



Preparados para o inverno

Ainda há tempo de plantar e armazenar o alimento
que o gado irá consumir no período de secas



Con fra dicas importantes para a conservação do leite e seus derivados

Superando as dificuldades

Estamos vivendo os últimos momentos de dificuldades reais para a comercialização de leite e derivados: os meses de verão e de férias. Nesta época, a maioria dos brasileiros, que tradicionalmente tem por hábito o consumo do leite quente, acaba optando por outras bebidas em função do calor e da mudança de rotina. Há também um aumento da oferta de leite longa vida, vindo das regiões que produzem exclusivamente a pasto, o que ajuda a inflar o mercado. Com tudo isso, é evidente que haja um rebaixamento automático dos preços e um acirramento da concorrência, obstáculos à nossa atividade comercial.

Para enfrentar esses desafios, promovemos ações de marketing que ajudam na defesa dos produtores, informando sobre a qualidade do leite pasteurizado e reconhecendo o pecuarista leiteiro da região. Mesmo tendo ciência de que este é um período de “vacas magras”, nossa Cooperativa se prepara para suportar as pressões e proteger nossos associados, razão de ser da nossa entidade e os verdadeiros responsáveis por toda a estrutura da Cooper.

Estamos também em época de preparar os alimentos de inverno para os rebanhos. Com o suporte da Cooperativa, nossos produtores já investiram nas suas lavouras, aumentando despesas num período que já não é fácil. É por tudo isso que a Cooper sempre busca remunerar os pecuaristas da melhor maneira possível, investindo em equipamentos modernos e lançando produtos para que os rendimentos possam assegurar

melhor remuneração. Só assim daremos ao produtor condições para se manter na atividade, garantindo alimentos de qualidade na mesa do consumidor.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente
da Cooper

Cooper relembra



Rene Veneziani, ex-funcionário, e Antônio Costa, ex-carreteiro, durante recebimento de leite na década 90

Caipiras no **Exército**

Vindos da roça, dois primos se apresentam para o serviço militar. O sargento questiona um deles:

- Qual o seu nome, meu jovem?
- É Tonho.
- Negativo. Agora, você é o Soldado Antônio.

Sabe o que você veio fazer aqui?

- Sei não. Cês chamaram, eu vim.
- Você veio servir a Pátria. Não se esqueça.

O Sargento aponta para a bandeira e indaga o que ela é:

- Uai, não é a bandeira? – responde o caipira.
- Negativo. A partir de agora, aquela é a sua mãe.

O Sargento volta-se, então, para o outro rapaz:

- Qual o seu nome?
- É Soldado Pedro, e eu vim servir a Pátria.
- Isso mesmo. E o que é para você aquela bandeira? – questiona o

Sargento.

- É minha tia, mãe do Tonho.



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: Cristiane Endo, Maurício Baccarin e Talita Biancardi • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Diagramação: Supera Comunicação • Capa: Supera Comunicação • Impressão: Copcentro. • Tiragem: 1.600 exemplares • **SUPERVISÃO / COOPERATIVA** Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • **PUBLICIDADE** (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Leite pode ajudar na **prevenção de câncer de estômago**

Pesquisadores de Taiwan realizaram um estudo que indica que a lactoferricina B25, um fragmento de peptídeo derivado do leite bovino, tem potencial capacidade anticâncer contra células cancerosas do estômago humano.

Pelo microscópio, os pesquisadores puderam ver que, depois de uma hora de exposição às células do câncer gástrico, a lactoferricina B25 migrou para a membrana celular das células cancerosas e, dentro de 24 horas, estas tinham encolhido de tamanho e perdido sua capacidade de aderir às superfícies.

De acordo com a publicação do Journal of Dairy Science, a otimização da seletividade da lactoferricina B25 deverá produzir novas drogas com potencial quimioterápico para tratamento do câncer gástrico.

Inscriva-se no **4º Leilão Cooper**

Os interessados em participar da 4ª edição do Leilão Cooper já podem fazer suas inscrições na sede da Cooperativa, em São José dos Campos.

