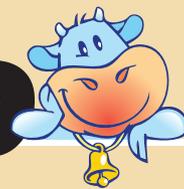


ano XXX
nº 350

cooperando



Abril/2010

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos



LEITE

PASTEURIZADO

ACERTE NA ESCOLHA, PREFIRA LEITE PASTEURIZADO,
O MELHOR ALIMENTO PARA TODA A FAMÍLIA

A importância da escolha do leite

Felizes são aqueles que residem em localidades onde ainda se tem acesso ao leite fresco, pasteurizado, como é o caso dos moradores da região do Vale do Paraíba. Nessas localidades, existem cooperativas produzindo e fornecendo leite pasteurizado de ótima qualidade ao mercado.

Porém, mesmo nesses locais, infelizmente ainda existem consumidores que não têm acesso à informação sobre as reais diferenças entre os tipos de leite, especialmente entre o pasteurizado e o longa vida. Da mesma forma, existem os que não querem ser informados e os que insistem em levar para casa produtos de baixa qualidade, unicamente em razão de facilidade e preço, ignorando o prejuízo que essa má escolha pode trazer para a sua saúde e a de sua família.

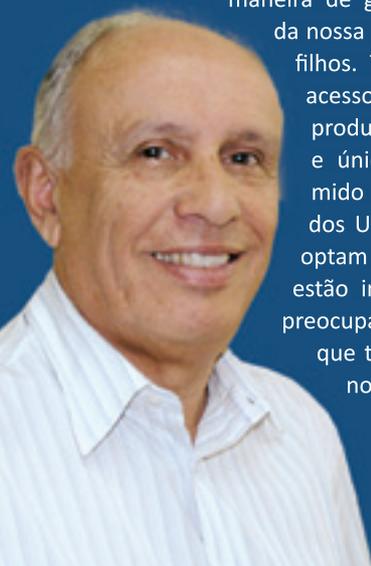
Mais grave ainda é quando isso acontece com instituições que cuidam diretamente da saúde da população: os hospitais. De um lado, temos a felicidade de ainda encontrar hospitais que servem de referência no quesito da alimentação, procurando, por meio do conhecimento, oferecer leite pasteurizado aos seus pacientes. Nesta lista estão, por exemplo, o Hospital das Clínicas, de São Paulo, o Hospital Santos Dumont, o Prontil e o Hospital São José, de São José dos Campos.

O problema está no verso da moeda. Infelizmente, existem instituições hospitalares, especialmente na nossa região, que ainda ignoram a verdade, são indiferentes à informação e dão mau exemplo ao oferecer leite longa vida a seus pacientes, um produto de qualidade comprovadamente inferior. E, mais grave ainda, muitas vezes responsabilizam a cozinha industrial que atende o hospital pela má escolha. São coisas a que ainda assistimos em pleno século XXI.

Quando o assunto é consumo de leite, a tomada de consciência, por meio da informação, é a única maneira de garantirmos a qualidade da nossa alimentação e de nossos filhos. Todos aqueles que têm acesso ao leite pasteurizado – produto de primeira qualidade e único tipo de leite consumido em países como Estados Unidos e Canadá – e não optam por consumi-lo, ou não estão informados, ou estão se preocupando muito pouco com o que temos de mais valioso: a nossa saúde.

Pense nisso.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Adolescentes precisam beber leite

A puberdade é o período mais importante para a formação da massa óssea. Nessa fase da vida, constitui-se de 80% a 90% da quantidade de ossos que o indivíduo terá por toda a vida. Os hormônios sexuais dão “uma forcinha” nesse processo, ajudando a incorporar o cálcio aos ossos. Por isso, é fundamental que os adolescentes bebam leite.

Para esses indivíduos, a recomendação diária de ingestão de cálcio, encontrado no leite e nos derivados lácteos, como queijo e iogurte, é de 1.300 miligramas, o que corresponde a aproximadamente cinco copos de leite ou porções de laticínios.

