

ano XXX
nº 351

cooperando



Maio/2010

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos



EM NOVA EMBALAGEM

O TRADICIONAL REQUEIJÃO CREMOSO COOPER AGORA VEM EM COPOS

Orgulho de ser uma cooperativa forte

A difícil tarefa de produzir leite encontra alguns caminhos para o seu sucesso, e entendemos que o principal deles é o produtor pertencer a uma cooperativa forte, capaz de captar, processar e comercializar seu produto, a fim de que ele, produtor rural, possa participar dos lucros até o final da cadeia de produção.

Por outro lado, para que exista uma cooperativa forte, o mais importante é que ela seja composta de associados conscientes, principalmente, de que a cooperativa capta seu produto e lhe devolve tudo aquilo que dele foi apurado, em forma de pagamentos mensais, pela distribuição de lucros anuais e por meio de investimentos em seu nome. É isso que propicia o crescimento da Cooperativa e torna possível oferecer aos associados, em forma de benefícios, todos os serviços de que necessitam para o bom desempenho de suas atividades, entre eles: assistência veterinária e agrônômica, carpintaria, oficina agrícola, supermercado, loja agropecuária, farmácia veterinária e rações para alimentação animal.

Nós, da Cooper, nos orgulhamos por formar um grupo acima da média: associados que, unidos, possibilitam à diretoria desta entidade desenvolver as atividades sempre com crescimento e, ao mesmo tempo, proporcionar maior lucratividade ao produtor, comparada a qualquer outro destino que possa ser dado ao leite, nossa matéria-prima.

Prova do nível de conscientização dos associados que compõem a nossa cooperativa foi dada no dia 20 de março último, com presença maciça na assembleia geral desta casa. Nossos cooperados apoiaram e aprovaram, por unanimidade, as contas de 2009, ano que se marcou pelo sucesso e pelo bom desempenho das nossas atividades graças ao apoio e à colaboração de todos.

Tudo isso nos mostra que somente com união alcançaremos sempre os melhores resultados.

Saudações cooperativistas a todos.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente

Maio é mês de vacinação

FOTO: JOÃO TEODORO / ARQUIVO COOPER

Lembramos a todos os associados da Cooper que a vacinação obrigatória do rebanho contra a febre aftosa deverá ser feita no mês de maio, apenas para os animais com até 24 meses de idade. Fique atento!

A declaração para a Defesa Sanitária deverá contemplar todo o rebanho existente na propriedade.

Outras vacinas

A imunização do gado contra a raiva não é obrigatória, no entanto recomenda-se que seja feita pelo menos uma vez ao ano, em razão de haver foco na região.

A vacinação contra a brucelose é permanente e obrigatória para todas as fêmeas a partir dos três até os oito meses de idade.



Médico fofoqueiro

O caipira entrou no consultório e, meio sem jeito, foi falando:

- Dotô, o negócio não sobe mais. Já tomei de tudo quanto foi chá de pranta, mais não sobe memo.

- Ah, não, meu amigo. Vou lhe passar um medicamento que vai deixar você novo em folha. São cinquenta comprimidos, um por dia.

- Mais dotô, eu sou um home simpris da roça. Só sei conta intê dez nos dedos e mais nada.

- Então, você vai a uma papelaria e compra um caderno de cinquenta folhas. Cada folha, um comprimido. Quando o caderno acabar, você já vai estar curado! A receita está aqui.

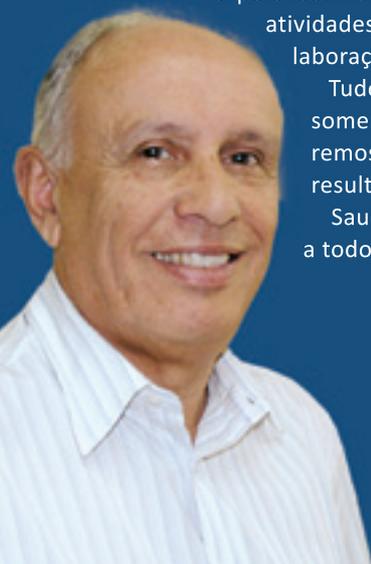
- Brigado, dotô. Vô ingora memo comprá o tar caderno.

Saindo da clínica, o caipira avistou uma papelaria ali perto. Entrou, e a moça veio atendê-lo.

- Eu precisava de um caderno de cinquenta fôia.

- É brochura?

