

CURTA O NATAL COM A COOPER

Receitas deliciosas
para a sua ceia de
Natal. Com produtos
Cooper, é claro.

*Um Natal
de paz e
solidariedade.*

São os votos da Cooper para
seus associados, clientes e amigos

SOLIDEZ DIANTE DA CRISE

Já havíamos previsto aqui neste espaço que no ano de 2008 a pecuária leiteira brasileira não deveria repetir o bom desempenho obtido em 2007. Esta avaliação, no entanto, agravou-se com o estouro da crise econômica internacional, que está começando a nos atingir.



ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

A crise se anuncia por meio das dificuldades que já começam a sentir no mercado interno de lácteos, muito embora ainda seja cedo para avaliar sua extensão, mesmo porque as dificuldades que enfrentamos neste momento podem ser atribuídas a um fator comum a esta época do ano, quando ocorre queda de preço do leite em razão da grande oferta do produto no mercado.

A Cooper vem trabalhando desde o início deste ano de modo a preparar-se para enfrentar os desafios que estão surgindo agora. Por isso, nos sentimos em situação privilegiada quando comparamo-nos a produtores e empresas de laticínios de outras regiões do país.

Porém, é preciso dizer que nos preocupa muito o desestímulo que esta crise pode levar ao conjunto dos pecuaristas leiteiros do Brasil. Este comportamento quase certamente levará a um desabastecimento do mercado de lácteos no próximo ano. Esperemos que isto não venha a ocorrer.

De nossa parte, estamos já há um bom tempo alertando nossos associados no sentido de se prepararem para garantir sua produção no próximo ano – aos menores custos possíveis –, uma vez que o produtor que estiver precavido será recompensado por uma inevitável valorização do leite no mercado em 2009.

Quanto à crise que se avizinha, podemos dizer que dificilmente será atingido quem trabalha com os pés no chão, ao contrário daqueles que fazem da aventura o seu projeto de vida. Por tudo isto, agradecemos a Deus nos permitir estar vivendo, efetivamente, com os pés no chão neste momento, sólidos o bastante para enfrentar as adversidades que possam vir pela frente.

Boas festas a todos e um proveitoso 2009.

Benedito Vieira Pereira
DIRETOR-PRESIDENTE

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos



DIRETOR-PRESIDENTE
Benedito Vieira Pereira
DIRETOR COMERCIAL
Ivo Bonassi Júnior
DIRETOR DE PRODUÇÃO
Custódio Mendes Mota

DIRETORES VOGAIS
Rodrigo Afonso Rossi
Jorge de Paula Ribeiro

SEDE/SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Rua Paraíba, 295 – Centro – Fone (0xx12) 2139-2244 – Fax (0xx12) 3941-1829 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP
www.cooper.com.br

DIA-A-DIA

NOTÍCIAS DE INTERESSE DO PRODUTOR

FIM DE ANO NA COOPER TEM RETORNO E CESTAS DE NATAL

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos já programou o pagamento do retorno antecipado, bem como a entrega das cestas de Natal e do calendário para 2009.

As cestas não entregues no cronograma abaixo poderão ser retiradas até o dia 19, no horário das 8h30 às 17h. Já os cheques de retorno não retirados até o dia 24 serão creditados na conta corrente do associado.

Se você é associado, confira as datas:

■ **10 de dezembro, quarta-feira**
Entrega na Cooper de Paraisópolis (MG), a partir das 10h.

■ **11 de dezembro, quinta-feira**
Entrega na sede de São José dos Campos para as linhas 36 (Jambuí), 43 (Paraibuna), 45 (Ribeirão Branco) e 46 (Caraguatatuba). Das 8h30 às 17h.

■ **12 de dezembro, sexta-feira**
Entrega na sede de São José dos Campos para as linhas 16 (Mogi das Cruzes), 21 (Jacarei), 23 (Varadouro) e 27 (Santa Branca). Das 8h30 às 17h.

■ **15 de dezembro, segunda-feira**
Entrega na sede de São José dos Campos para as linhas 20 (Usina), 28 (Monteiro Lobato), 52 (Piedade) e 66 (Marambaia). Das 8h30 às 17h.

■ **16 de dezembro, terça-feira**
Entrega na sede de São José dos Campos para as linhas 33 (Santo Agostinho), 24 (Auxiliar da Usina) e 63 (São João). Das 8h30 às 17h.

QUEM QUISER
QUE CONTE OUTRA



O caipira e o dono do armazém

O caipira chega no armazém e pede um quilo de alpiste. O comerciante avisa:

– Tem que me trazer o passarinho!

– Como assim? – estranhou o caipira.

– Acontece que o alpiste está em falta e eu só vendo pra quem precisa! Se não for consumir, não leva alpiste!

– Contrariado, o caipira busca o passarinho, desconfiado de que o dono do armazém estava querendo gozar com a cara dele. Volta dias depois para comprar milho.

– Tem que me mostrar as galinhas! – avisa o sujeito. – Isso é um absurdo! Nunca vi uma coisa dessas! – esbraveja o caipira.

Mas o comerciante é irredutível:

– Sem galinha, não leva milho!

O caipira busca as galinhas e leva o milho.

Dias depois, volta louco da vida, trazendo duas latas, que coloca em cima do balcão. Chama o comerciante e pede pra ele enfiar as duas mãos dentro das latas. O dono do armazém obedece. E o caipira diz:

– Agora faz favor, o senhor pode me vendê dois rolo de paper higiênico?

