

DIANA NEWS

MARÇO 2018 | EDIÇÃO 70 | ANO 07



/ PÁGINA 04

RECURSOS HUMANOS

DIANA BIOENERGIA
REALIZA TREINAMENTO
DE RECICLAGEM 8S PARA
AUDITORES

/ PÁGINA 05

AGRÍCOLA

AGRICULTURA DE PRECISÃO:
NOSSA ALIADA NA
REDUÇÃO DE CUSTOS

/ PÁGINAS 06 E 07

SEGURANÇA DO TRABALHO

RADIAÇÃO NÃO-IONIZANTE



PRECISAMOS APRENDER A NOS RELACIONAR COM AS PESSOAS NO AMBIENTE EMPRESARIAL

Saber relacionar-se com pessoas pode fazer mais por sua vida profissional e pessoal do que você imagina. Recentemente, o Instituto Dale Carnegie, dos Estados Unidos, efetuou uma pesquisa com 10 mil pessoas e o resultado a que chegou foi surpreendente. Apenas 15% do sucesso das pessoas deviam-se à competência técnica e habilidade no trabalho. Os outros 85% do sucesso

eram fundamentados na personalidade e, sobretudo, na habilidade de saber relacionar-se com pessoas.

Acreditem, saber se relacionar com seus liderados é essencial para que exista sucesso na função que desempenha. Se pararmos para pensar um pouco veremos que a maioria possui uma grande dificuldade em dialogar e ser convin-

te com seus colaboradores.

Precisamos respeitar o outro acima de tudo e aprender a conversar antes de sairmos dando broncas. Vamos tratar o outro como desejamos ser tratados. Enfim, só assim seremos bons líderes.

Wesley M. Martinez
Gerente de Recursos Humanos



Expediente

Diana News é uma publicação mensal aos colaboradores da Diana Bioenergia e comunidade

Coordenação e redação
Jéssica Cagliari - MTB: 82.663

Tiragem: 500 exemplares
Distribuição gratuita
Fotos: Arquivos Diana Bioenergia

Impressão: Gráfica Santo Expedito



COMUNICAÇÃO

IMPLANTAÇÃO DA TV CORPORATIVA DIANA BIOENERGIA

Na quinta-feira, 1º de março, a Diana Bioenergia lançou o projeto TV Corporativa. A mesma foi instalada na portaria da empresa, visando maior visualização do conteúdo disponibilizado, já que o fluxo de pessoas nesse local é constante.

A inovação faz parte de uma reestruturação no setor de comunicação da Diana, com o objetivo de se comunicar de forma cada vez mais eficaz e interativa com seus colaboradores e terceiros, reduzindo, assim, os possíveis ruídos da comunicação.

O Setor de RH da Diana visa futuramente substituir os quadros de aviso por TVs instaladas nos diversos setores da empresa. A TV instalada na portaria repassará informações importantes para os colaboradores, apresentando dados, vídeos, compartilhando visões e resultados, comunicando sempre o que de mais importante está acontecendo na empresa, bem como apresentando notícias, fotos e vídeos sobre mundo, política, economia, tecnologia, educação, ciência, saúde e cotidiano.

CLASSIFICADOS

NOTEBOOK SAMSUNG DUAL CORE 2GB SEM HD

Vendo este notebook Samsung. Excelente para utilizar nos estudos. 2GB de memória RAM, vai com carregador original e na caixa original.

Marca: Samsung

Linha: RV

Modelo: 411

Processador: Intel Dual Core

Resolução da tela: 1360 x 768

Tamanho da tela: 14 polegadas

Preço: R\$ 500,00

Contato: (18) 99726 8714

Aparício Soares (Setor Agrícola)



// TV Corporativa na entrada da usina

RECURSOS HUMANOS



DIANA BIOENERGIA REALIZA TREINAMENTO DE RECICLAGEM 8S PARA AUDITORES

A Diana Bioenergia realizou na quinta-feira, 15 de fevereiro, um treinamento de reciclagem para os auditores do programa 8S. A capacitação foi realizada na própria empresa pela jornalista **Jéssica Cagliari**. Cerca de 30 colaboradores participaram da palestra.

Durante uma hora, a jornalista explicou aos auditores o funcionamento do programa e seus sensores e pediu a determinação e união de todos para evitar desperdícios e transformar a empresa em um lugar ainda melhor.

O Programa 8s foi lançado em 2017 e desde então já provocou várias mudanças na empresa e nos colaboradores. O 8S tem como objetivo a mudança de hábitos e comportamentos a partir da educação, qualificação e treinamento dos envolvidos no programa.

Sua principal característica é a falta de necessidade de investimentos tecnológicos e financeiros para colocá-lo em prática, sendo fundamental o comprometimento de todos.





