

cooperando



Ano XXXIII | n° 400
Junho/2014

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Cada vez mais forte

Qualidade Cooper sustenta a
liderança da empresa no mercado

MENSAGEM

Razões pelas quais a Cooper é líder de mercado



Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente

Sempre reforçamos a importância de os consumidores compreenderem que o leite pasteurizado resfriado é o melhor, do ponto de vista nutricional. Porém também é necessário saber que, em se tratando de leite pasteurizado resfriado, o melhor é sempre aquele mais fresco, ou seja, o que é produzido mais próximo do centro consumidor. É por isso que, em São José dos Campos e região, nenhum leite supera o Cooper em qualidade. Essa é a razão da nossa liderança no mercado.

Infelizmente, por falta de esclarecimento, nem sempre as pessoas fazem uma boa escolha. Não é raro vemos consumidores pagarem mais caro por leites considerados “melhores”, mas que viajam mais de 600 quilômetros para vir concorrer com o leite fresco, produzido no dia e comercializado na nossa cidade. São pessoas, muitas vezes, de alto poder aquisitivo, que se enganam ao avaliar o leite apenas pelo “tipo”, enquanto deveriam considerar também a procedência. Julgam estar consumindo o melhor e acabam deixando de lado o leite realmente fresco e mais saudável.

A Cooper busca atender sua fiel clientela oferecendo diferentes tipos de leite – desnatado, semidesnatado e integral –, com a qualidade atestada por mais de 78 anos de tradição. Sofremos concorrência de outras marcas, inclusive de leites pasteurizados produzidos em regiões distantes da nossa, e não vamos discutir sua qualidade na origem. No nosso mercado, temos como comprovar a superioridade nutricional e microbiológica do nosso leite. Portanto, se você quer dar o melhor à sua família, prefira Cooper. Nosso produto é daqui.

DEU NA COOPERANDO

Relembrando histórias

Estamos em Expansão

Quem esteve em nossa Cooperativa nos últimos dias percebeu que estamos em obras. Acabamos de inaugurar novos galpões para a oficina mecânica e a carpintaria. Além disso, estamos reformando o prédio da antiga oficina, para instalação do balcão do almoxarifado, farmácia e seção de peças. A expansão vai possibilitar também a criação de um depósito de eletro-doméstico, uma vez que ampliamos essa linha de produtos em nosso supermercado (cooperativa de consumo). A área do galpão passou a ser de 800 m².

A propósito do nosso supermercado, continuamos oferecendo aos nossos associados os melhores preços, com prazo de até 50 dias, para desconto em folha. Café Pão e Cebola com 5 por cento de desconto é uma de nossas ofertas. Mandê o seu pedido de compras assinado. Nós entregamos sua compra por intermédio de um carrozete. Exatamente, um carrozete. E não se esqueça de trazer a família. Nosso cafézinho está a sua espera.

A cooperativa de consumo apresenta também uma bem montada loja de confecções femininas, masculinas e infantis. Roupas feitas em geral. E mais: roupas de cama, mesa e banho. Crediário em até cinco pagamentos. Para desconto em folha.

Não se esqueça também que estamos ampliando no departamento de eletro-domésticos: Toner, fogões, geladeiras (também a gás), ferro elétrico, liquidificadores, baterdeiras de bolo, rádios portáteis, televisores e secadores de roupas, aparelhos de som dos mais sofisticados, televisores (também com funcionamento a bateria). Facilitamos em até 10 pagamentos, para desconto em folha.

Novas oficinas e carpintaria. Obras de ampliação.

A partir desta edição, você irá relembrar os principais fatos já publicados na Cooperando.

A nota ao lado foi veiculada na 1ª edição, em setembro de 1980, e relatava a inauguração da oficina mecânica e da carpintaria e a ampliação dos galpões para melhorias no supermercado.

PIADA

Prô cê, não!

O caipira chega à rodoviária, e vai ao guichê da empresa de ônibus e pede:

- Moço, por favor, me dá uma passagem pra Anastácia, ida e vorta.

O homem responde:

- Aqui não vendemos passagem pra Anastácia.

O caipira vira-se para sua mulher e fala:

- Vamô embora, Anastácia, o moço num quer vender passagem pro cê...