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 Textual Comunicação Integrada** – Rua Padre Rodolfo, 353 – Vila Ema – CEP 12243-080 – São José dos Campos/SP – Telefax (0xx12) 3941-8420 – atendimento@textualcomunic.com.br Texto: Vera Solato. Fotografia: André Tomino. Produção Gráfica: Carlos Eduardo Toledo. Editora responsável: Gisela Alves Natal (MTb 13.416/SP) **SUPERVISÃO/COOPERATIVA** Alcides Barbosa de Freitas / João José de Souza / Vera Regina Soares **FOTOLITOS E IMPRESSÃO** Jac Gráfica e Editora **PUBLICIDADE** (0xx12) 3941-8420 / 2139-2225 **Capa:** Foto André Tomino / Textual

■ Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519

SAÚDE

SORO DO LEITE É REMÉDIO PARA MELHORAR MEMÓRIA

O programa Globo Repórter, da Rede Globo, exibido no último dia 28 de novembro, trouxe mais uma evidência dos benefícios que o leite de vaca pasteurizado pode trazer à saúde humana.

Desta vez, pesquisadores da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (Unisinos), no Rio Grande do Sul, pesquisaram o soro da memória, um líquido que pode fazer a cabeça funcionar melhor. A solução concentra componentes poderosos, uma espécie de banquete natural para os neurônios.

“Tem proteínas e lipídios. Essas substâncias, cada uma do seu jeito, atuam ajudando os neurônios a fazer suas redes. Elas atuam em um momento importante, que é a formação de sinapses, justamente quando catalisamos tudo aquilo que vimos durante o dia. Apreendemos o conteúdo durante o sono, basicamente”, explica a nutricionista Denize Ziegler, da Unisinos.

De onde vem a poção quase milagrosa? Do soro do leite. “O soro é a parte líquida do leite. As pessoas podem perguntar: ‘Como, se o leite todo é líquido?’. Sim, ele é líquido, mas é a emulsão de várias substâncias dentro de um líquido. Separando a parte branca, fica a água do leite”, esclarece a nutricionista.

Ciência pura que dá para fazer em casa. Mas atenção: não é qualquer leite que carrega o segredo do soro da memória. Leite de caixinha e em pó não funcionam. De acordo com os cientistas, o processo industrial acaba com os preciosos ingredientes que agem no cérebro. A pesquisadora recomenda o leite em saquinho, tipo A ou B, ou seja, o leite pasteurizado.



Cena do programa Globo Repórter que ensinou como fazer o soro da memória

REPRODUÇÃO / REDE GLOBO

ANOTE A RECEITA

Para cada litro de leite, misture o suco de um limão inteiro.

Deixe descansar de quatro a doze horas até coagular.

Depois, separe a parte sólida da líquida com uma peneira bem fina. O que sobra é o soro da memória.

Tome meio copo antes de dormir, durante três meses.

Dura de três a cinco dias na geladeira. Também pode ser congelado.

TRÊS MESES

“Ele é insípido, não tem gosto. Um gole não faz grande efeito. O importante dos alimentos que servem como coadjuvantes da saúde é que eles sejam consumidos com o tempo. Estudos mostram que em três meses nota-se uma diferença na memória e no sono. Tomando meio copo antes de dormir, durante três meses, há uma diferença interessante. Você vai conseguir descansar melhor, deixar o cérebro mais tranquilo. Em consequência disso, vai ter um melhor aprendizado das tarefas que realiza”, diz a nutricionista.

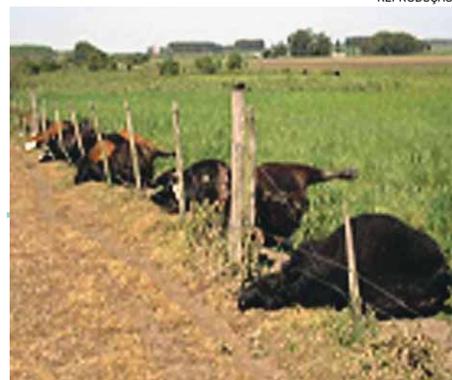


Imagem das vacas mortas junto à cerca no Uruguai após queda de raio

VACAS SÃO MORTAS POR RAIOS NO URUGUAI

Todo cuidado é pouco quando se trata de tempestades no campo. Cinquenta e duas vacas dos tipos Hereford e Normandy foram mortas por um raio em um rancho em Valdez Chico, perto de Montevidéu, Uruguai. Os animais estavam próximos a uma cerca. Em setembro passado, 53 ovelhas haviam sido mortas por um raio em Katosi, Uganda, na África. A informação é do Elat, o Grupo de Eletricidade Atmosférica, que funciona no Inpe, em São José dos Campos.



Tecnologia em
alimentação animal



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

NATAL NA MESA, COM COOPER

*Receitas para agradar
a família inteira na ceia de Natal*

A ceia de Natal é uma das boas oportunidades no ano de deixar de lado os afazeres para estar com a família. É uma noite especial e por isso merece sabores especiais. Uma ceia tradicional oferece uma mesa com assados, frutas e doces, mas cada país preserva costumes variados.

Vem dos americanos a tradição do peru. As frutas secas são costumes europeus. Os poloneses comem peixes. Já a tradição alemã é de muitos doces. Os franceses preferem frutos do mar. Na Austrália, as pessoas aproveitam o calor do verão para fazer a ceia de Natal na praia, enquanto os africanos preferem colocar a mesa para o lado de fora da casa. E vêm de Portugal os costumes bem conhecidos no Brasil, como a rabanada e o bacalhau.

A CEIA SANTA

Seja qual for a tradição de um país, a ceia natalina tem origem na festa pré-cristã da Roma Antiga, quando as pessoas se esbaldavam em verdadeiros banquetes. Como a festa terminava em 25 de dezembro, a mesa repleta de delícias acabou sendo incorporada ao Natal.

