

cooperando

JANEIRO / 2009

Nº 335

ANO XXIX

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



O Supermercado Cooper
faz entrega de compra para
cooperado na zona rural

SUPERMERCADO

Você compra, a Cooper entrega

O Supermercado Cooper é um serviço diferenciado e de alta qualidade prestado aos associados e disponível aos consumidores em geral

UMA COOPERATIVA É ISTO

Caro amigo. Participar de uma cooperativa não significa, como alguns ainda podem pensar, simplesmente “vender” o seu produto para ela. Na realidade, o verdadeiro sistema cooperativista, como o nosso, consiste na entrega do leite para que ele seja processado, industrializado e comercializado, dentro das melhores condições possíveis, sempre buscando redução de custos e a obtenção de maior competitividade no mercado com base em um rígido controle de qualidade.



ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

Ser cooperado ainda não se resume a isto. O cooperado tem o direito de usufruir de toda a estrutura de apoio que uma cooperativa deve lhe oferecer. No caso da Cooper, esses benefícios são muitos, conforme mostramos na reportagem especial desta edição enfocando o nosso supermercado. Mas há muito mais.

Temos o setor de atendimento mecânico, habilitado para o reparo de máquinas, equipamentos e implementos agrícolas em geral. Temos também o serviço de carpintaria, onde os associados podem encomendar as porteiras, cochos e outras peças de que necessitem.

No campo dos serviços profissionais, destaca-se o atendimento veterinário e agrônomico, que conta com profissionais das diversas especialidades.

No setor de abastecimento, podemos começar pela loja de produtos agropecuários, com grande capacidade de servir aos associados nas suas necessidades de medicamentos e produtos específicos para o produtor rural. Na bomba de combustíveis, um produto de qualidade incontestável está à disposição do associado, com condições favoráveis de pagamento.

No supermercado, por sua vez, o associado encontra atendimento familiar e sempre em condições de competir até mesmo com as grandes redes. Mais importante: o serviço é personalizado, com entrega em domicílio ou levando as compras até o carro do cliente.

Talvez o mais importante de todos os serviços seja a nossa fábrica de rações, cujo objetivo principal é oferecer um produto de primeira linha, um produto que dê segurança ao pecuarista quando o utiliza para o trato do rebanho. Tudo a um custo altamente competitivo em relação aos demais fabricantes.

É bom lembrar que todos esses serviços que destacamos acima foram criados para servir aos cooperados, tornando sua vida mais fácil. Mas, esses mesmos serviços, estão abertos para o consumidor em geral, desde que devidamente cadastrado, para que, além de um benefício para o associado, os serviços oferecidos sejam uma fonte de renda que irá aumentar o faturamento da cooperativa e, em consequência, a renda do produtor.

Uma cooperativa é isto. Uma entidade com a qual você pode contar em todos os momentos. É assim que trabalhamos aqui na Cooper. É uma cooperativa assim que você merece ter.

Benedito Vieira Pereira
DIRETOR-PRESIDENTE

DIA-A-DIA

NOTÍCIAS DE INTERESSE DO PRODUTOR

Brasil pode integrar Federação do Leite

A filiação brasileira na Federação Internacional do Leite (FIL) foi discutida durante a 17ª reunião ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Leite e Derivados, no último dia 9 de dezembro, em Brasília. Será criado um grupo temático, formado por representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), produtores, indústrias, cooperativas, academia e do Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite, com reuniões previstas para o primeiro semestre de 2009.

De acordo com o presidente da Câmara, Rodrigo Sant'anna Alvim, à medida que o Brasil está se consolidando como exportador e é considerado o sexto maior produtor de leite, é importante que o país participe das discussões internacionais sobre o setor lácteo. “Se o Brasil, África do Sul e Egito ingressarem na Federação, serão tratados assuntos relativos a 86% da produção mundial de leite. Como, por exemplo, qualidade do leite e normas de produção”, enfatizou.

No período de janeiro a outubro deste ano foi exportado 1 bilhão de litros de leite. A expectativa é que a produção tenha alcançado, em 2008, 30 bilhões de litros, o que representa crescimento de 10% em relação a 2007.

QUEM QUISER
QUE CONTE OUTRA



Nem disfarçado

O caipira foi a Brasília e, como lá não tem esquina, resolveu atravessar uma daquelas monumentais avenidas.

Foi quando veio um Porsche em alta velocidade e quase o atropelou.

Cem metros adiante, um deputado grita de dentro do carro:

– Caipira filho da mãe, não enxerga?

