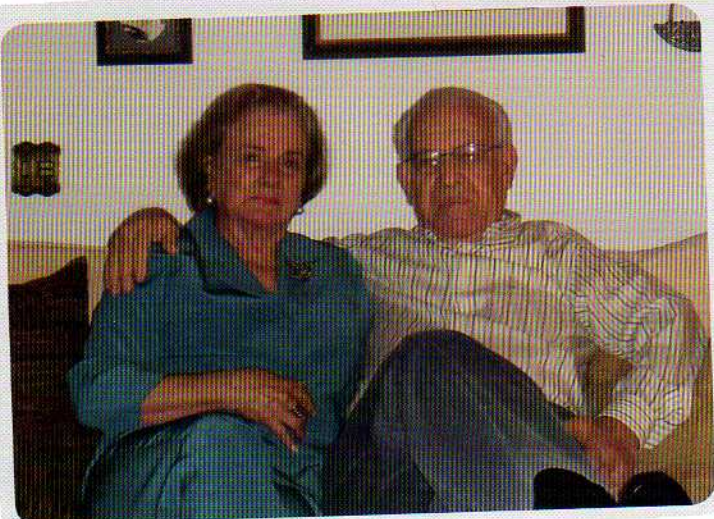


## Associado



### Cooperando com o futuro da Usiminas

Nascido e criado em Ibiá no triângulo mineiro, Pedro Cendón saiu daquela pequena cidade para estudar e se formar em Engenharia pela UFMG. Na segunda metade da década de 40, trabalhou como técnico na extinta Construtora Itatiaia, quando ainda estudante. Este emprego deu-lhe conhecimento e experiência que lhe foram de grande utilidade na sua formação profissional. Graduou-se em 1949.

Depois de formado, Pedro foi admitido como Engenheiro no Departamento de Estradas de Rodagem (DER) na cidade de Itajubá. Na época, era governador de Minas o Dr. Juscelino Kubitschek que, com seu arrojado projeto "Binômio Energia e Transporte", pretendia levar Minas à modernidade. Pedro costumava viajar a Belo Horizonte a serviço e em uma daquelas viagens conheceu Marysa com quem se casou em dezembro de 1953. Ainda em Itajubá lecionou a Cadeira de estradas na Escola de Engenharia daquela cidade.

Em 1954, depois de três anos adminis-

trando a construção de rodovias no Sul de Minas, Pedro voltou a Belo Horizonte onde passou a integrar a equipe técnica da recém criada Companhia Mineira de Engenharia, onde conheceu um dos seus diretores, o Dr. Gabriel Andrade Janot Pacheco que, posteriormente, veio a ser um dos fundadores da Usiminas.

Em 1958, desfeita a Cia Mineira de Engenharia, Janot Pacheco convidou Pedro Cendón a ingressar na Usiminas, o que se deu em 1º de julho de 1958, quando recebeu a "chapa" de nº 75. Fundada em 1956 a empresa começava uma nova fase com a participação de capital estatal em parceria com acionistas japoneses, nos moldes da iniciativa privada. Um ano depois, quando chegavam do Japão os primeiros projetos da Usina, o Dr. Luiz Verano, chefe das obras, enviou Pedro Cendón para Ipatinga, provisoriamente, para trabalhar nos projetos de detalhamento das fundações dos equipamentos da usina. Registre-se que lá ficou "provisoriamente" 13

## Editorial

Mais um mês, mais uma edição. Mais viagens, mais dicas, mais associados. O Informe deste mês, mais uma vez, serve ao propósito de manter atualizados e sempre unidos os colegas da Associação. Esse propósito, aliás, é o mesmo do qual se orgulha Concesso Caldas, diretor secretário da AAPCEU há mais de 20 anos. Cuidadoso, ele realiza tarefas que facilitam a vida dos associados. Associados como Pedro Cendon, mais uma figura marcante da história da USIMINAS.

Trazendo sempre mais, a AAPCEU apresenta no Informe o novo website da associação: mais interatividade e mais conforto para quem quer saber de tudo o mais rápido possível.