A boa formação óssea na juventude é a melhor maneira de prevenir a osteoporose no futuro, diminuindo muito o risco de problemas na velhi-



ce. Além do consumo de cálcio, é preciso estar atento à ingestão de vitamina D, essencial para o fortalecimento do esqueleto, e aos banhos de sol regulares, para a perfeita sintetização da substância. A prática de atividade física é igualmente necessária.

Cão caipira

O caipira entra na venda com um bonito cão policial. Outro caipira vê o cachorro e diz:

- Bonito cachorro, cumpade.
- Bonito mesmo... Quer ver uma coisa? Coça o focinho dele.
- O outro obedece e fica esperando.
- Ué, ele não fez nada!
- Pois é...
- Então por que ocê mandou eu coçar o focinho dele?
- É que eu achei esse cachorro ali na estrada e não sabia se ele mordida, sô!



FORMAÇÃO DE COTA

Cooperado, lembre-se: o período de formação de cota de produção vai de 1º de abril a 31 de julho deste ano.



expediente

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

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

Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL Tribos – Divisão de Publicações Customizadas da Supera Comunicação – Rua Padre Rodolfo, 168 – Vila Ema – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – tribos@superacomunicacao.com.br • Coordenadora de Publicações Customizadas: Ana Flávia Esteves • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves e Douglas Salgado • Edição de Textos: Ana Flávia Esteves • Estagiários: Cléo Ibelli, Felipe Melo e Letícia Franco • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Diagramação: Luiz Carlos Coltro • Revisão: Dyrce Araújo • Impressão: Resolução Gráfica. • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO / COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE Rakeele Lopes (12) 2139-2225.

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

Funcionários participam de treinamento

Um grupo de 12 funcionários da Cooper, acompanhado de alguns convidados, participou de um treinamento sobre HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), realizado na própria Cooperativa, no dia 16 de março. O treinamento foi ministrado por Cristina de Abreu Constantino, do Serviço Técnico de Microbiologia da 3M do Brasil.

A Cooper irá implantar o sistema HACCP na empresa este ano, em atendimento às novas exigências da legislação federal. A empresa já tem pré-requisitos do HACCP implementados, no que diz respeito a procedimentos e boas práticas de fabricação, porém, para a implantação de todo o sistema, será necessário envolver outros seto-



Funcionários e convidados participaram do treinamento sobre HACCP

res. “O treinamento serviu, justamente para que os outros departamentos pudessem ter um primeiro contato com o sistema”, afirma a gerente industrial da Cooperativa, Sênea Rocha Couto da Silveira.

O HACCP é um sistema de gestão de segurança alimentar reconhecido internacionalmente, que atua de maneira preventiva. Está baseado numa forma sistemática de identificar e analisar os perigos associados à produção de alimentos e definir maneiras para controlá-los.



Fale com a Cooper

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

LEILÃO AS MAIS MAIS DO VALE DO PARAIBA

Girolandas & Holandesas

08 MAIO 2010 (SÁBADO) - 14H00
FAPIJA - RECINTO DE EXPOSIÇÃO JACAREÍ (SP)

INSCRIÇÕES ABERTAS

Fêmeas selecionadas junto aos principais criatórios do Vale do Paraíba

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

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

Apoio

Realização

DJALMA LEILÕES
Amigos de raça

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

MANTEIGA

Não há quem não se

Primeiro, ela conquistou o coração dos consumidores e se tornou item indispensável nas mesas de café da manhã em todo o mundo. Agora são os grandes chefs da cozinha internacional que declaram publicamente o seu amor a ela. A manteiga integra os melhores pratos não só da culinária francesa como das cozinhas de diferentes países, em detrimento da margarina. A informação foi divulgada na internet, entre os meses de fevereiro e março deste ano.

“Na minha cozinha só dá ela”, declarou orgulhoso o chef franco-suíço Christophe Besse, do All Seasons, em São Paulo, ao Portal IG. Ele explicou que, até a década de 1980, a manteiga era a grande dama das receitas francesas, doces ou salgadas. “Aos poucos, o azeite se popularizou por ser uma gordura mais saudável e roubou um pouco a cena, mas a manteiga continua insubstituível”, completou Christophe.