- Médico desgraçado! Já andô espaiando meu pobrema por aí...



expediente

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

•Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira •Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi •Diretor de Produção: Custódio Mendes Mota •Diretores Vogais: Eugênio Deliberato Filho e Celso Borsari Berti
Sede / São José dos Campos: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – Fax (12) 3941-1829 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP - www.cooper.com.br

Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL Tribos – Divisão de Publicações Customizadas da Supera Comunicação – Rua Padre Rodolfo, 168 – Vila Ema – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – tribos@superacomunicacao.com.br •Coordenadora de Publicações Customizadas: Ana Flávia Esteves •Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) •Textos: Ana Flávia Esteves e Lilian Braga •Edição de Textos: Ana Flávia Esteves •Estagiários: Cléo Ibelli, Felipe Melo e Letícia Franco •Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens •Diagramação: Luiz Carlos Coltro •Revisão: Dyrce Araújo •Impressão: Resolução Gráfica. •Tiragem: 1.600 exemplares •SUPERVISÃO / COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. •PUBLICIDADE Rakeele Lopes (12) 2139-2225. Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Brasil tem novo ministro da Agricultura

Empossado no dia 31 de março, Wagner Rossi é o novo ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil. Na solenidade de posse, ele afirmou que dará continuidade ao trabalho de Reinhold Stephanes – que retomou o mandato como Deputado Federal ao entregar o Ministério – no apoio aos produtores rurais, compatibilizando produção agrícola com a preservação ambiental.

Há três anos, Rossi era presidente da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Atuando no setor público há mais de 20 anos, ele foi por quatro vezes secretário no Governo do Estado de São Paulo, atuou como presidente da Companhia das Docas do Estado de São Paulo (Codesp) e foi parlamentar por cinco legislaturas. Desempenhou, ainda, atividades como empresário e produtor rural por mais de 30 anos e foi professor de renomadas universidades brasileiras.

REPRODUÇÃO



Embrapa lança manual do leite

A Embrapa Gado de Leite acaba de publicar um novo “Manual de Bovinocultura de Leite”, reunindo os aspectos necessários para se produzir leite de qualidade no Brasil. A obra substitui uma publicação de mesmo título lançada nos anos 90 pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

Com mais de 600 páginas, o livro aborda temas como gerenciamento da atividade leiteira, melhoramento genético, manejo reprodutivo, pastagens e produção de forrageiras, alimentação, conforto e bem-estar dos bovinos leiteiros, saúde animal, qualidade do leite, entre outros.

A publicação é uma ação conjunta da Faemg, Senar/MG e Embrapa Gado de Leite, e pode ser adquirida nessas instituições.



Fale com a Cooper

Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) **3921-9870**

LEILÃO AS MAIS MAIS DO VALE DO PARAIBA

Girolandas & Holandesas

NOVA DATA
22 MAIO 2010 (SÁBADO) - 14H00
FAPIJA - RECINTO DE EXPOSIÇÃO JACAREÍ (SP)

INSCRIÇÕES ABERTAS

Fêmeas selecionadas junto aos principais criatórios do Vale do Paraíba

18 PARCELAS (2+2+2+2+2+2+2+2)

Assessoria técnica e seleção dos animais:
Dr. Edvar Simoes Junior (CRMV 26896)
12-7814.2210 / 3978.8121

Apoio: **cooper** **AxelGen**

Realização: **DJALMA LEILÕES** Amigos de raça

Maiores informações: www.djalmaleiloes.com.br / tel.: 11 3815-4949

QUALIDADE

A marca forte da

CONTROLE RIGOROSO GARANTE A MÁXIMA QUALIDADE DOS PRODUTOS LÁCTEOS, DO INÍCIO AO FIM

Um copo de leite, uma fatia de pão com manteiga e queijo e um iogurte bem gelado são deliciosos naquele lanche tão esperado no final do dia. Mas antes de consumi-los, é sempre importante saber o que a empresa fabricante faz para assegurar a qualidade dos produtos.

Na Cooper, um rigoroso controle de qualidade é realizado desde a coleta do leite, matéria-prima da empresa, até a chegada dos produtos à mesa do consumidor. Para isso, diversos cuidados são tomados quanto à preparação do carreteiro, o transporte da matéria-prima e o manuseio das amostras de leite destinadas a testes e análises em laboratório durante o processamento dos produtos.