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: Renato Traballi Veneziani e Sídeval Renó da Costa
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 – Supera Comunicação – Rua Marcondes Salgado, 132 – Vila Adyana – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – atendimento@superacomunicacao.com.br • Coordenador de Jornalismo: Wagner Marques • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Cristiane Endo e Marcio Moura • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial e diagramação: Matheus Moura • Impressão: Copcentro. • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO / COOPERATIVA Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

DIA A DIA

400 vezes Cooperando!

A revista Cooperando chega, neste mês, à sua edição de número 400. Há 34 anos, esse tradicional veículo de comunicação é publicado pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos e dirigido aos seus associados, produtores de leite, funcionários, prestadores de serviços, fornecedores, clientes e representantes da pecuária leiteira no Vale do Paraíba e região.

Como marca da 400ª edição, a revista ganhou novo layout, mais moderno e funcional. A composição de capa mais leve, a mudança na tipografia de títulos e textos, o uso de boxes e infográficos e a identificação das editorias por cores colaboram para melhor organização do conteúdo, além de conferir ao veículo uma identidade mais atual. O projeto visual e a produção editorial são assinados pela Supera Comunicação, agência de comunicação interna estratégica instalada em São José dos Campos, São Paulo e Fortaleza.



Capas das edições 1, 100, 200 e 300



Fale com a Cooper

SERVIÇO DE ATENDIMENTO
ao Consumidor (SAC)

3921-9870



COMPROMISSO COM A NATUREZA
Telefone: (12) 3978 1713
Email: contato@ecobrazilmadeiras.com.br
Site: www.ecobrazilmadeiras.com.br

Garantia de tratamento em autoclave



- Mourões e esticadores para cercas
- Palanques e régua para currais
- Lenhas de eucalipto
- Madeiras serradas
- Postes, pilares, linhas e calbros roliços para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 099, km 22,3 - Tapanhão - Jambéiro

A força do nosso negócio

Qualidade e tradição garantem o sucesso da Cooper no mercado paulista



Leite Cooper Premium é um dos carros-chefes da Cooperativa

No mês de junho, a Cooper comemora um ano de distribuição dos seus produtos na cidade de São Paulo. A expansão do atendimento à capital deve-se, principalmente, às solicitações de clientes que já conheciam os produtos da Cooperativa e queriam ter onde comprá-los na região metropolitana. A preferência do consumidor pela marca se dá pela qualidade dos produtos e pela tradição da empresa no setor de lácteos.

Atenta às oportunidades do mercado para lançar produtos de qualidade, que correspondam às necessidades dos clientes, nos últimos anos, a Cooper investiu fortemente na implantação e troca de equipamentos para a produção de leite, queijo, manteiga, iogurtes, entre outros.

“Buscamos sempre atender, ao máximo, as sugestões dos consumidores, para corresponder às suas expectativas. Por exemplo, temos clientes que preferem o queijo Minas frescal mais firme, que é o Cooper, e também temos aqueles que gostam do queijo mais macio, o Parahyba”, afirma Sênea Rocha Couto da Silveira, gerente Industrial da Cooperativa.

“A Cooper preza por fazer produtos de primeira qualidade. Nosso leite é extremamente fresco, nós não fazemos estoques. Produzimos somente o que será vendido para garantir a qualidade do produto.”

Sênea Rocha Couto da Silveira
Gerente Industrial da Cooper

A marca da qualidade

A qualidade do leite Cooper e de seus derivados é o que, há 78 anos, garante à Cooperativa a preferência cativa do consumidor e a consequente liderança de mercado. Para garantir essa qualidade, a empresa investe constantemente em tecnologias e formação profissional.

Dentre os principais investimentos fei-

Cooper em números



Leite
73 mil
litros de leite



Queijo Minas Padrão
2 mil
litros de leite



Queijo Minas Frescal Cooper
6 mil
litros de leite



Bebida láctea
4 mil
litros de leite

*Todos os valores foram calculados em uma média diária

tos pela empresa nos últimos anos estão a troca do pasteurizador, a substituição da centrífuga desnatadeira por uma máquina automática, a aquisição de máquinas automatizadas para envase de líquidos, máquinas para moldagem e embalagem de manteigas, maturador para bebidas lácteas, a troca de toda a linha de produção do iogurte, além da capacitação da equipe do Laboratório e da Produção.