Também há sempre um bom programa para fazer no Informe AAPCEU. Só nesta edição são 2 destinos sensacionais, para quem tem muito tempo ou para quem quer fazer um passeio rápido. Junte-se a outros colegas e amigos num passeio maravilhoso.

Na dica do Dr. Urdan, novas regras no Judiciário, que visam dar mais velocidade aos processos, fazem parecer que há também novos riscos de complicarem a vida da gente. Fique atento ao advogado e siga tranquilo. Atenção também aos índices do INPC, que reajustam a suplementação da Caixa, e às datas de pagamento do 13º salário.

Enfim, como sempre, o INFORME AAPCEU traz sempre mais. Tudo o que acontece na Associação, na Usiminas, tudo o que acontece de importante na cidade e no país e tudo mais que é importante para você, associado. Boa leitura!



anos.

Quando foi para Ipatinga tinha dois filhos: Júlio e Beatriz, lá nasceu o terceiro: Pedro. Pedro e Marysa passaram por muitos desafios mas superaram todos e se afeiçoaram à cidade e aos amigos que lá fizeram. Foi um dos fundadores do Clube Morro do Pilar, do qual foi o primeiro secretário. Foi também um dos fundadores do Rotary Club. Pedro se orgulha ainda de ter estado presente na solenidade de cravação da estaca fundamental pelo Presidente JK, e estar presente na fotografia tirada na época. Aparece apenas uma parte de sua cabeça, mas ele estava lá.

Ocupou na Usiminas vários cargos de direção como Chefe da Divisão de Orçamento e Especificações, Chefe do Departamento de Engenharia da Usina, Chefe de Departamento de Aproveitamento, Supervisor do Orçamento Geral da Expansão, Superintendente de Programação e Controle, Superintendente de Engenharia de Detalhamento e Superintendente de Engenharia de Equipamentos. Participou ainda de várias viagens a serviço no Exterior: Japão, EUA, Alemanha e Inglaterra.

Aposentou-se em 1979, depois de 21 anos dedicados, com muito orgulho, a esta Empresa que fez parte da sua vida.

Depois de aposentado, juntamente com Dr. Lanari, prestou assistência técnica à Sider Perú.

Para não ficar parado experimentou uma nova profissão: "aprendiz" de fazendeiro em Goiás, onde ficou 24 anos.

Atualmente, com 83 anos, dedica seu tempo à família e viagens e relembra os bons tempos de Usiminas e diz: sempre foi uma honra trabalhar com a competente equipe da Usiminas. As amizades que lá encontrei foram sólidas.

E Marysa conclui: A Usiminas é a paixão da vida de Pedro, associado da AAPCEU desde a sua fundação.

## Comunicado

### ABONO ANUAL

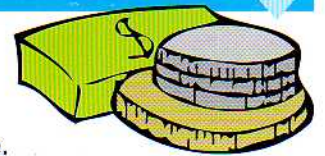
Como informado no site da Caixa dos Empregados da Usiminas, o abono anual (13º) será pago nas seguintes datas: primeira parcela em 28 de novembro/08, sexta-feira, e a segunda parcela em 15 de dezembro/08, segunda-feira.

### INPC

O INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor - de agosto foi de 0,21%. O valor acumulado de novembro/07 a

agosto/08 é de 6,56%. Lembramos que o reajuste mínimo das suplementações da Caixa, que deverá ocorrer em

novembro, é baseado neste índice.



### Turismo Dia

A AAPCEU está programando, no dia 9 de outubro, quinta-feira, uma excursão para o Resort Águas do Treme. Os associados terão um dia para aproveitar as belezas naturais de uma área de 300 hectares projetada especialmente para unir natureza, lazer, esportes e gastronomia.

O passeio ao Resort disponibiliza aos visitantes uma visita monitorada às instalações paisagísticas do local, além de lanches de boas-vindas e almoço tipo buffet com sobremesa.