Ainda na crença cristã, se faz uma analogia com a última ceia de Jesus Cristo com os discípulos, antes de sua morte. É uma data carregada de simbologia que vai muito além das tradições do cristianismo, pois é resultado da soma de muitas credences populares em mais de dois mil anos de história.

Seja qual for a ceia de Natal, ela será especial, pois o que importa é a reunião de amigos e familiares em um clima de amizade e carinho.



Lazanha ao molho branco

Ingredientes:

500 g de massa para lasanha

Molho:

500 ml de **Leite Cooper**
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
1 tablete de caldo de frango
200 g de nozes picadas
200 g de **Mussarela Cooper** fatiada
50 g de queijo parmesão ralado

Preparo: Em uma panela, aqueça o leite e reserve. Em outra panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Adicione o tablete de caldo de galinha. Continue mexendo em fogo baixo por cerca de 20 minutos. Reserve. Em um refratário retangular ou quadrado, faça camadas alternadas de molho, massa, mussarela e nozes. Finalize com o molho e polvilhe o queijo parmesão ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até estar completamente dourado e a massa cozida.



Risoto de abóbora e camarão

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de cebola picada
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de vinho branco
1 xícara (chá) de arroz arbóreo para risoto
3 xícaras (chá) de caldo de camarão quente
2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
2 colheres (sopa) de parmesão ralado
300 g de abóbora moranga cozida, sem casca
200 g de camarão cinza médio
quanto baste de sal
quanto baste de pimenta-do-reino branca moída
quanto baste de salsinha picada

Preparo: Limpe os camarões e tempere com sal e pimenta a gosto. Refogue-os em uma frigideira untada com azeite até que fiquem opacos (cerca de 4 minutos) e reserve. Em um processador, coloque a abóbora cozida, a manteiga e parmesão ralado. Processe até virar um purê. Em uma panela, refogue a cebola picada no azeite. Quando estiver translúcida, acrescente o arroz arbóreo e refogue para que os grãos possam absorver toda a gordura. Acrescente o vinho branco e refogue mais um pouco. Despeje então 1/3 do caldo reservado, abaixe o fogo e deixe cozinhar em panela sem tampa. Quando estiver quase seco, acrescente a metade do caldo restante. Mexa algumas vezes para não pegar no fundo da panela. Quando estiver quase seco novamente, acrescente o restante do caldo e mexa um pouco mais. Quando estiver quase seco novamente, retire a panela do fogo e do calor, acrescente os camarões reservados e o purê de abóbora gelado. Mexa vigorosamente, tomando apenas o cuidado de não quebrar os grãos. Polvilhe salsinha e sirva imediatamente.

Atenção: risoto não é arroz empapado. São grãos inteiros, ligados por um creme que se forma durante o cozimento e ligado com a manteiga e o queijo, dois ingredientes necessários para a preparação da maioria dos risotos.



Peru à brasileira

Ingredientes:

1 unidade de peru
 quanto baste de sal
 quanto baste de limão
 quanto baste de bacon em fatias
 quanto baste de **Manteiga Extra Cooper** para untar

Tempero:

1/2 xícara (chá) de suco de limão
 quanto baste de sal
 quanto baste de pimenta-do-reino branca
 1 cebola picada
 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
 5 dentes de alho picados
 600 ml de vinho branco

Recheio:

8 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
 20 unidades de cebolas picadas
 30 unidades de castanhas portuguesas cozidas
 200 g de uva passa sem semente
 500 g de farinha de mandioca crua
 quanto baste de sal
 quanto baste de pimenta-do-reino branca
 2 dentes de alho picados
 1 xícara (chá) de salsinha picada
 quanto baste de miúdos de peru cozido

Preparo: Lave o peru, esfregue nele o limão e o sal para tirar qualquer cheiro que tenha. Enxágüe-o bem. Aplique todos os temperos e deixe-o, já de véspera, na geladeira, de molho nos temperos, virando a cada quatro horas. No dia seguinte, prepare os dois recheios e recheie o peru, com cuidado para não encher demais o papo, costurando depois as cavidades. Prenda as pernas do peru uma na outra, decorando, se gostar, com papel recortado, preso com uma linha. Besunte-o todo com manteiga, coloque-o na assadeira, de papo para cima. Cubra todo o peito com fatias de bacon. Regue com metade da vinha d'alhos, passada na peneira. Cubra com um papel alumínio e leve a assar em forno quente. Após uma hora e meia, descubra-o, regue com o caldo da assadeira e volte ao forno ainda coberto. Uma hora depois, descubra-o e deixe até que tome um tom dourado escuro, regando a cada 15 minutos com o caldo da assadeira. Se o caldo secar, coloque mais da vinha d'alhos coada.

Para o papo: Coloque metade da manteiga em uma frigideira grande e alta, deixe derreter e junte 2 cebolas raladas. Refogue. Junte as passas e as castanhas. Refogue um pouco, junte 100 gramas de farinha e mexa para que a farinha absorva os sabores. Tempere com sal a gosto.

Para o corpo: Aqueça o restante da manteiga, refogue os miúdos picados (pique finamente), o restante da cebola e o alho. Junte 400 gramas de farinha de mandioca e deixe que doure ligeiramente, mexendo sempre. Tempere com sal e pimenta. Por último, acrescente salsinha e cebolinha e desligue o fogo.

