

ACERTE NA ESCOLHA

Conheça os benefícios do leite pasteurizado em relação ao longa vida e faça mais pela sua saúde



X



Por um rebanho bem alimentado: última chance para o produtor se preparar para o período de estiagem

Leite pasteurizado sempre!

Em regiões como o Vale do Paraíba, onde há acesso ao leite fresco da mais alta qualidade, o pasteurizado resfriado, parte da população infelizmente ainda opta pelo consumo do produto que chamamos de 'leite conserva' – o UHT, também conhecido como longa vida. Isso acontece, principalmente, por falta de informação e manipulação da mídia.

Os brasileiros ainda desconhecem as diferenças entre o leite pasteurizado e o UHT. Em países como Estados Unidos e Canadá, onde a população tem ciência das vantagens do leite pasteurizado resfriado em comparação com o longa vida, quase 100% do consumo nacional de leite é do produto fresco. A outra razão para o crescimento do consumo do leite conserva é o interesse da mídia, sempre pressionada pelo poder econômico dos elos mais fortes da corrente do mercado: as grandes redes varejistas e os fabricantes de embalagens para leite longa vida.

O leite pasteurizado é um produto fresco, que mantém os lactobacilos vivos – essenciais para a proteção contra o câncer de cólon – e por isso deve sempre ser mantido refrigerado. E ele não deve ser fervido, pois a pasteurização já elimina todas as bactérias e os microorganismos patogênicos (que fazem mal à saúde).

Na pasteurização, o leite é elevado a 75°C por 20 segundos, e resfriado em seguida a 2°C. Esse processo industrial confere segurança alimentar e mantém o valor nutricional do produto. É o oposto do que acontece com o longa vida que, elevado a 150°C, é esterilizado e tem eliminados os lactobacilos e grande parte das vitaminas e minerais.

O leite UHT é, às vezes, mais barato, principalmente na proximidade de seu vencimento. Mas é um preço alto que se paga por qualidade inferior. Em locais onde ainda existe logística de distribuição de leite pasteurizado, é inadmissível que o consumo do produto fresco seja deixado de lado em função da facilidade de armazenamento do longa vida. Mais importante do que a praticidade é o cuidado com a sua saúde e a de sua família.

Jamais deixaremos de reforçar essa mensagem, inclusive aos profissionais da área de saúde que não quiseram conhecer as reais diferenças entre esses dois tipos de leite ou ainda não tiveram a oportunidade de fazê-lo.

Não devemos vacilar na escolha se desejamos ingerir um produto melhor. O leite é essencial para o desenvolvimento das crianças e é um produto recomendado para pessoas de todas as idades. Mas é preciso que ele tenha qualidade, para realmente cumprir seu papel nutricional.

Prefira o leite pasteurizado sempre!

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente
da Cooper



Cooper relembra



Caminhão isotérmico na década de 1980

A vaca entendida

Viando pelo interior de Minas, o sujeito percebe seu carro falhar. Ele não entende nada de mecânica, mas abre o capô para tentar resolver. De repente, ouve uma voz misteriosa:

— Foi o cabo da vela que soltou!

O caboclo olha para todos os lados, mas não vê ninguém. A voz insiste:

— Veja o cabo da vela. Deve estar solto.

Novamente, ele não vê ninguém além de uma vaca que estava perto da cerca. Então,

ele examina o cabo da vela e confirma: ali estava

o defeito. Aliviado, ele liga o carro e segue o seu caminho. Logo

adiante, para em um boteco na beira da estrada para tomar um café e resolve contar o acontecido. Um dos presentes pergunta:

— De que cor era a vaca?

— Preta — responde ele.

— Você deu foi sorte... — emenda outro caipira — Porque a vaca branca não entende nada de mecânica!