AGRÍCOLA

AGRICULTURA DE PRECISÃO: NOSSA ALIADA NA REDUÇÃO DE CUSTOS

Uma das coisas mais importantes a se pensar em épocas de crise, seja como empresa ou como dono de seu próprio negócio, é como manter o foco e buscar uma boa produtividade com um menor custo.

Em meados de crise muitas usinas buscam tecnologias para aumentar sua produtividade e rendimento. Deste modo, a tecnologia que mais cresce no mercado a fim de proporcionar todas essas expectativas é a agricultura de precisão, com o objetivo de produzir mais com menos. A correção do solo é o primeiro passo para garantir uma boa colheita, mas muitas vezes os agricultores esbarram nos custos elevados dos adubos e fertilizantes. Para tentar driblar este obstáculo, eles apostam na agricultura de precisão, um investimento com retorno certo, através da otimização do uso dos nutrientes e do aumento do rendimento das lavouras.

Para deixar a Diana em ótimo patamar o que sempre buscamos são os melhores resultados possíveis que essa tecnologia oferece. Nosso foco sempre é ter um canavial rentável e produtivo por vários ciclos.

A tecnologia foi adotada em meados do ano de 2015 e estamos sempre buscando melhorar e inovar para trazer ótimos resultados. Em 2017, quando a tecnologia teve seu maior avanço, obtivemos excelentes resultados que vão contribuir para os próximos ciclos.

Nossa expectativa para safra 18/19 é buscar os melhores resultados e qualidades desde a sistematização até a



colheita, nas atividades de dessecação com uso de fechamento de seção (autopropelido); preparo de solo com preparo localizado na lavoura; aplicação de insumos (como calcário, gesso e fosfato); plantio com uso de piloto automático para ganhos na logística e espaçamento e taxa variável na plantadora; colheita com expectativa de colhermos cerca de mais de 2000 hectares de cana georreferenciada, com 6 colhedoras (ante os 650 da safra 17/18, com 3 colhedoras), usando piloto automático e tratores e transbordos com bitolas abertas para evitar o pisoteio, perdas de produtividade nos próximos ciclos de produção do canavial, reduzir o consumo de combustível e cultivar com uso de taxa variável para aplicação mais precisa.

Também contamos com a tecnologia de um drone para acompanhamento

do desenvolvimento do canavial, em pós-plantio e pós-colheita para tomada de decisões caso haja alguma variação fora de nossa expectativa.

No cenário atual de grande expansão e evolução tecnológica do setor canavieiro, o interesse pela agricultura de precisão é crescente. Contudo, para a adequada adoção da agricultura de precisão é necessário o domínio dos conhecimentos básicos para se coletar as informações sobre as variações espaciais do campo, seguido da interpretação correta dos resultados.

Os produtores do setor canavieiro buscam cada vez mais tecnologias agrícolas competitivas, tanto para maiores retornos financeiros quanto para menores impactos no ambiente.



RADIAÇÃO NÃO-IONIZANTE

Neste mês de março vamos falar um pouco sobre um dos riscos físicos presentes nas atividades de soldagem realizadas na empresa. Vamos entender um pouco o que é, quais são as fontes geradoras, quem pode estar exposto, quais os malefícios que este agente pode causar e quais as medidas de controle existentes para neutralizar este risco.

O QUE É A RADIAÇÃO NÃO-IONIZANTE?

É o surgimento de um espectro de radiação eletromagnética nos processos de soldagem a arco elétrico proveniente de métodos de união de materiais usados nos diversos processos industriais. Dessa forma, a radiação eletromagnética emitida pela soldagem (arco elétrico) cobre os espectros das radiações ultravioleta (UV) e infravermelha (IV). É importante salientar que a radiação ultravioleta é

independente do brilho visível, ou seja, os raios UV podem chegar ao soldador mesmo que aparentemente a luminosidade não esteja associada.

QUAIS AS FONTES GERADORAS?

Os processos de soldagem a arco elétrico são as fontes geradoras, em razão da fonte de calor estar associada à formação e à manutenção do arco elétrico (temperaturas superiores a 3.000°C), decorrendo o fenômeno de ionização da coluna gasosa e, como consequência, há a produção de energia térmica e energia luminosa.

QUEM PODE ESTAR EXPOSTO ?

Soldadores, ajudantes, caldeiros e transeuntes próximos às atividades de soldagem podem ficar expostos ao agente se não estiverem protegidos adequadamente.

QUAIS OS MALEFÍCIOS QUE ESTE AGENTE PODE CAUSAR?

Seu contato com as pessoas expostas pode causar doenças a curto (fotoqueratite, eritema cutâneo) ou longo prazo (catarata, câncer de pele, fotoenvelhecimento). É interessante salientar que, além da radiação UV, existem outros efeitos físicos nocivos gerados no arco: exposição ao calor, aos respingos de metal, à luz visível e à radiação infravermelha.