Na culinária francesa, há desde molhos clássicos e sofisticados até sobremesas e produtos de panificação mais populares que utilizam a manteiga genuína como matéria-prima essencial. Na lista estão, por exemplo, cremes como o requintado béarnaise, até receitas bem conhecidas, como mousse de chocolate,

massas folhadas e biscoitos amanteigados de sabor incomparável.

Um produto natural

O sucesso da manteiga se deve à qualidade da sua gordura, extraída da nata (creme) do leite. “É essa gordura natural que dá a liga perfeita às massas, além da textura e do sabor completamente diferentes da margarina”, afirmou o chef pâtissier Fabiano Marcolini, de Curitiba, na mesma reportagem. Antes de abrir sua doceria, Fabiano viveu oito anos em Paris, onde estudou gastronomia. Da França, trouxe a lição: manteiga sempre, margarina jamais.

Para ser manteiga de verdade, é preciso que o teor de matéria gorda seja alto: em torno de 80%. Produtos com teores de gordura inferiores a este, em geral, são resultado da mistura de manteiga com cremes vegetais e não têm as mesmas características nem o mesmo sabor da manteiga genuína.

Entre os fatores que determinam a qualidade da manteiga, o tipo de leite do qual ela é extraída é fundamental. Quanto mais gordo, melhor é a nata e, conseqüentemente, melhor é a consistência do produto. A coloração da manteiga, por sua vez, que vai do amarelo bem claro ao mais escuro,

varia em função da raça do animal e de como ele é alimentado.

Dados curiosos

Uma das principais curiosidades que giram em torno da manteiga está no fato de que, apesar de ser hoje um alimento corriqueiro, não se têm ao certo as suas origens. Uma das hipóteses considera que a manteiga, juntamente com a coalhada, teria surgido em tempos muito remotos, quando o homem deixou de ser nômade e aprendeu a criar gado.

Os nomes em português (manteiga) e em espanhol (manteca) parecem ter derivado do sânscrito – manthaga – e teriam sido introduzidos na Península Ibérica pelos celtas.

Quase um terço da produção mundial de leite destina-se à fabricação de manteiga, cujos principais produtores são os Estados Unidos, a Rússia, Alemanha, França e Nova Zelândia.

Consumo moderado é saudável

Você sabia que, apesar de produzida a partir de gordura animal, a manteiga é um alimento saudável? O assunto motiva um grande número de pesquisas na área. Entre os estudiosos, a conclusão é unânime: consumida sem exagero, a manteiga pode fazer parte de qualquer dieta,

Novas embalagens de nutrição Tortuga.

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



0800 011 6262
www.tortuga.com.br



derreta por ela

pois está longe de ser a principal vilã na busca por uma vida saudável. Dependendo do processo pelo qual é fabricada, a margarina pode ser muito prejudicial à saúde, em razão da presença de gorduras trans.

Um estudo divulgado recentemente pela nutricionista Ana Carolina Gagliardi, doutora em cardiologia e pesquisadora do Instituto do Coração (InCor), de São Paulo, revelou que, para pessoas com uma dieta saudável, a recomendação de consumo é de uma colher de sopa (15 gramas) de manteiga por dia.

Como alimento, a manteiga é muito energética e rica em vitamina A. Ela também apresenta bom teor de cálcio, fósforo e vitamina D. Para se produzir um quilo de manteiga, são necessários 20 litros de leite integral.



MANTEIGA COOPER, UM PRODUTO ESPECIAL

Produzida a partir de leite de alta qualidade e sob as melhores práticas de fabricação, com profissionais treinados, a manteiga extra da Cooper é um produto nobre.

Nas versões com sal e sem sal, ela é resultante da batida do creme de leite fresco e pasteurizado, acrescido de fermento láctico selecionado, que acentua seu aroma e sabor característicos. O teor de matéria gorda é padronizado a 85%, para que a manteiga Cooper tenha sempre as mesmas características.