FOTOS / REPRODUÇÃO



Pavê de abacaxi

Ingredientes:

1 abacaxi em cubos médios
 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
 1 lata de leite condensado
 1 xícara (chá) de **Leite Cooper**
 3 gemas de ovo
 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
 1 lata de creme de leite sem soro
 1 pacote de biscoito champanhe
 150 g de coco ralado

Cobertura:

3 claras de ovo
 4 colheres (sopa) de açúcar
 1 lata de creme de leite sem soro

Preparo: Em um refratário, misture o abacaxi e o açúcar. Tampe e leve ao microondas por 10 a 12 minutos na potência alta. Deixe esfriar. Coloque em um refratário o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas e a manteiga. Leve ao microondas por 6 a 8 minutos na potência alta, mexendo a cada 2 minutos até engrossar. Retire e acrescente o creme de leite. Misture e reserve.

Cobertura: Bata as claras em neve com açúcar até obter picos firmes. Adicione o creme de leite, misture e reserve.

Montagem: Monte o pavê em uma fôrma retangular ou em taças individuais. Espalhe os biscoitos molhados na calda do abacaxi. Distribua sobre eles o creme de gemas, um pouco de coco ralado e, por último, o abacaxi. Espalhe a cobertura e decore com o restante do coco ralado. Leve para gelar por 4 horas.

Rabanadas

Ingredientes:

fatias de pão
 açúcar
 cravinho e canela
Leite Cooper



Preparo: Fazer uma calda de açúcar, água, cravinho e canela. Molhar o pão no leite, espremer e colocar na calda. Deixar fritando cerca de três minutos, retirar e colocar em um escorredor para retirar o excesso da calda. Colocar em um pirex e polvilhar canela.

Ao contrário das outras peruas, esta ajuda o seu carro a não ficar parado no trânsito.



Controle de Qualidade Ipiranga. Sua gasolina ainda mais garantida.

Seja sincero. Toda vez que você pára num posto para abastecer, não pinta aquela dúvida? "Será que essa gasolina é de boa qualidade?"

Para tranquilizar você e garantir o melhor desempenho do seu carro, a Ipiranga adotou um rigoroso Programa de Qualidade de Combustíveis. Um controle que começa nas nossas bases de armazenamento e continua nos postos. Ainda nas bases, todos os nossos combustíveis são quimicamente marcados, o que permite diagnosticar se o produto que você está levando é mesmo da Ipiranga. Nos postos, os nossos Veículos de Controle de Qualidade realizam diariamente mais de 1.000 testes de qualidade nos combustíveis armazenados nos tanques. É só procurar pelo selo que você vê neste anúncio para saber que postos já foram visitados e aprovados.

A Ipiranga também não descuida dos serviços. Uma equipe de assessores comerciais acompanha de perto o comportamento do mercado e a atuação dos nossos revendedores, treinando, orientando e sugerindo o melhor para você e seu carro.

E, para garantir que toda essa qualidade dure para sempre, a Ipiranga conta com a Isatec, uma empresa voltada à pesquisa e ao desenvolvimento de novas tecnologias e produtos.

Da próxima vez que você for abastecer, pare num posto Ipiranga. E fique tranquilo. Porque onde tem esse selo tem apaixonados por carro.



www.ipiranga.com.br



Ipiranga.
 Apaixonados por carro
 como todo brasileiro.



Grupo de participantes do treinamento para ordenhadores

CURSO RECICLA ORDENHADORES

O Sindicato Rural de São José dos Campos, através do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-SP), promoveu um treinamento para ordenhadores, técnicos e produtores de leite abordando, na prática, todas as etapas da ordenha mecânica.

“Leite é produto da ordenha de vacas sadias e sua qualidade depende inclusive da conservação a partir da ordenha, sem contaminação”, afirma o médico veterinário Aristóbulo Antônio de Carvalho, do sindicato e do Senar.

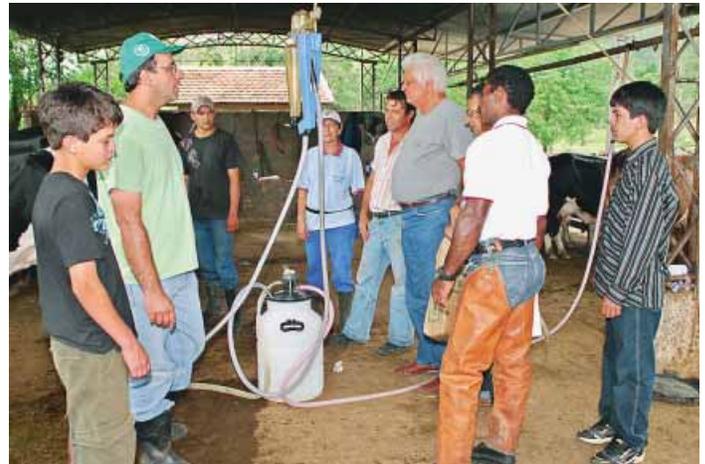
As aulas foram aplicadas na propriedade da associada Maria

Tereza Corrã, no Bairro da Água Soca, em São José dos Campos, entre 5 e 7 de novembro, pelo engenheiro agrônomo e técnico de ordenhadeiras mecânicas José Renato de Carvalho Moreira, do Senar-SP (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural).

O curso, denominado Bovinocultura Leiteira: Operação e Manutenção de Ordenhadeiras Mecânicas, buscou otimizar a qualidade das operações, garantir a saúde dos úberes, manter as ordenhadeiras em seu melhor estado e ajustar o custo-benefício desses trabalhos atendendo às exigências da Instrução Normativa nº 51.



