



Pode escolher

A Cooper oferece aos associados um cardápio completo de serviços voltados ao homem do campo. Bem atendido, ele pode se dedicar à atividade principal: produzir leite

A CADA DIA, NOVOS DESAFIOS

Como ocorre todos os anos, o período de verão é um momento delicado para a nossa Cooperativa. É quando a situação de mercado para o leite fica mais complicada em função da queda do consumo. Isto acontece devido ao hábito dos brasileiros de tomar mais leite quente, portanto no período mais frio do ano, reduzindo seu consumo diante das temperaturas mais elevadas. O mesmo não se dá com os consumidores europeus e norte-americanos, que gostam de ingerir leite gelado, inclusive acompanhando as refeições.



ANDRÉ TOMINO / ARQUIVO TEXTUAL

Some-se a esse comportamento do consumidor o fato de termos excesso de produção durante esses meses do ano, em plena safra, além da agravante de o leite ser um produto altamente perecível sob temperaturas mais quentes, e pode-se ter uma idéia dos desafios que somos obrigados a enfrentar para garantir ao produtor associado uma condição satisfatória de remuneração nesse período do ano.

Nossa estratégia para vencer essas barreiras é criar condições ao longo de todo o ano para podermos praticar um preço ao produtor que não desestime o nosso cooperado. Mais uma vez, isto está sendo feito neste verão, com a adoção de um preço ao produtor que se situa entre os mais elevados do país. É com orgulho que dizemos isto, pois consideramos este resultado uma vitória quando nos comparamos à grande maioria de cooperativas e laticínios brasileiros.

Esse estímulo ao produtor de leite nessa época do ano é ainda mais necessário quando nos deparamos com um verdadeiro paradoxo. Mesmo obtendo picos de produção devido às condições favoráveis de clima e de alimentação para o gado, é durante esses meses que o produtor precisa investir pesadamente na preparação do solo e no plantio de capineiras e outras culturas que servirão para alimentar o rebanho no período da seca.

Outra questão tem nos preocupado ao longo desses dias. A crise econômica mundial está trazendo de volta um velho vilão que já provocou graves consequências ao agronegócio brasileiro, notadamente na pecuária leiteira. Às voltas com suas dificuldades internas, países desenvolvidos, como Estados Unidos e vários da Europa, cederam à tentação do protecionismo e estão ressuscitando o malfadado subsídio para os seus produtores. Esta prática, que consiste em remunerar o produtor com dinheiro público, desarruma completamente o mercado internacional, pois os produtores desses países podem praticar preços mais baixos e vencer os concorrentes que não tiveram a mesma benesse de seus governos.

O fato nos incomoda bastante, uma vez que o início da recuperação do mercado nacional de produtos lácteos se deu a partir de 2007, justamente quando esses países aboliram a prática de subsidiar a produção de seus produtos. A volta dos subsídios nos colocará novamente diante de um monstro quase impossível de ser vencido.

Contamos com a ação dos nossos governantes para pressionar junto aos organismos internacionais de modo que a tentação protecionista seja mais uma vez vencida pela saudável prática da livre concorrência.

Como você pode notar, caro cooperado, o dia-a-dia de uma cooperativa é uma sucessão de novos e velhos desafios, que temos de vencer para mantermos nosso negócio em bases sólidas. É o que procuramos fazer durante todos os dias do ano.

Benedito Vieira Pereira
DIRETOR-PRESIDENTE

DIA-A-DIA

NOTÍCIAS DE INTERESSE DO PRODUTOR



ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

Governo destina mais recursos para analisar a qualidade do leite no país

REDE QUE MEDE QUALIDADE DO LEITE É AMPLIADA

Representantes das instituições que integram a Rede Brasileira de Controle de Qualidade do Leite (RBQL), se reuniram no final do ano com o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Reinhold Stephanes, para assinar um convênio que consolida e amplia a Rede. Será criado um Laboratório de Qualidade do Leite (LQL) na Região Norte e os existentes contarão em breve com uma segunda linha de analisadores eletrônicos.

O convênio prevê a liberação de R\$ 12 milhões até 2009 (dez milhões somente para a compra de novos equipamentos). A metade desses recursos será investida já neste ano. A RBQL foi criada para dar suporte à Instrução Normativa 51, que definiu novos parâmetros de qualidade para o leite brasileiro.