Tudo começa na fazenda

Até no máximo 48 horas após a ordenha, o carreteiro, devidamente treinado, faz a coleta da matéria-prima no produtor. Em cada propriedade rural, ele inicia o processo de captação verificando a temperatura do leite no tanque de resfriamento, a qual deve estar abaixo de 4°C. Depois disso, é feita a coleta de amostra para o teste de alizarol, que analisa a acidez do produto. Caso o resultado

não esteja no padrão, o leite só poderá seguir para a usina separadamente.

Após o teste de alizarol, o carreteiro coleta outra amostra do leite, que é depositada em frasco individual, identificado e armazenado em caixa isotérmica. Todas as amostras de leite dos produtores seguem para testes laboratoriais, enquanto o restante do leite é colocado no tanque, também isotérmico, do caminhão que faz o transporte até a usina.

Processo continuado na Cooper

Chegando à Cooperativa, o controle de qualidade passa a ser executado no laboratório da empresa, onde as amostras coletadas são submetidas a análises microbiológicas e físico-químicas.

O teste realizado é repetido, para que a empresa tenha uma visão perfeita das condições do produto. Em seguida, as amostras passam por testes de gordura, densidade, acidez Dornic, extrato seco total e extrato seco desengordurado, pesquisas de peroxidase e fosfatase, crioscopia e pesquisa de conservantes e reconstituintes, que investiga eventuais aditivos no leite.

Além disso, há também a conta-

gem de bactérias totais, que indica as condições higiênicas da ordenha e dos ordenhadores, e a contagem de células somáticas, que ajuda a saber como está a saúde animal. Essas duas análises também são fundamentais para verificação da qualidade do leite que entra na Cooperativa.

Outro importante teste realizado em laboratório é o de antibiótico. Quando uma vaca leiteira está sendo tratada com este tipo de medicamento, o leite que ela produz tem de ser descartado, pois nele haverá resíduos do antibiótico. Se o prazo de descarte não for devidamente respeitado, a falha será facilmente identificada. “Como as pesquisas são muito sensíveis, detectamos antibióticos de forma muito fácil”, informa a gerente industrial da Cooper, Sênea Rocha Couto da Silveira.

Durante o processamento

Depois de passar por todos os testes no laboratório, o leite selecionado é direcionado para os devidos fins de produção, e o controle de qualidade continua.

Assim que o leite sai do pasteurizador, faz a padronização da gordura e a homogeneização, são feitas aná-

Novas embalagens de nutrição Tortuga.

A mesma qualidade e tecnologia de sempre, agora de cara nova.



0800 011 6262
www.tortuga.com.br

Cooper

DA CADEIA DE PROCESSAMENTO

lises para atestar que as condições para produção estão corretas. Ao passar pelo tanque isotérmico, mais amostras são coletadas para análises, a fim de se certificar a total assepsia do processo.

Finalmente, no momento do empacotamento, também são coletadas amostras, de 15 em 15 minutos, para a realização de testes microbiológicos e físico-químicos. A temperatura também é rigorosamente controlada, pois não pode passar os 7°C, ideal para conservar o leite pasteurizado, que é natural, sem conservantes.

Qualidade o tempo todo

O controle de qualidade da Cooper

não termina no empacotamento do produto. Todos os meses, também são enviadas amostras de leite dos associados para a Clínica do Leite, da ESALQ/USP, um centro de tecnologia credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Amostras dos produtos, por sua vez, são enviadas para outro laboratório, em Campinas, o Microbial, para a realização de análises microbiológicas e físico-químicas.

Todo esse trabalho reflete o compromisso da Cooper com os seus clientes: é a garantia de que o melhor leite pasteurizado e seus derivados chegarão à mesa do consumidor com qualidade inquestionável.

FOTO: PUBLICARTE / ARQUIVO COOPER



FOTO: ANDRÉ TOMINO / ARQUIVO COOPER

FOTO: ANDRÉ TOMINO / ARQUIVO COOPER

FOTO: SÉRGIO CARVALHO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Amostras de leite são coletadas nas fazendas e acondicionadas em caixa isotérmica para transporte até a usina. No laboratório da Cooper, elas passam por análises físico-químicas e microbiológicas



Participe da emoção dos investimentos sem perder o fôlego.
FUNDO REAL CAPITAL PROTEGIDO VAN GOGH

Você investe na Bolsa, mas não corre risco.

É isto mesmo, com o Fundo Real Capital Protegido Van Gogh você pode obter ganhos tanto na alta quanto na baixa da Bolsa. Trata-se de um fundo multimercado composto por variadas formas de investimento, inclusive em ações. Uma possibilidade para quem procura diversificar seus investimentos, sem correr o risco de perder o capital investido.