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: Renato Traballi Veneziani e Sideval Renó da Costa

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 – Supera Comunicação – Rua Marcondes Salgado, 132 – Vila Adyana – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – atendimento@superacomunicacao.com.br • Coordenador de Jornalismo: Wagner Marques • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Lillian Braga e Talita Biancardi • Edição de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Diagramação: Supera Comunicação • Revisão: Dyrce Araújo • Capa: Supera Comunicação • Impressão: Copcentro. • 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.

Formando **cidadãos**

Receber preparação para o mercado de trabalho, com carteira assinada e todos os direitos trabalhistas e previdenciários garantidos. Por meio da Lei de Aprendizagem, essa oportunidade é oferecida aos jovens brasileiros de 14 a 24 anos, que estão cursando o ensino fundamental ou o ensino médio.

A lei determina que empresas de médio e grande porte contratem aprendizes. Na Cooper, por exemplo, nove jovens fazem parte desse grupo. “Contribuindo com o desenvolvimento profissional e cidadão dos aprendizes, estamos, também, cumprindo um papel social”, analisa Luiz Pereira, responsável pela área de Recursos Humanos.

A capacitação acontece em parceria com o Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE), que é responsável pelo recrutamento, seleção e treinamento teórico dos jovens. Iago Luiz Batista, de 16 anos, foi um dos selecionados para trabalhar na Cooperativa. “Comecei na área de Atendimento ao Cooperado, fazendo faturamento de notas fiscais, conferência de cartas do Governo e atendimento no balcão. É uma grande responsabilidade e uma possibilidade de colocar o que eu aprendo em prática”, diz o adolescente, que hoje atua na Loja Agropecuária.

Assim como Iago, Betina de Jesus Guedes também está aproveitando essa oportunidade de aprendizagem. “Trabalho na Auditoria



Luiz Pereira, responsável pela área de Recursos Humanos (acima, à esq.), e aprendizes da Cooper

Fiscal. Verifico os gastos de carreteiros e distribuidores e faço a soma das faturas dos cartões. É uma experiência muito construtiva, que vai me ajudar em outros serviços futuramente”, comenta a jovem de 16 anos. O contrato dos aprendizes é de dois anos.

Para mais informações sobre o Programa Aprendiz Legal, acesse: empresas.ciee.org.br.

Sai a caixinha, entra a **garrafa**

Em janeiro, o leite Cooper deixou de ser vendido em caixinhas. Agora, o produto pode ser encontrado apenas em saquinhos ou garrafas plásticas.

A mudança aconteceu por motivos técnicos

e também em função de uma pesquisa que revelou a preferência do consumidor.

Em breve, a Cooperativa vai lançar uma nova opção de embalagem: a garrafa de vidro. Aguarde!



Fale com a Cooper

SERVIÇO DE ATENDIMENTO
ao Consumidor (SAC)

3921-9870



COMPROMISSO COM A NATUREZA

Telefone: (12) 3978 1713

Email: contato@ecobrazilmadeiras.com.br

Site: www.ecobrazilmadeiras.com.br

Garantia de tratamento em autoclave



- Mourões e esticadores para cercas
- Palanques e réguas para currais
- Lenhas de eucalipto

- Madeiras serradas
- Postes, pilares, linhas e caibros roliços para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 099, km 22,3 - Tapanhão - Jambéiro

Conforto térmico melhora a produção

Bovinos leiteiros criados em regiões tropicais correm o risco de ter a produção e seus índices zootécnicos piorados entre os meses de novembro e abril. Isso acontece em função do tempo excessivamente quente e úmido e da alta radiação solar, característicos do verão e considerados elementos estressantes para os animais.

Vacas leiteiras em lactação precisam de ambientes que propiciem o mínimo de condições favoráveis para garantir sua alta produtividade. Como são animais homeotérmicos, a maior parte da energia térmica de seu organismo é gerada por processos metabólicos. A outra parte se origina do meio ambiente. Por isso, no período de calor, o rebanho pode apresentar entre 30% e 40% de diminuição de desempenho, além de prejuízos na reprodução, aumento de células somáticas no leite, baixo escore corporal e consumo voluntário de alimentos abaixo do ideal.

