

GPS

gente pontoserpro

A gente se encontra aqui!



NA HORA DO CAFÉ

Conheça as iguarias que incrementam a confraternização na Empresa.

Revista Interna Nº 24 - Abr/Mai 2013

• **ONDE O SOL CHEGA PRIMEIRO**

Conheça o escritório do Serpro que está no ponto mais oriental do Brasil

• **PRECISA MESMO IMPRIMIR?**

2ª edição da Campanha
Responsabilize-se já começou

• **DE OLHO NO MUNDO**

Colegas que se dedicam à fotografia

TERAPIA E PAIXÃO

Hábeis na cozinha, colegas falam sobre o prazer da culinária

“ “ Restaurante” é um termo que advém do francês “restaurant” e é datado do século XVI, ensina a wikipedia, baseando-se na obra do historiador Jean-RobertPitte. O lugar onde se serve comida, portanto, está associado à “restauração” de comensais – certamente cansados por viagens que sempre significavam aventura, segundo a ideia que formamos dos séculos passados.

Mas aos cozinheiros contemporâneos, pelo menos àqueles que pilotam o fogão por gosto, também é possível que o termo faça sentido, como ressalta a colega serpiana Hermelinda Perez: “Já passei por momentos difíceis na vida e a culinária me ajudou muito, não só financeiramente. Cozinhar é uma terapia”, declara Hermelinda, lotada em Salvador. Terapia, satisfação, vocação e segunda profissão são expressões que se repetem na fala de colegas conhecidos nas regionais por suas habilidades gastronômicas.

Receitas “interceptadas”

Se o prazer de ver os comensais “restaurados” é comum a todos os entrevistados, a época em que se encantaram pela cozinha varia bastante. Há até quem tenha começado a cozinhar a partir da convivência com colegas de trabalho bons de panela, como é o caso de Coriolano Alves: confira sua história de “interceptador” de receitas no texto de Fortaleza. Já a experiência de usar a batedeira da irmã mais nova marca a carreira gastronômica de Armando Neto, de Brasília. Aos sete anos, ele se aventurou na preparação de um pão de ló – e continua gostando da brincadeira até hoje.

Outro contraste encontrado é a disposição de cada cozinheiro em revelar detalhes de seus dotes culinários. Apolônia Borges exerce seu direito de guardar segredo a respeito de sua consagrada cuca de banana, sucesso na regional carioca. Já a colega Bel faz um bolo famoso na Regional Recife e já “perdeu a conta” de quantas vezes distribuiu a receita. Mas todos se mostraram dispostos a compartilhar o prazer de se colocar entre as panelas para depois curtir o ritual ancestral de aproximação entre amigos. ■



Regional Fortaleza
Ladrão de receitas

Coriolano Alves aprendeu se virar na cozinha aos 15 anos, quando saiu da casa dos pais. “Mas só fui ter gosto em fazer pratos elaborados depois que entrei no Serpro, em 1997. Na minha sala, tinham duas colegas que sempre passavam receita de lá para cá, e eu sentava entre elas. Em uma dessas vezes, interceptei uma receita e resolvi fazer”, diverte-se Coriolano, que é da Supde.

A partir daí, o colega começou a cozinhar diferentes pratos, como bacalhau, estrogonofe, rosbife, e delícias doces que vira e mexe ele traz para compartilhar com os amigos do trabalho: “Faço bolo de banana caramelada, de chocolate com maracujá”, detalha. “E sou eu que preparo os bolos de aniversário de meus quatro filhos pequenos. Eles, minha esposa e os convidados, todos gostam”, orgulha-se Coriolano. “Tem gente que prefere caminhar, dançar, mas, para mim, cozinhar é que é terapia”, resume.