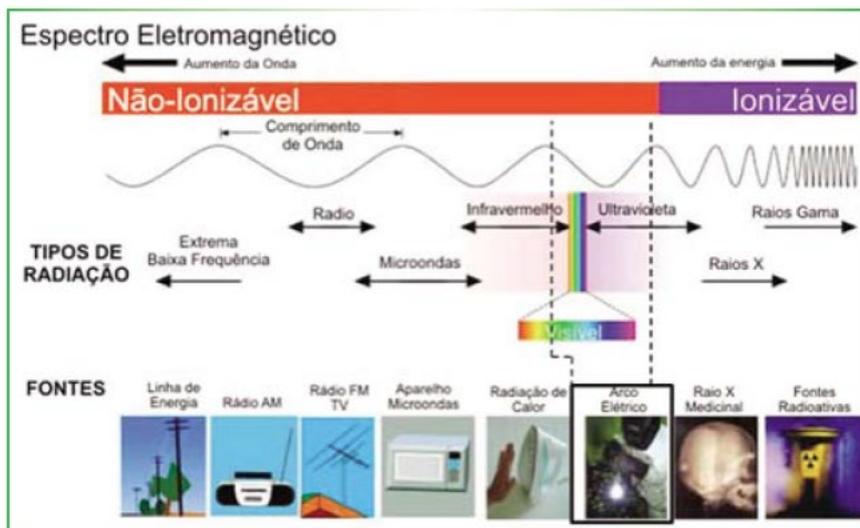
QUAIS AS MEDIDAS DE CONTROLE EXISTENTES PARA NEUTRALIZAR ESTE RISCO?

Deverá sempre ser priorizado a adoção do equipamento de proteção coletiva (EPC), como o afastamento da fonte de radiação ou o seu enclausuramento entre paredes, tapumes, cortinas, biombos ou cabines de soldagem e até mesmo pela pintura, que ampliará a proteção aos transeuntes e ao ambiente de trabalho vizinho à região da operação de soldagem.

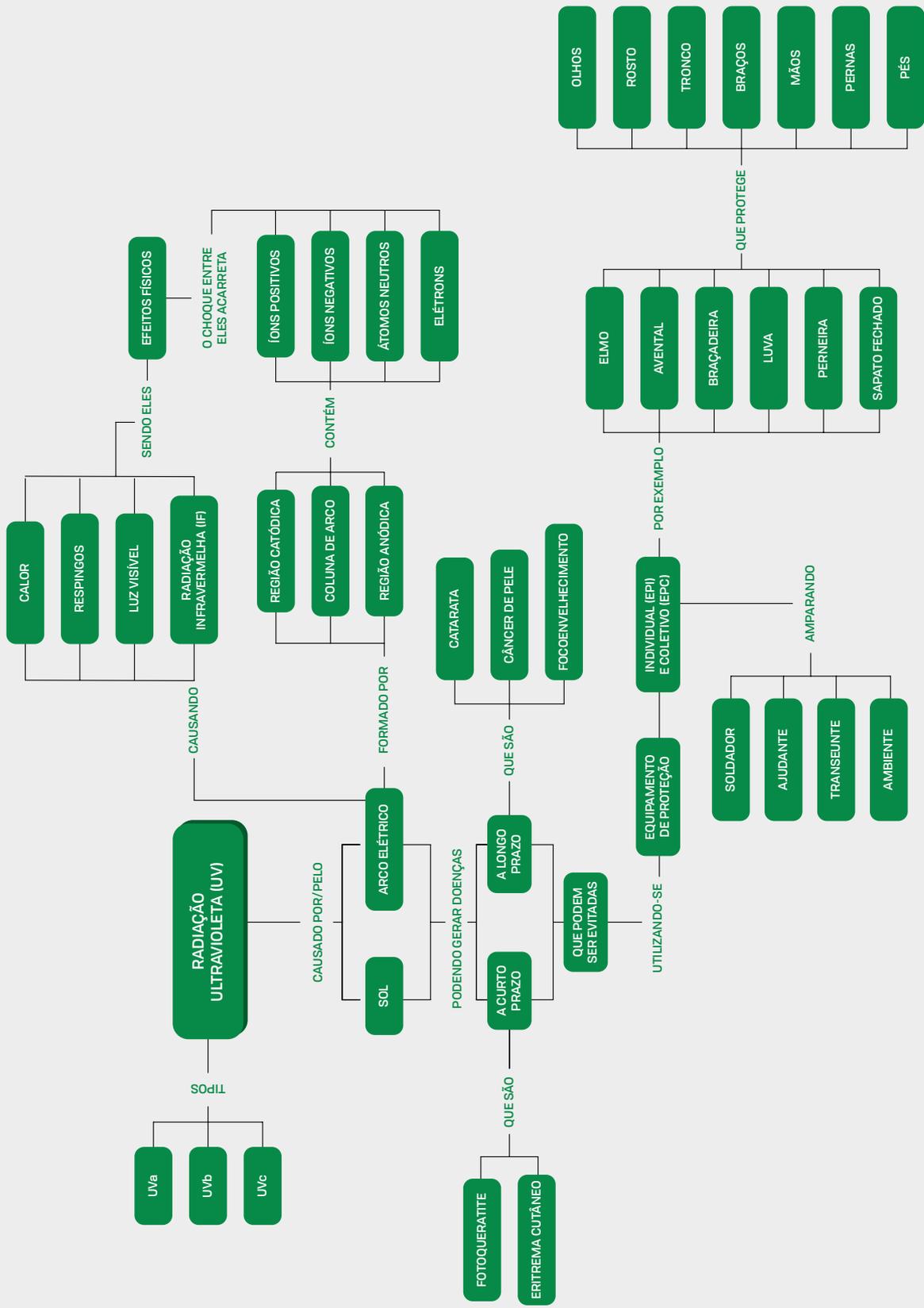
O equipamento de proteção individual (EPI) protegerá o soldador e/ou seu ajudante, sendo os principais equipamentos para proteção contra a radiação do arco elétrico as máscaras com lente protetora (filtros) no visor e as roupas especiais (avental, magote, perneira, touca, entre outras), que impedem que os raios atinjam a pele e os olhos do soldador.