Aumentando o bem-estar

Para evitar uma queda brusca na produção de leite, é preciso tomar alguns cuidados. Especialistas afirmam que adotar estratégias como reduzir o ganho de calor, diminuindo o tempo de exposição dos animais ao sol, pode proporcionar mais conforto às vacas. Para isso, uma saída é disponibilizar áreas sombreadas ao rebanho com a arborização de pastagens.

Outra alternativa é proporcionar sombras artificiais, feitas com materiais sólidos, como telhas, estruturas galvanizadas, madeira ou



Arborização de pastagens é alternativa para proporcionar conforto térmico aos bovinos leiteiros

plástico. Há ainda a possibilidade de manter refrigerados os locais onde os animais costumam ficar, com ventiladores e umidificadores. Aumentar a ingestão de água também é uma medida necessária.

Em qualquer dos casos, é sempre importante estabelecer um planejamento e observar os bovinos para entender melhor suas oscilações de comportamento ao longo do ano. Desta forma, será possível oferecer condições de bem-estar ao plantel, gerando vantagens para a produção leiteira.

Ganhos com o conforto térmico

Dentre os benefícios gerados pelo bem-estar térmico das vacas, destaca-se a melhoria de suas condições fisiológicas, como frequência respiratória, temperatura retal e batimentos cardíacos.



Responsável Técnico
Carlos Mendes

Tel: 12 92127310
12 97891294
SJCampos/SP

email: contato.regavale@hotmail.com.br
www.facebook.com/regavalesjc

Plantio e ensilagem: essenciais para o rebanho

O PERÍODO DE SECAS SE APROXIMA E, COM ELE, SURGE O ALERTA: É ÉPOCA DE PLANTAR E ARMAZENAR O ALIMENTO QUE O GADO IRÁ CONSUMIR NO INVERNO

Planejar-se para garantir o sustento do rebanho é, cada vez mais, um ponto de atenção para os produtores de leite, especialmente para driblar a carência de pastagens naturais no período das secas. Esse é o momento ideal para a plantação visando à ensilagem, em função das chuvas de verão, que favorecem o crescimento da lavoura. Para executar o plantio, no entanto, o produtor rural deve ter alguns cuidados, a fim de assegurar um alimento de qualidade e de alto valor nutricional.

Entre os alimentos que podem ser ensilados estão o milho, o capim, o sorgo e a cana-de-açúcar. A escolha do mais adequado dependerá das características da raça e de produtividade do rebanho e de quanto o produtor pode investir. O milho, contudo, é sem dúvida um dos produtos mais utilizados na produção de silagem, quando se trata da alimentação dos bovinos leiteiros. Isso porque, durante o processo de ensilagem, uma



importante etapa é a fermentação dos açúcares solúveis da planta para conservação da forragem. Como o milho contém elevado teor de açúcares solúveis, ele é considerado a melhor opção para o produtor leiteiro.

A produção de uma boa silagem requer, como primeiro cuidado, o acompanhamento do ponto ideal de corte do milho – que pode ser realizado de 90 a 110 dias após o plantio, dependendo das condições climáticas do local. A eliminação correta do ar (compactação) e o rápido fechamento do silo também são etapas fundamentais para diminuir perdas. Quanto mais rápido picar, ensilar e vedar, melhor será o alimento oferecido ao gado.

Na hora de oferecer a silagem ao plantel, a cor e o odor do alimento serão importantes aspectos a serem observados para evitar a intoxicação dos bovinos. Problemas de fermentação e de má compactação podem ser identificados pela alteração da cor da si-

lagem, que pode ficar marrom, preta ou esbranquiçada. O odor, por sua vez, não pode ser desagradável, já que a produção de ácido lático que ocorre durante a fermentação normal faz com que a silagem tenha pouco cheiro. Odores fortes indicam que o processo foi inadequado. Se o produtor tiver dúvidas, a qualidade da silagem pode ser atestada por análises laboratoriais, realizadas pela Cooper sempre que solicitado.

