



Boas Festas



Que o espírito de Natal preencha os corações no novo ano. São os votos da família da Cooper a todos os produtores, clientes e amigos

2010 na balança

Estamos terminando mais um ano, e é hora de fazer um balanço do período que se finda. Para o produtor de leite, 2010 não foi um ano dos melhores, e não faltaram razões para isso. Vivemos, ao longo dos meses, dificuldades que há pelo menos dois anos não se viam.

Enfrentamos um cenário climático adverso, com seca prolongada como há vários anos não ocorria. A falta de chuvas impacta diretamente na produção, prejudicando os trabalhos no campo, e esse foi um dos grandes obstáculos que o pecuarista teve de vencer.

2010 foi também um ano eleitoral, o que geralmente é um período de dificuldades para o produtor rural. Em busca de votos, os governos correm atrás de alimento mais barato, transferindo a conta para o homem do campo.

Vivemos também dificuldades cambiais. A maior parte dos produtos agrícolas tem preços balizados por valores internacionais. Assim, com o dólar desvalorizado, os preços dos produtos também se desvalorizam. Os custos de produção, no entanto, nem sempre acompanham essas quedas, podendo, muitas vezes, aumentar.

Em contrapartida, neste final de ano, tivemos uma valorização considerável do preço da carne, também em função da estiagem prolongada. Historicamente, isso traz bons resultados para o leite, alavancando os preços do produto no mercado.

É com essa expectativa que encerramos o ano, esperando que 2011 seja mais promissor. O produtor que souber enfrentar a instabilidade, investindo na atividade e se mantendo produtivo, da maneira mais equilibrada possível, terá a chance de colher bons frutos.

Somos esperançosos e acreditamos, sempre, no nosso negócio. É com essa esperança que a nossa Cooperativa se despede de 2010, desejando a todos um 2011 de muita saúde e paz.

*Boas
Festas*

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente
da Cooper

Entrega de cestas de Natal e retorno

As datas para entrega de retorno antecipado e cestas de Natal aos associados ativos da Cooper já estão agendadas. A programação foi feita por região. Confira.

MINAS GERAIS

Local: Cooper de Paraisópolis

Data: 10/12/2010

Horário: a partir das 10h

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Local: Sede da Cooper

Horário: das 8h30 às 17h

Data: 13/12/2010 – segunda-feira

Linhas: Jambeiro (36); Paraibuna (43); Ribeirão Branco (45); Caraguatatuba (46).

Data: 14/12/2010 – terça-feira

Linhas: Mogi das Cruzes (16); Jacareí (21); Varadouro (23); Santa Branca (27).

Data: 15/12/2010 – quarta-feira

Linhas: Usina (20); Monteiro Lobato (28); Piedade (52); Marambaia (66).

Data: 16/12/2010 – quinta-feira

Linhas: Auxiliar da Usina (24); Santo Agostinho (33); São João (63).

As cestas de Natal que não forem recebidas nas datas acima poderão ser retiradas até o dia 20 de dezembro, das 8h30 às 17 horas. Os cheques de retorno não retirados até o dia 23 de dezembro serão creditados na conta corrente do associado.

Lá no rancho

E naquele ranchinho, o capiau todo desligado:

- Ê vida...
- Queridu, amanhã nós completamu trinta anos di casado. Devo matá uma galinha?
- Uai, e que culpa tem a pobre coitada?



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 Borsoi 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 Lilian Braga • Edição de Textos: Ana Flávia Esteves •Estagiários: Felipe Melo, Letícia Franco e Pedro Augusto •Fotos: Supera Comunicação, 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. Capa: Sérgio Carvalho / Supera Comunicação e banco de imagens. Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



Novo produto vem sendo bem aceito pelo mercado

Leite Cooper em embalagem de 5 litros

A Cooper lançou, em novembro, uma nova embalagem de leite B: o saco de 5 litros. Chamado "Master Line", o produto é dirigido aos segmentos industrial e de panificação. A proposta é facilitar a comercialização do leite para supermercados, padarias e cozinhas industriais. O novo produto vem tendo boa aceitação pelo mercado.