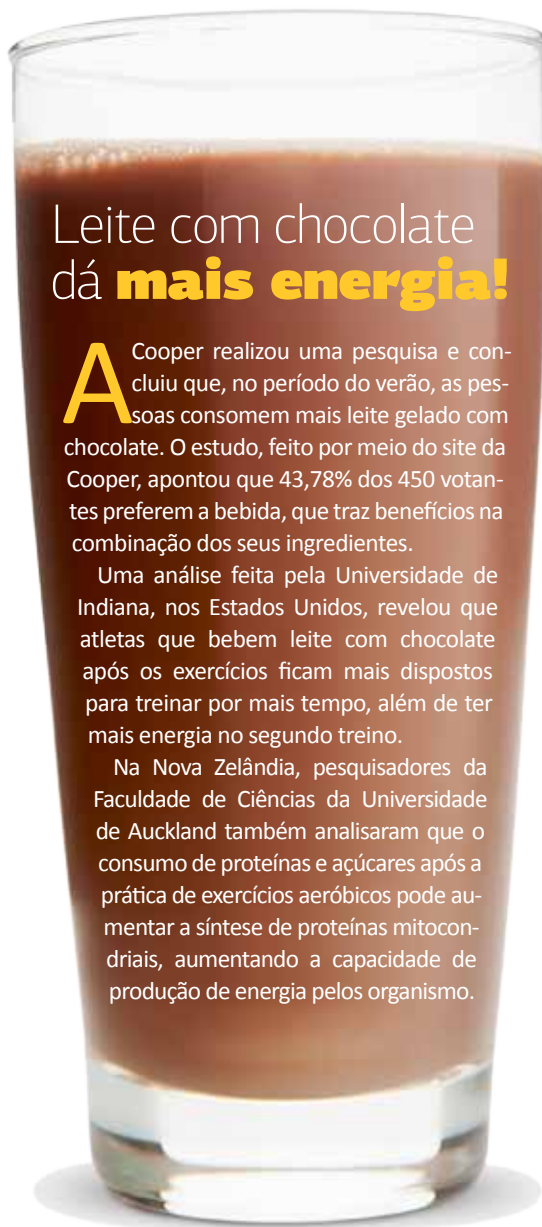
O evento acontecerá em abril, na Fábrica de Ração da Cooper (Avenida Constância da Cunha Paiva, 1.000 – Jd. Santa Inês II).

Leite com chocolate dá **mais energia!**

A Cooper realizou uma pesquisa e concluiu que, no período do verão, as pessoas consomem mais leite gelado com chocolate. O estudo, feito por meio do site da Cooper, apontou que 43,78% dos 450 votantes preferem a bebida, que traz benefícios na combinação dos seus ingredientes.

Uma análise feita pela Universidade de Indiana, nos Estados Unidos, revelou que atletas que bebem leite com chocolate após os exercícios ficam mais dispostos para treinar por mais tempo, além de ter mais energia no segundo treino.

Na Nova Zelândia, pesquisadores da Faculdade de Ciências da Universidade de Auckland também analisaram que o consumo de proteínas e açúcares após a prática de exercícios aeróbicos pode aumentar a síntese de proteínas mitocondriais, aumentando a capacidade de produção de energia pelos organismo.



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 calços roliços para construção

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



Qualidade também se preserva

SABER CONSERVAR O LEITE E SEUS DERIVADOS É ESSENCIAL PARA MANTER AS BOAS CARACTERÍSTICAS DESSES PRODUTOS

Você sabe qual a maneira correta de acondicionar os laticínios? Como fazer para mandar aquele iogurte na lancheira do seu filho? Como levar aquele lanche de queijo para a praia, no fim de semana? E na hora da compra, no supermercado, a que devemos estar atentos?

Essas são algumas dúvidas que surgem no dia a dia e às quais, muitas vezes, em razão da falta de tempo, não damos a devida atenção. Mas por que é importante observar alguns cuidados na conservação dos laticínios? A resposta é simples: para preservar os nutrientes e evitar que esses produtos, que são frescos e, portanto, perecíveis, percam qualidade.