Outra grande preocupação da Cooper é com a segurança alimentar dos seus produtos. Para isso, cuidados são tomados ao longo de todo o processo de produção, que se inicia na coleta do leite nas propriedades rurais. Os profissionais que desempenham essa tarefa recebem treinamento anual, ministrado pela equipe da Clínica do Leite, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ-USP), que os orienta nos procedimentos de coleta, armazenamento e transporte do leite.

Entenda, passo a passo, os caminhos que o leite percorre até chegar à sua mesa:



1

Todos os dias, o produtor retira o leite que será enviado à Cooper. Mensalmente, são enviadas amostras de leite de todos os produtores da Cooper para análise completa.



3

Depois de pasteurizado, o leite segue para as máquinas de envase em saquinhos ou garrafas.



2

Quando o leite chega à usina da Cooperativa, ele é analisado no Laboratório. Se estiver dentro das normas, é encaminhado para o pasteurizador, que destrói todos os microrganismos que poderiam causar contaminação, mas preserva os nutrientes e vitaminas do produto. Além disso, são retiradas amostras para encaminhamento ao Laboratório, a fim de realizar análises microbiológicas, físico-químicas, entre outras, e fazer a classificação do leite.



4

Após o envase, o leite é expedido para distribuição, feita por caminhões refrigerados, que abastecem mercados e padarias, e pelo Serviço Domiciliar Cooper (SDC), que entrega o produto direto nas residências dos clientes.

Atualmente, a linha de produtos da Cooper é composta por: Leite Cooper Premium, Leite B – em garrafas e saquinhos, Leite Integral, Leite Cooper Light, Leite Belle, Leite Novitá, Iogurtes, Bebidas Lácteas, Manteiga Extra, Queijo Minas Frescal e Frescal com redução de gordura, Queijo Minas Padrão, Queijo Mussarela Peça e Nozinho, Queijo Prato, Ricota e Requeijão Cremoso.



As rações Cooper Bovileite têm Tortuga!
A Cooper utiliza 100% da tecnologia dos minerais orgânicos Tortuga, por meio do Novo Bovigold.

- . Maior Biodisponibilidade;
- . Melhor Qualidade do Leite;
- . Maior Lucratividade.

Qualidade do Leite começa aqui!

0800 011 6262 | www.tortuga.com.br



NUTRIÇÃO

Saúde que vem do leite



Presença do leite na alimentação balanceada ajuda na prevenção de doenças

Fonte de vitaminas, proteínas, minerais e cálcio, o leite é um alimento essencial em todas as fases da vida. É por isso que o Ministério da Saúde, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e outras organizações internacionais recomendam a ingestão de três porções diárias de leite ou derivados, como queijos e iogurtes.

Estudos recentes vêm mostrando que, além de ser muito nutritivo, o leite tem forte impacto sobre a saúde, ajudando a prevenir doenças. Veja alguns benefícios do consumo do produto:

- **Ajuda na manutenção do peso corporal:** estudo publicado pela Universidade da Califórnia (EUA) mostrou que a bebida pode ajudar no processo de perda de peso e, com isso, prevenir problemas como a obesidade.
- **Fortalece os dentes:** o cálcio presente no leite é o principal mineral

envolvido na formação e manutenção de dentes saudáveis.

- **Combate a osteoporose:** o leite é considerado a maior fonte alimentar de cálcio, mineral responsável pela saúde óssea e a prevenção da doença.
- **Contribui para a redução da pressão arterial:** o consumo de leite e derivados está relacionado a um fator inversamente proporcional à pressão sanguínea e ao risco de hipertensão. Isso se deve aos minerais presentes no alimento – cálcio, potássio e magnésio – e ao baixo teor de sódio.
- **Ajuda a prevenir o diabetes:** o alto teor de aminoácidos afeta os processos metabólicos do organismo, favorecendo o controle da taxa de açúcar no sangue e a ação da insulina.
- **É coadjuvante no combate ao câncer:** diversos estudos apontam que o leite e seus nutrientes, como cálcio, vitamina D e proteínas, apresentam efeitos positivos sobre a re-

dução de câncer, principalmente o de cólon.