Mudanças na merenda escolar

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural aprovou, em novembro, uma proposta que torna obrigatória a compra

de, no mínimo, 40% do leite adquirido com recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) na forma líquida. O texto aprovado é um substitutivo do deputado Cezar Silvestri (PPS-PR) ao Projeto de Lei 5707/09, da comissão especial criada para analisar os efeitos da crise econômica na agricultura.

A proposta altera a Lei 11.947/09, que regulamenta a alimentação fornecida na rede pública de ensino. Para o relator, a medida garantirá o acesso dos produtores locais de leite fluido ao mercado da merenda escolar, que atualmente é dominado por grandes e poucas indústrias produtoras de leite em pó.

No substitutivo, Silvestri acrescenta emenda ao projeto original para assegurar que o leite líquido adquirido com recursos do Pnae, antes de ser distribuído nas escolas, seja pasteurizado, na forma de regulamento que será definido posteriormente. A regulamentação poderá estabelecer ainda outras exigências relacionadas à qualidade do produto.

A proposta será analisada agora pelas comissões de Educação e Cultura, e de Constituição e Justiça e de Cidadania, antes de ser votada pelo Plenário.

1º Leilão da Cooper

Já anotou na sua agenda? No dia 17 de abril de 2011, será realizado o 1º Leilão da Cooper, no tater-sal de leilões da Fapija, em Jacaréi. Haverá comercialização de bovinos de leite e de corte e implementos agrícolas. Participe!





Tecnologia em alimentação animal









PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A
 INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Heitor, 800 - Bairro Cidade Amália
 Cap. 07204-010 - Guarulhos - SP
 Fone: (0xx11) 6480-1077 - Fax: (0xx11) 6480-1008
 e-mail: amicil@amicil.com.br



Fale com a Cooper

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



COOPER

Sempre presente

no seu

Natal

É NATAL, TEMPO DE FESTA, AMOR E CONFRATERNIZAÇÃO! TEMPO TAMBÉM DE MUITA COMIDA GOSTOSA, PARA REUNIR AS FAMÍLIAS EM CELEBRAÇÃO. E QUE TAL DEIXAR A SUA CEIJA DE NATAL OU DE ANO NOVO MAIS NUTRITIVA E SABOROSA? A COOPER SELECIONOU ALGUMAS RECEITAS ESPECIAIS, QUE VÃO DEIXAR TODA A FAMÍLIA COM ÁGUA NA BOCA!

MUSSE DE PALMITO

Ingredientes

- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 2 xícaras (chá) de palmito picado
- 1 caixinha de creme de leite (250 g)
- 1 xícara (chá) de **leite Cooper**
- 1 pitada de noz-moscada
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 claras
- 1 colher (chá) de pimenta-rosa para decorar

Modo de preparo

Coloque a gelatina em uma xícara grande e junte 5 colheres (sopa) de água. Deixe descansar por 5 minutos. Em seguida, coloque a xícara com a gelatina em uma panela com água e leve ao fogo em banho-maria, até dissolver completamente. Deixe esfriar. Coloque no liquidificador a gelatina dissolvida, o palmito, o creme de leite, o leite, a noz-moscada, o sal e a pimenta-do-reino e bata bem, até o creme ficar homogêneo. Retire a mistura e coloque em uma tigela. Bata as claras em ponto de neve e misture delicadamente ao creme. Despeje a musse em uma fôrma de bolo inglês (capacidade para 1½ litro) e leve à geladeira por 2 horas, ou até que fique firme. Desenforme e decore com pimenta-rosa.

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

CDC VEÍCULOS

É isso mesmo, financiamos seu carro ou caminhão.

Parcelas debitadas em conta corrente. Taxas competitivas.

Fale com seu gerente: **(12) 3921-1541**



salete.godoi@santander.com.br

BANCO REAL

Santander
GLOBAL BANKING & MARKETS

SALADA DE FOLHAS, QUEIJO E ROMÃ

Ingredientes

- 1 pé médio de alface lisa, lavada e desinfetada
- 2 xícaras (chá) de **queijo Minas frescal Cooper**, cortado em cubos médios
- 2 xícaras (chá) de repolho roxo, limpo e picado

Molho para salada

- sal a gosto
- 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3 colheres (sopa) de sementes de romã

Modo de preparo

Em uma saladeira, coloque as folhas de alface e distribua o repolho. Coloque por cima os cubos de queijo e salpique as sementes de romã. Para o molho, coloque em uma tigela pequena o vinagre, o azeite de oliva, o alho e o sal. Misture bem. Despeje o molho sobre a salada e sirva em seguida.