De tom amarelo claro, o produto não possui corantes. Apresenta-se em tabletes de 200 gramas e em blocos de oito quilos e tem prazo de validade de 90 dias.



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

Você investe na Bolsa, mas não corre risco.

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

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

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

BANCO REAL
GRUPO SANTANDER



**Tecnologia em
alimentação animal**

FLOCK Junior **Amidog ADULTO**

FLOCK ADULTO **POLAR Cães Adultos**

Gohan **MINGO**

PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A
INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07258-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1077 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

Cevada São Roque
BAGAÇO DE MALTE

• Qualidade • Preço • Lealdade



Única distribuidora que
está sempre ao lado do
produtor de leite

Cel.: (12) 9792-2629
9718-4100 / 9744-3732
cevasroque@yahoo.com.br



Assembleia Geral e elege Consel

APESAR DA CRISE, RESULTADOS FINANCEIROS DE 2009 FORAM SATISFATÓRIOS;

A Assembleia Geral Ordinária da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos reuniu cerca de 60 associados na tarde de 20 de março, no auditório da sede da empresa.

Foram apresentados os balanços fiscais referentes ao exercício de 2009, com prestação de contas da Diretoria, relatório da gestão e demonstração dos resultados, balanço patrimonial, demonstração do fluxo de caixa e das mutações do patrimônio líquido, com parecer do Conselho Fiscal e da Auditoria Externa.

As contas da Diretoria foram aprovadas por unanimidade pelos cooperados. Os



Os participantes saborearam um lanche antes da assembleia

produtores também foram unânimes na eleição do Conselho Fiscal para o exercício de 2010. Os novos conselheiros foram empossados na mesma ocasião.

O diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, comemorou o ano que passou, pois, mesmo em meio à crise econômica mundial, a Cooperativa atingiu patamares financeiros maiores do que em anos anteriores. Confiante que em 2010 os resultados devem ser parecidos ou melhores, ele agradeceu a todos pelo empenho e disse que a união de cooperados e funcionários é o diferencial para que a Cooper se mantenha forte e consolide cada vez mais sua marca.

Em seguida, Benedito Vieira abriu a pa-



Cooperados assinam o livro de presenças



FOTOS: SÉRGIO CARVALHO

aprova contas do Fiscal

EXPECTATIVAS PARA 2010 SÃO AINDA MELHORES

lavra para sugestões e esclarecimento de dúvidas. No final da assembleia, foram sorteados diversos brindes aos associados, dados por parceiros da Cooper.

Novo Conselho Fiscal

Com a missão de acompanhar, analisar e fiscalizar as contas da Diretoria, o Conselho Fiscal é a garantia da transparência e clareza nos negócios da Cooperativa. Os membros eleitos durante a Assembleia Geral Ordinária do dia 20 de março serão a extensão dos associados para verificar como a entidade está sendo administrada.

Veja quem são os membros do Conselho Fiscal eleitos para o mandato de 2010:



Ao final do evento, houve sorteio de brindes



A mesa constituída para a reunião, com o diretor-presidente, Benedito Vieira, ao microfone

CONSELHO FISCAL 2010

EFETIVOS

- João Batista Oliveira** – Fazenda Piranchim (Paraibuna)
- Sideval Renó da Costa** – Fazenda Água Viva (Monteiro Lobato)
- Evélio Santos Sanches** – Fazenda Menino Jesus (Caçapava)

SUPLENTES

- Arnaldo Nunes** – Sítio Fortunato (Cachoeira de Minas – MG)
- José Galvão de Carvalho** – Fazenda Bom Sucesso (São José dos Campos)
- José Luiz Gonçalves** – Sítio Nossa Senhora de Fátima (Jacareí)

O QUE ESPERAR DE 2010

Os novos integrantes do Conselho Fiscal da Cooper apostam na força do cooperativismo e têm boas expectativas para este ano. Confira.