- **Hidrata:** por sua composição, o leite tem importante papel na hidratação do organismo, sendo um aliado dos atletas, inclusive.
- **Tem influência sobre o sono:** o produto possui um aminoácido, chamado triptofano, que aumenta a quantidade de serotonina no cérebro, um neurotransmissor importante no processo do desencadeamento do sono.
- **Reduz doenças respiratórias em crianças:** um estudo realizado na Suíça mostrou que as crianças com menos de um ano de idade que tomam leite reduzem em 30% a incidência de asma e em 40% a alergia a pólen.
- **Influi no controle do colesterol:** uma imunoglobulina presente no leite pode ajudar a inibir o colesterol em níveis que variam de 60% a 80%.



CHEGA DE MOFO, ALERGIA E IRRITAÇÃO. CONHEÇA A SUPERSAN

Possuímos tecnologia de ponta, capaz de eliminar o mau cheiro e outras ameaças como ácaros, fungos (mofo) e bactérias.

12 3937.1009 | www.supersan.com.br
comercial.sjc@supersan.com.br



PALAVRA DE COOPERADO

Transparência e informação aos cooperados

A revista Cooperando chega à sua 400ª edição com informações e dicas que auxiliam no trabalho do produtor. Confira a opinião dos cooperados sobre a revista e a influência em seu cotidiano.



“A Cooperando cumpre a função de indicar a política que está sendo adotada pela Cooperativa, além de informar e transmitir ao produtor as técnicas que podem ajudar no seu dia a dia. A revista desenvolve um papel de bastante eficácia, é um meio que nós estamos sempre consultando para acompanhar a política da Cooper e os dados técnicos.”

Ivo Bonassi Junior
Sítio Novo Dia
Brazópolis, Minas Gerais

“A revista Cooperando representa muito para todos nós porque conseguimos acompanhar o que está acontecendo dentro da Cooperativa, os artigos são bastante compreensíveis para os nossos casos do dia a dia. Eu gosto de ler a Cooperando porque nos ajuda muito.”

José Rui Veneziani
Fazenda Bom Sucesso
São José dos Campos



“A revista Cooperando ajuda muito os cooperados com as questões vividas no dia a dia. Ela traz muitas informações úteis e está sendo muito bem dirigida por essa atual administração. Quero que a revista continue por muitos anos!”

Orlando Feierabend
Fazenda Santa Maria
Monteiro Lobato



CEVATRANS NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

TEL.: (12) - 3951-5721
99712-6212 / 98145-6341

CEVATRANS@TERRA.COM.BR



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimentação Especial para Cães

MINGO
MÉDICO

PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A
INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07250-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1077 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

Poliartrite. O que é?

POR ALLAN FELIPE MARCIANO – GRADUANDO (UFRRJ)

Mais comum do que se imagina, a poliartrite ocorre em várias propriedades de produção leiteira. Segundo o médico-veterinário da Cooper Dr. Geraldo Nogueira Mancilha, o número de casos na região vêm aumentando devido à falta de cuidados com o umbigo dos bezerros. A poliartrite é uma doença que causa prejuízo econômico ao produtor, podendo ser evitada se forem adotadas na propriedade medidas sanitárias simples e manejo correto dos bezerros recém-nascidos.

A doença consiste na inflamação das articulações dos bezerros e é causada por infecções por microrganismos oportunistas, estando diretamente associada com o nível de contaminação do ambiente em que este nasce e vive durante os primeiros dias, a falha na transferência de imunidade passiva (SMITH, 1993).

Na maioria das vezes, é decorrente das onfalopatias (doenças do umbigo), que representam um dos principais problemas de bezerros nos rebanhos brasileiros, tendo como principais causas: fatores ambientais, higiênicos, traumáticos, bacterianos e congênitos, que isolados ou em associação provocam processos inflamatórios e/ou infecciosos nas estruturas do umbigo (RADOSTITS et al., 2002).

Entre as causas bacterianas, os agentes mais frequentes são: *Staphylococcus spp.*, *Streptococcus spp.*, *Actinomyces pyogenes*, *Escherichia coli* e *Proteus spp.*, *Streptococcus zooepidemicus* e *Clostridium sp.*, causando inflamação e favorecendo a instalação de miíases (bicheira), pela conhecida mosca varejeira (FENGER, 2000; RADOSTITS et al., 2002; RIET-CORREA, 2006).