**QUER SABER MAIS SOBRE O REAL CAPITAL PROTEGIDO?
FALE HOJE MESMO COM SEU GERENTE REAL.**

Dúvidas? Fale com sua gerência
12 3921-1541
www.vanvogh.com.br

BANCO REAL
GRUPO SANTANDER



**Tecnologia em
alimentação animal**

FLOCK Junior **Amidog ADULTO**

FLOCK ADULTO **POLAR Cães Adultos**

Gohan **MINGO**

**PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A**

INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07250-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1977 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

Requeijão Cooper: de ‘cara’ nova

FOTOS: SÉRGIO CARVALHO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Nova máquina de embalagem do requeijão tem capacidade para 1.500 copos por hora

Cevada São Roque BAGAÇO DE MALTE

• Qualidade • Preço • Lealdade



Única distribuidora que
está sempre ao lado do
produtor de leite

Cel.: (12) 9792-2629
9718-4100 / 9744-3732

cevasroque@yahoo.com.br

O que era bom ficou ainda melhor. O tradicional Requeijão Cremoso Cooper tem nova embalagem. O produto agora é comercializado em copos plásticos, com capacidade para 200 gramas, embalagem padrão do segmento. O requeijão ganhou também rótulo novo, colorido, atraente e com visual mais moderno.

Para a mudança, a Cooperativa investiu na aquisição de um novo equipamento, que dosa, envasa, aplica o selo vedante de alumínio do copo e tampa a embalagem, tudo isso automaticamente. “Como o maquiná-

rio é automático, o controle de qualidade do produto se tornou ainda mais eficiente”, informa a gerente industrial da Cooper, Sênea Rocha Couto da Silveira

Mais rápido do que o antigo, o novo sistema de envasamento traz ainda outra importante vantagem: com a redução do tempo de embalagem, é menor o risco de alteração das características do produto. A nova máquina tem capacidade para envasar 1.500 copos de requeijão por hora.

Apesar da mudança de embalagem, a tecnologia de fabricação do Requeijão Cremoso Cooper não foi modificada. Os consumidores continuarão levando para casa um produto de excelência.



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Requeijão Cremoso Cooper - Porção de 30g

Valor calórico	77Kcal
Carboidratos	0,0g
Proteínas	4,0g
Gorduras totais	6,7g
Gorduras saturadas	4,5g
Gorduras trans	0,0g
Fibra alimentar	0,0g
Sódio	88,0mg

Compromisso com o cooperado e com a qualidade

LOJA AGROPECUÁRIA DA COOPER OFERECE PRODUTOS, PREÇOS E ATENDIMENTO DIVERSIFICADOS AO PRODUTOR RURAL

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos foi fundada em 1935, e, junto com ela, nasceu a primeira loja agropecuária da Cooper, com produtos especialmente selecionados para facilitar o dia a dia do homem do campo.

A antiga loja funcionava nas dependências da Cooper, em São José dos Campos, e era de acesso e uso exclusivo dos cooperados. Em 1995, no entanto, ela foi levada para a Rua Paraíba, onde está até hoje, estendendo seu atendimento a todos os produtores rurais da região e consolidando-se como mais uma atividade econômica geradora de renda para a Cooperativa.

Além da unidade de São José, a Cooper possui lojas agropecuárias nas cidades de Paraibuna e Monteiro Lobato, que procuram manter sempre o máximo de produtos de que o produtor rural necessita. “Quando acontece de o cliente querer algo que não temos, nós anotamos e encomendamos para ele. Assim, não deixamos de atender ninguém que necessite dos nossos serviços”, informa o encarregado da loja de São José dos Campos, Marcos Aurélio da Silva.

Na loja, é grande também a preocupação com a seleção de fornecedores e com a capacitação dos funcionários. “A gente procura trabalhar, por exemplo, com os laboratórios de ponta, na linha de produtos veterinários. Assim, o cliente pode confiar na qualidade e na procedência dos produtos”, diz Marcos.

Hoje, a loja de São José dos Campos conta com dez funcionários, que passam constantemente por treinamentos, na maioria das vezes envolvendo os próprios fornecedores. Desta forma, a equipe pode conhecer mais profundamente os produtos que oferece e atender melhor a clientela.