■ **Regional Florianópolis**
Sem carne, com sabor

O analista da regional Florianópolis, **Roberto Falanga**, é conhecido como ótimo cozinheiro. Nada incomum não fosse o fato de ele não comer carne, ovos e evitar queijos há 26 anos. “Sigo tendências veganas por não concordar com a forma que os animais são tratados pela indústria da carne. Na maior parte dos casos, eles são criados confinados e cheios de remédios. Os pescadores lançam a rede e trazem tudo o que está no mar, e o que não é consumido vai pro lixo”, explica Falanga, que já foi proprietário de um restaurante vegetariano em Florianópolis, o Vegê.

Ele diz não ter uma especialidade. “Na época do Vegê eu preparava uma grande variedade de pratos. Mas hoje, para os amigos, costumo preparar massas e pizzas, incluindo a tradicional focaccia, uma espécie de pão italiano, recheado.” Falanga sugere o shitake como um bom ingrediente para substituir a carne. E não dispensa um bom vinho.



■ **Regional Recife**
O Bolo de Bel

Confraternização de setor e festa de aniversário na Regional Recife tem que ter um convidado especial: o Bolo de Bel. Garantia de sucesso em qualquer evento em que esteja presente, a iguaria é quase tão famosa quanto o bolo de rolo pernambucano. “Levei anos para aprimorar essa receita, fui experimentando o açúcar, depois a ameixa, aí mexi na quantidade de manteiga e farinha, até ficar no ponto que considerei ideal”, conta-nos a empregada **Belquice Costa**, enquanto corta uma generosa fatia do bolo famoso.

“Já dei essa receita para tanta gente que até perdi a conta, mas como ele é muito trabalhoso, termina que as pessoas vem me encomendar”, relata Bel, que leva de dois a três dias nesse preparo. “Começo com o doce de maçã e depois de caramelizar o açúcar no leite quente, asso em forno baixo, senão passa do ponto” diz ela tentando nos ensinar a receita que, garante, “é muito fácil, basta ter paciência”.



■ **Regional Brasília**
Ingrediente fundamental

O pão de ló feito na bateadeira da irmã mais nova, aos sete anos, foi a primeira experiência gastronômica de **Armando Martins Barros Neto**, da Sunce de Brasília. Para ele, o convívio familiar das refeições preparadas em conjunto, nos caldeirões com dobradinha, cozidão e rabada, só ajudou a ampliar o interesse pela cozinha.

Armando se orgulha dos 22 anos de pratos e receitas elaborados para a família e amigos. “Quando comecei a cozinhar para mais de duas pessoas, a refeição demorava a sair. Quando pronta, as pessoas aprovavam. Cheguei à conclusão que o melhor tempero é a fome dos convidados”, brinca.

Atualmente, o colega estuda Gastronomia e escreve receitas e dicas culinárias para o blog “O Voo do Chef” (www.ovoodochef.wordpress.com). Para ele, o segredo para o sabor é um ingrediente especial: “Quando o prato é preparado com amor, a chance de sucesso é maior”.



■ **Regional Salvador**
Segunda vocação

Satisfação é a palavra que melhor resume o que move **Hermelinda Perez**, da Supgp a se dedicar à culinária. Filha de espanhóis, aprendeu a cozinhar com a mãe, que fez questão de ensinar a ela e a seus três irmãos mais novos. A colega, por sua vez, fez questão de passar o que sabe das artes da cozinha para as filhas. A ligação com comida fez com que buscasse contatos pelas redes sociais, meio pelo qual se comunica com mais de 50 chefs de cozinha espalhados pelo mundo.

“Se não trabalhasse no Serpro, seria chef de cozinha. Já passei por momentos difíceis na vida e a culinária me ajudou muito, não só financeiramente. Cozinhar é uma terapia” afirma Hermelinda. Pesquisa e procura por novos sabores sempre que viaja à Espanha para visitar parentes. Suas especialidades? Paellas, claro, e as famosas tortillas - sucesso garantido na hora do lanche com os colegas de Serpro.