A RBQL processa a análise de cerca de 500 mil rebanhos por mês. Duplicar esse número significa ter a capacidade de atender a toda a pecuária de leite nacional.

QUEM QUISER
QUE CONTE OUTRA



O matuto

O matuto leva um amigo para passar o fim de semana na fazenda onde nasceu e conta, todo saudosos:

- Tá vendo, foi naquela casinha que eu nasci! Neste pomar aprendi as coisas da vida. Foi embaixo daquela árvore, daquela mangueira enorme, que transei pela primeira vez. Éta trem danado de bom! Me lembro como se fosse hoje!
- E você lembra o que foi que ela disse?
- Beeeeeeeee!!!

Brioso

Um rapaz da cidade dirigia seu carro numa zona de fazendas quando caiu numa vala. Por sorte, um fazendeiro viu o acidente e foi ajudar com seu animal, um cavalo chamado Brioso. Ele amarrô o cavalo no carro e gritou:

- Puxa Valente, puxa! – Brioso nem se moveu.
- Uma vez mais o fazendeiro gritou:
- Puxa Malhado, puxa! – Brioso não respondia.
- Uma vez mais o fazendeiro ordenou:
- Puxa Trovão! – nada.
- Então o fazendeiro calmamente disse:
- Puxa Brioso, puxa! – e o cavalo arrastou o carro da vala com facilidade.
- O motorista ficou muito agradecido, mas curioso. Então ele perguntou ao fazendeiro por que ele chamou o cavalo três vezes pelo nome errado.
- O fazendeiro respondeu:
- Ah, é que o Brioso é cego. Se ele soubesse que tava puxando o carro sozinho, ele nem ia tentar!

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 à associação, 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:** Fotos André Tomino / Textual

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

CAMPANHA DO LEITE NOS EUA JÁ DURA 15 ANOS

A indústria de laticínios dos Estados Unidos acredita mesmo na eficácia da propaganda para elevar o consumo de leite e derivados naquele país.

Segundo a estratégia da campanha, as mais expressivas personalidades de cada época são utilizadas na campanha *Got Milk?*, aquela em que gente famosa é fotografada com um "bigodinho" formado pela marca de leite nos lábios.

Para o público jovem, os criadores da campanha convocaram recentemente nada menos que dois super-heróis – Super-Homem e Batman – e o grupo de maior sucesso atualmente entre os pré-adolescentes: a turma do High School Music, que interpreta, canta e dança na mídia voltada a esse público.

A campanha *Got Milk?* teve início em 1993,



Os pré-adolescentes brasileiros adoram o grupo High School Music

quando fabricantes de leite da Califórnia resolveram formar uma cooperativa, a *California Milk Advisory Board*, para aumentar e incentivar o consumo da bebida láctea.

Com uma intensa presença em diversas mídias e a participação de celebridades, a campanha se tornou um sucesso. Mesmo sendo uma ação publicitária restrita ao mercado norte-ame-



Consumidores de todas as idades se ligam na imagem positiva do Batman

ricano, a repercussão de suas ações costuma atingir praticamente todo o planeta. O consumo de leite nos Estados Unidos atingiu seu recorde em 2001 e a campanha *Got Milk?* é hoje considerada um ícone da cultura pop.

Sem dúvida, trata-se de uma das mais tradicionais ações de marketing da história. E você: *Got Milk?*

Apoio à comercialização

Desde o mês de janeiro o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) iniciou a operação de medidas para apoiar a comercialização do leite. O objetivo do governo é reduzir o excedente do produto no mercado e melhorar

os preços para os produtores.

Uma das medidas é o Prêmio de Escoamento de Produto (Pep), que por meio de leilões quinzenais permitirá escoamento da produção para regiões deficitárias. Os leilões, realizados com

base nos preços mínimos, iniciaram-se em 13 de janeiro, quando foram ofertados 200 milhões de litros do produto. O preço de referência para efeito de comprovação foi de R\$ 0,47 por litro de leite nas regiões Sul e Sudeste.

REPRODUÇÃO



Leite brasileiro no exterior: uma realidade

BRASIL PODE EXPORTAR 7% DO LEITE ATÉ 2017

Relatório divulgado pela consultoria Agra-FNP, especializada em agronegócios, estimou que o Brasil deverá produzir 36,8 bilhões de litros de leite no ano de 2017, com um excedente exportável de 2,64 bilhões de litros. Para a consultoria, o aumento da produção brasileira estará ligado ao crescimento da área destinada à pecuária leiteira.