Garantir um alimento seguro exige, ainda, atenção quanto ao armazenamento. O silo mais recomendado é o de trincheira, mas é necessário observar sempre seu contorno, superfície e bordas, que devem estar lisas e retas. Utilizando a cobertura correta, com lonas plásticas adequadas, sem furos e aberturas, nesse tipo de silo, tomando essa precaução, o contato do produto com o oxigênio é diminuído ao máximo e, conseqüentemente, o tempo de armazenamento se entende bastante, podendo chegar a um ano.



As rações Cooper Bovileite têm Tortuga!
A Cooper utiliza 100% da tecnologia dos minerais orgânicos Tortuga, por meio do Novo Bovigold.

- . Maior Biodisponibilidade;
- . Melhor Qualidade do Leite;
- . Maior Lucratividade.

Qualidade do Leite começa aqui!

0800 011 6262 | www.tortuga.com.br



Queijo e iogurte: **amigos da saúde**

NA QUANTIDADE CERTA, O CONSUMO DIÁRIO DESSES ALIMENTOS PODE AJUDAR A PREVENIR A DIABETES TIPO 2

Se o leite já é rico em nutrientes, imagine, então, seus derivados, que agregam praticamente os mesmos benefícios e ainda proporcionam outras vantagens. O queijo e o iogurte, por exemplo, são importantes aliados da saúde.

Pesquisadores da Universidade de Utrecht, da Holanda, concluíram que indivíduos que consomem duas fatias de queijo ou meio pote de iogurte por dia – ou seja, 55 gramas de cada alimento -, têm risco até 12% menor de terem diabetes tipo 2, em comparação com aqueles que ingerem uma quantidade inferior. O estudo, publicado no *The American Journal of Clinical Nutrition*, levou em consideração os hábitos alimentares e o estilo de vida de mais de 16 mil adultos saudáveis e de cerca de 12 mil pessoas com diabetes tipo 2.



Iogurtes auxiliam o bom funcionamento do organismo e ajudam na manutenção da saúde óssea



FIAT, VALORIZANDO O HOMEM DO CAMPO!
PRODUTOR RURAL, NA FIAT VOCÊ TEM CONDIÇÕES IMPERDÍVEIS NA COMPRA DO SEU VEÍCULO OKM, VÁ ATÉ UMA DE NOSSAS LOJAS E CONFIRA!





Strada Work 2013



Novo Uno Way 2013



Av. Juscelino Kubitschek, 5.595
 ☎ 12 3924-6700
www.itavemafiat.com.br



Av. Cassiano Ricardo, 2173 - (atrás da Telhanorte)
 ☎ 12 3932-2050
www.orofiat.com.br

Fotos meramente ilustrativas. Consulte com um de nossos vendedores o desconto para cada categoria. Brinde válido apenas para compra de carro 0km e com apresentação deste impresso. Reservamo-nos o direito de corrigir possíveis erros de digitação.

Componentes que nutrem

O ácido linoleico conjugado, também conhecido como CLA, é encontrado na gordura dos queijos e proporciona diversos benefícios para o organismo, como diminuição da resistência à insulina, fortalecimento do sistema imunológico, inibição da proliferação de células cancerígenas e redução da gordura corporal. Os queijos contêm, ainda, alto teor de cálcio e fósforo, que ajudam na proteção contra a acidez bucal. Em função disso, seu papel na prevenção da cárie já foi reconhecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

Os iogurtes, por sua vez, possuem bactérias probióticas, que, além de auxiliar no bom funcionamento do organismo, estão relacionadas à diminuição do risco de problemas cardiovasculares. Assim como os queijos, eles também são excelentes fontes de cálcio e, por isso, ajudam na manutenção da saúde óssea.