Ao nascer, o bezerro apresenta uma abertura no umbigo, que serve de porta de entrada para a infecção. Essa infecção tem início na veia umbilical, que, antes do nascimento, era a comunicação entre mãe e feto, e causa onfaloflebite, que pode se tornar sistêmica, disseminando o agente em vários órgãos e muitas vezes acarretando a inflamação das articulações – onfaloarterites, pneumonias, abscessos hepáticos, pulmonares, renais e cardíacos.

No caso das artrites ou poliartrites, os microrganismos chegam à articula-



Uma das maneiras de prevenir a poliartrite é com cuidados de higiene durante a cura do umbigo

ção por via sanguínea. No início, ocorre uma inflamação na cartilagem articular e algumas vezes no osso. A membrana sinovial fica inflamada, edematosa, ocorrendo distensão da cápsula articular e provocando danos e destruição da cartilagem. Isso pode levar a artrose e redução dos movimentos no membro atingido (RIET-CORREA, 2006).

Sendo assim, a forma mais eficaz para minimizar o problema é a prevenção, preconizando boas práticas de manejo e higiene, já que a cura do umbigo evitará contaminações por agentes infecciosos do meio externo.

Após o nascimento, deve-se fazer a higiene com solução de iodo (10%) ou de ácido pícrico (5%) e esse procedimento deve ser realizado duas vezes ao dia, durante três dias. Em caso de hemorragias profusas, deve ser feita a ligadura do cordão.

A imunidade do bezerro também é importante e o fornecimento de colostro é fundamental, devendo este ser ingerido em maior quantidade nas primeiras seis horas de vida. A ingestão correta tem a capacidade de proteger o bezerro contra doenças. Nos bovinos, a passagem de proteção contra as doenças, da mãe para o filho, através da placenta, dificilmente acontece, deixando o bezerro praticamente sem imunidade. Daí a importância do primeiro leite. O colostro de novilhas tende a ser mais fraco, por isso recomenda-se fazer um banco de colostro para suplementação de animais nascidos de primíparas.

Os sinais apresentados pelos animais

acometidos pela poliartrite são inflamação da articulação, em casos avançados crepitação audível e mobilidade reduzida, evoluindo, quando a infecção é por microrganismos piogênicos, para a formação de abscesso, que terminará drenando para o exterior. Outro sinal é a claudicação de um ou mais membros e formação de escaras de decúbito. Os animais que sobrevivem à doença podem ficar com sequelas, como claudicação, deformação articular e atrofia muscular. (RIET-CORREA, 2006).

O tratamento é feito à base de antibioticoterapia sistêmica prolongada e uso tópico de soluções anti-inflamatórias e antibióticas. Cuidados simples proporcionam uma redução nos custos de produção e nas possíveis sequelas nos animais. Em caso de dúvidas e complicações, a orientação e a assistência veterinária são indispensáveis.

Bibliografia

- RADOSTITS O.M., GAY C.C., BLOOD D.C. & HINCHCLIFF K.W. Clínica Veterinária: um tratado de doenças dos bovinos, ovinos, suínos, caprinos e equinos, 9ª edição, Rio de Janeiro, ed. Guanabara Koogan, 2002. 1737p.
- RIET-CORREA, F.; SCHILD, A.L.; LEMOS, R.A.A.; MENDEZ, M.D. C. Doenças de ruminantes e equídeos, 2006, p.327-329.
- FENGER, C. K., Doenças dos potros, p. 803-839. In: Reed, S. M. & Bayly, W. M. (ed.) Medicina interna equina. Rio de Janeiro, ed. Guanabara Koogan, 2000. 940p.
- SMITH, D. P. Tratado de medicina interna de grandes animais. São Paulo: Manole, 1993, p.377-378.

REVENDEDOR

No coração da Zona Sul, surge a Nova Paladar



Nova Paladar reinaugura seu espaço

A Nova Paladar é a mais nova panificadora da Zona Sul de São José dos Campos. Em operação há apenas um mês, o estabelecimento já caiu nas graças do consumidor. A avenida Cidade Jardim, onde está localizada a padaria, é uma das mais movimentadas da região. Os moradores dos bairros Jardim Portugal, Jardim Satélite, Bosque dos Eucaliptos, Jardim Morumbi, Jardim Oriente, Campo dos Alemães e adjacências têm frequentado diariamente o local.