Confira, a seguir, algumas orientações da técnica em laticínios e Gerente Industrial da Cooper, Sênea Rocha Couto da Silveira, sobre as características nutricionais e o modo de conservação dos produtos lácteos.

Leite pasteurizado: Além de possuir os nutrientes essenciais para a manutenção e o desenvolvimento dos ossos, o leite contém proteínas, que auxiliam no crescimento da massa muscular, vitaminas B1, B2, B6, B9, B12 e C e sais minerais. Ele deve ser conservado à temperatura máxima de 7°C. Recomenda-se que a bebida não fique exposta por mais de duas horas fora da geladeira. Seu prazo de validade é de até cinco dias.

Ricota: É um alimento com pouca gordura e rico em vitamina A. A ricota precisa ser conservada em temperatura de no máximo 8°C.

Queijos frescos, muçarela, requeijão, iogurtes e bebidas lácteas: Fontes de cálcio e vitaminas, são alguns dos derivados lácteos mais apreciados pelas crianças e auxiliam na complementação dos nutrientes diários de uma dieta balanceada. Esses



produtos devem ser mantidos a uma temperatura máxima de 10°C.

Queijo prato e Minas padrão: São alguns dos mais resistentes à temperatura, dentre toda a família dos laticínios. Eles podem ser mantidos à temperatura máxima de 12°C.



Sênea Rocha Couto da Silveira, técnica em laticínios e Gerente Industrial da Cooper

Dicas de conservação

É preciso ficar atento à conservação dos laticínios desde a hora da compra até a chegada em casa. Confira algumas dicas:



Na hora das compras: Quando você for ao supermercado, o leite pasteurizado e seus derivados devem ser os últimos itens a ir para o carrinho de compras. Deixe para pegar esses produtos já na hora de ir para a fila do caixa.



No transporte para casa: Caso a distância do supermercado até sua casa seja muito longa e esteja fazendo muito calor, é recomendado que os laticínios sejam armazenados em bolsas ou caixas térmicas durante o transporte. Isso evitará que eles esquentem ao longo do percurso.



Chegando em casa: Os laticínios devem ser os primeiros a serem retirados do carro e imediatamente levados à geladeira.



Na geladeira: Leite, queijo Minas frescal e iogurtes devem ser acondicionados na primeira prateleira depois do freezer ou congelador. Já os outros derivados do leite podem ser mantidos nas demais prateleiras.



Atenção! Não é recomendado que os laticínios sejam armazenados na porta da geladeira, pois este é um local que sofre grande variação de temperatura, em função do abre-e-fecha.



No lanchinho das crianças ou no passeio com a família: Na hora de preparar a lancheira do seu filho, é preciso separar os alimentos frios dos quentes. Hoje, no mercado, já existem lancheiras térmicas. O ideal é que os alimentos frescos sejam acondicionados nessas bolsas. A mesma dica vale para aquela viagem ou passeio com a família.

Xiii, o leite azedou. E agora?

Às vezes, acontece de o leite azedar antes de ter sido totalmente consumido. E quando isso acontece, o que você faz? Joga fora?

Se sua resposta foi sim, saiba que você está desperdiçando alimento. O leite pasteurizado azedo pode ser usado para preparar alguns pratos, como coalhada, bolos, broas, doce de leite, entre outros quitutes.

Mas por que o leite azeda?

O leite pasteurizado possui lactobacilos que contribuem para a nossa saúde. Quando o leite fica muito tempo fora da geladeira ou em condições que possam comprometer sua qualidade, esses lactobacilos se multiplicam, azedando o produto, que, apesar disso, continua seguro para ser utilizado em preparações culinárias.

É importante ressaltar, no entanto, que essa regra não vale para o leite longa vida. Esse tipo de produto não contém lactobacilos vivos e, portanto, não azeda. Leite longa vida estraga e, nessa condição, deve ser descartado.