Mas os benefícios desse mineral não param por aí. O cálcio encontrado nos iogurtes também está associado ao emagrecimento, pois pode evitar a absorção de moléculas gordurosas no organismo. Estudos da Universidade de Harvard, dos Estados Unidos, por exemplo, avaliaram a rotina de 120 mil indivíduos acompanhados durante 20 anos. O iogurte estava presente na dieta daqueles que conseguiram perder peso.

Sabendo das propriedades e vantagens desses produtos, a Revista Cooperando separou algumas receitas para você aproveitar o que o queijo e o iogurte têm de melhor. Confira!

Lombo com molho de iogurte



INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de iogurte
- 1 xícara (chá) de leite Cooper
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1 cebola em pedaços
- 5 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 1/2 kg de lombo de suíno
- 1 xícara (chá) de água

Molho:

- 1 xícara (chá) de vinagre
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

Modo de preparo:

No liquidificador, bata o iogurte, o leite Cooper, o azeite, a cebola, o alho e o sal. Aqueça o forno em temperatura alta. Coloque o lombo na assadeira, com a gordura para cima, e banhe com a mistura de iogurte. Cubra com papel alumínio. Asse por uma hora e retire o papel. Depois, asse novamente por mais 30 minutos ou até a carne ficar macia e dourada. Regue com água, aos poucos, para o caldo não secar.

Molho:

Leve o vinagre e o açúcar ao fogo médio até engrossar um pouco. Coloque o lombo em uma travessa. Por cima, despeje o molho de vinagre e as tiras de pepino.

Para decorar: 1 pepino sem sementes cortado em tirinhas.

Tomates recheados com ricota

INGREDIENTES:

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 4 tomates médios
- 4 dentes de alho
- 100 g de creme de leite light
- 100 g de requeijão Cooper
- 300 g de ricota Cooper



Modo de preparo:

Lave bem os tomates e retire a tampa. Em seguida, retire as sementes. Misture a ricota amassada Cooper com o requeijão Cooper e o creme de leite e, depois, aqueça o azeite. Deixe dourar levemente o

alho no azeite e o coloque junto com a mistura da ricota. Misture a salsa e recheie os tomates, que podem ser servidos frios ou assados (por 20 minutos).

DICA: Retire a tampinha da parte de baixo do tomate, para que ele fique em pé.

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



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



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING
Alimento Para Cães

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

Preparados para a **estiagem**

Durante o verão, é fundamental que o produtor leiteiro se prepare para a época de seca. Por isso, nesta edição, confira como os associados da Cooper estão se planejando para que o rebanho não seja afetado pelas mudanças climáticas.



“Para manter a produção equilibrada na entressafra, vou diminuir um pouco o trato do gado com o objetivo de evitar o excesso de produção de leite. Precisamos pensar, também, na boa criação dos bezerros, que garantem o nosso lucro.”

Dr. José Ruy Veneziani
Fazenda Bom Sucesso
São José dos Campos

“Esta época do ano é sempre muito complicada para nós. Geralmente, preparo a terra para plantar milho e fazer silagem. Mas, neste início de ano, temos enfrentado muitos dias seguidos de chuva, sem intervalos, e isso dificulta ainda mais a atividade. Fico atento para que, quando a chuva parar, eu possa fazer o preparo da terra com o devido cuidado.”

Ivan Giovanelli
Fazenda Boa Vista
Caçapava



“Tenho, hoje, 70 vacas em lactação, que correspondem a 1.400 litros de leite por dia. Para manter essa produção, durante a entressafra, conto com quatro hectares de cana, além do armazenamento de 140 toneladas de silo de cevada e 300 toneladas de silagem de milho. Também faço sobressemeadura de aveia e azevém, sobre o sistema rotacionado de Tifton.”