O caipira, assustado por ter quase sido atropelado, ficou mais assustado ainda, pensando como o cara tinha adivinhado que ele era caipira. Teria sido pelas roupas?

Assim, foi a uma das lojas mais caras de Brasília para se produzir. Comprou um terno Armani, óculos ray-ban legítimos, sapatos italianos, pulseira de ouro, um Rolex, e tudo o mais que pudesse lhe dar um status significativo. Sentiu-se, enfim, extremamente sofisticado.

Voltou para o mesmo ponto e foi atravessar a rua. Foi quando novamente vem outro Porsche e quase o atropela...

O carro pára a uns cem metros e outro deputado grita de lá de dentro:

– Carioca filho da mãe, até parece caipira!

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 Paraibuna, 295 – Centro – Fone (0xx12) 2139-2244 – Fax (0xx12) 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 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



O cooperado Celso Borsoi Berti recebe cesta de Natal do diretor Mota



O funcionário João faz a entrega de cesta ao diretor Jorge de Paula Ribeiro

CONFRATERNIZAÇÃO

FIM DE ANO, FESTA NA COOPER

Como já é tradicional, o final de ano é tempo de confraternização na Cooperativa. Do dia 10 até o dia 16 de dezembro, foram feitos os pagamentos de retorno aos associados e também a entrega de cestas de Natal e do calendário de 2009 a cooperados, carreteiros, distribuidores e funcionários.

No dia 10, diretores da Cooper deslocaram-se até Paraisópolis para a entrega ao pessoal do Sul de Minas; de 11 a 16, a entrega foi feita na sede de São José dos Campos.

O calendário 2009, que reproduziu uma cena do mais recente filme publicitário dos produtos Cooper, também foi entregue aos clientes do Serviço Domiciliar Cooper e em pontos-de-venda da região.



O calendário 2009



O diretor-presidente Benedito Vieira faz entrega ao carreteiro Ademir Renó dos Santos



Diretores Bene e Mota na entrega das cestas às funcionárias Joyce e Juliana



Funcionária Vera Regina entrega cesta para o colega Paulo Rodolfo



Funcionários encerraram o ano em clima de confraternização

Bezerro nasce de boi abatido há três anos

Nasceu, no dia 11 de dezembro, *Hércules*, o primeiro bezerro brasileiro proveniente de inseminação artificial com espermatozoides recuperados de boi abatido há três anos em frigorífico. A técnica de inseminação artificial, aplicada pela Embrapa Cerrados, Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, consiste na recuperação de espermatozoides do epidídimo, desde que mantido resfriado, até três dias após a morte do animal.

A idéia é possibilitar a reprodução de touros de elite que possam morrer acidentalmente. Armazenar material genético de animais mortos para fecundar fêmeas pode ajudar também na preservação de espécies silvestres ameaçadas de extinção.



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

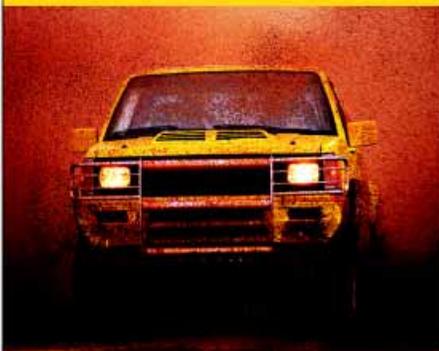
Gohan
Lambedor Para Cães

MINGO
Para Pêlo

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

**F1 Master
4x4.
Para veículos
movidos
a adrenalina.**



**O lubrificante que
melhora o desempenho
e aumenta a
vida útil do motor.**

Só a Ipiranga poderia ter feito F1 Master 4x4. Um lubrificante desenvolvido especialmente para motores mais potentes e que são muito mais exigidos. Ele não só melhora o desempenho como reduz o desgaste das peças, e ainda prolonga a vida útil do motor. Passe num posto Ipiranga e boa aventura.



Ipiranga

Apaixonados por carro como todo brasileiro.

SUPERMERCADO

**Aqui tem qualidade
e atendimento do jeito
que você merece**

Mais do que o próprio dono do negócio, o cooperado é um cliente na Cooper. É desta forma que o associado é tratado no Supermercado, instalado na sede de São José dos Campos, para oferecer um serviço diferenciado e de qualidade.

A vantagem começa na facilidade de acesso às compras, que podem ser feitas por telefone, envio da lista por fax ou por e-mail, e termina com a entrega grátis em casa, inclusive na zona rural, no mesmo dia ou no prazo máximo de 24 horas.