“Apesar dos obstáculos e das dificuldades, superamos os desafios e esperamos melhorar este ano. O cooperativismo é a melhor saída para a pecuária leiteira. Unidos, sempre teremos sucesso.”

João Batista Oliveira



“Espero muita coisa boa para este ano. A união dos associados é importante. Se não for assim, a vaca vai para o brejo.”

Evélio Santos Sanches



“Nossa união faz a força. Aqui temos muitas vantagens, sem falar da estabilidade. Tudo o que tenho consegui com o leite, e a Cooper ajudou muito nisso.”

José Luiz Gonçalves



“Espero que este ano seja igual ou melhor que 2009. Com certeza, o diferencial da Cooper é a união de todos.”

Sideval Renó da Costa



“Tomara que os rendimentos sejam bons e que tenhamos sorte. O bom de ser cooperado é a garantia e a confiança que temos na empresa.”

Arnaldo Nunes



“Este ano deve ser igual ou melhor que 2009. O bom da cooperativa é que temos toda a assistência, caminhão, frete, remédio, ração. A diferença aqui é a união, pois assim temos mais força.”

José Galvão de Carvalho

Com a cara **da comunidade**

“**N**osso conceito de supermercado é o que estreita nosso relacionamento com o cliente, que acaba virando amigo. A gente chega mais perto e o chama pelo nome”, conta Moisés César Lemes, gerente do Supermercado Máximo da Vila Industrial, bairro da zona leste de São José dos Campos.

Há sete anos na região, o bom relacionamento com os clientes é apontado como o grande diferencial do Máximo e o principal motivo para que o movimento aumente a cada mês. Segundo Moisés, passam pela loja cerca de 20 mil pessoas mensalmente. Contando também com boa localização e fácil acesso, o Supermercado Máximo é a primeira opção para compras aos moradores da região leste, uma das mais populosas da cidade.

Foco no cliente

A filosofia de trabalho implantada na unidade faz com que clientes de várias classes sociais frequentem os corredores e departamentos da loja, que conta com açougue, padaria e setor de hortifruti com produtos sempre fresquinhos. A variedade de produtos diet, light e frios, como os queijos, impressiona. Com 900 m² de área de venda e 18 mil itens, o Supermercado Máximo da Vila Industrial tem 74 funcionários, que, desde a recepção, atendimento nos balcões e caixas, até a entrega em domicílio, feita de forma gratuita, estão ao lado do cliente.

A parceria com a Cooper também tem rendido bons frutos. A identificação com os produtos da Cooperativa é grande, o que



O Supermercado Máximo da Vila Industrial prima pelo bom atendimento

ajuda a fidelizar a clientela. Segundo Moisés Lemes, a região tem muitos moradores antigos, que criaram raízes, ajudando a construir o bairro, e isso os aproxima do comércio local, com o qual se identificam. “Para manter o relacionamento, procuramos diferenciar nossos produtos, com um bom mix na loja. Nosso foco é a venda ativa, por volume, mas temos capacidade de abastecer o cliente mensal tranquilamente”, comenta.

Além da unidade na Vila Industrial, a rede de supermercados Máximo possui outra loja em São José dos Campos, no bairro de Santana, uma loja em Guaratinguetá e outra em Lorena, esta atacadista.

Melhorando sempre

Um pequeno questionário de satisfação é entregue aos clientes ao término de cada

compra. Por meio dele, os consumidores fazem a avaliação do atendimento (balcão e caixas), dos equipamentos (prateleiras, freezers, carrinhos) e estrutura (limpeza, qualidade, produtos, entre outros). “A cada 100 questionários que entregamos, 40 retornam, e isso é muito importante para nós. Cada opinião, sugestão ou reclamação é motivo para melhorarmos”, completa o gerente.

SERVIÇO

- **Supermercado Máximo** Rua Abaeté, 27 – Vila Industrial – São José dos Campos/SP
- **Funcionamento:** segunda a sábado, das 8h às 21h; domingos e feriados, das 8h às 14h
- **Telefone:** (12) 3929-4563
- **Serviços:** entrega em domicílio; aceita todos os cartões e tickets alimentação; estacionamento para 25 vagas.