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





Cuidados na criação das bezerras

O sucesso de uma propriedade leiteira depende, em grande parte, da boa criação das bezerras. Afinal, elas serão as matrizes responsáveis pela reprodução e consequente produção de leite no futuro. Criar bezerras, no entanto, não é algo que se possa deixar a cargo da natureza. Ao produtor compete tomar os cuidados necessários para reduzir, ao máximo, o índice de óbitos e a disseminação de doenças entre os recém-nascidos.

Nas primeiras semanas de vida, os bovinos necessitam de mais cuidados e proteção, em razão de sua elevada suscetibilidade às infecções. O manejo desses animais deve visar à manutenção do bom estado nutricional e à prevenção das enfermidades de ocorrência comum no rebanho. A adoção de cuidados básicos pode contribuir para a diminuição da morbidade, da mortalidade e do uso de medicamentos. Veja algumas medidas a serem adotadas.



CHEGA DE MOFO, ALERGIA E IRRITAÇÃO. CONHEÇA A SUPERSAN

Possuímos 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

SupersAN
RESPIRE SAÚDE

Higiene ambiental

A limpeza diária dos bezerreiros e a manutenção de um ambiente seco e bem ventilado são essenciais. Utensílios como mamadeiras e baldes para aleitamento devem ser cuidadosamente lavados, pois podem carrear microrganismos. Os cochos também precisam ser limpos diariamente, para prevenir a deterioração e fermentação da ração.

Ingestão de colostro

O bezerro recém-nascido não deve ingerir nenhum alimento, nem mesmo água, antes do colostro. O colostro é rico em anticorpos, que dão aos bezerros resistência às doenças que podem acometê-los. É muito importante que os recém-nascidos mamem o colostro o mais rápido possível e em boa quantidade. Quando o bezerro permanece com a mãe nas primeiras 24 horas pós-parto, o fenômeno da absorção de anticorpos do colostro é favorecido.

Proteção

Os animais têm de ser protegidos de condições estressantes, tais como correntes de ar, frio e calor excessivos. A utilização de abrigos que protejam contra chuvas e sol forte é uma alternativa para reduzir problemas respiratórios nos recém-nascidos.

Alimentação

A alimentação dos bezerros deve ser composta de leite, concentrado, feno e capim fresco de boa qualidade.

Cordão umbilical

Após o nascimento, o cordão umbilical do bezerro deve ser rapidamente desinfetado. Para isso, utiliza-se uma solução alcoólica de iodo, com concentração entre 7% e 10%. A solução tem de ser aplicada dentro do cordão umbilical, com a ajuda de uma seringa estéril. Em seguida, deve-se banhar completamente a parte externa do cordão com a mesma solução. Esse procedimento deve ser repetido duas vezes por dia, até a completa desidratação e queda do cordão.

Hérnia umbilical

Por Hélien Barsalini Rodrigues Fontes e Geraldo Nogueira Mancilha

Todo produtor de leite sonha com vacas muito boas, mas muitos esquecem onde tudo começa: no bezerreiro, onde estão as futuras matrizes. Ao cuidar bem das bezerras, estamos garantindo o futuro de boas vacas e da propriedade. Diversas enfermidades podem atingir os bezerros, mas hoje vamos falar da hérnia umbilical.

A hérnia umbilical consiste na passagem de órgão e estruturas abdominais envolvidos pelo peritônio através do anel umbilical, que é um ponto anatomicamente fraco, pois, devido à sua localização mais ventral no abdômen, sofre ação da gravidade em função do peso do aparelho digestivo. A hérnia pode ser congênita, causada espontaneamente por predisposição genética, e neste caso é hereditária, ou pode ser adquirida, sendo as causas mais comuns exercício extenuante, traumas, pressão intra-abdominal intensa, manipulações incorretas na hora do parto e infecções umbilicais.