O mesmo estudo considerou que o consumo interno permanecerá estável, daí surgindo o excedente que, se exportado, poderá representar 7% da produção nacional.



**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

CARPINTARIA

Porteiras, cochos, portões, carros de boi, carroças, *pallets* e tudo o mais que o cooperado utiliza em sua propriedade – que seja feito com madeira – pode ser encomendado na Carpintaria da Cooper. Dois carpinteiros trabalham com afinco para entregar os pedidos, muitas vezes no mesmo dia. Uma porteira pequena fica pronta em três ou quatro horas. Uma grande, de três metros, por exemplo, é feita em seis horas. Já em uma carroça são dedicadas cerca de 35 horas de trabalho e, em um portão, dependendo do tamanho, de 30 a 50 horas. A Carpintaria funciona junto à Fábrica de Ração, de segunda a sexta, das 7h15 às 11h30, e das 12h30 às 17h. As encomendas devem ser feitas na Seção de Peças, com José Carlos ou Valderi, pessoalmente ou pelo fone 2139-2235. O produto deve ser retirado na sede da Cooper.



O carpinteiro Marcondes Pereira da Costa atende mais uma encomenda

Sirva-se, você é o c

A COOPER OFERECE UM CARDÁPIO COMPLETO DE SERVIÇOS PARA O PRODUTOR

Nesta edição, a revista **Cooperando** apresenta mais vantagens que o associado tem à disposição na sua Cooperativa. Desta vez, é abordada a rede de serviços oferecidos diretamente pela Cooper. Tudo pode ser descontado em folha de produção ou por emissão de boleto bancário, sempre para até o dia 15 do mês seguinte ao pedido. Esses serviços facilitam a vida do produtor.

E o que é melhor, ao utilizá-los, o produtor está contribuindo para o seu próprio negócio, uma vez que tudo o que a Cooper faz reverte para o cooperado e aumenta o patrimônio da entidade, da qual ele é um dos proprietários.



O soldador Gabriel Ribeiro de Almeida na oficina da Cooper

OFICINA DE SOLDAS

Todo tipo de solda elétrica e de oxigênio exigida no maquinário da usina da Cooper e também na propriedade do cooperado pode ser realizado na Oficina de Soldas. Um vazamento no tanque de resfriamento, por exemplo, que exige uma solda especial pela composição do material, o inox, é facilmente resolvido pelos soldadores da oficina. Soldagem em carretas de capim e de ensilagem, em ralos e demais reparos podem ser contratados no setor.



Noel da Cunha faz pequeno conserto mecânico em caminhão

OFICINA MECÂNICA

O principal foco da Oficina Mecânica é atender os veículos de coleta de leite e distribuição, bem como as peruas de serviços de entrega e os caminhões da frota da Cooper. Isto porque a Cooperativa honra seus compromissos e é responsável no cumprimento de roteiros e horários marcados com clientes e cooperados. No entanto, o setor também recebe casos emergenciais nos automóveis particulares dos associados, um serviço rápido, que não demande muito tempo do mecânico, como um pequeno defeito ou uma revisão do motor.



O borracheiro Paulo Constâncio



Anézio se prepara para lavar um veículo

LAVAGEM / BORRACHARIA

Lavagem, lubrificação e troca de óleos, filtros e de pneus, além de pequenos consertos de borracharia são os serviços realizados por esses setores, instalados na sede da Cooperativa. Os produtos utilizados podem ser levados pelo próprio associado ou, então, são retirados na Seção de Peças com desconto em folha de produção.

liente

ASSOCIADO. É SÓ USAR



O torneiro mecânico Fernando Oliveira Silva tem bastante trabalho

TORNEIRO (USINAGEM)

O associado pode utilizar os serviços de torneiro mecânico em todos os casos que o dia-a-dia da fazenda demande. Por exemplo, a abertura de polias para motor, eixos para picadeiras, desbastes de conexão de inox, rolete de esteira e embuchamento (feito com buchas de bronze para não afetar a carcaça da máquina), entre uma série de outras benfeitorias que dão o ajuste perfeito ao bom andamento da rotina da propriedade e tranquilidade ao produtor.