Igor Alfred Tschizik
Fazenda Itapeva
Paraibuna



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

cooperando 

Casa de Bolos, o **sabor da família**

RECÉM-INAUGURADA EM SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, LOJA VALORIZA A TRADIÇÃO E A SIMPLICIDADE DO BOLO CASEIRO

Ao chegar à Praça Cândido Dias Castejon, no Centro de São José dos Campos, é possível sentir um cheirinho que remete à família, doce e carinho. São os bolos caseiros da Casa de Bolos, que começam a ser preparados às sete horas da manhã.

Humberto Severo Miaci Junior é o dono da loja, inaugurada há pouco mais de um mês. “Conheci a franquia de Atibaia por intermédio da minha sogra. Tínhamos o desejo de abrir um negócio familiar no ramo de alimentação e essa foi a oportunidade perfeita”, conta.

Chocolate, fubá, mandioca, milho, laranja, queijo, banana. A diversidade de sabores é imensa. O cliente tem à disposição 26 sabores de bolo, todos fresquinhos, sem pré-fabricação, nem uso de conservantes. “Nossa produção é diária e todas as receitas à base de leite são preparadas com leite Cooper.” Isso porque, segundo Humberto, a história dele com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é antiga. “Meu avô, Jorge Luiz Fernandes, já aposentado, foi funcionário da Cooper durante muitos anos. Minha família é joseense e temos um carinho muito grande pela cidade e pela cooperativa, que sempre forneceu leite e outros alimentos essenciais para a boa saúde que tenho hoje”, diz.

A Casa de Bolos conta com quatro funcionários: um atendimento, duas boleiras – entre elas Gabriela, irmã de Humberto –, e uma pessoa responsável pela limpeza. Todos os produtos são vendidos a preços acessíveis: 6, 9 e 14 reais. “Graças a Deus, estamos com boa aceitação. Já vendemos para algumas cafeterias e o pessoal da Cooper sempre faz encomendas.”



Na região central de São José dos Campos, loja oferece 26 opções de bolos caseiros



Casa de Bolos

Praça Cândido Dias Castejon, 34 – Centro, São José dos Campos.
 Funcionamento: de segunda a sexta, das 7h às 19h. Aos sábados, das 8h às 14h.
 Contato: (12) 3303-1490 / www.casadebolos.com.br
 Serviço: aceita cartões de débito. Estacionamento próprio. Entrega em domicílio na região central de São José dos Campos.



CHEGA DE MOFO, ALERGIA E IRRITAÇÃO. CONHEÇA A SUPERSAN

Possuimos tecnologia de ponta, capaz de eliminar o mau cheiro e outras ameaças como ácaros, fungos (mofo) e bactérias.

12 3937.1009 | www.supersan.com.br
comercial.sjc@supersan.com.br





Aniversariantes

COOPERADOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

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

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik. **Dia 9:** José Francisco Nogueira Mello. **Dia 12:** Ivan Giovanelli. **Dia 13:** José Edvar Simões Junior.

FUNCIONÁRIOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

Dia 18: Alexandre Correa Moraes. **Dia 19:** Rossana Gisele de A Nogueira; Arialen Fernandes Silva. **Dia 24:** Vinícius de Moraes. **Dia 25:** Marcos Antonio da Silva; Anderson Aparecido Fardim. **Dia 28:** Juvenal Portela. **Dia 29:** Renato Pinto; Mauro Brito Teixeira.

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 4: Jeronn Phillip Padua Pinto. **Dia 6:** Aline Aparecida da Silva Rocha. **Dia 7:** Luiz Marcos Maia. **Dia 8:** Alisson Antonio G. Lopes. **Dia 10:** Marcos de Souza Dias. **Dia 11:** João Pedro da Costa. **Dia 14:** Maria Helena Santos Melo.

Países com alto consumo de leite ganham mais **prêmios Nobel**

Pesquisadores do Gloucester Royal Hospital, do Reino Unido, afirmaram que os países que consomem muito leite tendem a ter mais prêmios Nobel. O estudo foi publicado no periódico científico *Practical Neurology*.