Na maioria dos casos não há sintomatologia, a não ser o aumento de volume na região do umbigo, mas em casos mais graves, onde há encarceramento de alças intestinais, o animal apresenta dor, inquietação, tentativa de lambedura e de coçar; nesses casos, se o socorro não for imediato, o animal poderá morrer.

O diagnóstico é simples, realizado durante o exame físico, através de inspeção e palpação. As hérnias umbilicais pequenas, com diâmetro menor que quatro centímetros, podem se fechar espontaneamente aos 3 ou 4 meses de idade. Já as maiores ou as que não se fecham nesse período necessitam de correção cirúrgica. Somente o médico-veterinário poderá decidir qual medida deve ser tomada e realizar o procedimento cirúrgico quando necessário.



O médico-veterinário Geraldo Nogueira Mancilha realiza cirurgia de retirada de hérnia

A hérnia deve ser precocemente diagnosticada e tratada adequadamente, para diminuir os prejuízos, pois o animal com esse problema tem reduzido ganho de peso corporal, além de poder chegar ao óbito.

Para evitar casos de hérnia no rebanho, devemos descartar reprodutores e matrizes que tiveram a enfermidade ou que se saiba que têm filhos com esse problema, e devemos ter cuidado com a manipulação dos neonatos no momento do parto, curar adequadamente o umbigo dos recém-nascidos e evitar traumas na região abdominal para que não venham a ter uma hérnia adquirida. E lembre-se sempre de pedir a orientação de um médico-veterinário.

CEVATrans

NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

TEL.: (12) - 3951-5721
99712-6212 / 98145-6341

CEVATrans@TERRA.COM.BR



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING

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

A venda de laticínios no verão

Durante todo o verão, as cooperativas de laticínios enfrentam dificuldades para comercializar seus produtos. Confira a análise de alguns dos associados da Cooper acerca dos obstáculos enfrentados nesta época do ano.



“No verão, há uma oferta maior de leite no mercado, em função de estarmos na época de chuva. As pastagens são melhores e, com isso, os produtores mais eventuais, não os produtores especializados, têm um volume maior de leite. Além disso, o consumo de lácteos é menor no período em que as escolas estão em férias.”

Igor Alfred Tschizik
Fazenda Estrela do Itapeva
Paraibuna



“Na época em que eu era proprietário de uma padaria no bairro Alto da Ponte, que fica no caminho para Monteiro Lobato e o Sul de Minas, eu não chegava a sofrer esse tipo de problema. Mas, em linhas gerais, acredito que o produtor deva trabalhar com foco na economia e na qualidade para amenizar as dificuldades. Esses dois fatores são os que mais afetam o produtor rural.”

José Rubens Alves
Sítio das Flores
São José dos Campos



“Sabemos que, nas férias de verão, as pessoas costumam viajar e, com isso, o consumo habitual de leite e derivados é prejudicado. Por conta disso, a Cooperativa encontra dificuldades para dar escoamento ao nosso produto. Sabemos que no serviço de entrega domiciliar e, até mesmo, nas padarias onde os consumidores habitualmente compram o produto, há uma queda drástica na demanda devido ao grande número de pessoas que deixam a região em viagens de férias.”

Lázaro Vitor Vilela dos Reis
Sítio S. Vito
Jambeiro



“No período de férias escolares, a venda de leite diminui bastante, por ser uma época em que as pessoas viajam mais, saindo da nossa região. Outro fator é o calor, que leva as pessoas a consumirem mais sucos e refrigerantes, deixando de tomar o leite. Eu sinto o reflexo disso na própria padaria, onde acabo comprando menos leite devido à queda no consumo.”

João Carlos Alves
Sítio Nossa Senhora Aparecida
Padaria Alto Paraíba
São José dos Campos

A padaria **da família**

A PANIFICADORA E CONFEITARIA REQUINTE OFERECE PRODUTOS E SERVIÇOS PARA UM PÚBLICO DIFERENCIADO

Seguindo as sugestões de parentes e amigos que atuam no ramo há anos, o casal de empresários Rodolfo Moreira e Giselle Vasconcelos decidiu abrir o próprio negócio. Foi assim que, no dia 6 de novembro de 2013, nasceu o mais novo espaço de panificação e confeitaria do bairro Terras do Sul, em São José dos Campos: a Padaria Requite.