Domingos Cardoso Santos, responsável pelo conserto mecânico dos equipamentos

OFICINA AGRÍCOLA

Qualquer problema no sistema elétrico do tanque de resfriamento, nos compressores utilizados na ordenha mecânica, ou reparos mecânicos nas máquinas e equipamentos da propriedade, tudo tem solução na Oficina Agrícola. A disponibilidade do serviço elétrico garante a todos os proprietários a temperatura absolutamente correta do leite ainda *in natura*, no tanque, conservando a qualidade da matéria-prima da Cooper e um excelente produto na mesa do consumidor. Também para garantir o bom andamento da rotina diária na fazenda, qualquer quebra nas ordenhadeiras, picadeiras, plantadeiras, arados, roçadeiras, ensiladeiras, debulhadores, trituradores e motores à diesel acoplados ao maquinário, é resolvida pelo serviço mecânico da oficina. Nos casos em que é necessário desmontar o equipamento, não há empecilho, ele é deslocado para a Oficina Agrícola.

Melhora
a visibilidade
na estrada:
tira os
carros da
sua frente.



- Roda até 60 mil km
- Multiviscoso
- Exclusiva tampa de segurança
- Classificação: API CH-4/
MBB 228.3/ACEA A3/ B3/98,
E5/99/Volvo VDS-2/Allison 4



Apaixonados por carro como todo brasileiro.

Verão pede leite Cooper!

*O leite deve ser usado
no verão em alimentos
nutritivos e refrescantes*

A cada verão, o calor tem sido mais intenso, exigindo mais cuidados com o corpo. No quesito alimentação, o melhor é preferir os pratos mais leves e nutritivos para enfrentar as altas temperaturas com mais sabor e saúde. Recorra às receitas que casam com o nosso clima e acrescente uma boa dose de criatividade.

Já no início de nossas vidas o leite é o melhor alimento. Além de ser completo para o bebê, também tem efeito imunológico contra diversos problemas de saúde, como hipertensão, alergias e até mesmo obesidade. Então, por que não utilizá-lo nos pratos de verão?

RENOVAÇÃO CELULAR

Segundo a nutricionista Claudia Yokomizo Hoff, de São José dos Campos, o leite e seus derivados são alimentos importantes mesmo para os adultos porque concentram especialmente cálcio e proteínas, o que os torna ricos para crianças e gestantes, uma vez que as proteínas são a base da construção dos tecidos do corpo. “A proteína do leite é conhecida como de alto valor biológico por auxiliar na recuperação e renovação celular”, explica a nutricionista.

Neste período de férias e temperaturas elevadas – e também durante todo o ano –, o leite pasteurizado contribui para compor uma dieta nutritiva. A sua versatilidade ajuda muito. “Se no inverno ele é muito saboroso puro, com café ou chocolate, no verão continua sendo uma gostosa bebida refrescante se tomado gelado ou mesmo em milk-shakes, vitaminas e sucos”, diz Cláudia.

DA ENTRADA À SOBREMESA

A presença do leite e seus derivados nas receitas pode tornar as sobremesas mais nutritivas quando entram, por exemplo, no creme de um pavê ou na constituição de um sorvete. “Como o clima da nossa região é quente e as saladas frescas têm cada vez mais presença marcante na mesa, um molho de iogurte pode ajudar a incrementar o valor nutritivo da salada e do cardápio”, exemplifica a nutricionista.

Outra sugestão é enriquecer um prato por meio de um molho branco, que pode estar na carne ou em uma massa. O queijo pode ser o

toque final para apresentar um bonito e apetitoso prato gratinado. São receitas para todos os gostos e dietas. Para aquelas pessoas que precisam manejar no teor de gordura que ingerem, Cláudia lembra as versões light.

No preparo dos pratos com o uso de laticínios, a nutricionista recomenda um único cuidado em especial: escolher um produto de boa procedência, já que o leite e seus derivados devem fazer parte da dieta diária. E a escolha é Cooper, claro!



O verão pede alimentos refrescantes

Deliciosos sorvetes para fazer em casa

TORTA DE SORVETE

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida (1 lata) de **leite Cooper**
- 1 lata de creme de leite
- 7 colheres de Nescau
- 1 xícara de açúcar (caramelizar)
- 8 colheres de açúcar

Modo de fazer

Caramelize a forma de pudim com o açúcar, coloque em uma xícara o Nescau com duas colheres de sopa de água para dissolver, despeje na forma caramelizada. Em uma panela, coloque as gemas, o leite condensado e a lata de leite (ferva até engrossar). Deixe esfriar. Na batedeira, bata as claras em neve com 8 colheres de açúcar e o creme de leite. Misture com o outro creme à mão. Despeje na forma. Coloque no congelador de um dia para o outro. Para retirar da forma, derreta um pouco em banheira e vire em uma travessa.