SETORES

São cerca de três mil itens distribuídos nos mais variados setores: açougue com carnes de primeira linha, laticínios, frios, produtos Cooper do dia, congelados, enlatados, utilidades domésticas, limpeza, higiene pessoal e perfumaria. “É, de fato, um supermercado com todos os itens de primeira qualidade”, enfatiza o supervisor Gilberto Ribeiro da Silva.

PREÇOS

O frescor e a qualidade dos alimentos, bem como a ideia – errada – de que um supermercado pequeno pratica valores mais elevados, são fatores que não interferem nos preços. A equipe faz pesquisas constantes nas grandes redes e mantém preços sempre competitivos.

PAGAMENTO

Outra vantagem é a forma de pagamento. Para ganhar 40 dias, a melhor data de compra para associados e distribuidores é o dia 1º. O desconto em folha de produção é efetuado no dia 10 do mês seguinte. Já para os funcionários, é o dia 21, com desconto no holerite no dia 30 do mês seguinte.



O Supermercado faz entrega de compra em propriedade da zona rural

te. O Supermercado ainda aceita cartão de crédito Visa, cheques pré-datados e pode emitir boletos bancários para 30 dias.

FACILIDADES

Os clientes que preferem ir pessoalmente às compras encontram estacionamento na porta de entrada e um rápido atendimento, que inclui empacotamento e carregamento até o porta-malas – um serviço gentilmente oferecido pelo funcionário de serviços gerais Liovaldo Militão da Silva, conhecido por Tatu.

CONSUMIDOR EM GERAL

O consumidor em geral também pode usufruir das vantagens e da qualidade dos serviços e produtos do Supermercado. Basta ser indicado por um associado, funcionário ou distribuidor e preencher uma ficha cadastral anexando cópias do CIC, RG e comprovantes de renda e de endereço.



As gôndolas são amplas e a variedade de produtos e marcas não deve nada aos supermercados de maior porte



O açougueiro Demir fiscaliza toda a carne que chega ao supermercado

Aqui só entra carne de primeira

Um dos pontos altos do Supermercado é o setor de açougue. As carnes são de primeira qualidade e têm procedência de frigoríficos que possuem o selo de segurança do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

No ato da entrega, as carnes são rigorosamente examinadas pelo açougueiro Demir Pereira. "Se forem de boi velho ou não estiverem em ótimas condições, não tenho dúvida, mando de volta", afirma Demir.

As peças chegam quatro vezes na semana e, por isso, o consumidor encontra carnes bovinas e suínas fresquinhas. Recebidas, elas seguem para a câmara fria, aguardando serem desossadas e limpas antes do envio ao balcão de vendas. O açougue também comercializa partes congeladas de frango, peixes ensacados e a linha prática da Sadia.



O setor de frios tem grande variedade

VEJA POR QUE COMPRAR NO SUPERMERCADO DA COOPER

- Aceita compras por telefone, fax ou e-mail
- Aceita cheques pré-datados, cartão de crédito, emite boleto bancário ou desconta em folha de produção
- Prazo de pagamento de até 40 dias
- Preços competitivos
- Ampla variedade de produtos de qualidade
- Rápido atendimento
- Serviço de empacotamento e carregamento até o carro
- Entrega grátis em domicílio, inclusive na zona rural, no prazo máximo de um dia, para compras acima de R\$ 50,00
- Estacionamento na porta de entrada



Tatu leva compras de cliente até o carro



A equipe: Eugênio, Daividson, Fernando, Gilberto (supervisor), Conceição, Demir e Liovaldo (Tatu)

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

O Supermercado funciona de segunda a sexta-feira das 8h às 18h, e aos sábados, das 8h às 13h. Compre pelo telefone (2139-2256), envie a lista por fax (3941-1829), ou mande um email (supermercado@cooper.com.br). A compra chega em sua casa ou propriedade no mesmo dia ou em 24 horas.

Vantagens também chegam a outras duas localidades

No Sul de Minas e em Paraibuna, os associados e funcionários podem usufruir do convênio estabelecido com as redes Unisul e Mercadinho Piratininga. Essa parceria sucedeu as antigas lojas que a Cooper mantinha nas regiões e segue com as mesmas facilidades de pagamento oferecidas no Supermercado da sede.