Os visitantes têm direito a utilizar toda a infra-estrutura e seus atrativos naturais com o passaporte de entrada válido para um dia, o Day Use, por apenas R\$ 68,00 por pessoa. Maiores informações em nossa secretaria.  
[www.aguasdotreme.com.br](http://www.aguasdotreme.com.br)

de novembro. Os associados serão transportados em um luxuoso ônibus leito turismo com direito a guia e serviço de bordo.

Programação:

Saída: 02.11.08, domingo, às 19 horas

Retorno: 08.11.08, sábado, às 10 horas

Hospedagem: Enseada dos Corais Praia Hotel (localizado na praia do Mucugê)

Pacote inclui:

08 dias

05 diárias com café da manhã

Translado de ida e volta para Arraial

D'Ajuda

01 brinde surpresa

Preço por pessoa:

- Apto. Duplo: R\$ 608,00 em 06 x iguais

- Apto. Triplo: R\$ 578,00 em 06 x iguais

- Apto. Qdpl.: R\$ 552,00 em 06 x iguais

- Seguro viagem:

Assist Card (opcional) que será pago

junto com a primeira parcela (inscrição)

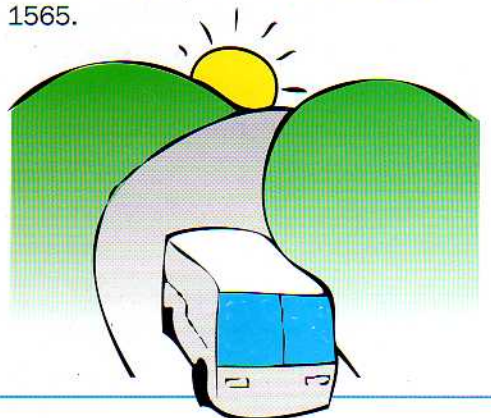
- Pessoas com até 70 anos - R\$ 24,00

- Pessoas acima de 70 anos - R\$ 40,80

Os associados ainda podem levar um acompanhante pagando nas mesmas condições acima. Contudo, para os não associados, há um acréscimo de 10% nos preços.

A excursão somente se viabiliza com um mínimo de 25 pessoas. Portanto, quem estiver interessado entre em contato o mais breve possível com a secretaria da AAPCEU até o dia 30 de setembro de 2008 de 8h30 às 17h30.

O embarque e desembarque será realizado no Terminal Turístico São José, ao lado do Shopping Del Rey, na Av. Carlos Luz, 1565.



### Excursão a Arraial D'Ajuda

A AAPCEU está organizando uma excursão a Arraial D'Ajuda com início no dia 02 de novembro, expandindo-se até o dia 09



## Mais interatividade

### O site da AAPCEU já está no ar

É com grande satisfação que disponibilizamos o site da AAPCEU a todos nossos associados e visitantes.

Após um período de reformulação, o site adquiriu uma interface gráfica atraente com novos recursos e

ferramentas tornando-o mais interativo e moderno. Através do site, os associados têm acesso a inúmeras



ASSOCIAÇÃO DOS APOSENTADOS E PENSIONISTAS DA CAIXA DOS EMPREGADOS DA USIMINAS

Desejamos fazer deste espaço um caminho que nos leve cada vez mais rápido ao encontro de nossos associados, tornando-os, desta forma, mais próximos, e atualizados quanto aos assuntos de nosso mútuo interesse.

ASSOCIAÇÃO CONVÊNIOS INFORMATIVOS COLABORAÇÃO ANIVERSARIANTES FOTOS SEJA ASSOCIADO LINKS NOTÍCIAS CONTATO

ASSOCIADOS  
José Gonçalves e Márcia



#### INFORMATIVO



Nesta Seção você pode ler o nosso Informe mensal. Estão disponíveis os "Informe AAPCEU" a partir do número 87 referente aos meses de janeiro e fevereiro de 1998 até o mais recente.

[ACESSAR](#)

#### ASSOCIAÇÃO



Leia um resumo do que é nossa Associação. Os seus objetivos, sua história, seus dirigentes atuais e outras informações importantes.

[ACESSAR](#)

#### CONTATO



Entre aqui e deixe seu recado, sua sugestão, sua dúvida, sua crítica. Teremos o maior prazer em respondê-lo.