SORVETE DE CREME

Ingredientes:

- 4 copos de **leite Cooper**
- 6 claras batidas em neve firme
- 6 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de maizena
- Algumas gotas de baunilha

Modo de fazer

Misture a metade do açúcar e das claras, bata até ficar firme. Bata uma gema com as gemas e o restante do açúcar. Ponha por cima o leite fervendo, mexendo sem parar. Dissolva tudo ao leite e adicione a gemada. Misture bem e leve ao fogo mexendo sempre sem deixar ferver. Retire e deixe esfriar. Una o merengue, perfume com baunilha e leve ao congelador.

SORVETE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 litro de **leite Cooper**
- 4 barras de cobertura
- 4 ovos
- Essência de baunilha
- Um pouco de café forte
- 1/2 kg de doce de leite

Modo de fazer

Pôr ao fogo o leite com sete colheres de açúcar e a baunilha. Ralar o chocolate e misturá-lo com 4 gemas e 3 colheres (sopa) de açúcar. Unir a mistura ao leite e ao café e bater bem com as claras batidas em neve.





Vista da pousada que abriga ecoturistas



Sideval com o gado leiteiro da fazenda, onde tudo começou

FOTOS ANDRÉ TOMINO / TEXTUAL

Colheita variada

O cooperado Sideval encontra tempo para realizar as mais diversas atividades

A vivacidade é o que impulsiona a diversidade nos seus negócios. O cooperado **Sideval Renô da Costa**, chamado desde pequeno por José Costa, vive intensamente cada ramo de suas atividades: gado leiteiro, gado de corte, duas produções agrícolas e uma pousada que incentiva o ecoturismo.

E ele ainda é um homem engajado nas questões políticas do campo, ocupando há doze anos um cargo na diretoria do Sindicato Rural de Monteiro Lobato. Também nos mais de 35 anos de associação à Cooper, participou como conselheiro fiscal em diversos mandatos.

"Assumo esses compromissos que vão além da propriedade porque a situação do homem do campo exige. A gente não tem tempo, mas acaba arrumando", afirma.

Na Fazenda Água Viva, tudo é planejado para acontecer da forma mais natural possível. E o retorno é garantido. O gado se alimenta quase exclusivamente no pasto. Somente nos quatro meses que compreendem junho a setembro, os animais recebem complementação no cocho.

A plantação de bananas, apesar de modesta e recente, fornece a fruta diretamente para o supermercado de Monteiro Lobato. Já o pequeno cultivo de café ocupa um terreno grande no coração do associado. "Essa plantação é uma herança do meu avô, que tinha uma fazenda de café no Sul de Minas. Ver a florada desses mil pés é como rever meus tempos de infância", conta. A primeira colheita é só uma questão de tempo.



Sideval com o neto Maycry e o afilhado Edvaldo

FICHA DO PRODUTOR

cooperado
Sideval Renô da Costa
(mais conhecido por José Costa)

propriedade
Fazenda Água Viva, de 25 alqueires,
situada no bairro São Benedito, a
14 quilômetros de Monteiro Lobato

rebanho
25 vacas mestiças, sendo 14
em lactação, e um touro tabapuã
(de corte)

produto
leite resfriado
produção média anual
90 litros / dia

TURISMO

Cuidar e preservar tudo o que está ligado à natureza parece ser um dom de Sideval, mas foi parti-

corpo ao seu projeto ambiental.

Reaproveitando as construções já existentes de uma antiga estrutura para criação de porcos, a pousada está em fase final de reforma, mas já recebe grupos de 80 turistas, com infraestrutura para lazer e diversão em piscinas, cachoeira, lagos, passeio a cavalo, tirolesa, ponte pênsil, toboágua, salão de jogos, playground, churrasqueira e, claro, o contato com a mata nativa da Mantiqueira, árvores frutíferas e muitos bichos que, por sua flora, adotaram a Fazenda Água Viva como seu habitat natural.