O agrônomo José Renato transmite informações aos participantes



O curso abordou todas as etapas da ordenha mecânica

Informe-se sobre cursos

O Sindicato Rural de São José dos Campos promove cursos de formação profissional rural durante todo o ano. Para se informar sobre a programação de 2009 basta procurar sua sede, à Rua José Mattar, 291 – Jardim São Dimas, ou pelo fone 12 3941-3407.

Palestra apresenta novo produto contra carrapato e mosca-do-chifre

A mistura de um novo medicamento ao sal mineral tem sido uma opção da pecuária moderna no combate ao carrapato e à mosca-do-chifre, parasitas que penalizam o gado e o bolso do produtor no Brasil.

A novidade foi apresentada na noite do dia 13 de outubro, na Cooper, pelo médico veterinário Bruno Ribeiro de Oliveira, gerente de produtos do Laboratório Champion Saúde Animal, fabricante da linha de medicamentos Difly. O palestrante foi trazido à Cooper pela re-

presentante da Champion na região, a médica veterinária Analice Galvão.

O produto é um novo método de controle. Aplicado diretamente no cocho, evita o manejo e o estresse do animal. Segundo o fabricante, Difly possui em sua fórmula o diflubenzuron, que impede o crescimento da larva porque inibe a formação da quitina, substância responsável por formar a casca do ovo (no caso do carrapato) e o esqueleto da mosca-do-chifre, necessário para sua sustentação e locomoção.



O médico veterinário Bruno de Oliveira fala aos produtores

O produto está de acordo com a Instrução Normativa 51, que visa a melhoria da qualidade do leite, e é eliminado 100% do corpo do animal, sem necessidade de carência para a lactação. O gado se torna apenas o transportador da dose pa-

ra os parasitas e pode ingerir o produto em qualquer idade.

Para um tratamento seguro, a aplicação deve durar no mínimo 100 dias. Difly é indicado para casos de mosca e Difly S3 para moscas e carrapatos.



O gerente da loja do Jardim Paulista, Silvio Luís, exhibe as amplas instalações



Fachada do Piratininga do Jardim Paulista, o primeiro da rede

FOTOS ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

REVENDEDOR

Cresce a Rede Piratininga

Em breve deve ser construída a quinta unidade da rede Mercadinho Piratininga

Empreendedorismo é o que não falta aos irmãos Chuluck. Talvez seja um traço genético herdado do pai Arme de Mamede Chuluck, que em 1966 se arriscou a seguir sozinho como negociante e fundou o **Mercadinho Piratininga** – nome dado em homenagem ao local onde a antiga mercearia se instalou: a Vila Piratininga, que faz parte do Jardim Paulista, em São José dos Campos.

Hoje, 42 anos depois, o Mercadinho Piratininga é uma rede que está próxima de inaugurar sua quinta unidade no Vale do Paraíba, graças ao dinamismo dos filhos do fundador – Reginaldo, Silvana e Ronaldo.

O crescimento do Piratininga acompanhou o desenvolvimento da cidade de São José. No início, a loja atendia somente os moradores locais, mas a mudança do Terminal Rodoviário para as proximidades, na década de 1970, gerou maior fluxo de clientes e o desejo de crescer.

NASCE UMA REDE

Assim, em 1986, a comuni-



Luiz Ricardo, encarregado de frios da loja do Jardim Paulista, com produtos Cooper

dade do Jardim Satélite – um bairro em franco crescimento – ganhou a segunda unidade do Mercadinho Piratininga. “Adquirimos uma loja que já existia e alavancamos o negócio, conquistando a população gradualmente. Graças ao atendimento personalizado a clientes e fornecedores, nos fixamos e hoje somos um comércio necessário no bairro”, conta o diretor Ro-

naldo Chuluck.

Fazendo questão de bem atender sua clientela, era chegada a hora de extrapolar os limites de São José. Campos do Jordão foi a cidade escolhida para ganhar a terceira loja do Piratininga, em 1997.

“Por ser um espaço restrito, nos voltamos mais para o cliente local do que ao turista”, diz Ronaldo.

Como ter uma unidade fora provou ser um bom negócio, a família Chuluck não deixou escapar uma oportunidade surgida há três anos e se instalou também na cidade de Paraíba abrindo, assim, sua quarta unidade. A perspectiva atual é de levar em breve aos moradores do Jardim Morumbi a quinta loja da rede.

A Cooper acompanha a história do Piratininga desde o seu início com uma parceria de tamanho valor que é assim explicada por Ronaldo Chuluck: “Posso dizer que o nosso sucesso está atrelado à linha Cooper. A qualidade de seus produtos garante, por si só, uma ótima aceitação junto ao consumidor.”

A rede Mercadinho Piratininga comercializa toda a linha de leites, queijos, manteigas e iogurtes Cooper.

■ **Mercadinho Piratininga Jardim Paulista** – Rua Itororó, 74 – Jardim Paulista – São José dos Campos – Fone 12 3947-2733. Funciona de segunda a sábado das 8h às 22h e aos domingos das 8h às 13h. Mais três unidades: Jardim Satélite, Campos do Jordão e Paraíba.

Produtor, nesta edição você está recebendo a Parte III do Programa de Educação Continuada, que trata da **Metodologia de Ordenha**. O assunto contempla o Plano Nacional da Qualidade do Leite (PNQL), que visa dar maior competitividade ao leite brasileiro no país e no mundo.

METODOLOGIA DE ORDENHA



Todo o equipamento deve ser lavado após o uso

A ordenha é uma atividade repetitiva e metódica que exige cuidados por parte do ordenhador porque, é sabido, a maioria das contaminações no leite ocorre devido a uma ordenha mal feita.