De acordo com um dos administradores, Juliano Julio da Silva Diniz, o ponto, que existe há 29 anos, esteve em obras por cerca sete meses, e isso gerou grande expectativa nos clientes. O sucesso em tão pouco tempo parece estar ligado à combinação do novo com o tradicional.

Totalmente reformado, o ambiente ficou muito agradável, apresenta

mobiliário e equipamentos modernos, tem internet Wi-Fi e ar-condicionado. A tradição fica por conta do velho e conhecido bom atendimento, quase personalizado, e da qualidade dos produtos oferecidos. Lanches, pães, bolos, doces, salgados e laticínios agradam em cheio os fregueses.

À disposição dos frequentadores da Nova Paladar, os produtos da Cooper não podem faltar. “O requeijão, a manteiga, o queijo e o leite da Cooper são bastante procurados. Os clientes conhecem a qualidade e por isso confiam neles”, destaca.

Aos clientes da padaria, a administração avisa que já tem novidades previstas para o futuro. As principais são o funcionamento 24h, o estacionamento, a ser construído em breve, e o almoço, que também poderá passar a ser servido.



Serviço

Padaria Nova Paladar

Avenida Cidade Jardim, nº 4950, Bosque dos Eucaliptos, São José dos Campos.

Contato: (12) 3916-3354

Funcionamento: De domingo a domingo, das 6h às 22h.

Serviço: pães, doces, bebidas, salgados e laticínios. Aceita encomendas. Internet Wi-Fi e ar-condicionado.

Temos o financiamento certo para você, CLIENTE DO BANCO SANTANDER.

CDC VEÍCULOS

É isso mesmo, financiamos seu carro ou caminhão.



Parcelas debitadas em conta corrente. Taxas competitivas.

Fale com seu gerente: (12) 3921-1541





RECEITA

Sopa creme de queijo light

Ingredientes

- 1 fatia grossa de Ricota Fresca Cooper
- 6 buquês de brócolis cozido
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de leite desnatado Cooper light
- 1 colher de sobremesa de amido de milho
- 5 xícaras de água
- 1 envelope de caldo de galinha (0% de gordura)
- 3 colheres de sopa de salsinha
- Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, coloque a água, o caldo de galinha, o alho e a cebola picados. Deixe ferver. Acerte o sal e acrescente o leite com o amido de milho dissolvido e ferva até engrossar. Desligue o fogo. Reserve. Divida a ricota em cubos no fundo dos pratos e despeje o creme por cima. Salpique a salsinha. Sirva bem quente com buquês de brócolis cozido.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Orlando Feierabend, João Bosco da Silva, João Batista de Carvalho Filho, Maria Tereza Corra. **Dia 28:** José Laudelino de Brito. **Dia 30:** Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena)

Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira. **Dia 7:** José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 19: José Aparecido da Rosa, Airton José Machado Faria. **Dia 20:** Francisco Ivaldo Nascimento. **Dia 21:** Antonio Molina Sanches, Rafael Marques da Silva. **Dia 24:** Fábio Antonio Bitencourt, Alberto Antonio da Silva. **Dia 27:** Evania Aparecida Soares. **Dia 29:** Pedro Alves de Oliveira, Luis Felipe Santana.

Julho (1ª quinzena)

Dia 1: Patrícia de Azevedo Ferreira. **Dia 2:** Marilene Maria de Oliveira. **Dia 5:** Luciano Rosa e Souza, Iago Luiz Batista, Uanderson Satiro da Silva. **Dia 7:** José Amancio Sobrinho. **Dia 8:** Sênea Rocha da Silveira. **Dia 10:** Mauro Augusto Silva.

J-VAC®

Vacina com eficácia comprovada contra as mastites ambientais por coliformes.

J-VAC® reduz:

- Descarte do leite;
- Número de manejos (dias doentes) e estresse nos animais;
- Gastos com medicamentos;
- Prejuízo com mastites ambientais por coliformes;
- Mortalidade;
- Reação local.