O novo estabelecimento traz um conceito de negócio já tradicional, mas muitas vezes deixado de lado pelas panificadoras atualmente. “Diferentemente da concorrência, que tem um foco maior na copa e nas bebidas, a nossa especialidade está na panificação, nos leites e frios, o que segmenta o nosso público”, conta Rodolfo, que acrescenta: “Por conta disso, aproximadamente 80% dos nossos clientes são mulheres e crianças”.

Com um ambiente bem familiar, a padaria tem atraído um público cada vez maior, inclusive proveniente de outros bairros, em busca de produtos e serviços diferenciados. “Estamos com bastante sucesso, com um público acima do esperado”, revela o proprietário.

Os produtos da Cooper fazem parte desse sucesso. “Minha padaria foi uma das que mais vendeu leite Cooper aqui na região Sul. Apesar de dezembro e janeiro serem uma época de queda da venda de leite, desde a inauguração eu vendi muito leite Cooper, muito mesmo”, conta Rodolfo.

Um dos motivos da opção pelos produtos da Cooperativa é a forte presença da marca no mercado. “A marca é forte e muito



procurada devido à alta qualidade dos seus produtos. Antes mesmo da inauguração, fizemos questão de firmar essa parceria”, explica o empresário.

A Panificadora Requite conta ainda com uma grande variedade de produtos, como pães, bolos, doces, salgados, sorvetes, entre diversos outros.

Serviço

Padaria Requite

Avenida Fusanobu Yokota, 398 – Terras do Sul – São José dos Campos.

Contato: (12) 3207-7675 ou

giselle.vasconcelos@hotmail.com

Funcionamento: Todos os dias, das 6h às 22h.

Serviço: Panificadora e confeitaria, lanchonete, sorvetes, frios e laticínios. Serve almoço e possui espaço para happy hour e porções. Aceita encomendas para festas. Estacionamento próprio, com capacidade para aproximadamente 5 carros. Possui Wi-Fi.

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



Cozinhando com a Cooper

Nesta edição, vamos ensinar uma receita prática, rápida, saudável e que deixa todo mundo com água na boca: a lasanha de Ricota Cooper e nozes. Esta é uma boa alternativa para os vegetarianos. Anote a receita:

Lasanha de Ricota Cooper e Nozes

Ingredientes

Massa para lasanha cozida

Recheio:

1 Ricota Cooper fresca
150g de nozes trituradas grosseiramente
2 colheres de sopa de salsinha bem picada
Sal e pimenta a gosto

Molho de requeijão:

1 copo de Leite Cooper
1 colher (sopa) cheia de amido de milho
1 colher (sopa) de Manteiga Extra Cooper
1 xícara (chá) de Requeijão Cooper
1 dente de alho pequeno
Tempero a gosto

Modo de fazer:

Tempere a ricota com os ingredientes do recheio e reserve. Para preparar o molho de requeijão, bata os ingredientes no liquidificador e leve a mistura ao fogo, mexendo sempre, com cuidado, para que não fique muito grosso (se precisar acrescente mais leite). Fique atento para o creme não empelotar. Caso isso aconteça, espere esfriar um pouco e leve-o novamente ao liquidificador.

Montagem:

Coloque um pouco de molho no fundo de um refratário. Cubra com uma camada de massa para lasanha cozida. Coloque uma camada da mistura de ricota, outra camada de massa, e uma do molho de requeijão. Repita o procedimento até preencher a altura do pirex. Termine com o molho e polvilhe queijo parmesão ralado.

Leve para assar coberto com papel alumínio em forno médio/alto, por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e retorne a lasanha ao forno para dourar levemente.

Aniversariantes



COOPERADOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

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

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 06: Igor Alfred Tschizik. **Dia 09:** José Francisco Nogueira Mello. **Dia 12:** Ivan Giovanelli. **Dia 13:** José Edvar Simões Junior.