PUDIM DE PANETONE

Ingredientes

- 1 panetone de 500 g
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata (a mesma medida) de **leite Cooper**
- 100 g de frutas cristalizadas (opcional)
- 4 ovos
- Açúcar e água suficientes para caramelizar a fôrma

Modo de preparo

Bata o creme de leite, o leite condensado, o leite Cooper e os ovos no liquidificador. Caramelize uma fôrma para pudim, com furo no meio, usando açúcar e água. Reserve o excedente da calda para jogar por cima do pudim, depois de desenformado. Pique grosseiramente o panetone e coloque dentro da forma caramelizada. Jogue o creme batido no liquidificador por cima do panetone, cobrindo bem. Salpique as frutas cristalizadas (opcional). Coloque para assar em banho-maria, em fôrma médio, por mais ou menos uma hora. Deixe esfriar, desenforme e sirva com mais calda por cima.



Tudo pronto para o Natal!

O Natal já chegou às prateleiras do Supermercado Cooper, que fica na sede da Cooperativa, em São José dos Campos. Produtos como o tradicional panetone, espumantes e frutas secas e em calda estão à disposição dos clientes, com marcas de qualidade e preços bem acessíveis.

Os artigos da época estão à venda desde o início de novembro. Carnes, como pernil, tender e chester, também podem ser encontradas, mas precisam ser encomendadas pelos consumidores com uma semana de antecedência. Isso porque o supermercado praticamente dobra o volume de vendas neste período do ano, e é preciso organização para atender a todos da maneira adequada.

As compras no Supermercado Cooper podem ser feitas até mesmo por telefone, que a entrega é efetuada na casa do cooperado. O pagamento pode ser realizado com cartão de crédito ou com desconto em folha.

FOTO: SÉRGIO CARVALHO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Novas embalagens de nutrição Tortuga.

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



0800 011 6262
www.tortuga.com.br



Charmosa na vida dos joseenses

REVENDEDORA DA COOPER EM SÃO JOSÉ, PADARIA OFERECE O MELHOR LEITE PASTEURIZADO AOS SEUS CLIENTES

Em São José dos Campos, um antigo cliente da Cooper marca presença na mesa de muitas famílias joseenses, todos os dias. Esse é o espírito da Padaria Charmosa, construída pela família Alves no Jardim Satélite, zona Sul da cidade. Há 14 anos, a unidade atende sua fiel clientela, oferecendo o que há de melhor no segmento de panificação e laticínios.

Em maio de 1995, a Charmosa começava humildemente sua história. Hoje, a padaria dispõe de amplo espaço, conta com diversos funcionários e oferece variados serviços, destacando-se pelo atendimento de qualidade. “Servimos produtos de lanchonete, padaria, confeitaria e também pizzas”, comenta Jaqueline Alves, filha do proprietário. “Acredito que nosso principal

diferencial seja servir café da manhã em empresas da região, o que mostra nossa capacidade de atendimento e prova nossa qualidade”, ressalta.

Companheirismo

Desde a inauguração da padaria, a Cooper fornece toda a sua linha de produtos à clientela. Hoje, a Charmosa comercializa os leites Cooper tipo B, Light e resfriado, queijos, manteiga, requeijão e a bebida láctea, LacMix.

Para ampliar a parceria, a Cooperativa começou a fornecer para a padaria seu mais novo produto: o leite B de 5 litros. Lançada no fim de novembro, com foco no mercado industrial, a nova embalagem do leite Cooper busca facilitar a comercialização do produto para supermercados, padarias e cozinhas industriais.



Produtos Cooper: sempre presentes na Charmosa

SERVIÇO

Padaria Charmosa
 Avenida Cidade Jardim, 2440, Jardim Satélite – São José dos Campos
Funcionamento: todos os dias, das 5h30 às 22h30
Telefone: (12) 3931-5661
 Aceita todos os cartões, vale refeição/alimentação
Encomendas: lanche de metro, salgadinhos, bolos confeitados, café da manhã corporativo. Pedidos com um dia de antecedência.