■ **Regional Porto Alegre**
Reportagem bem-vinda

“Quem aqui na 'DE' gosta de cozinhar?” À pergunta, os colegas apontam uns três ou mais desenvolvedores que se afinam com as panelas. “Mas quem gosta de cozinhar e sempre traz coisas gostosas para cá?” Nesse caso, a resposta coletiva vira uma seta apontando para **Rosane Gasiorowski**, que adora fazer um quitute e compartilhar com os colegas.

“Do que eu gosto mesmo é que as pessoas comam e fiquem satisfeitas, essa é minha maior recompensa”, diz Rosane, revelando-se tímida quando solicitada a falar um pouco mais de si. “Aprendi a cozinhar na infância, começando pelo arroz. E curto muito fazer comida, principalmente doces”, finaliza a gaúcha. Um dos pratos que faz mais sucesso é o belo cheesecake com cobertura de goiabada, que ilustra esta matéria da GPS. “Façam mais reportagens dessas”, brincam os que estão por perto. E basta experimentar o doce para entender o entusiasmo dos colegas.



■ **Regional Belém**
Dom de família

A colega **Terezinha Soares**, da Supde, conta que a sua paixão pela cozinha começou por influência da avó materna, com quem viveu até os seis anos de idade. Fascinada pelo universo culinário, Teca, como é conhecida na regional, desde cedo dava sinais de que seguiria os mesmos passos das ascendentes – sua mãe e tias também eram cozinheiras de mão cheia. Tanto é verdade que nos almoços dominicais ela sempre ficava observando a matriarca preparar os banquetes. Daí em diante foi questão de tempo para aprender os segredos culinários da vovó.

Hoje, uma das maiores satisfações de Terezinha é cozinhar para a família e amigos. “Não há nada mais gratificante do que fazer uma comida gostosa, agregar a família e os amigos em volta de uma mesa e ver todo mundo saboreando e elogiando a tua comida. Me sinto realizada!”, conta a colega.



■ **Regional Belo Horizonte**
"Persistir até encontrar o jeito"

Thiago Ferreira Chaves, admitido no Serpro em 2006, tem grande prazer em cozinhar para a família e amigos. Segundo ele, a influência do pai, na infância, despertou o interesse pelos sabores e experiências da culinária. O talento do colega não ficou restrito: ganhou fama também no ambiente de trabalho. "Meus colegas me perguntavam quando eu ia trazer a receita, sempre que viam as fotos dos meus pratos. Na confraternização do fim do ano passado, a equipe pediu que eu cozinhasse para a festa", conta.

O empregado é autodidata, nunca fez cursos de culinária. "A cozinha, como a vida, exige perseverança. Eu tento uma receita nova e assumo que a primeira vez vai dar errado. A questão é persistir, até encontrar o jeito", ensina Thiago que, atualmente, faz sorvete e iogurte gelado e traz para os colegas do Serpro.



■ **Regional Rio de Janeiro**
Cuca exclusiva

Apolônia Borges, da Sunce, é conhecida na Regional Rio de Janeiro por sua cuca de banana. A fama no Serpro é mais recente, não passa de dez anos. Porém, ela já faz o prato há vinte. "Uma amiga me deu a receita e eu segui. Só que achei a cuca muita melecuenta", explica. "Então comecei a experimentar diversas formas, até que cheguei à receita que faço hoje", conta.

Logo na primeira vez que Apolônia trouxe o doce para o Serpro, todos adoraram. "Comecei a trazer para todas as festas. Até que um dia começaram a me pedir para festas de outras pessoas", diz. Ela conta que gastava bastante dinheiro com essas encomendas, já que não cobrava dos colegas. "Até que um dia uma colega ofereceu dinheiro. Aceitei e passei a fazer só sob encomenda. Achei que a demanda fosse cair, mas só aumentou", diverte-se. E ressalva que não compartilha a receita. A cuca da Apolônia só a Apolônia faz.