Para ganhar 40 dias no pagamento, a melhor data de compra para associados é o dia 1º. O desconto em folha de produção é efetuado no dia 10 do mês seguinte. Já para os funcionários, é o dia 21, com desconto no holerite no dia 30 do mês seguinte.

revendedor

Fachada de bom gosto combina com o perfil do bairro (primeira à direita); o interior também alia sofisticação e praticidade (segunda à direita)



FOTOS ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

Quem aprecia os serviços de uma padaria com o requinte de um café e a praticidade de refeições rápidas ganhou uma nova opção em São José: **Vicenttina Empório e Caffè**, localizado na rua Teopompo de Vasconcelos, na Vila Adyanna.

Aliando um estudo detalhado do local e do público ao imóvel já pertencente à família, Frederico Luiz Silva Rennó Ferreira convenceu seu pai, Jorge Luiz, a investir no novo negócio.

As imediações concentram 1.400 apartamentos residenciais, com grande parte de moradores idosos, que têm dificuldade em atravessar a movimentada avenida 9 de Julho para comprar suas refeições.

Problema solucionado. O Vicenttina Empório e Caffè oferece todo o serviço de uma padaria, com panificação, confeitaria, frios, empório, laticínios Cooper e espaço para refeições e lanches. E ainda possui baristas certificados que preparam cafés especiais, gelados e quentes, com a qualidade do Octávio Café, de São Paulo.

Com pouco mais de dois meses de funcionamento, Frederico já optou por tornar o Vicenttina um revendedor exclusivo das linhas de manteigas extras e leites Cooper, bem como do queijo minas frescal Cooper.

“Não somente vendemos os produtos, como também utilizamos a manteiga e o queijo no preparo de pães na chapa. O queijo minas frescal Cooper é o único que não desmancha, mantendo sua consistência nos lanches quentes”, avalia Frederico. “São alimentos frescos,

Vicenttina: sonho tornou-se realidade



Acima: Frederico e o pai Jorge Luiz, confiantes no novo negócio. Ao lado: produtos Cooper não podem faltar no Vicenttina

de qualidade e entregues nos prazos firmados”, acrescenta.

DOMINGO À BAIANA

Nas manhãs de domingo, o Vicenttina Empório e Caffè oferece um sabor diferenciado aos seus clientes, com uma baiana preparando tapioca, omeletes, ovos mexidos e pratos típicos. Diariamente, o local serve massas, saladas com grelhados e panquecas no almoço e jantar.

No andar superior, há um espaço para chás da tarde, *happy hour* e confraternizações com capacidade para acomodar 25 pessoas. O local é arejado e com vista para as operações do setor de panificação. “Fazemos questão de mostrar a qualidade e a segurança na elaboração dos alimentos”, diz Frederico.

Brevemente o local irá facilitar a vida de pacientes internados, acompanhantes e funcionários do Hospital Policlin, localizado em frente ao estabelecimento, com serviço de entrega, que atualmente já ocorre nos domicílios da região.

O Vicenttina é um café para São José e uma padaria para a Vila Adyanna. “É a realização do sonho que eu tinha desde o meu primeiro emprego, aos quinze anos, quando era balconista de uma cafeteria”, afirma Frederico.

■ **Vicenttina Empório e Caffè** – Rua Teopompo de Vasconcelos, 403 – Vila Adyanna – São José dos Campos – Fone 3922-1477. Funciona de segunda a sábado das 6h30 às 22h, e aos domingos das 7h às 13h.

Comece o ano sem preocupações. Use RealParcelado.

RealParcelado é crédito rápido e sem burocracia. Você mesmo libera em sua conta corrente. Você se livra das contas mais urgentes e tem de 30 a 60 dias para pagar a primeira parcela em prestações fixas de 4 a 12 vezes.



Veja como liberar o

RealParcelado em sua conta:

- Caixas eletrônicos do Banco Real
- Caixas eletrônicos Banco24horas
- Real Internet Banking
- Disque Real
- Função Visa Electron do seu cartão de débito ou múltiplo

Dúvidas? Fale com seu gerente hoje mesmo.

12 3921-1541

carlos.manuel@bancoreal.com.br

O banco da sua vida



2008 NA COOPER

Alguns dos principais acontecimentos do ano de 2008 na Cooperativa

JANEIRO

▶ A revista **Cooperando** traz a orientação técnica de todas as etapas do **plantio direto de milho**, um sistema que ganha campo no Vale do Paraíba por suas inúmeras vantagens.

FEVEREIRO

▶ Funcionários dos setores de manutenção, produção e controle de qualidade dos leites tipo B e Cooperlight recebem **treinamento da Tetra Pak**, fabricante das embalagens em caixinha, para atualização técnica de envase.