Em dose **tripla**

FAZENDA SANTA MARIA, DE MONTEIRO LOBATO, REGISTRA NASCIMENTO DE BEZERRAS TRIGÊMEAS. FATO É RARO NA MEDICINA VETERINÁRIA



FOTOS: SÉRGIO CARVALHO / SUPERIA COMUNICAÇÃO

Acima, as bezerras trigêmeas nascidas na fazenda Santa Maria, em Monteiro Lobato. Ao lado, as filhas mamam na mãe Cíntia, uma vaca $\frac{3}{4}$ de 4 anos

Há pouco mais de três meses, a fazenda Santa Maria, do cooperado Orlando Feierabend, de Monteiro Lobato, registrou o nascimento de bezerras trigêmeas, todas saudáveis. O parto foi realizado durante a madrugada e a existência dos três filhotes foi surpresa tanto para o pecuarista quanto para os empregados da propriedade.

“Nós já sabíamos que havia duas bezerras, pelo ultrassom que sempre fazemos. A primeira nasceu de parto natural, mas a outra eu tive que ajudar. Aí veio a surpresa: descobrimos que havia mais um filhote. Tenho mais de 40 anos de vida no campo e nunca tinha visto isso antes”, conta Ademir, que é retireiro na propriedade.

Doutor Orlando, que é médico ginecologista e obstetra em São José dos Campos, ressalta que a prenhez múltipla da vaca

aconteceu espontaneamente, sem estimulação hormonal. “Em função da disseminação dos tratamentos de fertilidade do gado, esses episódios talvez se tornem mais frequentes, mas, neste caso, foi natural”, explica.

A mãe das trigêmeas, de nome Cíntia, é uma vaca de 4 anos, $\frac{3}{4}$ de sangue holandês, e essa foi sua segunda prenhez. As bezerinhas, predominantemente marrons, com pequenas marcas brancas nas patas, são idênticas e da mesma raça da mãe. Elas receberam os nomes de Soraia, Samanta e Suelen. As filhas ainda estão mamando na mãe, que dá cerca de 20 litros de leite por dia. Na primeira cria, Cíntia também havia tido uma fêmea.

O cooperado Orlando Feierabend teve sorte por nascerem somente fêmeas no recente episódio. Embora as causas ainda

não sejam muito conhecidas, em partos gemelares, quando há um macho entre as fêmeas, estas nascem estéreis e, mesmo depois de adultas, apresentam útero infantil e vulva reduzida.

Curiosidades

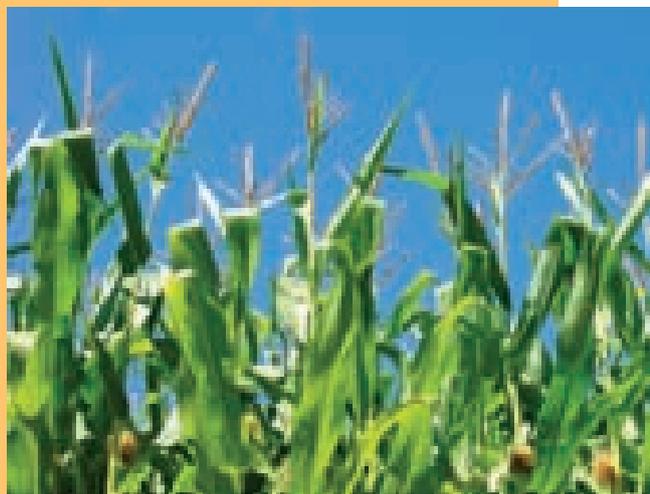
O nascimento de bezerros trigêmeos é um acontecimento bastante raro na medicina veterinária. A probabilidade de uma vaca ter filhotes gêmeos é de 5%, já trigêmeos é menor ainda. Segundo especialistas, a incidência de nascimentos de trigêmeos em bovinos é de um caso a cada dez anos no Brasil. No país, episódios semelhantes já foram registrados em Guapiara (SP), Altônia (PR), Palmeiras (GO), Guarapuava (PR), Américo Brasileiro (SP), Uberlândia (MG), Fátima do Sul (MS), Jacuí (MG) e Pontes e Lacerda (MT).