FUNCIONÁRIOS

FEVEREIRO (2ª QUINZENA)

Dia 17: Flavio Roberto Vaz. **Dia 18:** Alexandre Correa Moraes. **Dia 19:** Rossana Gisele de A. Nogueira e Arialen Fernandes Silva. **Dia 25:** Marcos Antônio da Silva. **Dia 27:** Wellington Luis de Moura. **Dia 28:** Juvenal Portela. **Dia 29:** Renato Pinto e Mauro Brito Teixeira.

MARÇO (1ª QUINZENA)

Dia 04: Jeronn Phillip Pádua Pinto e Jorge Eduardo dos Santos Lopes. **Dia 06:** Vinicius Soares Costa. **Dia 07:** Luiz Marcos Maia. **Dia 08:** Bruna Maira Silva Pereira. **Dia 10:** Marcos de Souza Dias e José Raimundo de J. Sacramento. **Dia 11:** João Pedro da Costa. **Dia 12:** Rafael Alberto de J. Menino. **Dia 13:** Isis Vitória R. do Carmo e Jeová de Sousa Magalhães. **Dia 14:** Maria Helena Santos Melo.

PUBLICIDADE

SOLUÇÕES MERIAL PARA QUALIDADE DO LEITE

A importância do período de secagem para o controle das mastites

A **mastite** é o principal problema que afeta a saúde, a produtividade e a qualidade do leite. Para prevenir as mastites no período de lactação, uma atenção muito especial deve ser dada ao período seco dos animais. O risco de infecções por bactérias ambientais (coliformes fecais) e bactérias contagiosas (*Staphylococcus aureus*) aumenta no período seco (*Fonte: Journal of Dairy Science, Vol. 64, No. 6, 1981).

Como melhor opção para o protocolo de secagem, a Merial Saúde Animal disponibiliza ao mercado brasileiro três ferramentas eficientes para utilização no momento da secagem: a vacina J Vac, o Ememast Vaca Seca e o Ememast Selante.

A vacina J Vac previne em 81% os casos de mastites ambientais (*Fonte:

Arquivo TSB-9-99011-FTB). A primeira dose deve ser feita no momento da secagem e o reforço 30 dias antes parto. O Ememast VS possui uma associação consagrada de dois antibióticos de amplo espectro (espiramicina e neomicina) sendo eficiente contra os principais microrganismos causadores da mastite. E, também como parte deste protocolo, colocamos à disposição dos cooperados da Cooper o produto que certamente revolucionará a secagem dos seus animais, Ememast Selante. O produto deve ser utilizado depois da introdução da bisnaga vaca seca de forma que o Ememast Selante permaneça no canal do teto e não na glândula mamária – “como uma rolha”. Para isto, devemos segurar a parte superior do teto e aplicar o produto.



Ranking do produtor

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Dezembro/2013

LEITE B

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Airton Marson Junior (Caçapava)	96.609
2º	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	72.422
3º	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	69.527
4º	Hissachi Takehara (Jacareí)	53.050
5º	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	50.250
6º	Fazenda Itapeva Agropecuária Ltda (Jacareí)	38.878
7º	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	37.444
8º	Alexandre Racz (Caçapava)	36.469
9º	Mário Moreira (São José dos Campos)	32.748
10º	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	31.891
11º	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	31.143
12º	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	24.186
13º	José Carlos Intrieri (Jambeiro)	24.002
14º	Rogério Miguel (Santa Branca)	23.704
15º	Cia. Agrícola Santa Eudóxia (Santa Branca)	23.392
16º	Eugênio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	22.981
17º	Antônio Carlos Nahime (Caçapava)	22.666
18º	Cícero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	22.071
19º	Tiago Indiani de Oliveira (São José dos Campos)	21.732
20º	Angel Guillem Moliner (Jacareí)	21.269
21º	José Francisco Nogueira Mello (Mogi das Cruzes)	19.165
22º	José Albano dos Santos (Jambeiro)	18.919
23º	César Fernandes (Igaratá)	18.281
24º	Ivan Giovanelli (Caçapava)	18.242
25º	José Marcos Intrieri (Jambeiro)	18.165
26º	Janirio Amante Alvarenga (Caçapava)	17.845
27º	Claudio Muller (São José dos Campos)	16.902
28º	Renato Traballi Veneziani (São José dos Campos)	16.259
29º	João Carlos Alves (São José dos Campos)	15.399
30º	José Rubens Alves (São José dos Campos)	15.029