■ **Regional São Paulo**
Arroz com Feijão

Quando se fala em uma das duplas mais conhecidas do país, o arroz e o feijão, ele é o cara. É com o prato popular que **José Joaquim da Silva Neto**, gerente do Clube dos Funcionários do Serpro (CFS), reúne muitos empregados na hora do almoço, na sede do clube, em Socorro. É quase impossível quem não o conheça por ali - e infeliz daquele que ainda não experimentou seus quitutes.

Aniversários, happy hours e campeonatos são motivos suficientes para juntar uma turma em volta das delícias do mestre cuca. Duas outras especialidades, o pernil desfiado e o churrasco à la tchê, também fazem sucesso! Muita gente não resiste e acaba levando uma "quentinha" para casa - quando sobra.

CAÇADORES DE IMAGENS

Colegas explicam paixão à fotografia

"Fotografar é colocar em linha a cabeça, o olho e o coração", pontuou o francês Henri Cartier-Bresson. Seja por hobby, terapia ou mesmo como fonte de renda auxiliar, a fotografia faz parte de muitos colegas do Serpro. E há vários fatores que explicam a popularização da atividade, mas um dos mais significativos é o prazer de fotografar. Com o advento dos equipamentos digitais, no início dos anos 2000, houve uma modificação no paradigma da fotografia. Equipamentos cada vez mais avançados, preços mais acessíveis e tecnologia de ponta criaram uma legião de amantes dessa técnica de criação de imagens, como é definida a fotografia. As facilidades no armazenamento e reprodução de imagens proporcionados pelo ambiente digital, aliada à integração com os recursos da tecnologia também têm ampliado e democratizado o uso da imagem fotográfica nas mais diversas plataformas. Isso sem falar na incorporação da câmera fotográfica aos telefones celulares, tablets e smartphones, que foi determinante para a inclusão da fotografia ao cotidiano das pessoas.

No Serpro, há desde aqueles que encaram a fotografia como puro hobby, caso da colega Jane Araújo, de Brasília; do Paulo Roberto, de Recife, e de Alana Cavalcanti, de Fortaleza, como aqueles que exploram as possibilidades comerciais do negócio, como Iuri Fernandes, de Belém, Gustavo Cruz, de Salvador, e Ewerton Rodrigues, de São Paulo. Há também quem dedique tempo e investimento à fotografia, mas sem esperar retorno financeiro por isso. São amadores, mas possuem equipamentos profissionais e detêm profundo conhecimento sobre a arte de fotografar. Os colegas Cláudio Cyrne, do Rio de Janeiro, Alessandro Lupatini, de Curitiba, e Eduardo Mattos, de Belo Horizonte, se encaixam nesse perfil. Rodrigo Monteiro, da Supde de Porto Alegre, tem uma predileção bem particular: a fotografia documental. O colega diz que planeja realizar um trabalho para registrar o cotidiano de trabalhadores de cooperativas de limpeza da capital gaúcha. Confira a produção dos colegas. ■



Foto: Rodrigo Monteiro



Foto: Cláudio Cyrne



Foto: Ewerton Rodrigues



Foto: Alana Cavalcanti



Foto: Gustavo Cruz



Foto: Iuri Fernandes



HOBBY RENTÁVEL

Belém

O envolvimento com a fotografia acompanha **Iuri Fernandes** desde a infância, quando, estimulado pelo pai, cometeu seus primeiros disparos. Seu envolvimento mais artístico com a fotografia ocorreu quando morou em Belo Horizonte e ganhou uma câmera semiprofissional SLR. A fotografia era um hobby que acabou se tornando rentável", explica. Requisitado como fotógrafo, ele não pretende abandonar a carreira de desenvolvedor.