▶ Bayer e Cooper se unem na promoção "**Muito Leite!!! Muita Alegria!!!**" e ajudam entidade a receber laticínios da Cooper doados pela Bayer.

MARÇO



Assembléia elegeu o novo Conselho Fiscal

▶ **Assembléia Geral Ordinária** reúne a maioria dos associados e elege o novo Conselho Fiscal. O evento também homenageia cooperados e funcionários que completaram 25 anos e 50 anos de vínculo com a Cooperativa.

▶ O diretor-presidente da Cooper Benedito Vieira Pereira é eleito **vice-presidente da Indústria** na Associação Comercial e Industrial de São José dos Campos.

ABRIL

▶ Funcionários da Fábrica de Rações Cooper e da Área Industrial recebem treinamento em **Boas Práticas de Fabricação**, ministrado pela empresa Gemacom, fornecedora da Cooperativa.

MAIO

▶ Cem por cento do **rebanho dos cooperados é vacinado** contra raiva e febre aftosa.

▶ Um ano após o treinamento dos produtores em **Boas Práticas de Produção**, os resultados



Dia do cooperativismo: em julho a Cooper homenageou os associados com mais de 50 anos de vínculo com a entidade

são positivos, com aprimoramento no controle de qualidade do leite que desembarca na plataforma da usina.

JUNHO

▶ A Cooper lança o leite **Novita**, semi-desnatado, produzido com a qualidade do leite B e padronizado a 2,0% de gordura, para atender aos consumidores que desejam um leite com menos calorias que o integral, mas não tão magro como o desnatado.



▶ O **Queijo Prato Cooper** e o **Queijo Mussarela Cooper** ganham novas e modernas embalagens nas peças de dois quilos.

▶ O leite Cooper está presente no **Programa Viva Leite** do Governo do Estado de São Paulo, abastecendo com 12 mil litros diários creches, igrejas e centros comunitários da zona leste da Capital, através do distribuidor JRPC Comercial de Alimentos.

JULHO



Torneio leiteiro

▶ A Cooper apóia o **1º Torneio Leiteiro José Vieira Pereira**, realizado durante a 26ª Fajija. O evento é uma continuidade do torneio que a Cooper organizou diretamente durante vários anos. A vaca **Boneca**, de propriedade de Benedito Vieira Pereira, é a campeã.

▶ A **5ª Expo Girolando**, ocorrida durante a Fajija, reúne vários associados da Cooper e dá prêmios para os proprietários.

▶ No Dia Internacional do Cooperativismo, a Cooper **homenageia catorze associados** que mantêm vínculo com a entidade há mais de 50 anos. A festa foi um momento emocionante de gratidão aos pioneiros que ainda estão em atividade, testemunhando os 73 anos de história da Cooperativa.

AGOSTO

▶ A **18ª Expomonteiro**, de Monteiro Lobato, ganha o apoio da Cooper e a participação de cooperados no torneio leiteiro. **Ximbica** é a vaca campeã, de propriedade de Carlos Raimundo dos Santos.

▶ A Cooper apóia **curso para tratoristas** realizado pelo Sindicato Rural de São José dos Campos e o Senar-SP.

▶ A Cooper recebe **letra A**, a nota máxima atribuída pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), durante auditoria regional que verificou a Área Industrial de laticínio.

SETEMBRO

▶ A Cooper lança **campanha publicitária** que envolve filme de TV, outdoors em pontos estratégicos de São José, folhetos e banners, reforçando a importância de se beber leite pasteurizado de qualidade: Cooper.

OCTUBRO

▶ A revista **Cooperando** inicia uma série de orientações técnicas do **Programa de Educação Continuada**, que integra o Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite.

▶ A **Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (Sipat)**, realizada pela Cooper, estimula a prevenção e a qualidade de vida por meio de peça teatral e palestras.

NOVEMBRO

▶ Tem início a **segunda etapa de vacinação** contra febre aftosa em bovinos e bubalinos, com novas regras de controle de qualidade da vacina. Nesta etapa, a vacinação contra raiva deixa de ser obrigatória pelo fato da doença estar sob controle.

DEZEMBRO

▶ A Cooper entrega as **cestas de Natal** e o **calendário para 2009** e realiza o pagamento antecipado do retorno de produção.



Vista das propriedades, a 50 km do centro de Jacareí



José Afonso Pereira com o gado girolando da propriedade

Uma família unida pelo leite

José Afonso acha que o segredo é a união em torno da família e da Cooper

Seu conselho aos cinco filhos sempre foi o mesmo: tenham seu próprio negócio. É com este legado que a família de **José Afonso Pereira** está unida em torno da pecuária leiteira. Nos sítios São José e Santo Afonso, não há um empregado sequer. Todos os que lá trabalham – filhos, filha, genro e netos – estão juntos por laços de sangue e afeto, em prol do ganho comum.