A loja da Vila Industrial tem 900 m² de área de vendas



Funcionária abastece as prateleiras com produtos Cooper

Opção pela vida rural

A apaixonado pela produção leiteira, o cooperado Antônio Carlos Nahime, de Caçapava, fornece leite para a Cooper desde 1987. O produtor começou a trabalhar com leite ainda muito jovem, vendendo o produto nas ruas de Guaratinguetá, onde viveu. Anos depois, mudou-se para São José dos Campos, formou-se em Engenharia Mecânica e passou a trabalhar com a meta de comprar um sítio. “Gosto muito da área rural. Assim que consegui comprar meu primeiro sítio, em 1987, eu me cadastrei na Cooper, passei a entregar leite e aos poucos fui me estruturando”, conta Nahime.

Além de produção leiteira, no seu Rancho Canto Verde, Nahime atua como presidente da Associação Comercial e Empresarial de Caçapava, trabalha com treinamento de cavalos e aluga baias. “Organizo também provas equestres, como tambor, baliza e laço do bezerro, tudo em uma estrutura bem

montada para tratar os animais da melhor maneira possível”, explica.

Outro negócio do produtor é o restaurante Canto Verde, também em Caçapava, que oferece cardápio variado e funciona às sextas, sábados, domingos e feriados para almoço. O espaço também é alugado para eventos.

Para conciliar todos os trabalhos, o produtor Nahime conta com a preciosa ajuda do filho, Henrique, na administração da pecuária leiteira. “Como gosta muito do que faz, é ele que está à frente desse negócio há dois anos”. Desta forma, Nahime também pode se dedicar às demais atividades.

No Rancho Canto Verde, são produzidos hoje cerca de 400 litros de leite por dia. O gado, da raça girolando, é alimentado com capim picado, cevada e polpa cítrica. A ordenha é feita duas vezes ao dia, no período da manhã, às 4h, e à tarde, às 14h. “Tam-



FOTOS: DOUGLAS SALGADO



Nahime (à esq.) conta com o apoio do filho Henrique (ao centro) e de funcionários na lida com o gado leiteiro

bém trabalhamos com gado de corte”, afirma Henrique. Três funcionários auxiliam pai e filho na lida diária da produção leiteira.

Para o futuro, os Nahime têm planos de investir mais na reprodução, com gado girolando de alta lactação e boa genética, a fim de aumentar a produção. A expectativa, para um futuro próximo, é produzir 500 litros por dia.

FICHA DO PRODUTOR

- Cooperado Antônio Carlos Nahime
- Propriedade Rancho Canto Verde, de 24 alqueires, localizado na estrada de Caçapava Velha, em Caçapava
- Rebanho 45 vacas e 100 bezerros girolandos
- Produto Leite B
- Produção média atual 400 litros/dia



Parte do rebanho girolando do Rancho Canto Verde



FOTO: FELIPE MELO

Cooper recebe escoteiros em programa de visitas

A Cooper recebeu, no dia 13 de março, o grupo de escoteiros do 180º GE do Ar "Professor Verdussen", do CTA de São José dos Campos. Os visitantes puderam conhecer todo o processo de captação e beneficiamento do leite pasteurizado, até sua chegada à mesa do consumidor. Foram apresentados um vídeo institucional e uma palestra, que mostravam os benefícios e as vantagens de beber leite pasteurizado, além dos riscos do consumo de leite in natura.

Ao final do programa, os visitantes saborearam um lanche oferecido pela Cooper. Para o escoteiro Ivan Stanborowski, a visita foi muito boa. "Gostei bastante, aprendi a diferença entre o leite pasteurizado e o longa vida. Vou pedir para o meu pai ligar para a Cooper e pedir para levarem o leite em casa", disse. O lobinho Cristiano Marcondes de Abreu Marques Júnior também gostou da visita. "Achei legal saber mais sobre o leite. Vou pedir para a minha mãe comprar, gostei bastante", comentou.