LEGADO PATERNO

Belo Horizonte

A fotografia entrou na vida de **Eduardo Mattos**, da Supst, há vinte anos, por influência do pai que era jornalista. Empregado do Serpro desde 1996, Eduardo especializou-se na atividade com o curso de fotografia realizado no ano passado, pela Ases de Belo Horizonte. "Realizei uma exposição de fotos bem interessante aqui no Serpro, com diversos temas: animais, cidades históricas, cachoeiras, pôr do sol e luas", conta o colega.





DO BUCÓLICO AO FÚNEBRE

Brasília

Jane Araújo, da Supdc, apaixonou-se pela fotografia na adolescência, quando comprou uma máquina Xereta. As fotos ainda eram em preto e branco. "Umas fotos muito ruizinhas, por sinal, mas que guardam uma memória querida daqueles anos", recorda Jane. A colega adora fotografar natureza e locais para onde viaja. Mas vale tudo a favor da criatividade, inclusive temas fúnebres — ela fez questão de registrar o velório do poeta Reynaldo Jardim, no Teatro Nacional. Fotos dos cemitérios de São João Del Rei e o de Montparnasse, em Paris completam o acervo de Jane.



FOTÓGRAFO POR ACASO

Curitiba

A paixão pela fotografia virou amor e dura 19 anos. Foi em 2002 que **Alessandro Lupatini**, da regional Curitiba, descobriu que realmente fotografava bem, pois no meio de uma trilha na Serra da Canastra tinha um tucano. Por que não fotografar? "Quando as fotos da viagem foram ampliadas todos paravam na tal foto do tucano e diziam que era foto de revista", diz.





“SÓ POR DIVERSÃO”

Fortaleza

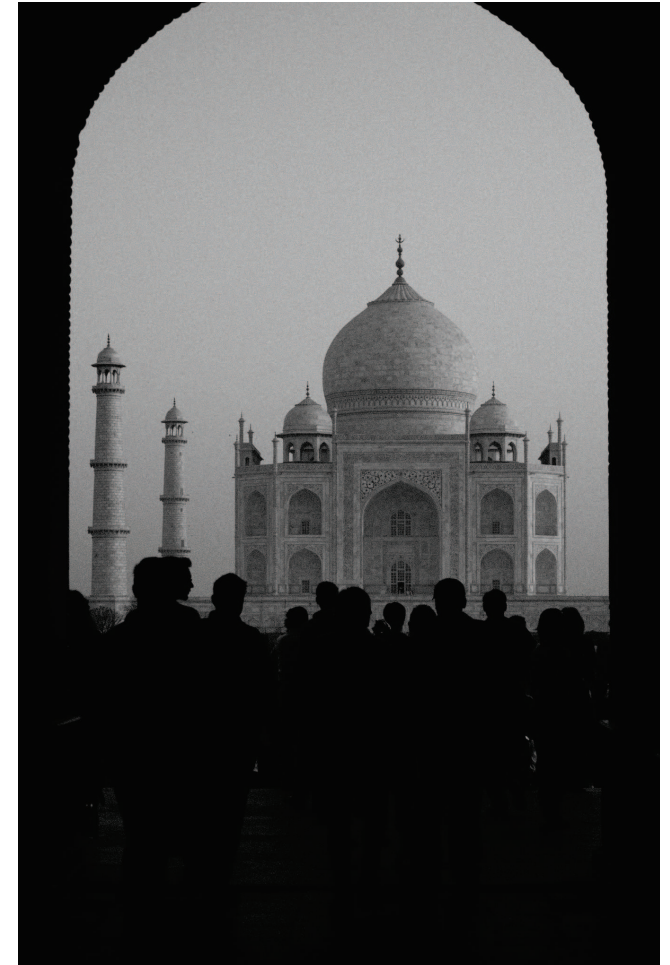
Há dois anos, **Alana Cavalcanti** investiu em uma câmera profissional, curso, leituras e apaixonou-se de vez pela fotografia. Passou a tirar mais e mais fotos de paisagens naturais, urbanas, objetos e pessoas. É ela mesma que faz, por exemplo, o book de sua filha pequena. “E vou fazer o book de uma amiga grávida, só por diversão”, antecipa a colega da Supde. “Fotografar é um prazer enorme, é memória e arte”, diz.



