

FERMENTEC NEWS

02/2004

www.fermentec.com

08.07.2004

AGENDE-SE!!!

Reunião de Meio de Safra

26 e 27/08/2004
Hotel Fonte Colina Verde – São Pedro, SP

Este início de safra foi marcado por intensas chuvas em várias regiões que aumentaram a freqüência de paradas. Em algumas regiões do Centro-Sul há registros de precipitações superiores a 160 mm/semana, aumentando a freqüência de paradas. Quando uma usina para ela enfrenta uma série de dificuldades operacionais. Por isso, durante a Reunião de Meio de Safra a Fermentec dará uma atenção especial ao problema das paradas, abordando as medições, o aumento das perdas e procedimentos. Na programação também foram incluídas palestras sobre o tratamento ácido do levedo e novidades do 11º Congresso Internacional de Leveduras. Além disso, nos próximos dias, a Fermentec fará uma pesquisa com seus clientes sobre quais parâmetros do **BOLETIM DE MÉDIAS SEMANAIS** gostariam que fossem abordados com maior profundidade e discutidos durante a Reunião de Meio de Safra. Teremos uma manhã somente para estudos de casos, análises de parâmetros industriais e debates.

Participe, esperamos por você!!!

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

PARAÍSO BIOENERGIA E FERMENTEC

Uma parceria de 20 anos

Parceiros são aqueles que souberam dividir responsabilidades, aprenderam a compartilhar as conquistas e que nos momentos críticos acreditaram na resolução dos problemas. Por isso, a importância de comemorar uma parceria quando ela completa uma marca histórica. Nesta safra, a Paraíso Bioenergia e Fermentec completaram 20 anos de parceria. Após a visita técnica de 11/06/04 o Dr. Henrique V. Amorim e a equipe Fermentec receberam as homenagens da Usina Paraíso Bioenergia por este trabalho consolidado nos mais altos valores de estima e confiança. Nada melhor do que comemorar o doce resultado do sucesso. A receita? A Paraíso Bioenergia já descobriu. Parabéns a todos que acreditaram nesta parceria e que estão crescendo junto com a Fermentec.



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

Novo Cliente

Recentemente, a Usina Vertente, de Guaraci-SP, passou a fazer parte da Família Fermentec. Seja Bem-vinda e sucesso na safra 2004/05.

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

“O que não se mede não se gerencia”

Este é o tema da palestra do Dr. Henrique Amorim que será apresentada no SIMTEC em 13/07/04 em Piracicaba, SP. A frase célebre de Peter Druker mostra porque as usinas e destilarias brasileiras devem se preocupar em medir melhor seus processos. Sem medir corretamente as perdas, rendimentos industriais, os insumos gastos, a qualidade da matéria-prima, os fatores que afetam a fermentação e a produção de açúcar, fica impossível gerenciar o processo industrial com alta eficiência.

VISITE O ESTANDE DA FERMENTEC DURANTE O SIMTEC (13-16/07/04 NO ENGENHO CENTRAL EM PIRACICABA, SP)

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

NOVOS CURSOS FERMENTEC

A Fermentec está lançando no **2 o semestre de 2004** novos cursos para o setor sucroalcooleiro destinados a gerentes industriais e de controle de qualidade, engenheiros, encarregados de laboratório e técnicos. Os três cursos serão ministrados pela equipe Fermentec em **Piracicaba, SP**.

Parâmetros agroindustriais como ferramenta para gestão (9 e 10/09/04)

- Indicadores da qualidade da matéria-prima, controle de perdas de açúcares, balanço de açúcar na fábrica, cálculos para eficiência industrial (extração, rendimento geral da destilaria, rend. de fábrica).

Fermentando com alta eficiência (7 e 8/10/04)

- Processos atuais de fermentação, fatores que afetam, qualidade da cana, mosto: características para uma boa fermentação, contaminação bacteriana, minimizando o gasto com insumos.

Seleção de leveduras e seu monitoramento (8/11/04)

- Benefícios para a fermentação, escolha das leveduras, cariotipagem, problemas causados por leveduras contaminantes (espuma, floculação, açúcar residual), substituição de leveduras durante a safra.

Para maiores informações entre em contato com Suely de Marco (19 3437-1100) ou pelo email suely@fermentec.com.br. Participe, reserve já a sua vaga.

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

LIVRO DE FERMENTAÇÃO

Em 2003 a Fermentec lançou o projeto do Livro “ **FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA, Ciência e Tecnologia** ” com o objetivo de resgatar a história da Fermentação alcoólica no Brasil. O livro está sendo editado pelo **Dr. Henrique V. Amorim**, com a colaboração da escritora **Regina M. Leão**, que entrevistou cerca de 40 pessoas, entre pesquisadores, gerentes industriais, diretores e técnicos do setor sucroalcooleiro que influenciaram o processo industrial de fermentação alcoólica no Brasil e mudaram o cenário agroindustrial do nosso país. A redação já foi concluída e o livro se encontra na fase de revisão e diagramação.

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

Tucumán Azucarero

Em 25/05/04 a Fermentec recebeu a delegação da Estação Experimental de Obispo Colombes, da região de Tucuman – Argentina, representada pelo Dr. Gerónimo Cárdenas. A região de Tucumán tem-se destacado como uma região açucareira no noroeste da Argentina, onde estão localizadas 15 usinas. A delegação conheceu as



instalações da Fermentec e assistiu a palestra sobre a Tecnologia Fermentec apresentada pelo Mario Lucio Lopes.

Estação experimental Obispo Colombes

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

Estagiar é preciso...

Quem já foi estagiário sabe a importância de dar os primeiros passos na vida profissional. Estagiar é aprender por etapas. O estágio cria novas oportunidades, inflama o entusiasmo, a curiosidade e a garra de vencer desafios. As portas da Fermentec estão abertas para novos talentos. Durante este início de safra, iniciaram as atividades na nossa equipe os estagiários **Carlos Pinotti** (Ciências da Computação - EEP), **Jorge Saquy** (Ciências Econômicas – ESALQ) **Moisés Florêncio** e **Juliana Bueno da Silva** ambos do curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ. Sejam todos bem-vindos. Sucesso nas suas atividades e lembrem-se: estagiar é preciso ...

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

“A verdade é filha do tempo, não da autoridade”.

Sir Francis Bacon



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