A sinalização também pode ser empregada como placas com os dizeres "Cuidado, ambiente submetido à radiação!" e "Perigo!", sinalizando o risco, entre outros.

Fonte: www.researchgate.net/publication/315744262



MAPA CONCEITUAL SOBRE A RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA (TIPO, ORIGEM, CAUSAS E FORMA DE CONTROLE)





COMER BEM FAZ BEM

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), "saúde é um estado de completo bem-estar físico, mental e social - e não somente ausência de doenças".

Seguindo esta linha de pensamento, podemos entender uma alimentação saudável como sendo aquela que, além de saciedade e nutrição, resulta em satisfação (prazer). Existe uma relação direta entre nutrição, saúde e bem-estar físico e mental do indivíduo.

Todos os nutrientes (substâncias presentes nos alimentos) são essenciais e cada um deles apresenta um papel fundamental para o organismo. Assim, nenhum nutriente é mais ou menos importante que o outro. Todos eles são necessários para garantir a nossa saúde.

Porém, existem alimentos que só nos fornecem calorias vazias, ou seja, são concentrados em certas substâncias que se transformam apenas em energia após a digestão, como é o caso das bebidas alcoólicas e refrigerantes.

COMO GARANTIR, ENTÃO, UMA BOA ALIMENTAÇÃO, RICA EM DIVERSOS NUTRIENTES, ESPECIALMENTE VITAMINAS E MINERAIS?

Variedade: a qualidade dos alimentos deve ser observada. É importante comer diferentes tipos de alimentos pertencentes aos diversos grupos. Faça dos vegetais (frutas, verduras e legumes) a base da sua alimentação. E lembre-se: quanto mais colorido, melhor!

Moderação: não se deve comer nem mais nem menos do que o organismo precisa. É importante estar atento à quantidade certa de alimentos. Comer só quando estiver realmente com fome, devagar e prestando atenção na saciedade é uma boa forma de saber a quantidade certa para você.

DICAS DA NUTRI

► Não passe longos períodos sem se alimentar. Tenha sempre à mão opções

saudáveis de lanches para comer entre as principais refeições;

► Coma devagar e em ambiente tranquilo. Aprecie a sua refeição;

► Coma menos produtos industrializados: desembulhe menos e descasque mais;

► Diminua o consumo de sal e açúcar. Aprenda a valorizar o real sabor de cada alimento;

► E não esqueça de se hidratar e se exercitar.

"Que teu alimento seja teu remédio e que teu remédio seja teu alimento".

Hipócrates

LANCHE SAUDÁVEL

COOKIES DE BANANA COM AVEIA

INGREDIENTES

2 bananas maduras
1 xícara de aveia em flocos grossos
2 colheres (sopa) de frutas secas (uvas passas, coco ralado, castanhas picadas)
1 pitada de canela

MODO DE FAZER

Em um recipiente, amasse as bananas com um garfo e adicione a aveia aos poucos. Coloque o restante dos ingredientes e misture até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente mais aveia para conseguir modelar os cookies. Depois de modelar, leve ao forno médio por aproximadamente 15 minutos e pronto!