[ACESSAR](#)

#### NOTÍCIAS

CURSO À EUROPA  
RENOVINDO JÁ SEU PASSAPORTE

[ACESSAR](#)

#### ANIVERSARIANTES



FAUSTO GAMA DE MENEZES - 17 / 9  
MAURICIO CASTELO B. VALADARES - 17 / 9

[ACESSAR](#)

CONVÊNIOS

clique aqui e conheça



SEJA  
Associado

clique aqui e saiba como



ESTATUTO

clique aqui e conheça



AAPCEU - Associação dos Aposentados e Pensionistas da Caixa dos Empregados da USIMINAS

Endereço: Av. Amazonas, 298 sala 1401 - Centro - CEP 30180-001 - Belo Horizonte - MG

Fone: (031) 3271-6049 - E-mail: aapceu@aapceu.com.br

Desenvolvido por ALISON



informações relacionadas aos aposentados e pensionistas e notícias de interesse geral. No site, o visitante pode encontrar na seção "Associação" a história da AAPCEU, juntamente com as pessoas que ajudaram a construí-la e a atual diretoria. O Estatuto da Associação também pode ser encontrado nesta área.

No "Informativo", os associados têm livre acesso ao que foi notícia nos últimos anos. Como uma maneira de dinamizar a comunicação entre os associados, foi criado o espaço "Colaborações", destinado exclusivamente à publicação de textos, meditações ou qualquer tipo de

informação que seja relevante aos colegas. Os associados poderão sempre se lembrar de dar os parabéns a seus colegas no espaço "Aniversariantes" e matar saudades dos mesmos na área de "Fotos". Para agilizar a filiação de novos sócios, o site disponibiliza a área "Seja Associado" que fornece um formulário e um arquivo em PDF com a proposta para o sócio.

Na área de "links" são divulgados os endereços de alguns sites que a AAPCEU julga interessante para os associados e visitantes como, por exemplo: Caixa dos Empregados da Usiminas, Usiminas, AEU, Receita

Federal, Senado Federal, Minas online, DETRAN, Museu Nacional Del Prado, dentre outros. Além dessas tecnologias que facilitam a vida, o site também busca manter os associados bem informados, através da área "Notícias", assim como tornar a comunicação entre a AAPCEU e seus associados mais direta, simples e imediata, através da área de "Contato". A AAPCEU espera que todos gostem do site, pois, foi pensando nos associados que se buscou fazer o melhor.

A Associação está planejando, para breve, um sorteio entre os Associados que visitarem nosso site, com sugestões e críticas.

[www.aapceu.com.br](http://www.aapceu.com.br)

## SEJA UM ASSOCIADO! E DESCUBRA TODAS AS VANTAGENS QUE A AAPCEU OFERECE!

Tornando-se um membro da Associação dos Aposentados e Pensionistas da Caixa dos Empregados da Usiminas, você vai ter várias oportunidades para curtir sua aposentadoria ao máximo! A AAPCEU oferece cursos, excursões, viagens maravilhosas e ótimas festas!

Isso sem falar na defesa dos interesses dos associados, programas de saúde e muito mais.

E o melhor de tudo: sempre na companhia dos amigos!

**Na AAPCEU, você vai descobrir que a melhor  
idade pode ser ainda melhor!**





# Associados em primeiro lugar

## A preocupação com a qualidade de vida dos associados é primordial para a administração da AAPCEU

Os trabalhos administrativos da AAPCEU são desempenhados pela secretaria, sob a responsabilidade do Diretor Secretário Concesso. A esta Diretoria cabe administrar e cuidar do quadro de Funcionários da Associação, orientando a forma de atendimento ao corpo de Associados, em função dos serviços disponíveis.

Fazem parte dos trabalhos afetos a esta área o controle da movimentação financeira, acompanhamento contábil,

pagamentos a fornecedores em conjunto com o Presidente, encaminhamento de empréstimos simples solicitados pelos Associados junto à CEU, auxiliar na atualização de seguro de vida em grupo da Usiminas e CEU, controle de subsídio de check-up médico, convênios com escritórios de advocacia para assistência Jurídica, clínica odontológica e farmácia, inclusive orientação para utilização do plano de saúde existente.