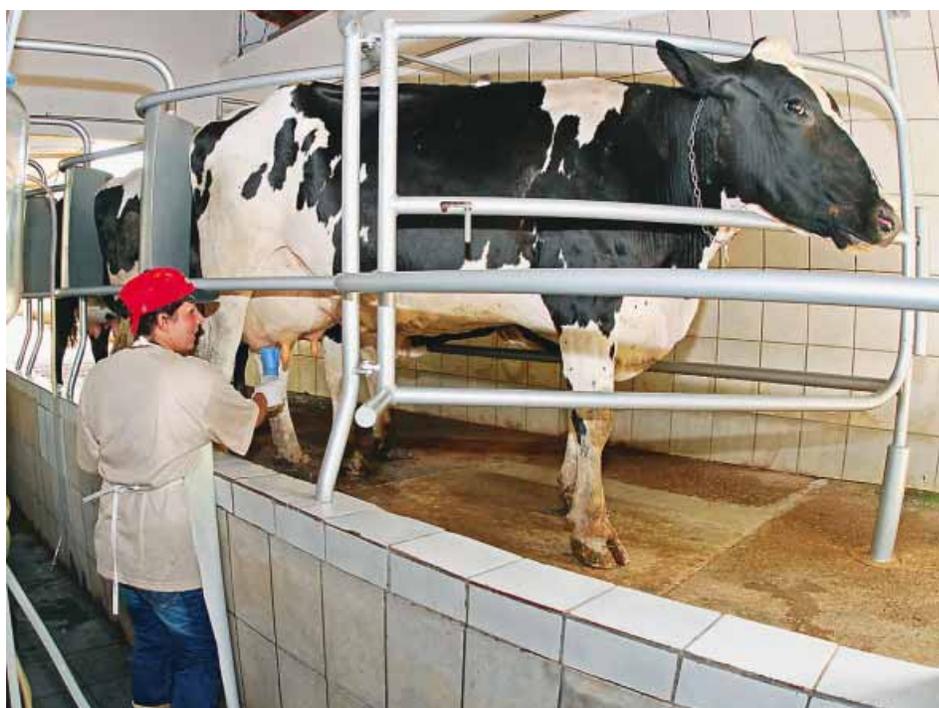
Uma prática saudável é se fazer a ordenha por lotes:

- 1º lote – vacas sadias
- 2º lote – vacas tratadas e curadas
- 3º lote – vacas recém-tratadas e curadas
- 4º lote – vacas em tratamento

ANTES DA ORDENHA

Além de adotar este método, alguns cuidados são essenciais antes do início da ordenha:

- O local deve estar limpo, sem fezes e lixívia de barro e restos de alimento.
- O animal não deve ser maltratado no preparo para evitar o estresse.



Tratar bem o animal faz parte de uma ordenha eficiente e sem estresse

MADEIRAS TRATADAS, FLORESTA PRESERVADA.

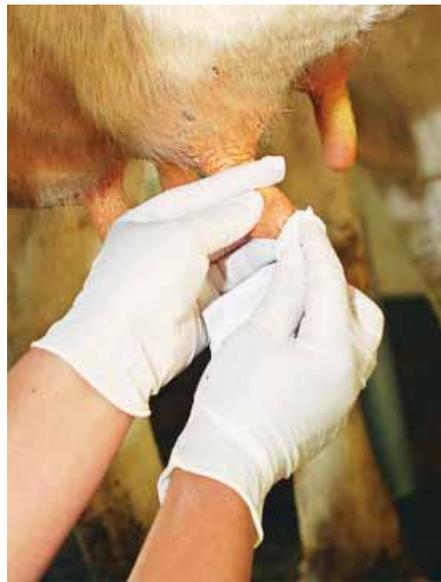


Unidade de Tratamento de Madeiras - UTRATA
Estrada - Vila (Indústria)
Cidade - São Carlos - Minas Gerais

UTRATA

(51) 3574-8176
3574-7254
3574-7548

Rodovia da Tamiara, km 52 - São Carlos - Minas Gerais



Os tetos deve ser lavados com água limpa e solução sanitizante



Primeiros jatos vão para o teste da caneca de fundo preto, que identifica a mastite

APÓS A ORDENHA

- Limpar o local, os equipamentos e os utensílios utilizados, como baldes, canecas, coadores etc.
- Lavar a ordenhadeira observando todos os cuidados necessários para a limpeza de borrachas, teteiras, baldes etc.
- Lavar todos os panos utilizados (inclusive os de secar os tetos), colocá-los para secar e somente utilizá-los após estarem completamente secos.



O trabalho da ordenha acaba com a lavagem de todos os equipamentos

ORDENHA PASSO A PASSO

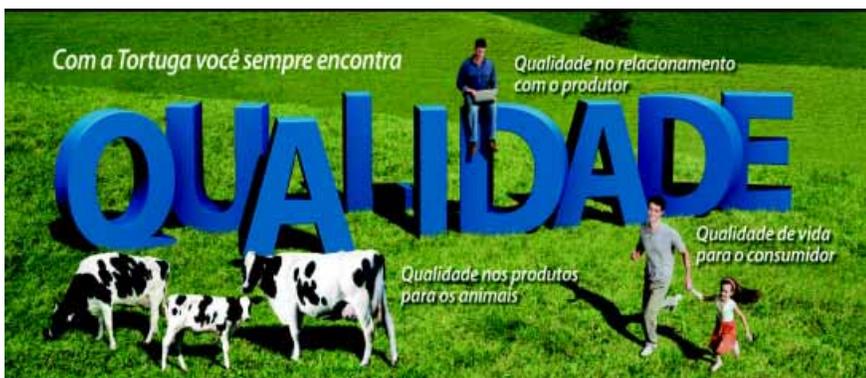
A ordenha deve seguir basicamente os passos abaixo em cada animal:

- Os tetos e a parte inferior do úbere devem ser lavados com água limpa e solução sanitizante. Em seguida, devem ser secados com toalhas de papel ou panos limpos.
- Os primeiros jatos de leite devem ser desprezados para a ordenha, mas devem ser utilizados para o teste da caneca de fundo preto (que permite ao ordenhador enxergar se o leite está com aspecto coalhado, o que indica possível mastite).
- A ordenha deve ser iniciada colocando-se as teteiras nos tetos saudios. Caso a operação seja manual, o ordenhador deve limpar as mãos antes.
- Independentemente do tipo de ordenha, o úbere deve ser massageado quando necessário para se esgotar bem o leite.
- Após o término da ordenha, aplicar solu-

ção protetora.