LEITE RESFRIADO

	PRODUTOR	LITROS/ MÊS
1º	Ivo Bonassi Junior (Brasópolis)	27.231
2º	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	20.228
3º	Geraldo José Peretta (Caçapava)	16.984
4º	Adilerson Fonseca de Miranda (Caçapava)	15.836
5º	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	13.093
6º	Giovani de Freitas Carvalho (Jacareí)	12.968
7º	José Luiz Gonçalves - espólio (Jacareí)	12.650
8º	Antônio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	12.564
9º	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	11.881
10º	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	11.804
11º	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	11.482
12º	Ida Maria Monteiro Cerqueira (Monteiro Lobato)	10.382
13º	João Andrade Silva (Paraibuna)	9.621
14º	Sebastião Rosa dos Santos (São José dos Campos)	9.357
15º	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	9.101
16º	Reinaldo José Gerasi Cabral (Paraibuna)	7.679
17º	José Carlos Pereira da Silva (São José dos Campos)	7.636
18º	Antônio Otávio de Faria (Natividade da Serra)	7.486
19º	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	7.448
20º	Benedicto Pires de Albuquerque (Jacareí)	7.051
21º	Luiz Antônio Alves César (Paraibuna)	6.504
22º	Riscala Benedito Neme (São José dos Campos)	6.364
23º	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	6.321
24º	Luiz Antônio Rodrigues Bastos - espólio (Jacareí)	5.948
25º	Sebastião Vitorio da Silva - espólio (São José dos Campos)	4.679
26º	José Francisco Rodrigues - espólio (Paraibuna)	4.655
27º	José Hernandes Pereira (São José dos Campos)	4.610
28º	Maria Tereza Corrá (São José dos Campos)	4.596
29º	Francisco Vitorio da Silva (Paraibuna)	4.425
30º	Antônio da Silva (Caçapava)	4.348

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

1980

1990

2000

2010

VINAC
CONSÓRCIOS

VINAC, HÁ 35 ANOS O MELHOR NEGÓCIO

Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 118.700,00	R\$ 2.275,54	Polo Sedan 1.6	R\$ 51.990,00	R\$ 996,67
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 102.990,00	R\$ 1.974,37	Strada Working 1.4	R\$ 43.220,00	R\$ 828,55
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 91.990,00	R\$ 1.763,49	Saveiro 1.6	R\$ 39.423,00	R\$ 755,76
Pajero TR4 AT	R\$ 77.390,00	R\$ 1.483,60	Onix LT 1.4	R\$ 38.190,00	R\$ 732,12
Cruze LT	R\$ 70.290,00	R\$ 1.347,49	Fox 1.0	R\$ 33.190,00	R\$ 636,27
Civic LXS-MT	R\$ 66.890,00	R\$ 1.282,31	Palio 1.0	R\$ 32.270,00	R\$ 618,63
Corolla GLI	R\$ 64.860,00	R\$ 1.243,40	Uno Vivace 1.0	R\$ 28.150,00	R\$ 539,65
Corolla XLI	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49	Gol 1.0	R\$ 26.050,00	R\$ 499,39
City Sport	R\$ 57.390,00	R\$ 1.100,19	Celta 1.0	R\$ 25.990,00	R\$ 498,24
Fit LX-MT	R\$ 52.890,00	R\$ 1.013,93	Palio Fire 1.0	R\$ 23.990,00	R\$ 459,90

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC
consórcios