Loja Agropecuária da Cooper se destaca pela variedade de produtos. No detalhe, o encarregado da loja de São José dos Campos, Marcos Aurélio da Silva

Bons preços e produtos

A Loja Agropecuária da Cooper se diferencia dos concorrentes não só pela variedade de produtos, bom atendimento e alegria de seus funcionários, mas principalmente pelo preço. Alguns produtos podem ser encontrados até 50% mais baratos que no mercado.

Para os cooperados, há ainda mais vantagens. “Os associados da Cooper têm facilidade na entrega de medicamentos e rações. Os medicamentos, por exemplo, a gente manda no próprio caminhão de leite”, conta o encarregado Marcos Aurélio.

Podem-se encontrar também, entre os produtos das lojas, artigos de selaria, maquinários de pequeno porte e toda a linha de Rações Cooper. “Posso dizer que as Rações Cooper são, hoje, um dos produtos mais vendidos pela loja. Isso porque elas já fizeram nome, têm qualidade.”

LOJAS AGROPECUÁRIAS DA COOPER

• São José dos Campos

Rua Paraíba, 295 – Centro

Funcionamento: segunda a sexta-feira – das 7h às 18h; sábado – das 7h às 13h **Telefone:** (12) 2139-2254

• Monteiro Lobato

Avenida Fernando Sonnewend Filho, 310 – Humaitá

Funcionamento: segunda a sexta-feira – das 8h às 17h; sábado – das 8h às 12h **Telefone:** (12) 3979-1255

• Paraibuna Avenida São José, 262 – Centro

Funcionamento: segunda a sexta-feira – das 7h às 18h; sábado – das 7h às 12h **Telefones:** (12) 3974-3341 / (12) 3974-0623



A loja de São José fica em ponto estratégico, na Rua Paraíba



Panificadora Pão de Leite, com sua enorme variedade de produtos, incluindo leite e derivados Cooper

Aposta certa na tradição

Uma tradição familiar de mais de 40 anos fez com que o engenheiro elétrico Luis Carlos Ferreira Peneiras deixasse a profissão e seguisse os passos do pai. Luis reside na cidade de Lorena há 24 anos, e há 15 está à frente da Panificadora Pão de Leite. “Eu trabalhei onze anos como engenheiro e aí resolvi voltar às origens: comprei o terreno, construí o prédio da panificadora e fomos amplian-

do aos poucos”, conta.

Para o engenheiro, agora comerciante, a mudança foi boa, pois a padaria é uma ótima opção para quem quer trabalhar no comércio. “O grande diferencial de uma padaria é o contato que você tem com o cliente todos os dias. Tem gente que vem uma vez, mas há pessoas que vem três vezes ao dia aqui, e isso cria um vínculo, um laço de amizade muito grande entre o cliente, o proprietário e os funcionários”, diz.

Quando foi fundada, em 1995, a Panificadora Pão de Leite tinha 12 funcionários. Hoje, ela atende seus clientes com 37 funcionários. O segredo para o crescimento do negócio, segundo Luis, é o bom atendimento e as constantes mudanças e inserções de novidades.

“Estamos em um bairro residencial, onde há muitas escolas, cursinhos e uma universidade. As casas são muito grandes e por isso temos poucos clientes da região. No entanto, conseguimos algo muito diferente: chegar ao cliente de toda a cidade. O pai vem deixar ou buscar o filho na escola e passa na padaria. Além disso, como estamos na entrada da cidade, as pessoas que trabalham aqui e vêm de fora, ou que são daqui e trabalham fora, também acabam passando na loja”, explica Luis.

A padaria começou a revender os produtos Cooper há cerca de um mês e o comerciante já está feliz com os resultados. “Em razão das boas vendas, já temos intenção de aumentar nossa gama de produtos da Cooper”, afirma.

lhe traz, Luis tenta inovar nos produtos e se diferenciar da concorrência. A panificadora possui cerca de 120m² de área comercial e aproximadamente 400² de área total. “O cliente pode encontrar aqui produtos de mercearia, confeitaria, sobremesas, mais de 20 tipos de bolos e até uma pequena quitanda e hortifruti, que abastecemos diariamente sempre com produtos 100% orgânicos”, conta.

O café da manhã na Panificadora Pão de Leite é concorrido, mas ninguém fica sem ser atendido. “Nossa lanchonete fica bem movimentada, principalmente agora que acrescentamos no cardápio salgadinhos que são servidos sempre quentinhos”, afirma Luis. Para as pessoas que gostam de se informar das notícias do dia, os principais jornais e revistas do país podem ser adquiridos na banca logo na entrada da loja.