Isto é cooperar. Isto é o que José Afonso aprendeu e ensinou sua vida toda. Talvez seja esta a razão de sua crença na Cooper. “Sem a Cooperativa, o produtor não sobrevive. Além disso, toda a facilidade que ela oferece na compra de insumos, transporte do leite, fiscalização e controle de qualidade, beneficia não só o associado, bem como o consumidor, que tem à mesa um bom produto. Por isso, temos que valorizar a nossa marca Cooper e a sua propagação”, diz José Afonso.

FÉ COOPERATIVISTA

Cooperado há 31 anos, desde que se mudou para a propri-



Parte da família reunida para mais um dia de trabalho

idade em que mora, em 1977, José Afonso sempre tomou a frente nas questões cooperativistas, sendo eleito conselheiro fiscal por diversos mandatos. “Acredito na união, na cooperação para a busca de resultados”, afirma o associado, que também já ocupou por vários anos cadeira legislativa na cidade de Igaratá.

“A política também deve chegar na zona rural, por isso temos que participar e valorizar o trabalho para o homem do campo.”

Dos dez irmãos, ele conta

com orgulho que é o único que se dedica à pecuária leiteira e se lembra com carinho dos tempos de infância, quando, desde os sete anos, já ordenhava vacas junto com seus pais.

“Viemos de Pedralva, em Minas, para Igaratá quando eu tinha dois anos, e de lá saí casado, em 1964, para morar onde estamos hoje, terras herdadas de herança pela minha esposa Luzia Francisca. Eu adoro este lugar e aqui trabalho, com 66 anos, apoiado pela família, mas ainda à frente de tudo. E tenho ajudado meus filhos e netos a te-

FICHA DO PRODUTOR

cooperado

José Afonso Pereira

propriedade

Sítio São José e Sítio Santo Afonso, com total de 70 alqueires, situados no bairro Jaguari, a 50 quilômetros de Jacareí

rebanho

110 vacas girolando, sendo 71 em lactação; 40 novilhas; e um touro guzerá

produto

leite B

produção média atual

700 litros / dia

rem suas primeiras cabeças de gado. É o início da própria renda”, comenta.

Com seu espírito empreendedor, José Afonso também fez um financiamento, comprou mais um trator e adquiriu uma máquina plantadeira e um cortador de milho. Agora, equipada para produzir o alimento do gado, a família acaba de plantar 380 quilos de sementes de milho, preparando-se para o sustento do rebanho no inverno de 2009. Sem falar do Kiko, um belo touro da raça guzerá para a cobertura das vacas.

PARTE IV

Resfriamento é o tema do capítulo IV do Programa de Educação Continuada, desenvolvido para obter melhor qualidade para o leite brasileiro e torná-lo competitivo no mercado mundial. Esta é a meta do Plano Nacional da Qualidade do Leite (PNQL).

RESFRIAMENTO

O resfriamento rápido do leite após a saída do úbere é uma condição básica para manter sua alta qualidade.

■ A temperatura em que o leite sai do úbere, 37° C, é um excelente meio para o desenvolvimento de bactérias, especialmente em um estábulo.

■ O resfriamento é um método natural de conservação da qualidade, isento de qualquer conservante químico. Com o rápido resfriamento do leite é possível controlar o desenvolvimento de boa parte das bactérias.

■ O tanque de expansão (ou de refrigeração) utilizado para este fim é um equipamento caro e, por isso, sua aquisição deve ser planejada de acordo com a produção local, escolhendo-se aquele que melhor se adequa às necessidades da propriedade.

■ O tanque deve ser capaz de resfriar o leite a 4° C em menos de três horas. Se o equipamento não cumpre esta norma, está com defeito de fabricação. Tome providências.

■ O equipamento de refrigeração deve ser posicionado com inclinação de 50 mm. Os tanques mais novos possuem pés reguláveis, iguais aos de eletrodomésticos. Para os mais

antigos, deve-se construir a inclinação de alvenaria.

■ A inclinação é necessária para evitar sobra de resíduos na hora do escoamento e na lavagem.

■ A sala do tanque deve ser arejada, ter piso e paredes revestidas e ser forrada para evitar a entrada de animais.

