

FERMENTEC NEWS

01/2006

www.fermentec.com.br

03.04.2006

LIVRO FERMENTAÇÃO ENTRE OS CINCO MELHORES DO BRASIL

Lançado pela Fermentec em junho de 2005, o livro “**Fermentação Alcoólica: Ciência e Tecnologia**” foi finalista do **15º Prêmio de Excelência Gráfica “Fernando Pini”** sendo classificado entre os cinco melhores do Brasil, na categoria “Livros técnicos e didáticos” concorrendo com 1.573 obras inscritas. O mérito foi concedido pela **Associação Brasileira de Tecnologia Gráfica (ABTG)** e pela **Associação Brasileira de Indústria Gráfica (ABIGRAF)**. O livro, constituído por 11 capítulos e mais de 400 páginas ricamente ilustradas, foi coordenado pelo Professor **Dr. Henrique V. Amorim** com pesquisa e edição da jornalista **Regina Machado Leão**. Com um excelente projeto gráfico, elaborado pela publicitária **Maria Machado Leão**, o livro relata o extraordinário avanço tecnológico nos processos industriais de fermentação alcoólica empregados no Brasil, quando o país se viu diante da necessidade de produzir grandes volumes de álcool combustível para substituir o petróleo importado. Diversos avanços foram alcançados graças à parceria estabelecida entre a universidade e a indústria sucroalcooleira, aproximando cada vez mais a ciência da prática.



Livro de Fermentação Alcoólica: finalista no 15º Prêmio Fernando Pini

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

NOVOS CLIENTES

Recentemente, mais dez unidades ingressaram na família Fermentec. São elas: **COOPERB-Filial** (Mirassol D'Oeste, MT), **ITAPAGIPE** (Itapagipe, MG), **SÃO FRANCISCO** (Quirinópolis, GO), **GOIASA** (Goiatuba, GO), **POTIRENDABA** (Potirendaba, SP), **ELDORADO-MS** (Rio Brilhante, MS) e **SANTA LUIZA** (Motuca, SP), assim como as usinas do **Grupo COSAN: MUNDIAL** (Mirandópolis, SP), **BONFIM** (Guariba, SP) e **TAMOIO** (Araraquara, SP). Sejam bem-vindas!

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

UM É POUCO, DOIS É BOM E TRÊS É MELHOR AINDA

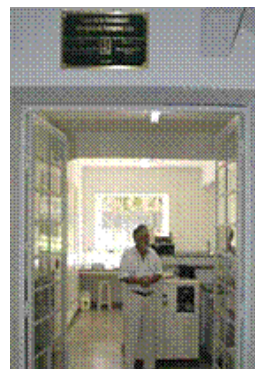
É com essa filosofia que a Fermentec dá mais um salto e lança sua **TERCEIRA EQUIPE** de consultores para a safra 2006/07. Desta forma, estamos atendendo o crescimento do número de clientes impulsionados pelos bons ventos do álcool, do açúcar e da cana. Novos profissionais, com pós-graduação no Brasil e exterior foram contratados e treinados para se integrarem às três equipes da Fermentec. Entre as novas contratações da Fermentec estão **HENRIQUE BERBERT DE AMORIM NETO** (Engenheiro Agrônomo, MSc), **OSMAR PARAZZI** (Biólogo, MSc), **ÉDER SILVESTRINI** (Químico Industrial) e **CLAUDIO R. S. ALVES** (Químico Industrial).

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

ESALQ INAUGURA LABORATÓRIO

COM O APOIO DA FERMENTEC

A **Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ)**, representada pelo seu Diretor **Prof. Dr. José Roberto Parra**, demais professores, funcionários, alunos e, a **Fermentec**, representada pelo seu Diretor-Presidente **Dr. Henrique V. Amorim** e colaboradores, inauguraram em 17/01/2006 o novo laboratório de Bioquímica, do qual é coordenador o **Prof. Dr. Luiz Carlos Basso** (foto ao lado). Na sua área de 200 m², o laboratório recebeu novas paredes de alvenaria, bancadas de granito, armários novos, redes elétrica e hidráulica. Além de ampliar a área de uso do laboratório, o novo projeto permitiu melhorar as instalações. A reforma só foi possível graças ao convênio entre a Fermentec e a Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (FEALQ).



[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

CURSOS FERMENTEC

Dentro da sua programação de 2006, a Fermentec traz novamente os cursos “**Parâmetros Agroindustriais Como Ferramenta para Gestão**” e “**Fermentando com Alta Eficiência**”. A programação está disponível no site www.fermentec.com.br. As inscrições podem ser feitas com Suely de Marco pelo telefone 19 3437-1103 ou por e-mail suely@fermentec.com.br. As vagas são limitadas. Clientes Fermentec com contrato de consultoria têm 50% de desconto na inscrição. **Consulte também nossos cursos “In Company”.**



Cursos Fermentec: capacitando pessoas e organizações

PARÂMETROS AGROINDUSTRIAIS COMO FERRAMENTA PARA GESTÃO

Data: 4 e 5/04/2006

Local: Antônio's Palace Hotel – Piracicaba, SP

A quem se destina: profissionais de gestão no setor sucroalcooleiro, engenheiros químicos, agrônomos e tecnólogos em açúcar e álcool.