Outro ponto de venda da panificadora está no estacionamento do Atakarejo Máximo, onde a Pão de Leite atende os clientes do mercado, oferecendo sempre produtos frescos e da melhor qualidade, além do ambiente agradável e aconchegante.

SERVIÇO

- **Panificadora Pão de Leite** – Rua Presidente Roosevelt, 55, Vila Zélia – Lorena.
 - **Funcionamento:** todos os dias, das 6h às 22h.
 - **Pão de Leite / loja Máximo** – Rua Castro Alves, 205, Vila Zélia – Lorena.
 - **Serviços:** Encomendas de salgadinhos (coxinha, quibe, croquete, empadinha) e bolos, ligar com antecedência.
 - **Telefone:** (12) 3152-2758.
- Aceita cartões de débito.



Fachada e vista interna da unidade da Pão de Leite no Atakarejo Máximo

Para ser diferente

Com a experiência que o comércio diário

Da praia para o campo **por opção**

FOTOS: FELIPE MELO/ SUPERA COMUNICAÇÃO

Quem escuta o sotaque carioca do cooperado Tiago Indiani de Oliveira não o imagina um homem do campo. Mas ele o é, e completamente apaixonado pela pecuária leiteira. Nascido e criado no Rio de Janeiro, acostumado com a dinâmica de uma capital e com a praia, Tiago está, desde 2008, cuidando da propriedade rural da família, o Sítio São José, em São José dos Campos. “Quando cheguei, não conhecia nada de produção leiteira, mas, com muito esforço e ajuda, consegui me inteirar do assunto e até fazer melhorias”, conta ele.

Uma das primeiras novidades implantadas por Tiago, quando assumiu o controle da produção, foi o sistema de piquete rotacionado. O objetivo era garantir a qualidade do pasto, principal fonte de alimentação para as vacas. Para complementar a alimentação do rebanho, ele também passou a utilizar algumas alternativas, como cevada, caroço de algodão e polpa, além da ração e do sal mineral. “No inverno, também forneço cana picada ao gado”, completa.

Tiago conta ainda que criou um banco de dados para melhorar o comando sobre o rebanho. “Com isso, tenho controle de tudo: da reprodução, da sanidade, da alimentação e da produção de leite em si”, diz.

O produtor também estabeleceu uma padronização para a ordenha, que envolve a devida higienização dos funcionários e das vacas. “Na hora da ordenha, tudo é feito com muito cuidado”, salienta ele, cheio de orgulho. “Com a ajuda do Jamil, da Silvana e do Valdir, meus funcionários, o gado chega a produzir 400 litros de leite por dia. Pretendo chegar a mil litros por dia, com gado holandês. Estamos trabalhando para isso.”

O relacionamento da família Oliveira com a Cooper teve início na década de 1990, quando o pai, Adilson, cuidava dos negócios. Até hoje, Tiago afirma receber muito apoio da cooperativa para conseguir estruturar a produção. “Como eu ainda não domino a área, é sempre bom trocar experiência”, afirma.

FICHA DO PRODUTOR

- **Cooperado:** *Tiago Indiani de Oliveira*
- **Propriedade:** *Sítio São José, de 87 hectares, no bairro Santana, em São José dos Campos*
- **Rebanho:** *76 vacas girolandas, 33 em lactação*
- **Produto:** *Leite B*
- **Produção média atual:** *400 litros por dia*



Acima, Tiago (2º da esq. p/ a dir.) com os funcionários do sítio. Abaixo, ordenha é feita com a máxima higiene





FOTO: LETÍCIA FRANCO/SUPERA COMUNICAÇÃO

Um novo veterinário na Cooper

Formado em Medicina Veterinária em 2009, pela Universidade Paulista (Unip), **José Edvar Simões Júnior** é o mais novo integrante da equipe veterinária da Cooper. Ele está na empresa desde o final de março e é também associado da Cooperativa. “Antes de trabalhar na Cooper, eu já ajudava meu pai, Edvar Simões, a cuidar das vacas que temos em nossa fazenda, que fica em Jambeiro”, explica.

Júnior também tem uma empresa de in-

seminação artificial, a Axelgen, e conta que jogou basquete durante 30 anos. “Fiz parte do time de Ribeirão Preto e do São José, onde encerrei minha carreira”, diz.