■ O local deve dispor de água de qualidade, com fatura para limpeza, pois existe um grupo de bactérias, as mesofílicas, que se desenvolve na temperatura ambiente. Essas bactérias estão intimamente ligadas à má higiene de ordenha, equipamentos mal-lavados e água de limpeza contaminada. Por isso, o leite deve ser resfriado.

■ Antes de colocar o leite no tanque, é muito importante coá-lo para obter melhor controle da sujidade comum nos estábulos.

■ Quando não for refrigerado, o leite deve ser levado à usina no prazo máximo de duas horas. Após esse período, não é mais permitido o seu recebimento. São regras da Instrução Normativa nº 51 (IN-51).

PRÓXIMO CAPÍTULO: TRANSPORTE

FOTOS ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL



O tanque deve ser capaz de resfriar o leite a 4° C em menos de três horas



Antes de colocar o leite no tanque, é muito importante coá-lo. Na foto, o coador utilizado nesse processo



A sala do tanque deve ser arejada, ter piso e paredes revestidas e ser forrada

Com a Tortuga você sempre encontra

QUALIDADE

Qualidade no relacionamento com o produtor

Qualidade de vida para o consumidor

Qualidade nos produtos para os animais

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



O funcionário teve o melhor aproveitamento na prova

Adriano é premiado em treinamento

O operador de máquinas **Adriano Ribeiro Diniz** foi premiado com um relógio pela empresa Tetra Pak como o melhor aluno do curso "Produção, lugar de craques", aplicado pelo fabricante da máquina de envase em caixinha dos leites tipo B e Cooper Light.

Os catorze participantes do curso – pessoal de manutenção, produção e controle de qualidade – foram submetidos a uma prova e Adriano se destacou com 80% de acerto. "Fiquei surpreso e satisfeito porque a prova não foi fácil. Fomos avaliados em procedimentos de manutenção e operação", conta Adriano.

O curso da Tetra Pak aconteceu no ano passado e foi referente à máquina TB8, pasteurização, manutenção, limpeza e embalagem, assegurando o melhor proveito do equipamento para prevenção de quebras.



Equipe da Cooper treinada na 3M: Thomaz, Isabel, Tiago e Rossana

LABORATÓRIO INOVA MÉTODO DE ANÁLISE

Desde novembro, o Laboratório da Cooper está utilizando um novo método nas análises microbiológicas do leite. É um sistema mais moderno, mais ágil e com a mesma segurança nos resultados, desenvolvido pela empresa 3M, divisão que fabrica equipamentos para laboratórios. O método utiliza placas de filmes descartáveis, substituindo as vidrarias.

"Isto elimina as etapas de preparação de meio de cultura e a higienização das vidrarias após as análises, deixando o analista com mais tempo para realizar outros testes", afirma o técnico em laticínios **Thomaz da Silveira Chaves**, que passou por um treinamento na 3M juntamente com mais três auxiliares de análises: Rossana Giselle de Almeida, Isabel Vieira de Paula e Tiago César de Oliveira.

O grupo esteve em Sumaré (SP) para rever conceitos sobre a microbiologia e o segmento alimentar e praticar análises microbiológicas no novo sistema descartável.

"A Cooper está acompanhando a tendência da indústria de laticí-



O método substituiu as antigas vidrarias por placas de filmes descartáveis

nios na sua rotina laboratorial, que visa maior agilidade na liberação de resultados sem comprometer a segurança dos alimentos, bem como a do próprio analista, eliminando riscos de acidentes com vidrarias ao preferir os descartáveis", esclarece o analista Thomaz.

aniversariantes

COOPERADOS

JANEIRO (2ª QUINZENA)

Dia 16: Sebastião Rosa dos Santos. **Dia 18:** Edmauro Nogueira do Amaral. **Dia 19:** Adriano Ribeiro de Oliveira; Eliton Sebastião de Almeida. **Dia 20:** Benedito Sebastião de Sousa. **Dia 23:** Carlos Alberto Alvarenga. **Dia 24:** Alvimar Campos de Paula. **Dia 25:** Ailton Marson Júnior. **Dia 26:** Mauro Andrade da Silva. **Dia 28:** Nicenor de Camargo Neves Neto. **Dia 30:** Marlene Marques Romano Neves.

FEVEREIRO (1ª QUINZENA)

Dia 1º: Ronaldo de Magalhães Castro. **Dia 4:** Antônio Pessoa de Moraes. **Dia 7:** Antônio Santiago Silva Filho. **Dia 9:** Luiz Augusto de Souza Neto. **Dia 14:** João das Mercês Almeida.