- Repetir esses passos com cada animal ordenhado.

PRÓXIMO CAPÍTULO: O RESFRIAMENTO DO LEITE



NUTRIÇÃO | GADO DE LEITE



Em todas as fases, o melhor custo-benefício para o produtor.

- Aumento de fertilidade
- Melhor qualidade do leite
- Maior produtividade



www.tortuga.com.br

Legislativo de SJC apóia cooperativismo

A Câmara Municipal de São José dos Campos aprovou em novembro, por unanimidade, projeto de lei que cria a Política Municipal de Apoio ao Cooperativismo, elaborado pela Frente Parlamentar do Cooperativismo de São José dos Campos com base na lei estadual 12.226.

O associado João Tampão, eleito vereador pelo PR, esteve na sessão representando a Cooper – homenageada na ocasião como uma das melhores cooperativas do Vale do Paraíba – e se comprometeu a dar total suporte ao projeto a partir de 1º de janeiro, quando tomará posse.

A Ocesp (Organização das Cooperativas do Estado de São Paulo) tem planos de abrir um escritório regional em São José dos Campos para aprimorar os projetos cooperativistas. “Queremos ver de perto a realidade e ouvir as necessidades das cooperativas”, afirma o superintendente da Organização, José Henrique Galhardo.



FOTO GEBIDA

O futuro vereador João Tampão e o atual vereador José Luiz Nunes: apoio total ao cooperativismo



FOTOS ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

Turma da Fundhas visita a Cooper

Visitantes de novembro

Estudantes de todas as idades enriquecem seus currículos escolares com o aprendizado que extraem das visitas que fazem à Cooper. Em novembro a Cooperativa apresentou seu processo de beneficiamento da linha de leites e fabricação de derivados para alunos de três instituições.

Jovens do terceiro ano do curso de Administração da Unip estiveram na Cooper no dia 4; no dia 10, a visita incluiu 29 alunos da Fundhas – unidade Eugênio de Melo; e no dia 21 a Cooper recebeu 27 estudantes dos cursos de Biomedicina, Nutrição e Engenharia de Alimentos da Univap.



Visitantes da Unip recebidos na Cooper: Andréa, Adilson (Cooper), Carolina, Edson, Maria, Vânia e Camila

Alunos de vários cursos da Univap ouvem a apresentação do funcionário da Cooper Adilson Valério



aniversariantes

COOPERADOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

Dia 16: Hélio de Oliveira; Adilso Fonseca de Miranda. **Dia 19:** José Perci Ribeiro da Costa. **Dia 21:** Mário Moreira; Jesus Ribeiro dos Santos. **Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro. **Dia 24:** Expedito Rosa Perillo. **Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas; Messias Rangel Camargo. **Dia 28:** Mauro Donizette Leite; Pedro Villela Vilhena. **Dia 30:** Ozias Soares de Faria; José Paulo de Souza; José Luiz Gonçalves; Cirilo Nunes.

JANEIRO (1ª QUINZENA)

Dia 1º: Maurício Neves de Oliveira. **Dia 3:** Carlos Kanji Yoshida. **Dia 4:** Rui Jorge César; Claudio Müller; Carlos Eduardo de Souza; Ivan José Moreira de Sousa. **Dia 6:** Antonio Santos (3). **Dia 7:** Sivaldo Renó da Costa. **Dia 9:** Renato Liberali Camargo. **Dia 13:** Sebastião Vitorio da Silva. **Dia 15:** Ranulfo Alves Villela; Luiz João Nunes.

FUNCIONÁRIOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

Dia 20: Valdemir Coutinho. **Dia 24:** José Valdeir Felinto. **Dia 25:** Noel da Cunha; Luís Donizetti do Carmo. **Dia 26:** Ederaldo Inocêncio Vaz. **Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva. **Dia 30:** Jacqueline Bastos P. de Barros. **Dia 31:** Thomas da Silveira Chaves.

JANEIRO (1ª QUINZENA)

Dia 1º: Vicente Ribeiro Gomes. **Dia 2:** Maria Elizabeth Alves. **Dia 3:** Antonio Braz Pereira. **Dia 7:** Luiz Antonio M. Machado. **Dia 9:** Vanderlei Dimas de Sousa. **Dia 10:** Paulo Augusto Constâncio. **Dia 13:** Ananias Rodrigues da Silva. **Dia 14:** Marcelo Luís de Campos.

O futuro depende das boas escolhas que você faz hoje.

Garanta agora mesmo um futuro tranqüilo para você e para as pessoas que você ama.

Fale com seu gerente hoje mesmo.

12 3921-1541

carlos.manuel@bancoreal.com.br

RealPrev

Você acumula recursos para sua aposentadoria e garante um futuro tranqüilo para você e sua família.

RealPrev Educar

Faça um plano de previdência privada que ajuda a custear a formação profissional de seus filhos, sobrinhos, netos ou afilhados.

