

Coluna **EMBRAPORT**



ÁGUA : recurso vital para a sobrevivência

A água é um recurso natural valiosíssimo, diretamente associado à vida. O homem pode resistir sem alimentos por um período de cerca de um mês, mas não pode ficar sem beber água por mais de quarenta e oito horas. Atualmente, é utilizada para múltiplos fins, como geração de energia elétrica, abastecimento doméstico e industrial, irrigação de culturas agrícolas, navegação, recreação, aquíicultura, piscicultura, pesca e também para assimilação e afastamento de esgotos.

Felizmente, a Terra tem cerca de ¾ da sua superfície coberta de água. No entanto, apenas 2,5% desse total são formados por água doce, aproveitável para consumo e para irrigação. A maior parte está nos oceanos e ainda não há formas científicas e economicamente viáveis para aproveitá-la. A água doce disponível é ainda mais escassa se levarmos em conta que 80% dela está em geleiras, nos pólos do Planeta. Isso nos permite concluir que a água, ao contrário do que se possa imaginar, não é um recurso abundante e tampouco barato. Trata-se de um bem precioso, de valor inestimável, que deve ser, a qualquer custo, conservado e protegido.

Dois aspectos devem ser considerados quando falamos em preservação dos recursos hídricos: a quantidade e a qualidade. Com relação à quantidade, desperdiçamos muita água. O simples ato de um banho pode exigir um volume de 40 a 200 litros d'água. Dessa forma,

se praticarmos bons hábitos de consumo, usando-a de forma inteligente, podemos ajudar na sua conservação. Da mesma forma, o homem também tem afetado diretamente a qualidade da água por meio do lançamento de esgotos domésticos e industriais nos rios e utilizando intensivamente defensivos agrícolas que são lavados pela chuva.

A Embraport, ciente da sua responsabilidade com o meio ambiente, realiza os Programas de Monitoramento das Águas Superficiais e Subterrâneas. Estas ações são condicionantes ambientais estabelecidas na Licença de Instalação (LI 387/2006 – renovação), emitida pelo IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis.



Coleta de Amostras de Águas Superficiais

Os programas buscam avaliar a qualidade das águas dentro dos padrões e limites legais, nas fases de implantação e operação do empreendimento. Periodicamente, há coletas de águas superficiais realizadas em 11 pontos estrategicamente distribuídos ao redor do terminal portuário e a avaliação de 26 poços de monitoramento de águas subterrâneas instaladas no terreno da Embraport. O objetivo é detectar

possíveis alterações, entender se estas alterações são decorrentes da implantação do terminal e implementar ações para sua recuperação, controle e prevenção.

Durante as inspeções das águas superficiais, o profissional faz a medição e o registro dos parâmetros básicos, como temperatura da água, oxigênio dissolvido, pH, condutividade e turbidez, utilizando uma sonda (eletrodo). Já no programa de águas subterrâneas, são realizadas medição de níveis-d'água e coletas de amostras para análises de laboratório (físico-químicas).



Poço de Monitoramento instalado no Terminal Embraport

Informações da Área de Comunicação da EMBRAPORT - email: faleconosco@terminalembraport.com.br

Aniversário Caruara

Muitas novidades marcaram as comemorações do aniversário do bairro de Caruara, na área continental de Santos, dia 24 de setembro. A festa foi realizada na UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso, um dia antes da data oficial, com ações de lazer, esporte, cultura, saúde e cidadania. As boas novas começam com o asfaltamento da entrada principal e várias ruas do bairro. Participantes do grupo Doutores Voluntários do Riso, estiveram presentes organizando brincadeiras com as crianças que se deliciaram com pipoca, bolo e cachorro-quente. O bolo, com mais de dois metros, foi preparado pela Padaria Sonho Meu, criada por um projeto da Secretaria de Assistência Social (Seas) em parceria com o a Administração Regional de Caruara. Segundo Cláudio Trovão, chefe de departamento da Administração Regional da Área Continental de Santos, além da padaria solidária, foram entregues à população a biblioteca Plínio Marcos, reformada, e a base compartilhada da Polícia Militar e Guarda Municipal, com efetivo de seis homens. A biblioteca conta agora com mil novas obras de literatura infantil e infanto-juvenil, 150 áudio-livros, TV, DVD, home theater e computadores conectados à internet para uso dos moradores do bairro. O escultor Ricardo Santos inaugurou a placa "Conheça nosso cantinho", com a frase da aluna Alicia, ganhadora do concurso sobre o bairro feita pela UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso.

No Portinho, uma deliciosa caranguejada esperava os visitantes. A iniciativa, do projeto Integrando Gente e da ONG Parcel, foi coordenada pela bióloga Cassia de Freitas, com o apoio da Prefeitura Municipal. A culinária Helena Cristina de Oliveira estava no comando da cozinha, com o auxílio de Vera Antonia Bittencourt.

No dia 1º de outubro aconteceu a inauguração oficial dos novos equipamentos, com a presença do prefeito João Paulo Papa, o presidente da Câmara Municipal, Manoel Constantino dos Santos (PMDB), secretários e vereadores. A Padaria Sonho Meu produz pão francês diariamente, e também aceita encomendas para bolos, croissant, pizza, pão de cará, pão-doce e brioche. Funciona diariamente das 6h às 20h, na entrada principal do bairro, rua dos Tamoios, 265.



Vera Bittencourt e Helena Cristina de Oliveira comandaram o preparo da caranguejada



O coordenador Afílio Miceli (centro) acompanha os alunos na produção do bolo



Cláudio Trovão e equipe da prefeitura na organização da festa



Professoras e representantes da prefeitura cortam o bolo de aniversário



Doutores Voluntários do Riso divertiram a criançada



Prefeito visita padaria solidária



Todo mundo ganhou bolo

Fruta-pão se transforma em nhoque

Conhecida na culinária caiçara, a fruta-pão pode ser saboreada cozida na água e espremida para fazer a base do purê, substituindo a batata. Olga Amorim, dona da Pousada Tocca do Veludo, em Corumbau, Bahia, dá a receita que ela mesma criou, o nhoque de fruta-pão. Para preparar esta original receita é preciso cortar a fruta ao meio, tirar o miolo, e ferver o resto na água com sal e manteiga. Retirar a casca, e passar a polpa no espremedor de batatas. Fazer bolinhas da polpa da fruta com a mão, misturar salsinha, cebolinha, alho seco. Colocar no meio de cada bolinha de nhoque um pedaço de mozzarella cortado em cubo. Ajeitar numa forma refratária, intercalando com camadas de molho de tomate, com carne moída ou não. Deixar no forno até derreter a mozzarella.



O nhoque está no ponto quando a mozzarella derreter



Antes de cozinhar deve-se tirar o miolo central



Olga ajeita o nhoque em camadas

Conheça o bairro de Caruara

Caruara fica na área continental do Município de Santos, que compreende 231, 6 quilômetros quadrados e cerca de 4 mil moradores. A área continental é maior do que a parte de Santos localizada na Ilha de São Vicente, que tem 39, 4 quilômetros quadrados. Até 1999 a área era dividida em três bairros, Ilha Diana, Caruara e Monte Cabirão. Com a aprovação da Lei de Uso e Ocupação do Solo da Região (n.º 359 / 99), foi repartida em nove seções, formando bairros regularizados num total de 25 quilômetros quadrados complementares da região.

PetShop
BOM PRA CACHORRO
Banho e Tosa
Hotelzinho
Veterinário
Dr. Alexandre Carrari
3469-7436 / 9708-4411 / 9760-7336
Av. Marechal Deodoro, 253 - Vila Valença - São Vicente