FUNCIONÁRIOS

JANEIRO (2ª QUINZENA)

Dia 16: Eduardo Henrique S. de Barros. **Dia 18:** Valdeci Marcondes Caputo. **Dia 21:** Waldik Acácio de Medeiros. **Dia 30:** Sandra Ap. do Nascimento Rizzo; Thiago Rodolfo da S. Amaral. **Dia 31:** Isabel Vieira de Paula.

FEVEREIRO (1ª QUINZENA)

Dia 2: Amanda do Carmo Moraes. **Dia 4:** Sérgio Aparecido Moreira; Tíssiana Pereira Coppini. **Dia 9:** Liovaldo Militão da Silva; Abel de Moraes. **Dia 11:** Oliveira Pereira da Silva; Ivan Aparecido R. dos Santos. **Dia 14:** Adriano Gomes Dias.

MADEIRAS TRATADAS, FLORESTA PRESERVADA.



Madeira direto da usina
Mourões - caibros
Esteios - vigas (roliças)
Eucalipto tratado em autoclave

USITRATA

(12) 3974-8176
9157-7294
9157-7648

Rodovia dos Tamoios, km 52 - Bairro Canoas - Paraibuna/SP



COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Leite B

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	80.831
2º Airton Marson Júnior (Caçapava)	56.385
3º Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda. (Jacareí)	51.253
4º Hissachi Takehara (Jacareí)	40.329
5º Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	35.603
6º Benedito Vieira Pereira (SJC Campos)	34.682
7º Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	32.452
8º Angel Guillem Moliner e outro (Jacareí)	25.781
9º Fazenda Ferreira (Pindamonhangaba)	25.477
10º José Edvar Simões (Jambeiro)	24.973
11º Alexandre Racz (Caçapava)	23.809
12º Carlos Alberto Alvarenga (Caçapava)	23.355
13º Mário Moreira (SJC Campos)	22.791
14º José Renó Barreto (Jacareí)	21.851
15º José Afonso Pereira (Jacareí)	20.769
16º Marcus Vinícius Pinto da Cunha (Jacareí)	20.657
17º Renato Trballi Veneziani e outra (SJC Campos)	18.541
18º José Carlos Intrieri (Jambeiro)	18.193
19º Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	17.926
20º Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	15.939
21º Ruy Jorge César Júnior (Jambeiro)	15.315
22º Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	15.273
23º César Fernandes (Igaratá)	14.761
24º Antonio da Silva (Caçapava)	13.978
25º José Rubens Alves (SJC Campos)	13.715
26º Claudio Müller (SJC Campos)	13.607
27º Celso Borsoi Berti (Caçapava)	13.565
28º Olavo Alves de Souza (Tremembé)	13.298
29º José Paulo de Souza (Igaratá)	12.619
30º Rogério Miguel (Santa Branca)	12.454

Leite Resfriado

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	27.057
2º Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	15.395
3º Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	14.665
4º Adilerso Fonseca de Miranda (Caçapava)	12.114
5º Antônio de Paula Ferreira Neto (SJC Campos)	10.911
6º Sebastião Rosa dos Santos (SJC Campos)	10.140
7º Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí)	10.044
8º Maria Tereza Corrá (SJC Campos)	9.577
9º Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	9.222
10º Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	9.038
11º Geraldo Peretta (Caçapava)	8.428
12º José Carlos Pereira da Silva (SJC Campos)	8.210
13º Riscala Benedito Neme (SJC Campos)	8.175
14º Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba)	7.640
15º Mário Benfca Vilela e outro (Santa Isabel)	7.465
16º Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	7.275
17º José Francisco Rodrigues – espólio (Paraibuna)	6.870
18º José Benedito dos Santos (Paraibuna)	6.857
19º Milton Martins Coelho Júnior (Guararema)	6.789
20º Norival Pereira Andrade (Paraisópolis)	6.595
21º Antônio Carlos Galvão (Caçapava)	6.378
22º Edson Bráulio de Melo (SJC Campos)	6.320
23º Orlando Rodrigues Muniz (Caçapava)	6.241
24º Adriano Ribeiro de Oliveira (Santa Branca)	6.149
25º José Ruy Veneziani (SJC Campos)	6.109
26º José Luiz Gonçalves (Jacareí)	5.742
27º Arnaldo Nunes (Cachoeira de Minas)	5.033
28º Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	4.999
29º Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	4.981
30º Delma Aparecida dos Reis Oliveira (Igaratá)	4.818

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



3 meses

0800 - 770 7811

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

www.vinac.com.br