Plantio: é hora de correr

O atraso nas chuvas deste ano provocou também atrasos no plantio dos produtos que servirão de alimento para o gado leiteiro no inverno de 2011. Somente entre outubro e novembro, com o aumento da precipitação, o produtor pôde dar início às atividades agrícolas, que, em geral, são executadas entre agosto e setembro.

O milho está entre as culturas mais prejudicadas pela recente longa estiagem. O impacto da seca sobre o cultivo do grão foi registrado no Sudeste, no Sul e no Centro-Oeste do país. Até a primeira quinzena de outubro, somente 4% das áreas paulistas destinadas à lavoura do milho haviam sido cultivadas.

Para compensar o atraso, o produtor rural agora precisa correr. Do contrário, a alimentação do gado na próxima seca poderá ficar comprometida.



Simplicidade da vida no campo

ENTRE OS BELOS MONTES DE IGARATÁ, FAMÍLIA MANTÉM TRADIÇÃO DO LEITE E ESCREVE A HISTÓRIA DO SÍTIO SANTA TEREZINHA

“**T**erminamos a parte de dentro da casa, agora vamos terminar o lado de fora. Construímos a cocheira e, aos poucos, a gente vai arrumando o espaço”, conta Silvio Machado de Oliveira, marido da proprietária do Sítio Santa Terezinha, Delma Aparecida dos Reis Oliveira. É assim que, entre os vales e montes que separam São José dos Campos e Igaratá,

a família Oliveira leva a vida na roça.

“Nasci e cresci tirando leite, toda minha vida vivi aqui, tranquila e feliz”, comenta dona Delma. Ela e o marido tomam conta de parte da propriedade de dez alqueires herdada do pai, seu Geraldo Alves dos Reis. Vinda de uma família de dez irmãos, sete mulheres e três homens, dona Delma é uma das remanescentes, que continuam vivendo no campo.



Silvio, Delma e o filho Renan



A cocheira é uma das áreas recém-construídas no sítio

FOTOS: FELIPE MELO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Parte do rebanho girolando da propriedade

Da janela de sua cozinha, ela observa a bela paisagem e sonha que, um dia, os filhos continuem a escrever a história do sítio na pecuária leiteira. “Eu desejo muito que eles se mantenham na atividade. É um trabalho bom, e tomara que essa tradição permaneça por muito tempo”, diz.

Casados há 30 anos, Silvio e Delma somam 21 anos de Cooperativa. São pais de quatro homens: Rodrigo, 28, Rafael, 26, Rogério, 20 e Renan, 7. Segundo a mãe, os três mais velhos vivem e trabalham em São José dos Campos, mas todos os finais de semana visitam os pais.

O dia de trabalho no organizado Sítio Santa Terezinha começa cedo. A primeira ordenha acontece às cinco da manhã. Silvio cuida sozinho da plantação de capim e cana-de-açúcar. Os volumosos são utilizados na alimentação do gado, que ainda é complementada com cevada e polpa cítrica. Às três da tarde, acontece a segunda ordenha. Atualmente, há na propriedade 39 cabeças de gado, entre vacas e bezerros. Dessas, 13 estão em lactação, produzindo diariamente cerca de 120 litros de leite.

O Sítio Santa Terezinha deixa uma vontade de voltar a quem por lá passa. O carinho e a atenção da família são sentidos o tempo todo. A alegria do ambiente é coroada pelo pequeno Renan, que aos poucos se aproxima, olha atento e recebe a todos com um gostoso abraço. Reflexos de uma vida tranquila, em um cenário bucólico.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado: Delma Aparecida dos Reis Oliveira

Propriedade: Sítio Santa Terezinha, de 10 alqueires, no bairro Monte Alegre, em Igaratá (SP)

Rebanho: 39 vacas, 13 em lactação

Produto: Leite resfriado

Produção média atual: 120 litros por dia

Visitas de escolas movimentam Cooper

EM NOVEMBRO, ESTUDANTES DE QUATRO INSTITUIÇÕES DE ENSINO DE SÃO JOSÉ ESTIVERAM NA COOPERATIVA

FOTO: LETÍCIA FRANCO / SUPERA COMUNICAÇÃO



FOTO: LETÍCIA FRANCO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Alunos do curso de Nutrição do Senac e estudantes de escolas municipais de São José dos Campos estiveram na Cooper durante o mês de novembro

Um encontro descontraído, interessante e essencial para conscientizar crianças e jovens sobre os benefícios do leite pasteurizado. Com esse espírito a Cooper recebeu 80 estudantes, no mês de novembro, pelo programa de visitação à empresa. Grupos de alunos de variadas faixas etárias, da escola de Ensino Fundamental da Univap, Prof. Arlindo Caetano Filho, da Emef Elza Maria Dias Mendonça, do Monte Castelo, da Emef Elza Ferreira Rahal, da Vila Maria, e do curso de Nutri-

ção do Senac, todos de São José dos Campos, estiveram na Cooperativa em diferentes datas, ao longo do mês.