"Tenho plantado pés de manga, de abacate, de figo, de caqui, de ameixa e de goiaba para atrair as aves. Saracuras, juritis, tucanos, maritacas, jacus e até tatus, capivaras e lagartos já são atrações turísticas por aqui. Temos dez canários da terra fazendo ninhos em carcaças de cabeças de boi que ajeitei especialmente para eles", conta Sideval.

Mas ele quer mais da propriedade. Com a plantação de árvores nativas, espera que pacas, porcos-do-mato e outros animais adotem sua fazenda como lar.

Adotar é verbo comum na vida de Sideval, que decidiu, por conta própria, reflorestar toda a mata ciliar nas margens da estrada e do rio São Benedito, cabeceira do rio Buquira, bem como nas proximidades das dezessete nascentes existentes na fazenda.

Se você quer se aventurar no ecoturismo, já sabe onde se embrenhar. Fazenda Água Viva – Campo e Lazer: (12) 3929-4730 ou www.fazendaaguaviva.com.br.



O produtor está reflorestando a fazenda com mudas nativas

cipando de um congresso sobre turismo rural em Lajes (SC), no ano de 1994, que ele começou a dar

PARTE V

FINAL

O quinto e último capítulo do Programa de Educação Continuada, desenvolvido para atender ao Plano Nacional da Qualidade do Leite (PNQL), trata do Transporte – o momento em que o leite é coletado na fazenda e levado à usina para beneficiamento. Esta etapa envolve o produtor e, principalmente, o carreteiro.

TRANSPORTE

OBRIGAÇÕES DO PRODUTOR

Para que o caminhão de coleta possa entrar e sair com facilidade de sua propriedade, siga as seguintes orientações:

- Mantenha o local em boas condições e facilite o acesso ao tanque de coleta.
- Como a coleta é feita na madrugada, mantenha uma iluminação adequada e de fácil visualização para o carreteiro.
- Disponibilize água para o carreteiro fazer a higienização dos utensílios e o enxágue da mangueira, de modo que em cada propriedade os equipamentos cheguem limpos para a realização dos procedimentos de análise de acidez e a transferência do leite do tanque para o caminhão.
- Mantenha em bom estado as estradas internas da propriedade.
- Ajude na conservação das estradas municipais, vicinais e estaduais.

OBRIGAÇÕES DO CARRETEIRO

Para que você esteja de acordo com a Instrução Normativa 51, siga as seguintes instruções de asseio pessoal e procedimentos de coleta.

HIGIENE PESSOAL DO CARRETEIRO

- Mantenha os cabelos curtos, a barba feita, as unhas curtas e as mãos limpas.
- Seu vestuário deve estar rigorosamente limpo, sendo obrigatório o uso de gorro, jaleco e botas de borracha.
- Somente coloque o jaleco antes de fazer a coleta.
- Lave suas botas diariamente e todas as vezes que for necessário.
- Reserve uma bota branca e um jaleco branco específicos para entrar na plataforma de recepção. Não é permitido entrar com bota e jaleco usados na fazenda.



Caminhão tanque chega à propriedade. Cabe ao



Na chegada, o carreteiro mede o volume e a temperatura do leite no resfriador



Amostra do leite de cada propriedade é acondicionada em caixa térmica

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



produtor facilitar o acesso ao tanque



Em seguida, coleta amostra para efetuar o teste de alizarol



Com o leite de acordo com os requisitos, o coletor prepara o embarque no tanque

- Se for necessário consertar o caminhão, retire o jaleco.

NA COLETA DO LEITE

- Ao chegar na propriedade, seja cordial, cumprimente as pessoas, mas fale somente o necessário.
- A coleta deve ser realizada no período máximo de 48 horas após a ordenha.
- Verifique a temperatura do leite no tanque de resfriamento e registre no mapa. A temperatura não pode ser superior a 4°C. Quando estiver fora do padrão (acima de 4°C), notifique na folha de coleta para que o SIF (Serviço de Inspeção Federal) tome as devidas providências.
- Antes de proceder à coleta, acione a chave do agitador do tanque para a posição manual e aguarde: 5 minutos para tanques com volume de até 3 mil litros de leite; 10 minutos para tanques com volume superior a 3 mil litros.
- Desligue o agitador do tanque resfriador assim que terminar a coleta.
- Analise o leite quanto ao alizarol (78% ou °GL). Se estiver fora do padrão (78% ou °GL), colete amostra para análise laboratorial e retire o leite somente se couber separadamente no caminhão. Caso contrário, avise o fiscal de linha para efetuar a retirada.
- Mergulhe a caneca de inox no leite, rinse-a por 10 vezes, verta o leite no frasco plástico devidamente identificado e limpo e acondicione-o imediatamente na caixa térmica.
- Envie o leite para a boca correta quanto ao tipo, separando o leite B do Resfriado, quando for o caso.
- Preencha corretamente os mapas, registrando todos os dados solicitados e as observações necessárias.