Elaboração de relatórios mensais e anuais para apreciação do Conselho Deliberativo, Conselho Fiscal e apresentação às Assembléias Gerais. Além destes serviços, o Diretor Secretário também se preocupa em dar suporte às outras Diretorias, no que tange ao cumprimento do Estatuto e Regimento Interno e cuidar da manutenção da infra-estrutura para melhor atendimento e conforto dos Associados.

## Culinária - Receita para afastar o frio deste início de primavera



### Escondidinho de carne seca - ingredientes

- 2 kg de mandioca descascada
- água suficiente para cozinhar a mandioca
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- sal a gosto
- 150 ml de manteiga de garrafa
- 1 cebola cortada em tirinhas
- 400 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- ½ pimentão verde cortado em tirinhas
- ½ pimentão vermelho cortado em tirinhas
- ½ pimentão amarelo cortado em tirinhas
- salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto
- rodela de cebola e dos pimentões a gosto
- 50 ml de azeite para untar o refratário
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 300 g de queijo mussarela ralado

### Modo de Preparo

**1º** - Numa panela em fogo médio, coloque a mandioca descascada e cubra com água. Deixe cozinhar por 20 minutos, até ficar macia. Retire-a da panela e com um garfo, amasse bem com manteiga. (OBS: vá retirando os fiapos da mandioca). Reserve a mandioca e 500 ml do caldo de cozimento.

**2º** - À parte, dissolva o leite em pó na água de cozimento da mandioca. Depois, incorpore na mandioca amassada e misture bem até virar um purê. Acerte o sal.

**3º** - Numa panela em fogo médio, derreta manteiga e coloque o purê de mandioca. Misture até ficar bem aquecido. Reserve.

**4º** - Numa panela em fogo médio, coloque manteiga de garrafa e doure a cebola cortada em tirinhas. Junte carne seca dessalgada, cozida e desfiada e refogue bem. Adicione as tiras de pimentão verde, vermelho e amarelo. Desligue o fogo e junte salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto. Tampe a panela e reserve.

**5º** - Num refratário retangular (34cm X 27cm X 8cm de altura), forre o fundo com algumas rodela de cebola e pimentões e regue com azeite. Depois, faça uma camada com metade da mandioca amassada, uma camada com a carne seca refogada e outra camada da mandioca amassada. Polvilhe queijo parmesão ralado e queijo mussarela ralado.

**6º** - Leve ao forno pré-aquecido para gratinar por 20 minutos a 180 °C.

## Óbitos



É com tristeza que comunicamos o falecimento do nosso amigo e Conselheiro Edson Toledo, no dia 10/08/08. Sócio Fundador, Edson era

uma pessoa muito atuante que contribuiu intensamente para o desenvolvimento da AAPCEU. Edson fez parte, por várias vezes, do Conselho Fiscal da Associação e trabalhou na Superintendência Financeira da

Usiminas em Belo Horizonte por muitos anos. À família, externamos nossos sentimentos.

### Também:

Com pesar, noticiamos o falecimento de nossos Associados:

*Helvécio Antunes de Siqueira 06/06/08*

*João Batista Pimentel 22/07/08*

## Classificados



Luciano, filho da Associada Maria Inês de Paiva Costa, aluga pousada "Serra da Chapada". Situada a 108 km de Belo Horizonte e próximo a Ouro Preto, a pousada possui uma infra-estrutura com belezas naturais ideal para descanso, caminhadas e prática de esportes. A pousada ainda concede preços especiais para fins de semana. Para mais informações acesse o site [www.serradachapada.com](http://www.serradachapada.com) ou entre em contato com o número (31) 9617-5846.