PUBLICIDADE

NOVIDADES PARA O CAMPO

Chega ao mercado Eprinex Pour-On, único antiparasitário que não deixa resíduo no leite

A Merial Saúde Animal disponibiliza aos produtores de leite brasileiros o Eprinex Pour-On, primeiro antiparasitário que controla parasitos internos e externos sem período de carência para o leite de vacas tratadas, tanto para consumo in natura quanto para emprego na indústria de laticínios, o que geralmente comprometeria a produção por determinado período, dependendo do produto.

O Eprinex é indicado para o controle de vermes redondos gastrointestinais e pulmonares, berne, ácaros das sarnas, piolhos, que possam afetar os bovinos, além da mosca-dos-chifres.

Eprinex é um produto pour-on, de fácil aplicação, sem dor e menor estresse para os animais, quando comparado com os produtos injetá-



veis, sendo seguro também para a pessoa que o aplica. Também apresenta resistência às chuvas, uma característica exclusiva, podendo ser aplicado em animais com pelos molhados ou que sejam expostos à umidade após o tratamento, sem comprometimento da eficácia.

Condições extremas de temperatura também não comprometem a eficácia do tratamento. O produto pode ser aplicado em todos os animais da fazenda, como fêmeas prenhas, touros, vacas em lactação e animais de qualquer idade.



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

cooperando

Aniversariantes

COOPERADOS

ABRIL (2ª QUINZENA)

Dia 18: Cícero de Toledo Piza Filho. **Dia 23:** José Edvar Simões. **Dia 24:** Décio Fagundes Mascarenhas; Luiz Antonio Alves Cesar. **Dia 27:** Robson Lucas de Souza. **Dia 29:** Antonio de Paula Ferreira Neto; Ademar Mendes Ribeiro.

MAIO (1ª QUINZENA)

Dia 02: Norival Pereira de Andrade. **Dia 07:** Analdino Machado; Giovani de Freitas Carvalho. **Dia 09:** Celso Borsoi Berti. **Dia 15:** Terezinha Lopes de Souza.

FUNCIONÁRIOS

ABRIL (2ª QUINZENA)

Dia 16: Joaquim Borges Filho; Jorge Alves de Oliveira. **Dia 17:** Raimundo Leôncio Silva. **Dia 18:** Gilberto Ribeiro da Silva. **Dia 19:** Edna Eberle Carvalho. **Dia 23:** Sabrina Margarete Munhoz. **Dia 28:** Vicente de Paula Monteiro. **Dia 30:** Cresio Cristiano da Silva; João Batista de Almeida.

MAIO (1ª QUINZENA)

Dia 05: Lamartine V. de Barros; Sebastião R. F. Silva; Patrício da Silva Almeida. **Dia 07:** José Vanni. **Dia 08:** José Sebastião Martins; Darlan de Lima Dornelas. **Dia 10:** Demir Pereira. **Dia 12:** Jade Lepera Prestes. **Dia 14:** Waldomiro Nazareno R. Ramos. **Dia 15:** José Luiz Bento; Jefferson Luis Moreira.



Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS **FEVEREIRO/2010**

LEITE B

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	69.679
2º	Airton Marson Junior (Caçapava)	58.733
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	45.583
4º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	29.690
5º	Hissachi Takehara (Jacareí)	28.374
6º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda. (Jacareí)	26.613
7º	José Edvar Simões (Jambeiro)	24.838
8º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	23.627
9º	Mário Moreira (São José dos Campos)	22.090
10º	Janiro Amante Alvarenga (Caçapava)	21.239
11º	Alexandre Racz (Caçapava)	19.869
12º	Angel Guillem Moliner e outro (Jacareí)	16.446
13º	Cícero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	16.436
14º	José Carlos Intrieri (Jambeiro)	16.333
15º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	16.127
16º	Renato Traballi Veneziani e outra (SJCampos)	15.323
17º	José Afonso Pereira (Jacareí)	15.081
18º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	14.541
19º	José Reno Barreto (Jacareí)	14.255
20º	Cia Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	14.149
21º	Rogério Miguel (Santa Branca)	13.827
22º	Fazenda Ferreira (Pindamonhangaba)	13.414
23º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	13.250
24º	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	13.236
25º	Celso Borsoi Berti (Caçapava)	12.846
26º	Cesar Fernandes (Igaratá)	12.663
27º	Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	12.144
28º	José Rubens Alves (São José dos Campos)	11.940
29º	Benedito Manoel da Silveira (Jacareí)	11.936
30º	Braulio Souza Vianna e outros (Nativ. da Serra)	11.702