O banco da sua vida

BANCO REAL



COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Leite B

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	82.182
2º Airton Marson Júnior (Caçapava)	72.064
3º Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda. (Jacareí)	50.889
4º Hissachi Takehara (Jacareí)	36.418
5º Benedito Vieira Pereira (SJC Campos)	34.411
6º Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	33.856
7º Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	33.014
8º Fazenda Ferreira (Pindamonhangaba)	25.332
9º Angel Guillem Moliner e outro (Jacareí)	25.252
10º Alexandre Racz (Caçapava)	24.905
11º José Edvar Simões (Jambeiro)	24.591
12º Carlos Alberto Alvarenga (Caçapava)	23.778
13º Mário Moreira (SJC Campos)	22.775
14º José Afonso Pereira (Jacareí)	22.473
15º Marcus Vinícius Pinto da Cunha (Jacareí)	22.068
16º José Renó Barreto (Jacareí)	20.743
17º Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	18.230
18º Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	18.145
19º Renato Trballi Veneziani e outra (SJC Campos)	17.326
20º Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	15.935
21º César Fernandes (Igaratá)	15.332
22º Ruy Jorge César Júnior (Jambeiro)	15.197
23º Olavo Alves de Souza (Tremembé)	14.460
24º Antonio da Silva (Caçapava)	14.132
25º José Rubens Alves (SJC Campos)	14.044
26º Bráulio Souza Vianna e outro (Natividade da Serra)	13.997
27º José Carlos Intriéri (Jambeiro)	13.815
28º Claudio Müller (SJC Campos)	12.681
29º Rogério Miguel (Santa Branca)	12.655
30º Sylvio dos Santos (Monteiro Lobato)	12.502

Leite Resfriado

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	29.983
2º Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	16.704
3º Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	14.380
4º Sebastião Rosa dos Santos (SJC Campos)	10.416
5º Maria Tereza Corrá (SJC Campos)	10.389
6º Adilerso Fonseca de Miranda (Caçapava)	9.661
7º Antônio de Paula Ferreira Neto (SJC Campos)	9.384
8º Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	9.219
9º Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	8.882
10º Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí)	8.421
11º Edson Bráulio de Melo (SJC Campos)	7.789
12º José Carlos Pereira da Silva (SJC Campos)	7.767
13º Riscala Benedito Neme (SJC Campos)	7.662
14º Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba)	7.505
15º Mário Benfca Vilela e outro (Santa Isabel)	6.727
16º Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	6.716
17º Geraldo Peretta (Caçapava)	6.516
18º Norival Pereira Andrade (Paraisópolis)	6.409
19º Orlando Rodrigues Muniz (Caçapava)	6.271
20º Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	5.940
21º Milton Martins Coelho Júnior (Guararema)	5.890
22º José Ruy Veneziani (SJC Campos)	5.802
23º Benedito Pires de Albuquerque (Jacareí)	5.750
24º José Francisco Rodrigues – espólio (Paraibuna)	5.611
25º José Benedito dos Santos (Paraibuna)	5.581
26º Benedito Sebastião de Sousa (SJC Campos)	5.248
27º Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	5.204
28º Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	5.100
29º Delma Aparecida dos Reis Oliveira (Igaratá)	4.811
30º Carlos Eduardo de Souza (SJC Campos)	4.600

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 - SJC Campos (0xx12) 3923-5201



Consórcio:
Ótimo para quem quer investir,
melhor para quem vai comprar.

Se você não conhece o sistema de consórcio,
ligue para a Vinac e descubra a melhor forma
para realizar os seus sonhos.

Veículo	Crédito	Prestação
F 250 XL Diesel	R\$ 97.060,00	R\$ 1.860,69
Civic EXS-AT	R\$ 85.235,00	R\$ 1.634,00
Civic LXSC-AT	R\$ 72.160,00	R\$ 1.383,34
Corolla XEI	R\$ 69.500,00	R\$ 1.332,35
Civic LXS-MT	R\$ 65.460,00	R\$ 1.254,90
Corolla XLI	R\$ 62.900,00	R\$ 1.205,82
EcoSport XLT 1.6	R\$ 58.850,00	R\$ 1.128,18
Vectra 2.0 Expression	R\$ 57.545,00	R\$ 1.103,17
Stilo 1.8	R\$ 53.600,00	R\$ 1.027,54
Fit LX-MT	R\$ 47.320,00	R\$ 907,15
Focus 1.6	R\$ 45.120,00	R\$ 864,97
Saveiro 1.8	R\$ 41.150,00	R\$ 788,87
Parati 1.6	R\$ 39.530,00	R\$ 757,81
Strada Trekking 1.4 CE	R\$ 38.720,00	R\$ 742,28
Gol 1.6	R\$ 36.860,00	R\$ 706,62
Peugeot 206 Sensation	R\$ 33.990,00	R\$ 651,61
Fiesta 1.0 Hatch	R\$ 31.765,00	R\$ 608,95
Fox 1.0	R\$ 31.020,00	R\$ 594,67
Palio 1.0 ELX	R\$ 30.690,00	R\$ 588,34
Gol 1.0	R\$ 27.120,00	R\$ 519,90
Celta Hatch	R\$ 26.759,00	R\$ 512,98
Ka 1.0	R\$ 26.190,00	R\$ 502,08
Uno Mille	R\$ 23.690,00	R\$ 454,15

O valor das prestações pode ser alterado de acordo com o preço do veículo.

Grupos de 60 meses



0800 - 770 7811

Av. Cassiano Ricardo, 441
Jd. Aquarius - S.J.Campos

www.vinac.com.br