A explicação encontrada foi a presença da vitamina D no alimento. Ela pode estar associada à melhora da cognição, que tem relação com processos mentais usados em funções cerebrais como pensamento, percepção, memória, juízo, imaginação e linguagem.

O estudo analisou o consumo per capita de leite em 22 países. A Suécia tem o maior número de premiados e é a nação que consome a maior quantidade de leite por pessoa, num total de 340 quilos por ano. Em segundo lugar vem a Suíça, com o consumo de 300 quilos por ano. A

China está no fim da tabela, com o menor número de premiados em relação à população e também o menor consumo per capita de leite registrado: cerca de 25 quilos por ano.



Prêmio Nobel, concedido anualmente a contribuições para Medicina, Física, Química, Literatura, Paz e Economia

PUBLICIDADE

USO VETERINÁRIO

Eprinex®

(eprinomectina)

Pour-On para bovinos

Endo e Ectoparasiticida
Para o tratamento e controle de vermes redondos gastrintestinais (incluindo *Ostertagia ostertagi* inibida), verme pulmonar, berne, piolhos sugadores e mastigadores, ácaros da sarna coriônica e sarcóptica e mosca-dos-chifres em gado de leite e de corte.

EPRINEX® é marca registrada de Merial.
©Merial. Todos os direitos reservados.

Conteúdo: **1L**

EPRINEX POUR-ON, O ÚNICO ANTIPARASITÁRIO QUE NÃO DEIXA RESÍDUO NO LEITE

A Merial Saúde Animal disponibiliza aos produtores de leite do Vale do Paraíba o Eprinex Pour-On, primeiro antiparasitário que controla parasitos internos e externos sem período de carência para o leite de vacas tratadas.

O Eprinex é indicado para o controle dos principais vermes gastrintestinais e pulmonares, bernes, ácaros das sarnas e piolhos, que possam afetar os bovinos, além da mosca-dos-chifres.

Estudos realizados em vacas e novilhas leiteiras quando o Eprinex Pour-On foi aplicado logo após o parto demonstraram benefícios significativos na produção de leite e nos índices reprodutivos dos animais tratados.

Eprinex é um produto Pour-On, de fácil aplicação, sem dor e menor estresse para os animais. Uma característica exclusiva do Eprinex Pour-On é a resistência da aplicação mesmo em condições de chuvas, podendo ser aplicado em animais com pêlos 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, que pode ser aplicado em todos os animais da fazenda, como por exemplo: fêmeas prenhes, touros, vacas em lactação e em animais de qualquer idade.

“A grande margem de segurança, a carência zero para o leite e também para a carne fazem do Eprinex Pour On o produto ideal para o controle de parasitos, inclusive para vacas em lactação”.

Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Dezembro/2012

LEITE B

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Airton Marson Junior (Caçapava)	81.525
2º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	76.554
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	64.861
4º	Hissachi Takehara (Jacareí)	45.926
5º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	42.475
6º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacareí)	41.174
7º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	36.185
8º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	32.501
9º	Tiago Indiani de Oliveira (São José dos Campos)	30.689
10º	Alexandre Racz (Caçapava)	30.281
11º	Mário Moreira (São José dos Campos)	28.545
12º	Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	26.087
13º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	25.667
14º	José Edvar Simões (Jambeiro)	24.883
15º	José Carlos Intrieri (Jambeiro)	23.038
16º	Janiro Amante Alvarenga (Caçapava)	21.799
17º	Rogério Miguel (Santa Branca)	21.555
18º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	21.340
19º	Renato Traballi Veneziani (São José dos Campos)	20.138
20º	Jandir Ferreira de Carvalho (São José dos Campos)	19.586
21º	César Fernandes (Igaratá)	18.934
22º	Eugenio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	18.127
23º	Cicero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	18.106
24º	Adhemar José Galvão César (Jambeiro)	18.012
25º	José Rubens Alves (São José dos Campos)	16.561
26º	Angel Guillem Moliner (Jacareí)	16.443
27º	José Marcos Intrieri (Jambeiro)	16.285
28º	Claudio Muller (São José dos Campos)	16.065
29º	Antonio Carlos Nahime (Caçapava)	15.833
30º	Celso Borsoi Berti (Caçapava)	15.568