MERIAL

cooperando



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

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2014

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior (Caçapava)	80.382
2º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	62.499	
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	57.332	
4º	Hissachi Takehara (Jacareí)	50.976	
5º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacareí)	39.168	
6º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	37.035	
7º	Alexandre Racz (Caçapava)	29.192	
8º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	25.320	
9º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	25.158	
10º	Tiago Indiani de Oliveira (São José dos Campos)	22.394	
11º	Mário Moreira (São José dos Campos)	21.571	
12º	José Rubens Alves (São José dos Campos)	19.778	
13º	José Carlos Intriéri (Jambeiro)	19.192	
14º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	18.422	
15º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	18.186	
16º	Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	17.939	
17º	Antônio Carlos Nahime (Caçapava)	17.494	
18º	José Marcos Intriéri (Jambeiro)	16.343	
19º	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	16.018	
20º	Ivan Giovanelli (Caçapava)	15.617	
21º	Cláudio Muller (São José dos Campos)	15.153	
22º	Angel Guillem Moliner (Jacareí)	15.139	
23º	Rogério Miguel (Santa Branca)	14.891	
24º	João Carlos Alves (São José dos Campos)	14.864	
25º	Eugênio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	14.185	
26º	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	13.446	
27º	Renato Traballi Veneziani (São José dos Campos)	13.380	
28º	Janiro Amante Alvarenga (Caçapava)	13.345	
29º	João Batista de Oliveira (Paraibuna)	12.849	
30º	César Fernandes (Igaratá)	12.526	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	17.307
2º	Ivo Bonassi Junior (Brazópolis)	15.233	
3º	Adilerson Fonseca de Miranda (Caçapava)	14.179	
4º	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	14.150	
5º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	11.399	
6º	Sidônio Filipe de Andrade (São José dos Campos)	9.742	
7º	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	9.643	
8º	Maria Tereza Corrá (São José dos Campos)	9.326	
9º	João Andrade Silva (Paraibuna)	9.302	
10º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	9.034	
11º	José Luiz Gonçalves - espólio (Jacareí)	8.788	
12º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	8.619	
13º	Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí)	8.472	
14º	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	8.428	
15º	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	8.302	
16º	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	6.978	
17º	José Carlos Pereira da Silva - espólio (São José dos Campos)	6.132	
18º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	6.031	
19º	Pedro Villela Vihena (Paraibuna)	6.002	
20º	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	5.882	
21º	Antonio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	5.368	
22º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	5.357	
23º	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí)	5.087	
24º	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	4.971	
25º	Luiz Antonio Bastos Junior (Jacareí)	4.943	
26º	João das Mercedes Almeida (São José dos Campos)	4.907	
27º	Luiz Antonio Alves Cesar (Paraibuna)	4.287	
28º	Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	4.287	
29º	Sebastião Vitorio da Silva - espólio (São José dos Campos)	4.209	
30º	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	4.129	

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 Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

1980



1990



2000



2010



VINAC, HÁ 35 ANOS O MELHOR NEGÓCIO

Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 119.300,00	R\$ 2.287,04	Polo Sedan 1.6	R\$ 51.990,00	R\$ 996,67
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 105.590,00	R\$ 2.024,21	Strada Working 1.4	R\$ 44.640,00	R\$ 855,77
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 94.990,00	R\$ 1.821,01	Saveiro 1.6	R\$ 41.210,00	R\$ 790,02
Pajero TR4 AT	R\$ 78.990,00	R\$ 1.514,28	Onix LT 1.4	R\$ 39.090,00	R\$ 749,37
Cruze LT	R\$ 72.090,00	R\$ 1.382,00	Fox 1.0	R\$ 33.620,00	R\$ 644,51
Civic LXS-MT	R\$ 66.890,00	R\$ 1.282,31	Palio 1.0 Attractive	R\$ 33.520,00	R\$ 642,60
Corolla GLI	R\$ 66.570,00	R\$ 1.276,18	Gol 1.0	R\$ 31.710,00	R\$ 607,90
Focus S 1.6	R\$ 61.590,00	R\$ 1.180,71	UP! 1.0 Take	R\$ 28.900,00	R\$ 554,03
City Sport	R\$ 57.390,00	R\$ 1.100,19	Uno Vivace 1.0	R\$ 28.220,00	R\$ 540,99
Fit LX-MT	R\$ 54.200,00	R\$ 1.039,04	Palio Fire 1.0 4P	R\$ 26.690,00	R\$ 511,66
			Palio Fire 1.0 4P	R\$ 24.490,00	R\$ 469,49

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC
consórcios