O objetivo das visitas foi apresentar aos estudantes o processo de pasteurização do leite, a tecnologia e os equipamentos empregados nesse beneficiamento, os cuidados necessários para que o leite chegue ao consumidor fresco e com ótima qualidade, e o mix de laticínios produzidos pela Cooper.

Os visitantes assistiram a um vídeo institucional sobre “Os Caminhos do Leite”,

acompanharam a palestra ministrada por Adilson Lopes Valério, encarregado de Usina da Cooperativa, e degustaram produtos, como iogurte e queijo Minas frescal.

“A visita foi uma forma lúdica de os alunos aprenderem o que foi visto em sala de aula”, avalia Maria de Fátima Silva, professora do Senac. Rosemary Silva Freitas, da escola Elza Maria Dias Mendonça, compartilha dessa opinião e acrescenta: “Quando os alunos vivenciam o conteúdo estudado e conhecem novos alimentos, melhoram a alimentação”.

FOTO: SÉRGIO CARVALHO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Alunos do colégio da Univap também visitaram a Cooperativa

MINHA VISITA À COOPER



“Achei muito interessante o processo de pasteurização do leite. Além de tomar esse tipo de leite, tomo iogurte, como queijo branco e outros derivados.”

Bianca Maria Paula Rennó
Aluna do colégio Univap



“Gostei muito da visita. A partir de agora, só quero tomar leite pasteurizado, porque tem mais vitaminas e minerais.”

Felipe Carnio Beoltrano
Aluno do colégio Univap

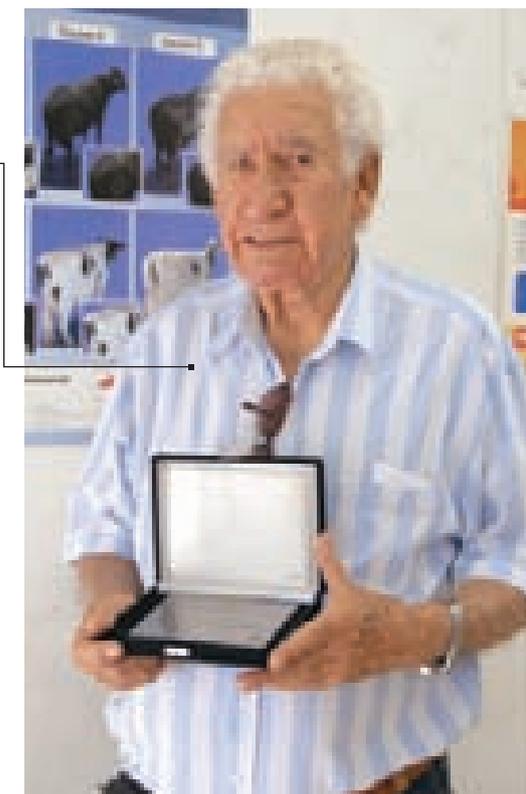
FOTOS: SÉRGIO CARVALHO / SUPERA COMUNICAÇÃO



Trabalho reconhecido

Durante o Simpósio de Medicina Veterinária, realizado no último dia 19 de novembro, em Taubaté, o médico-veterinário da Cooper, José Borges da Fonseca, recebeu uma homenagem do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo: uma placa comemorativa por seu “profissionalismo e ética na condução dos trabalhos prestados”.

Além do desempenho profissional, a homenagem também aconteceu em decorrência do tempo de serviço, afinal, Borges, especializado em clínica, cirurgia, obstetrícia e nutrição de bovinos, é veterinário há 50 anos, metade destes dedicado ao trabalho na Cooper. “Fico muito feliz pelo reconhecimento. Somente na região do Vale do Paraíba, atuam mais de mil veterinários”, destaca.