MIRA NA POSTERIDADE

Porto Alegre

“Gosto muito de tirar retratos de pessoas e fotos do cotidiano. Meu maior interesse é na área de fotografia documental: registrar um momento, um lugar, uma época, uma realidade”, compartilha **Rodrigo Monteiro**. “Para o futuro, planejo realizar um trabalho com cooperativas de trabalhadores de limpeza aqui na cidade” diz o colega da Supde.

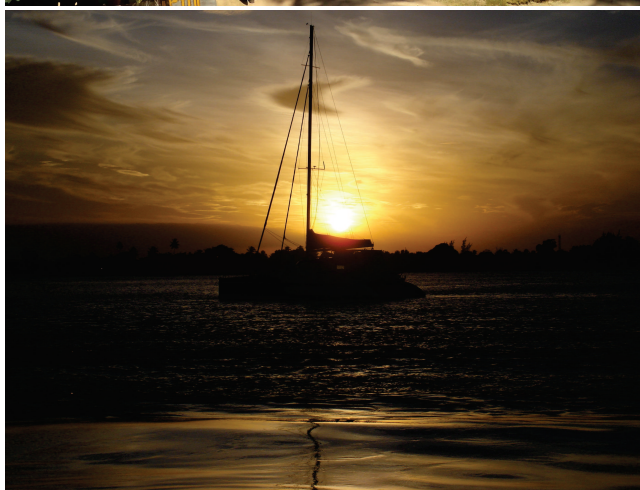




PURO LAZER

Recife

Paulo Roberto é técnico do Serpro e acabou de fazer 30 anos de serviço. Atua na área de Operações e costuma dar uma mãozinha na captura de imagens para a empresa, tanto em vídeo quanto em fotos. “Sempre gostei de fotografar e apesar de nunca ter feito nenhum curso, uso bem uma câmera” explica Paulinho, como é chamado pelos colegas. Ele chegou a ganhar o concurso de fotografia da empresa. “É uma realização poder registrar a beleza natural e emocionar as pessoas”, diz.



DE PAI PRA FILHO

Rio de Janeiro

Cláudio Cyrne, da Cecom do Rio de Janeiro, adotou a fotografia como hobby desde a adolescência. “Como meu pai era jornalista e fotógrafo, acabei recebendo essa influência dele”. Porém, somente após uma mudança de Brasília para o Rio foi que ele resolveu se dedicar mais. “Tirei cerca de 25 mil fotos, sem contar as de trabalho, desde então. Quatro mil só numa viagem à Patagônia”, diverte-se.





FOTOGRAFIA EM FAMÍLIA

Salvador

Gustavo Cruz, analista na Regional Salvador, é também o fotógrafo Gustavo Feijão, que gosta de fotografar pessoas, imagens religiosas e paisagens da capital baiana. Seu interesse por fotografia começou em 2009, incentivado por colegas do Serpro, quando morava em Belo Horizonte. Começou com uma câmera analógica e procurava um hobby em que pudesse incluir a família. Conseguiu mais que isso. Confira!

fotogustavofejiao.blogspot.com



PROFISSÃO ARTE

São Paulo

Uma imagem permite viajar o mundo, sem sair do lugar", filosofa **Ewerton Rodrigues de Azevedo**, da Despo. Remanescente da era analógica, ele trabalha com uma Nikon D5000 retratando pessoas e paisagens. "É um gosto, não um estilo", diz Ewerton. Sua convicção? Transformar a prática em sua segunda profissão. "Não quero perder o encanto e o amor pela arte transformando-a em uma atividade chata e burocrática". As fotos do colega podem ser vistas no: www.ewertonazevedo.com