LEITE RESFRIADO

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	23.236
2º	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	18.410
3º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	18.087
4º	Antônio Pessoa de Moraes (Santa Branca)	17.413
5º	Olavo Alves de Souza (Tremembé)	14.970
6º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	9.981
7º	Adilero Fonseca de Miranda (Caçapava)	9.922
8º	Sérgio Augusto Galvão César (Pindamonhangaba)	9.639
9º	Maria Tereza Corrâ (São José dos Campos)	9.399
10º	Antônio de Paula Ferreira Neto (SJCampos)	9.049
11º	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	8.186
12º	Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí)	8.045
13º	José Luiz Gonçalves (Jacareí)	7.667
14º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	7.239
15º	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	7.039
16º	Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	6.626
17º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	6.447
18º	José Carlos dos Santos (São José dos Campos)	6.161
19º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	5.986
20º	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	5.565
21º	Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	4.961
22º	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí)	4.961
23º	Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí)	4.862
24º	José de Souza Rodrigues (Paraibuna)	4.858
25º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	4.839
26º	Benedito Vicente Mioni (São José dos Campos)	4.619
27º	José Carlos dos Santos (São José dos Campos)	4.529
28º	Luiz Antônio Alves César (Paraibuna)	4.479
29º	Clóvis Faria Barbosa - espólio (Paraibuna)	4.406
30º	Norival Pereira de Andrade (Paraisópolis)	4.339

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

Poupe onde não tem tempo ruim.



Novo Grupo

Novo Grupo

Veículo	Crédito	Prestação
F 250 XL Diesel	R\$ 95.780,00	R\$ 1.836,15
Civic EXS-AT	R\$ 85.610,00	R\$ 1.641,19
Civic LXSC-AT	R\$ 71.715,00	R\$ 1.374,81
Corolla GLI	R\$ 65.750,00	R\$ 1.260,46
Civic LXS-MT	R\$ 65.745,00	R\$ 1.260,36
Corolla XLI	R\$ 60.980,00	R\$ 1.169,02
Ecosport XLT 1.6	R\$ 58.680,00	R\$ 1.124,92
Vectra 2.0 Expression	R\$ 55.424,00	R\$ 1.062,51
Fit LX-MT	R\$ 52.960,00	R\$ 1.015,27
Stilo 1.8	R\$ 50.895,00	R\$ 975,68
Focus 1.6	R\$ 44.720,00	R\$ 857,30
Saveiro 1.6	R\$ 40.300,00	R\$ 772,57

Veículo	Crédito	Prestação
Parati 1.6	R\$ 38.778,00	R\$ 743,39
Strada Trekking 1.4 CE	R\$ 38.610,00	R\$ 740,17
Gol 1.6	R\$ 37.036,00	R\$ 710,00
Peugeot 206	R\$ 32.790,00	R\$ 628,60
Fox 1.0	R\$ 30.850,00	R\$ 591,41
Fiesta 1.0 Hatch	R\$ 30.195,00	R\$ 578,85
Palio 1.0 ELX	R\$ 29.540,00	R\$ 566,30
Celta Hatch	R\$ 26.229,00	R\$ 502,82
Gol 1.0	R\$ 26.034,00	R\$ 499,08
Ka 1.0	R\$ 25.600,00	R\$ 490,76
Uno Mille	R\$ 23.160,00	R\$ 443,99

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



VINAC
consórcios

bina/propaganda