Aniversariantes

COOPERADOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

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

JANEIRO (1ª QUINZENA)

Dia 1º: Maurício Neves de Oliveira. **Dia 3:** Carlos Kanji Yoshida. **Dia 4:** Rui Jorge Cesar; Cláudio Muller; Carlos Eduardo de Souza; Ivan José Moreira de Sousa. **Dia 6:** Antonio Santos. **Dia 7:** Sideval Renó da Costa. **Dia 13:** Sebastião Vítório da Silva. **Dia 15:** Ranulfo Alves Villela; Luiz João Nunes.

FUNCIÓNÁRIOS

DEZEMBRO (2ª QUINZENA)

Dia 20: Valdemir Coutinho. **Dia 24:** José Valdeir Felinto. **Dia 25:** Noel da Cunha; Luis Donizetti do Carmo. **Dia 26:** Ederaldo Inocêncio Vaz. **Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva. **Dia 31:** Thomaz da Silveira Chaves.

JANEIRO (1ª QUINZENA)

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

PUBLICIDADE

NOVIDADES PARA O CAMPO

Topline Pour-on®

O único ectoparasiticida multi-ação eficaz contra carrapatos, bernes, moscas-dos-chifres e bicheiras, com o melhor custo-benefício, indispensável de ser ter na fazenda. Topline® é um ectoparasiticida pour-on à base de fipronil a 1%, indicado para o controle do carrapato (*Boophilus microplus*), berne (*Dermatobia hominis*), mosca-dos-chifres (*Haematobia irritans*) e miíase (*Cochliomyia hominivorax*) dos bovinos de corte. O princípio ativo de

Topline®, o fipronil, é a primeira de uma nova classe de inseticidas-acaricidas.

A eficácia de Topline® tende a se manifestar de forma rápida, atingindo o máximo controle do *Boophilus microplus*, dentro da primeira semana após a aplicação. Estudos conduzidos para registro indicam um controle da *Dermatobia hominis* próximo a 100% por aproximadamente três semanas da aplicação.

Infestações por mosca-dos-chifres (*Haematobia irritans*) cedem, em quase 100% dos casos, durante a primeira semana da aplicação, e o tratamento resulta num controle satisfatório por aproximadamente 35 dias. Topline® é também bastante efetivo no controle das miíases causadas por larvas da *Cochliomyia hominivorax* (bicheira).

Topline® tem formulação hidrofóbica, demonstrando boa resistência à chuva. O fipronil mata os parasitos sensíveis por contato, determinando paralisia espástica, morte e eliminação. Pode também controlar eficazmente ectoparasitos resistentes às outras moléculas ectoparasiticidas convencionais, como piretróides e organofosforados.



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

cooperando 

Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Outubro/2010

LEITE B

| | PRODUTOR | LITROS/ MÊS |
|-----|-------------------------------------------------|----------------|
| 01º | Augusto Marques de Magalhães (Caçapava) | 91.841 |
| 02º | Airton Marson Junior (Caçapava) | 72.028 |
| 03º | Hissashi Takerara (Jacareí) | 44.974 |
| 04º | Eduardo Mendes (Natividade da Serra) | 42.638 |
| 05º | José Edvar Simões (Jambeiro) | 41.348 |
| 06º | Benedito Vieira Pereira (SJC Campos) | 38.785 |
| 07º | Igor Alfred Tschizik (Paraibuna) | 38.065 |
| 08º | Mário Moreira (SJC Campos) | 35.341 |
| 09º | Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacareí) | 33.218 |
| 10º | Janiro Amante Alvarenga (Caçapava) | 29.509 |
| 11º | Alexandre Racz (Caçapava) | 25.041 |
| 12º | Angel Guillem Moliner (Jacareí) | 24.834 |
| 13º | José Afonso Pereira (Jacareí) | 24.289 |
| 14º | Rogério Miguel (Santa Branca) | 21.992 |
| 15º | Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava) | 21.395 |
| 16º | José Rubens Alves (SJC Campos) | 20.958 |
| 17º | José Marcos Intriери (Jambeiro) | 20.549 |
| 18º | José Carlos Intriери (Jambeiro) | 20.450 |
| 19º | Ruy Jorge Cesar Junior (Jambeiro) | 20.109 |
| 20º | José Albano dos Santos (Jambeiro) | 18.736 |
| 21º | Adhemar José Galvão Cesar (Jambeiro) | 18.375 |
| 22º | Tiago Indiani de Oliveira (SJC Campos) | 18.121 |
| 23º | Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté) | 17.932 |
| 24º | Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca) | 17.899 |
| 25º | José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes) | 17.234 |
| 26º | Jandir Ferreira de Carvalho (SJC Campos) | 16.306 |
| 27º | Carlos Kanji Yoshida (Jacareí) | 16.273 |
| 28º | José Reno Barreto (Jacareí) | 16.170 |
| 29º | Celso Borsoi Berti (Caçapava) | 15.484 |
| 30º | Cesar Fernandes (Igaratá) | 15.104 |