NO EXTREMO ORIENTE DO BRASIL

Serpro também tem escritório em João Pessoa, cidade onde o sol nasce primeiro nas Américas

A representação do Serpro no estado da Paraíba foi criada em meados da década de 1980. Vinculada à Regional Recife, seu primeiro endereço foi no décimo andar do Edifício Paraná, no Centro da cidade, que abrigou os cinco empregados contratados para suportar no Estado o projeto Ciata (Convênio de Incentivo ao Aperfeiçoamento Técnico-administrativo das Municipalidades). “O projeto foi o principal responsável pelo início da informatização das prefeituras municipais e antecipou o atendimento às demandas que hoje são obrigações determinadas pela Lei de Responsabilidade Fiscal, além de contribuir para a melhoria das receitas arrecadadas pelas prefeituras” explica Bival Dantas, atual chefe do Escritório de João Pessoa.

Concluídas as demandas do Ciata, esses primeiros empregados foram dispensados. Posteriormente contrataram Murilo José Albuquerque e Paulo Pontes. Os dois passaram a cuidar da implantação do Siafi e Siape além do trabalho de atendimento de campo. “Quando ingressei no Serpro em 1991, o Murilo era o nosso chefe. Foi nesse ano que o Escritório mudou para o prédio do Ministério da Fazenda, na Avenida Epitácio Pessoa e onde funciona até hoje. Paulatinamente as demandas foram aumentando, bem como o número de empregados. Atualmente somos dezenove



Carminha e Coutinho, os empregados mais antigos no Escritório de João Pessoa

ligados diretamente aos serviços do Escritório e 33 empregados cedidos no regime PSE, que atendem tanto João Pessoa como Campina Grande” conta Francisco Coutinho, o mais antigo empregado em atividade na localidade.

Por todo o Estado

Ainda de acordo com Coutinho, houve um período em que tinha mais de 50 empregados trabalhando no Estado. “Os clientes aumentavam, os funcionários aumentavam mas em 1997 o Governo tomou a deci-

Você Sabia?

Só tem em João Pessoa



É na Paraíba que está o ponto mais oriental do Brasil: Ponta de Seixas, uma pequena praia que avança por cerca de 200 metros pelo mar logo abaixo do Farol do Cabo Branco, localizado no morro de mesmo nome e de cujo mirante se vislumbra parte do litoral paraibano.

são de administrar a parte de informática de seus órgãos e as demandas da empresa diminuíram” completa ele. Com a nova perspectiva do Governo, o Serpro passou a administrar outros serviços: “Ficamos com o atendimento aos órgãos fazendários e ao Patrimônio da União. Entre 1996 e 2000 ocorreram as implantações das redes locais da Receita Federal, Procuradorias, Patrimônio da União, SAMF, entre outros” diz Bival Dantas, explicando que atualmente as principais demandas são a administração de ambientes de TI, atendimento técnico de campo, administração e suporte de rede e certificação digital. “Administramos 20 redes de clientes, com atendimento a mais de 750 estações de trabalho, tanto em João Pessoa como em Cabedelo, Santa Rita, Guarabira, Itabaiana, Campina Grande, Patos, Souza e Cajazeiras” explica Bival.

O Escritório de João Pessoa é vinculado ao Departamento de Operações em Recife (Oprce) mas além de desempenhar atividades específicas da Supop, representa institucionalmente a empresa no relacionamento com Estado e municípios e funções administrativas de pessoas, logística, finanças e até mesmo inclusão digital ou suporte aos eventos patrocinados pelo Serpro.

Onde o sol nasce mais cedo

A capital do estado da Paraíba também é conhecida como "Porta do Sol" por ser o lugar onde o sol nasce primeiro nas Américas. Foi fundada em 1585, sendo a terceira capital de estado mais antiga do Brasil.

Seus mais de 750 mil habitantes orgulham-se de ter recebido o título de segunda capital mais verde do mundo pela Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, em 1992, logo atrás de Paris.