Na cooperativa, ele atende clientes do Vale do Paraíba e Sul de Minas, e quer entender ainda mais seus serviços. “Quero aumentar o número de clientes que atendo e dar bastante atenção à produção de leite na minha fazenda”, finaliza. Júnior tem 44 vacas e produz cerca de 950 litros de leite por dia.

NOTAS DE FALECIMENTO

É com pesar que a Cooper comunica o falecimento de Heloísa César, esposa do cooperado Ruy Jorge César, de Paraibuna, ocorrido no dia 16 de março; e de Ernestina Pereira Maciel, fornecedora de São José dos Campos, ocorrido no dia 19 de abril.

PUBLICIDADE

NOVIDADES PARA O CAMPO

Linha leite da Merial Saúde Animal inclui anti-inflamatório de ação rápida e potente

A Merial Saúde Animal está lançando no mercado nacional uma linha completa de soluções para pecuária leiteira. Entre os produtos que compõem este portfólio está o Ketofen® 10%, anti-inflamatório não esteroideal com propriedades analgésicas e antipiréticas, que proporciona rápido alívio da dor e redução do edema (inchaço) que acompanha as inflamações. Devido a sua potência, Ketofen® 10% também é um eficaz aliado na redução do edema mamário associado ou não a infecção do úbere.

Seguro para vacas prenhes, Ketofen® 10% reduz a dor e a inflamação, permitindo o rápido retorno da alimentação normal, auxiliando as vacas a se levantarem e se locomoverem normalmente. “Foi identificado uma redução dos casos clínicos



dentro de uma a duas horas após a injeção intramuscular”, acrescenta Alessandro Lima, Gerente de Produtos da Merial Saúde Animal.

Ketofen® 10% é prescrito para mastites agudas, edemas mamários, distocias, inflamações das articulações (artrites), ou associadas a traumatismos e ao decúbito prolongado, além auxiliar no tratamento das afecções respiratórias. Cada frasco deste produto trata “mais quilos de peso vivo”, rendendo muito mais quando comparado a outros anti-inflamatórios não esteroideais (AINE’s).



Aqui você fala com o homem do campo. Para anunciar nesta seção, ligue para 2139-2225

cooperando



Aniversariantes



COOPERADOS

MAIO (2ª QUINZENA)

Dia 24: Bráulio Souza Vianna. **Dia 25:** José Oscar de Aquino Reis; Antonio da Silva; Abel Pereira dos Santos. **Dia 26:** Sidônio Filipe de Andrade. **Dia 27:** Afonso Antonio Batista Junior. **Dia 29:** Luzia Pereira Simões. **Dia 30:** José Donizete de Lima. **Dia 31:** Benedito Vicente Mioni; Rodrigo Afonso Rossi.

JUNHO (1ª QUINZENA)

Dia 03: Avelina Dias de Souza. **Dia 10:** David Moreno Sanches. **Dia 13:** Luiz Antonio Mamede Nogueira. **Dia 14:** José Ruy Veneziani. **Dia 15:** Antonio Eugênio R. da Silva.

FUNCIONÁRIOS

MAIO (2ª QUINZENA)

Dia 16: Vinícius César Pereira Ceruti. **Dia 17:** Patrícia Pires. **Dia 19:** Marcos Antonio dos Reis; Aloísio Ap. dos Santos Barreto. **Dia 29:** Marcos Aurélio da Silva.

JUNHO (1ª QUINZENA)

Dia 03: Paulo Rodrigues de Oliveira; Adriano Aparecido da Silva; Luis Fernando Leal. **Dia 08:** Fernando Oliveira da Silva. **Dia 14:** Irozette Aparecido da Silva. **Dia 15:** William Regis de Lima.

Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

MARÇO/2010

LEITE B

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	76.539
2º	Airton Marson Junior (Caçapava)	67.065
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	45.901
4º	Hissachi Takehara (Jacareí)	30.700
5º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	30.458
6º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	28.859
7º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda. (Jacareí)	28.059
8º	José Edvar Simões (Jambeiro)	25.640
9º	Janiro Amante Alvarenga (Caçapava)	25.006
10º	Mário Moreira (São José dos Campos)	22.795
11º	Alexandre Racz (Caçapava)	22.436
12º	Angel Guillem Moliner e outro (Jacareí)	20.192
13º	José Carlos Intriери (Jambeiro)	17.969
14º	José Reno Barreto (Jacareí)	17.231
15º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	16.840
16º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	16.528
17º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	16.276
18º	Cícero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	15.920
19º	Rogério Miguel (Santa Branca)	15.764
20º	Renato Traballi Veneziani e outra (SJC Campos)	15.510
21º	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	15.035
22º	Tiago Indiani de Oliveira (São José dos Campos)	14.080
23º	José Marcos Intriери (Jambeiro)	13.097
24º	Cia Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	12.963
25º	Cesar Fernandes (Igaratá)	12.808
26º	Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	12.577
27º	Décio Fagundes Mascarenhas (SJC Campos)	12.197
28º	Celso Borsoi Berti (Caçapava)	11.693
29º	José Afonso Pereira (Jacareí)	11.268
30º	Afonso Antonio Batista Junior (SJC Campos)	11.051