LEITE RESFRIADO

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Carlos Kanji Yoshida (Jacareí)	20.900
2º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	17.890
3º	Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	15.639
4º	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	14.418
5º	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	13.992
6º	José Galvão de Carvalho (São José dos Campos)	13.806
7º	Antonio da Silva (Caçapava)	13.737
8º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	13.624
9º	Adilero Fonseca de Miranda (Caçapava)	12.926
10º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	12.355
11º	João Andrade Silva (Paraibuna)	11.997
12º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	11.506
13º	Maria Tereza Corra (São José dos Campos)	11.335
14º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	10.676
15º	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	10.600
16º	Plauto José Ferreira Diniz (Caçapava)	10.215
17º	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	9.441
18º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	9.058
19º	José Carlos Pereira da Silva (São José dos Campos)	8.819
20º	José Hernandes Pereira (São José dos Campos)	8.139
21º	João das Mercedes Almeida (São José dos Campos)	7.855
22º	Brasilina Barbara de Oliveira (Caraguatatuba)	7.848
23º	Antonio Otavio de Faria (Natividade da Serra)	7.206
24º	Waldomiro Veneziani de Oliveira (Monteiro Lobato)	6.779
25º	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	6.364
26º	Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí)	6.246
27º	Luiz Antônio Rodrigues Bastos (Jacareí)	6.060
28º	Jorge de Paula Ribeiro (Jambeiro)	6.041
29º	Riscala Benedito Neme (São José dos Campos)	6.029
30º	José Carlos dos Santos (São José dos Campos)	5.670

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 - JCampos (0xx12) 3923-5201

Na VINAC o verão
é tempo de carro novo



Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 112.820,00	R\$ 2.162,82	Polo Sedan 1.6	R\$ 47.440,00	R\$ 909,45
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 96.750,00	R\$ 1.854,75	Saveiro 1.6	R\$ 39.423,00	R\$ 755,76
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 89.990,00	R\$ 1.725,15	Strada Trekking 1.4 CE	R\$ 38.870,00	R\$ 745,16
Pajero TR4 AT	R\$ 75.990,00	R\$ 1.456,77	Agile Hatch 1.4	R\$ 37.020,00	R\$ 709,69
Civic LXS-MT	R\$ 64.821,00	R\$ 1.242,65	Fox 1.0	R\$ 30.840,00	R\$ 591,22
Cruze LT	R\$ 64.550,00	R\$ 1.237,46	Palio 1.0	R\$ 30.590,00	R\$ 586,43
Corolla GLI	R\$ 63.530,00	R\$ 1.217,90	Fiesta 1.0 Hatch	R\$ 28.216,00	R\$ 540,91
EcoSport FSL 1.6	R\$ 61.500,00	R\$ 1.178,99	Uno Vivace 1.0	R\$ 27.730,00	R\$ 531,60
Corolla XLI	R\$ 60.200,00	R\$ 1.154,06	Celta 1.0 LS	R\$ 25.682,00	R\$ 492,34
City LX-MT	R\$ 57.390,00	R\$ 1.100,19	Gol 1.0	R\$ 25.603,00	R\$ 490,82
Fit LX-MT	R\$ 52.690,00	R\$ 1.010,09	Ka 1.0	R\$ 24.403,00	R\$ 467,82
Punto Sporting 1.8	R\$ 49.750,00	R\$ 953,73	Uno Mille	R\$ 22.478,00	R\$ 430,91

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

Cinto de Segurança salva vidas.



Avenida Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - JSCampos - SP
Tel.: 0800 770 7811 | www.vinac.com.br