LEITE RESFRIADO

| | PRODUTOR | LITROS/ MÊS |
|-----|----------------------------------------------------|----------------|
| 01º | Ivo Bonassi Junior (Brasópolis) | 24.932 |
| 02º | Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava) | 14.930 |
| 03º | Geraldo José Peretta (Caçapava) | 13.471 |
| 04º | Antônio Pessoa de Moraes (Santa Branca) | 12.157 |
| 05º | José Benedito dos Santos (Paraibuna) | 10.294 |
| 06º | Mauro Andrade da Silva (São Sebastião) | 9.485 |
| 07º | João das Mercês Almeida (SJC Campos) | 9.250 |
| 08º | José Carlos Pereira da Silva (SJC Campos) | 9.195 |
| 09º | Antônio de Paula Ferreira Neto (SJC Campos) | 9.073 |
| 10º | Alvimar Campos de Paula (Caçapava) | 8.971 |
| 11º | Adilerson Fonseca de Miranda (Caçapava) | 8.683 |
| 12º | Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra) | 8.511 |
| 13º | Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba) | 8.363 |
| 14º | Maria Tereza Corrâ (SJC Campos) | 7.537 |
| 15º | Adriano Ribeiro de Oliveira (Santa Isabel) | 6.992 |
| 16º | Antônio Simões de Jesus Neto (Jacareí) | 6.949 |
| 17º | Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí) | 6.628 |
| 18º | Dirceu Antônio Pasin (Jambeiro) | 6.449 |
| 19º | Ednei Benedito Oliveira Braz (Natividade da Serra) | 6.407 |
| 20º | Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí) | 5.950 |
| 21º | Norival Pereira de Andrade (Paraisópolis) | 5.742 |
| 22º | José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna) | 5.618 |
| 23º | Sebastião Rosa dos Santos (SJC Campos) | 5.572 |
| 24º | João Donizetti Moreira (Cachoeira de Minas) | 5.252 |
| 25º | Brasilina Bárbara de Oliveira (Caraguatatuba) | 5.000 |
| 26º | José Luiz Gonçalves (Jacareí) | 4.992 |
| 27º | Delma Aparecida dos Reis Oliveira (Igaratá) | 4.928 |
| 28º | Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna) | 4.680 |
| 29º | Analdino Machado (SJC Campos) | 4.594 |
| 30º | Marlene Marques Romano Neves (Paraibuna) | 4.572 |

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia de tratamento em autoclave.

- Mourões, estaladores e patenques para cortais
- Esteiras, linhas e cabros retilos
- Postes para eletrificação interna
- Protetores, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



INDUSTRIALIZAÇÃO GARANTIDA

Rod. dos Tambores, 3524 V. São Bento - SJC Campos (0xx12) 3023-8201

Quando o assunto é Consórcio, não tem nem para os leões.

www.vinac.com.br



A Vinac Consórcios concorre com os leões do mercado: as maiores instituições financeiras do nosso país e sempre se orgulhou por ser uma empresa do Vale.

Uma empresa que prioriza a excelência no atendimento, a liberdade de escolha e a transparência em seus negócios.

Uma empresa que investe no esporte, na educação e na cultura, acreditando serem estes os caminhos que levam ao sucesso do nosso país.

Chegou a hora de agradecer a toda a população do Vale do Paraíba, Litoral Norte e Serra da Mantiqueira por reconhecerem a Vinac Consórcios como a primeira em seu segmento.

Muito Obrigado!