FERMENTANDO COM ALTA EFICIÊNCIA

Data: 6 e 7/04/2006

Local: Antônio's Palace Hotel – Piracicaba, SP

A quem se destina: gerentes industriais e de controle de qualidade, encarregados de laboratório e técnicos ligados à fermentação.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

FERMENTEC: NOVA SEDE

As obras da nova sede da Fermentec continuam a todo vapor. A expectativa é de que até o final de maio teremos feito a mudança para a nova sede. O prédio vai abrigar três laboratórios (Controle Microbiológico, Controle Químico e Biotecnologia), além de salas de aula, biblioteca, sala de consultores, informática e toda a área administrativa.



Andamento das obras da nova sede da Fermentec em Piracicaba

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

PREMIAÇÃO: ENVIO DE DADOS

Em 2005, 55 usinas e destilarias participaram da avaliação mensal da safra, acompanhando os dados acumulados de 29 parâmetros industriais organizados na forma de ranking. O sucesso deste trabalho não seria alcançado sem a colaboração daqueles que "sempre" enviaram seus dados nos prazos e sem erros. Assim, queremos parabenizar a todos vocês que enviaram os dados corretamente:

Alta Mogiana	<i>Stênio J. Silva Esposto</i>	Ipiranga Mococa	<i>Marta A. Machado</i>
Alto A Junqueira	<i>Luiz dos Santos</i>	Jardest	<i>Sinésio R. Santos Filho</i>
Batatais	<i>Claudinei D. M. Aguilã</i>	Mandu	<i>Carlos Roberto Formica</i>
Buriti	<i>Fabiano Ribeiro Lacerda</i>	MB	<i>Joel Michigami</i>
Cevasa	<i>Maria Marta G. Santos</i>	Melhoramentos	<i>Alzira Emiko Matsuda</i>
Cocal	<i>Neusa A. da Costa</i>	Moema	<i>Adauto Manoel da Rocha</i>
Colombo	<i>Lúcio Mauro Colombo</i>	Nardini	<i>Vagner Rogério Borges</i>
Colorado	<i>Marcos Roberto Pereira</i>	Paraíso	<i>José Carlos de Abreu Jr</i>
Cooperb	<i>Marcelo J.B. Santos Lino</i>	Passa Tempo	<i>Antonio Sinézio Bravo</i>
Grupo Cosan	<i>David Toniolo Jr</i>	Santa Elisa	<i>Emerson Soares</i>
Giasa	<i>Luis Carlos Faustino</i>	São João	<i>Marcos Fernando Carlotti</i>
Ipiranga Descalvado	<i>Antonio Carlos Tassim</i>	Vertente	<i>Cristiane A.A. Ferracini</i>

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

Dr. JOÃO AMORIM

ACEITA CONVITE PARA TRABALHAR EM SERTÃOZINHO

Dr. João Amorim foi convidado para trabalhar em Sertãozinho, em uma metalúrgica. Vai deixar saudades, mas vai ficar perto da sua família. Boa sorte Dr. João!

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

SUGAR PROCESSING RESEARCH INSTITUTE(SPRI):

NOVA SEDE EM 2006

Após ter enfrentado a fúria do furacão Katrina em 29 de agosto de 2005, que devastou New Orleans e alagou as instalações do seu Centro de Pesquisa Regional, o SPRI está mudando o seu endereço para o Audubon Sugar Institute em St. Gabriel, Louisiana. Esta mudança é temporária, até que sejam feitos os reparos necessários e se restabeleçam as condições de trabalho na sede anterior. É possível que nos próximos meses sejam restabelecidos todos os serviços básicos à população em New Orleans e que foram afetados pelo Katrina. As dificuldades que surgiram renovaram o compromisso, o espírito de luta e a solidariedade das pessoas e organizações que durante vários anos vêm trabalhando

em parceria com o SPRI. Isso mostra claramente que uma grande organização não se faz só com prédios e laboratórios, mas com pessoas. E é preciso mais do que um furacão para derrubar uma organização que trabalha unida.



**Centro de Pesquisa Regional do SPRI
antes da devastação causada pelo Katrina**

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

“ Só porque algo não saiu como você planejou, isso não significa que não tenha importância . ”

Thomas A. Edison



Avenida Antônia Pizzinato Sturion, 1155, Jardim Petrópolis - CEP:13420-640
Piracicaba/SP - Brasil
Fone: 55 19 3429-1313 | Fax: 55 19 3429-1310
www.fermentec.com - fermentec@fermentec.com.br