O Poder Judiciário está em constante aperfeiçoamento. Há pouco tempo era impensável ao credor bloquear rapidamente o saldo bancário do devedor. Hoje, essa operação é feita diretamente pelo Juiz do Processo, através de uma senha que determina ao Banco Central o bloqueio de saldos do devedor para toda a rede bancária no país. Esse sistema é conhecido como BACENJUD.

Ao aprimorar essas reformas, o Conselho Nacional de Justiça (CNJ), celebrou o convênio com a Secretaria da Receita Federal para a obtenção de informações dos contribuintes da base da Receita Federal. Esse sistema é denominado INFOJUD.

No dia 26 de agosto, a reforma Judicial ganhou mais uma ferramenta para agilizar a solução das execuções. Foi desenvolvido um novo sistema chamado RENAJUD que dará mais efetividade às execuções judiciais através do bloqueio dos veículos automotores cadastrados nos DETRAN's.

Da mesma forma que o BACENJUD, o Juiz terá uma senha e através do CPF ou do CNPJ do devedor, dará uma ordem para o DETRAN bloquear o veículo, impedindo a transferência de sua propriedade.

Os recursos disponíveis ao sistema Judiciário não se esgotaram. E a disponibilidade das ferramentas de informática se mostram grandes aliadas na agilidade dos processos, o que diminui o tempo e o volume de papéis para a conclusão de uma ação judicial.

A busca por crédito do devedor com a finalidade de saldar a dívida promoveu mudança no Código Tributário Nacional. O devedor tributário que não pagar sua dívida terá no curso do processo de execução fiscal, o bloqueio de bens pelo Juiz, que determinará a indisponibilidade dos bens do devedor. A comunicação do Juiz, através de senha, será feita para os órgãos de registros até o valor da execução.

Os usuários do direito acreditam que, com essa alteração do Código Tributário

Nacional, serão realizadas cobranças judiciais também não fiscais.

É importante notar que o cidadão dispõe, atualmente, de muito mais atendimento judicial, através de vários Juizados Especiais e os processos virtuais. Nos processos virtuais a diminuição de papéis e a facilidade de se juntar documentos aos processos (por meio de digitalização) podem ser sentidos por todos que usam o sistema, sendo possível a análise dos autos, de uma petição ou mesmo de um documento do escritório ou da casa da parte. Para isso basta o advogado e/ou a parte se cadastrar ao sistema. Não é preciso ir ao tribunal ou Juizado para juntar petição ou documento. Tudo pode ser enviado via internet.

Todas essas medidas vão fazer o custo do processo diminuir e, principalmente, diminuir o tempo de conclusão de um processo.

## Programação do mês de outubro

### Eventos comemorativos dos 100 anos da imigração japonesa

#### Mostra do Cinema Japonês

A Mostra do Cinema Japonês será realizada no Usiminas Belas Artes de 2 a 9 de outubro. Ela trará a Belo Horizonte cerca de 40 títulos, a maior parte inédita no Brasil, incluindo os novos filmes de grandes cineastas como Takeshi Kitano, Hayao Miyazaki, Takashi Miike e Kiyoshi Kurosawa. Serão também exibidos clássicos absolutos da cinematografia japonesa. A Mostra oferecerá uma oportunidade única ao realizar uma oficina de animação aberta ao público, considerando também que a técnica e a estética específicas do anime são marcas tradicionais do cinema japonês. A programação contará ainda com

convidados nacionais e internacionais, sessões comentadas e mesas de debates. O Usiminas Belas Artes Cinema, fica na Rua Gonçalves Dias, 1581 – Lourdes. Todas as sessões, mesas redondas e oficinas serão gratuitas.

#### Outros eventos

##### Fórum Internacional da Dança

A curadoria do FID 2008 presta uma homenagem ao Japão pelas comemorações do centenário da imigração no Brasil de 18 de outubro a 2 de novembro. A programação internacional vai dedicar parte de sua programação à dança contemporânea japonesa e sua interface com outros países.

##### Salão do Livro

Será realizada em outubro a 3ª edição do Salão do Livro de Ipatinga no Centro Cultural Usiminas. Este ano, o salão terá uma série de atividades paralelas, ainda em fase de elaboração, para homenagear o Japão.