LEITE RESFRIADO

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	22.616
2º	Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	21.365
3º	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	19.768
4º	Antônio Pessoa de Moraes (Santa Branca)	19.379
5º	Maria Tereza Corrá (São José dos Campos)	10.945
6º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	9.617
7º	Adilero Fonseca de Miranda (Caçapava)	9.484
8º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	9.417
9º	Antônio de Paula Ferreira Neto (SJC Campos)	8.388
10º	Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí)	7.771
11º	Sebastião Rosa dos Santos (SJC Campos)	7.673
12º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	7.617
13º	José Carlos Pereira da Silva (SJC Campos)	7.569
14º	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	7.420
15º	Sérgio Augusto Galvão César (Pindamonhangaba)	7.065
16º	José Luiz Gonçalves (Jacareí)	6.536
17º	Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	6.325
18º	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí)	6.014
19º	Ednei Benedito Oliveira Braz (Natividade da Serra)	5.979
20º	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	5.816
21º	Joaquim Carneiro Gomes (São José dos Campos)	5.756
22º	Norival Pereira de Andrade (Paraisópolis)	5.321
23º	Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba)	5.234
24º	Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	5.154
25º	Paulo Borges Carneiro Monteiro (Caçapava)	5.127
26º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	5.112
27º	José Carlos dos Santos (São José dos Campos)	5.002
28º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	4.853
29º	Clóvis Faria Barbosa - espólio (Paraibuna)	4.695
30º	Waldomiro Veneziani Oliveira (Monteiro Lobato)	4.690

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- ▲ Mourões, esticadores e palanques para currais
- ▲ Esteios, linhas e caibros roliços
- ▲ Postes para eletrificação interna
- ▲ Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamolios, 3524 V. São Bento - SJC Campos (0xx12) 3923-5201

Visite a Vinac e conheça as vantagens do sistema de consórcio.



Novo Grupo

Novo Grupo

Veículo	Crédito	Prestação
F 250 XL Diesel	R\$ 95.780,00	R\$ 1.836,15
Civic EXS-AT	R\$ 88.750,00	R\$ 1.701,38
Civic LXS-AT	R\$ 73.430,00	R\$ 1.407,69
Civic LXS-MT	R\$ 68.160,00	R\$ 1.306,66
Corolla GLI	R\$ 65.750,00	R\$ 1.260,46
Corolla XLI	R\$ 60.980,00	R\$ 1.169,02
Ecosport XLT 1.6	R\$ 60.280,00	R\$ 1.155,60
Vectra 2.0 Expression	R\$ 58.167,00	R\$ 1.115,09
Fit LX-MT	R\$ 54.905,00	R\$ 1.052,56
Stilo 1.8	R\$ 52.280,00	R\$ 1.002,23
Focus 1.6	R\$ 44.720,00	R\$ 857,30
Saveiro 1.6	R\$ 40.300,00	R\$ 772,57

Veículo	Crédito	Prestação
Parati 1.6	R\$ 40.197,00	R\$ 770,60
Strada Trekking 1.4 CE	R\$ 38.960,00	R\$ 746,88
Gol 1.6	R\$ 38.902,00	R\$ 745,77
Peugeot 207	R\$ 32.790,00	R\$ 628,60
Fox 1.0	R\$ 32.207,00	R\$ 617,42
Palio 1.0 ELX	R\$ 30.830,00	R\$ 591,03
Fiesta 1.0 Hatch	R\$ 30.195,00	R\$ 578,85
Celta Hatch	R\$ 27.615,00	R\$ 529,39
Gol 1.0	R\$ 27.180,00	R\$ 521,05
Ka 1.0	R\$ 25.600,00	R\$ 490,76
Uno Mille	R\$ 24.170,00	R\$ 463,35

O valor das prestações podem variar de acordo com o valor do crédito.



VINAC
consórcios