A higiene pessoal, o uniforme e a limpeza das mãos do carreteiro são fatores fundamentais para garantir qualidade no processo de coleta e transporte do leite

- Higienize as mãos, a caneca coletora, o mangote de coleta e o acidímetro de Salut de uma propriedade para outra, mantendo o mangote sempre com as ponteiros.
- Conserve organizados e limpos a cabine do caminhão, a caixa de coleta, a caixa que guarda os demais utensílios e, inclusive, os utensílios.
- Após cada descarregamento, faça a completa higienização da caixa de coleta, da caixa de guardar os utensílios e de todos os utensílios.

MATERIAIS E COLETORES

- A mangueira coletora deve ser atóxica e possuir a parte interna lisa.
- Caso haja necessidade de substituir o responsável pela coleta, a troca somente poderá ser feita por pessoas devidamente treinadas.
- A caixa térmica e a caixa para guardar os utensílios devem ser de fácil higienização.

Com a Tortuga você sempre encontra

Qualidade no relacionamento com o produtor

QUALIDADE

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



Verônica: produtos Cooper não podem faltar na casa



Fachada da Conveniência União, na zona sul de São José

UMA UNIÃO BEM FAMILIAR

Ela recebeu um bem valiosíssimo de seu pai. Muito mais do que um presente, a jovem Verônica Oliveira de Brito ganhou a confiança de Luiz Regis e, com apenas 17 anos, está à frente do novo empreendimento da família: **Conveniência União**, um estabelecimento novo no Residencial União, em São José dos Campos, que tem atraído o interesse dos consumidores locais.

“É justamente este o nosso foco, que mulheres e crianças tenham maior acesso às compras, porque o ambiente é familiar. Tanto que, de bebida alcoólica, vendemos apenas cerveja e somente em lata descartável, nada de garrafa”, afirma Luiz Regis. “O bairro é bom e merece o nosso investimento”, garante.

Verônica assumiu a administração do Conveniência União desde sua inauguração, em 24 de janeiro. “É uma experiência totalmente nova. Não esperava que meu pai fosse confiar a mim essa responsabilidade”, confessa. Mas o fato é que ela já vinha ajudando – e muito – Luiz Regis em seu outro estabelecimento, a **Padaria Gazzo**, que



Luiz Regis entregou o estabelecimento nas mãos da filha

funciona há oito anos no Residencial Gazzo, e mereceu o incentivo. A jovem já sonha longe: “Espero evoluir e expandir uma rede de conveniência para outros bairros”.

A Conveniência União oferece setores de panificação, confeitaria, lanchonete e itens diversos. A exemplo da Padaria Gazzo, que desde a inauguração é um revendedor exclusivo de toda a linha Cooper, o novo estabelecimento

confirma a exclusividade com os produtos Cooper, tanto na venda quanto no preparo dos alimentos servidos à clientela. Afinal, como diz o ditado, não se mexe em time que está ganhando.

■ **Conveniência União** – Rua Santo Expedito, 744 – Residencial União – São José dos Campos – Fone 3903-2791. Funciona todos os dias das 6h às 22h.

aniversariantes

COOPERADOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

Dia 16: José Carlos dos Santos; Eduardo Mendes. **Dia 18:** Custódio Mendes Mota. **Dia 19:** César Fernandes; Fernando José Miranda. **Dia 20:** Janiro Amante Alvaranga. **Dia 22:** Lázaro Vitor Vilela dos Reis. **Dia 23:** Antonio Otávio de Faria. **Dia 24:** Hissachi Takehara. **Dia 27:** Rogério Miguel.

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 2: Anardino Nazaré C. de Almeida. **Dia 6:** Igor Alfred Tschizik. **Dia 9:** José Francisco Nogueira Mello. **Dia 11:** José Veronez. **Dia 12:** Ivan Giovanelli. **Dia 13:** José Edvar Simões Júnior.

FUNCIONÁRIOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

Dia 17: Eugênio Martins da Silva. **Dia 18:** Alexandre Corrêa Moraes. **Dia 19:** Rossana Gisele de A. Nogueira. **Dia 25:** Anderson Aparecido Fardim. **Dia 27:** Josemar de Oliveira. **Dia 28:** Juliana Pinheiro de Moraes; Juvenal Portela. **Dia 29:** Renato Pinto; Rivelino da Silva; Mauro Brito Teixeira.

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 3: Marcus Felipe Almeida Monteiro. **Dia 4:** Evandro Simião de Mesquita. **Dia 7:** Luiz Marcos Maia. **Dia 10:** Marcos de Souza Dias. **Dia 11:** Fernando dos Santos. **Dia 14:** Maria Helena Santos Melo.

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





DEZEMBRO

RANKING DO
PRODUTOR

2008

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Leite B

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	75.587
2º Airtton Marson Júnior (Caçapava)	64.952
3º Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda. (Jacareí)	55.159
4º Benedito Vieira Pereira (SJC Campos)	39.370
5º Hissachi Takehara (Jacareí)	39.184
6º Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	37.643
7º Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	32.193
8º Angel Guillem Moliner e outro (Jacareí)	29.280
9º José Edvar Simões (Jambeiro)	26.953
10º José Renó Barreto (Jacareí)	25.826
11º Fazenda Ferreira (Pindamonhangaba)	25.658
12º Alexandre Racz (Caçapava)	24.342
13º Mário Moreira (SJC Campos)	23.281
14º Carlos Alberto Alvarenga (Caçapava)	22.514
15º José Carlos Intrieri (Jambeiro)	21.720
16º Olavo Alves de Souza (Tremembé)	19.889
17º Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	19.369
18º Renato Trballi Veneziani e outra (SJC Campos)	19.351
19º José Afonso Pereira (Jacareí)	18.991
20º Marcus Vinícius Pinto da Cunha (Jacareí)	18.771
21º Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	15.708
22º Rogério Miguel (Santa Branca)	14.864
23º José Rubens Alves (SJC Campos)	14.732
24º Celso Borsoi Berti (Caçapava)	14.659
25º César Fernandes (Igaratá)	14.395
26º Antonio da Silva (Caçapava)	14.012
27º Cicero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	13.641
28º José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	12.892
29º Ruy Jorge César Júnior (Jambeiro)	12.818
30º José Paulo de Souza (Igaratá)	12.744

Leite Resfriado

RANKING / PRODUTOR	LITROS / MÊS
1º Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	28.957
2º Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	16.989
3º Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	15.850
4º Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí)	14.115
5º Adilero Fonseca de Miranda (Caçapava)	13.513
6º Antônio de Paula Ferreira Neto (SJC Campos)	11.698
7º Geraldo Peretta (Caçapava)	10.961
8º Maria Tereza Corrá (SJC Campos)	9.959
9º Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	9.486
10º Sebastião Rosa dos Santos (SJC Campos)	9.021
11º Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	8.978
12º Riscala Benedito Neme (SJC Campos)	8.906
13º Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	8.710
14º Antônio Carlos Galvão (Caçapava)	8.308
15º José Carlos Pereira da Silva (SJC Campos)	8.160
16º Adriano Ribeiro de Oliveira (Santa Branca)	7.373
17º José Francisco Rodrigues – espólio (Paraibuna)	7.267
18º Mário Benfica Vilela e outro (Santa Isabel)	7.242
19º Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba)	7.196
20º Orlando Rodrigues Muniz (Caçapava)	6.987
21º José Benedito dos Santos (Paraibuna)	6.985
22º Edson Bráulio de Melo (SJC Campos)	6.744
23º José Luiz Gonçalves (Jacareí)	6.496
24º Norival Pereira Andrade (Paraisópolis)	6.418
25º Milton Martins Coelho Júnior (Guararema)	6.417
26º Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	6.024
27º Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	5.780
28º Luiz Antônio Alves César (Paraibuna)	5.733
29º César Ribeiro (Paraisópolis)	5.670
30º Arnaldo Nunes (Cachoeira de Minas)	5.601

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



Quem pensa no futuro toma as atitudes certas
para realizar os seus sonhos.



Sonhar faz parte da nossa vida.

0800 - 770 7811

www.vinac.com.br

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