É uma das capitais de melhor qualidade de vida da Região Nordeste do Brasil, com praias, parques, praças e monumentos, ciclovias e parte da orla fechada ao trânsito para caminhadas todas as manhãs, de 5 às 8 horas. A cidade possui antigo e vasto patrimônio histórico e foi considerada, pela organização International Living, como uma das melhores cidades do mundo para se desfrutar a aposentadoria. ■

CONCURSO “DO BEM”

Faça menos impressões em papel e ajude sua regional a ganhar o selo Responsabilize-se

“ Só imprima este e-mail se for estritamente necessário”: mais que um lembrete, o aviso que finaliza as mensagens eletrônicas da serpiana Márcia Kohl aponta uma série de cuidados que já foram incorporados na rotina dela. A colega de Porto Alegre leva tão a sério a questão de economizar papel que chegou a reinvidicar de empresas de cartão de crédito que fizessem campanhas para desestimular o pedido de via do consumidor que utiliza cartões de débito ou crédito.

Outra medida que Márcia adotou é a exploração de todas as formas de reduzir o volume de folhas usadas naquele caso em que a impressão se faz necessária: “além de imprimir frente e verso, na maioria das vezes é possível imprimir em formato reduzido: duas páginas em uma folha e até mesmo quatro, dependendo do contexto”, aponta. “Todos temos de pensar no custo que existe para que cada folha branca deixe de ser árvore e chegue até nossa mesa. Mas nós, como servidores públicos, temos ainda outra razão: cada uma dessas folhas representa custo de descarte, e diminuir custos é uma obrigação que deve estar ainda mais presente em uma empresa do Estado”, frisa.

Apoio dos gerentes locais

Para incentivar a redução do uso de papel, o Serpro lançou, em outubro de 2012 a primeira Campanha Responsabilize-se. Uma nova edição já está em andamento – o



Márcia: economia em várias versões

que significa que você pode contribuir para que sua localidade seja premiada já, a partir deste momento, perguntando a si mesmo se a próxima impressão é mesmo necessária. Em 2012, quem levou o prêmio foi a Regional Porto Alegre.

Para Gilberto César de Oliveira, da Supgp gaúcha, a campanha deu certo localmente “pelo empenho dos gerentes em repassar as recomendações de reduções de uso das impressões”. Já Neusa Ribeiro, do Comitê de Responsabilidade do Serpro, acredita que já se instalou uma certa tradição em cuidados ambientais na regional,

🔍 Você Sabia?

Dicas para reduzir o consumo de papel

A produção de papel está entre os processos industriais que mais utilizam água. São necessários 540 litros para produzir um quilo. E para cada tonelada de papel virgem, doze árvores são derrubadas, segundo o Instituto Akatu.

- Imprima somente o necessário, e procure sempre fazer backup de seus arquivos on-line, em pendrives ou mídias regraváveis ao invés de CDs, que levam até 450 anos para se decompor.
- Se for imprimir, diminua margens e formate o texto em colunas. Escolha imprimir em frente e verso, utilize fonte ecológica (spraq eco sans).
- Para documentos que serão brevemente descartados, reduza o tamanho da fonte e a qualidade da impressão. Ao mesmo tempo, estarão sendo economizados papel e tinta.
- Não imprima em cores caso não seja necessário.

o que faz com que novas campanhas sejam mais facilmente assimiladas.

Na edição de 2013 haverá a abrangência do exercício inteiro. Isto não ocorreu no ano passado porque iniciamos o processo em setembro. Neste ano, serão publicados trimestralmente os resultados parciais relativos à campanha de redução de impressões. A ação, assim como o incentivo à diminuição do uso de descartáveis, faz parte da Agenda Ambiental da Administração Pública (A3P), gerida pelo Ministério do Meio Ambiente, da qual o Serpro é signatário. ■

