

cooperando

Ano XXXVI | nº 418
Dezembro/2015

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



*Boas
festas*

A Cooper deseja
a todos um Natal e
um Ano Novo abençoados!

MENSAGEM

Leite Cooper: o melhor de ponta a ponta

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



O leite pasteurizado resfriado é muito superior ao longa vida do ponto de vista nutricional. No entanto, por falta de informação, o leite de conserva ainda é o mais consumido no Brasil. Nosso país chega a ser o maior consumidor desse tipo de leite no mundo. Para termos uma ideia, a Argentina produz leite UHT somente para exportá-lo para o Brasil. Por lá, eles consomem o melhor: o pasteurizado. Esse cenário nos leva a repetir o que já dissemos outras vezes. O consumidor tem de ter o cuidado de optar pelo leite fresco e adquiri-lo de locais em que seja mantido bem resfriado.

Nossa Cooperativa tem uma usina que toma todos os cuidados necessários para o perfeito beneficiamento do leite. Usamos equipamentos de última geração e temos um laboratório altamente eficaz para oferecer um produto de altíssima qualidade.

Não podemos nos esquecer de que a matéria-prima também tem de ser de excelência. É esta a exigência que fazemos aos nossos produtores: que produzam leite de alta qualidade. Para isso, obviamente, eles precisam de instalações que permitam retirada e conservação adequadas, além do rígido controle sanitário de seu rebanho.

O produto de boa qualidade, quando sai da fazenda, é transportado pela própria Cooper em caminhões isotérmicos, previamente higienizados. Fazemos esse transporte da forma mais rápida e adequada possível, já que estamos lidando com um produto altamente perecível. É por isso que sempre afirmamos: o leite pasteurizado resfriado é o melhor a ser consumido, mas é importante que seja produzido o mais próximo possível da região de consumo. Nunca troque um leite produzido perto de casa pelos que vêm de regiões distantes. Afinal, quando o leite é fresco, mas o transporte é demorado, as perdas são consideráveis.

Aqui na Cooper temos isto como ponto de honra. Captamos um leite de ótima qualidade e o processamos sob condições de excelência, para que possamos garantir que quem escolhe Cooper está consumindo o melhor.

Aproximando-nos do final do ano, queremos desejar a todos o mais abençoado e feliz Natal. Que possamos festejar sem nos esquecer que o motivo maior dessa celebração é o nascimento de Jesus Cristo. E que 2016 chegue com mais luz para todos nós!



DIA A DIA

Queijo Minas Padrão

Com sabor especial, o queijo Minas padrão Cooper apresenta casca fina e amarelada. Sua massa é branca e o formato cilíndrico. O produto é apresentado em peças de 500 gramas até 1 quilo. Originalmente brasileiro, esse tipo de queijo surgiu no país no período colonial. Sua produção industrial teve início em 1880, no estado de Minas Gerais.

PIADA

No médico

O mineirin vai fazer uma consulta e o médico pergunta o que ele tem. Ele responde:

- Tenho uma muié, uma vaca e uma galinha.
- Não é isso que preciso saber - diz o médico
- Quero saber o que o senhor está sentindo.

E o mineirin:

- Eu tô sentindo vontade de separá da muié, vendê a vaca e comer a galinha com quiabo!



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 Afonso Antônio Batista Junior • 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 • Coordenação de Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves, Cristiane Endo, Luiz Malheiros e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • 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.

Cooper e Sicredi começam parceria

Em novembro, a Cooper iniciou uma nova parceria. Agora, a Cooperativa conta com uma agência do Sicredi — instituição financeira cooperativa — dentro de sua sede. Para inaugurar o novo local, um café da manhã, realizado no dia 6, reuniu a diretoria de ambas as entidades.

“As expectativas são muito boas e positivas, principalmente pelo apoio que a Cooper está nos oferecendo”, afirma Fernando Tarcisio Perin, gerente regional de Desenvolvimento da Sicredi. Já para Benedito Vieira Pereira, diretor-presidente da Cooper, o futuro da parceria é promissor. “Só pode dar sucesso! Esperamos que dê tudo certo e que ela dure por muitos anos”, fala.



Inauguração da agência do Sicredi

DIA A DIA

ALC presente no leite contribui para uma vida saudável

Como muitos alimentos, os laticínios podem garantir nutrientes a mais para o corpo humano. O ALC (Ácido Linoleico Conjugado) é um deles. Presente no leite, ele tem propriedades que ajudam a combater o câncer, protegem contra o desenvolvimento do diabetes e impedem a formação de placas de colesterol nas artérias.

A substância é encontrada na gordura do leite e é produzida naturalmente no estômago das vacas leiteiras. No entanto, existem maneiras de aumentar a quantidade de ALC nos animais. Fêmeas que se alimentam em pastagens ou que são tratadas com rações enriquecidas com óleos vegetais, por exemplo, produzem um leite mais saudável, contendo cinco vezes mais ácido.

O ALC está presente, em maior concentração, no leite integral, além de derivados como manteiga e queijos.



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



ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Produzindo leite com qualidade

O produtor rural é o primeiro elo na cadeia de excelência do leite. É por isso que, cada vez mais, reforça-se a consciência de que a qualidade do produto começa na fazenda. E quando o assunto é excelência, são diversos os aspectos envolvidos, desde o manejo alimentar do plantel até a garantia da qualidade higiênica. Neste último aspecto, cuidados denominados Boas Práticas de

Produção são imprescindíveis, especialmente nesta época mais quente do ano.

De acordo com a Federação Internacional de Laticínios (IDF - *International Dairy Federation*), recomendações gerais de boas práticas de fabricação, adequadas aos diferentes sistemas de produção, visam à segurança alimentar e à qualidade higiênica do leite produzido. O objetivo principal dessas diretrizes é prevenir (ou pelo menos reduzir) a contaminação

do leite na etapa de produção na fazenda, tendo por base três princípios:

- 1) Assegurar que a rotina de ordenha não lesione as vacas (mastite) e não resulte em contaminação do leite;
- 2) Manter alto padrão de higiene durante a ordenha;
- 3) Garantir que o leite seja adequadamente armazenado depois de ordenhado.

f
SIGA-NOS

LIVRE-SE DAS ALERGIAS E DOENÇAS RESPIRATÓRIAS COM A SUPERSAN

Possuímos tecnologia exclusiva que elimina ácaros, fungos (mofo) e bactérias, principais causadores de doenças e alergias respiratórias de ambientes por até 6 meses. Entre em contato agora mesmo e saiba mais.

(12) 3937 1006 | www.supersan.com.br

SupersAN
RESPIRE SAÚDE

10 passos para a máxima qualidade

Com base nos princípios das boas práticas de produção, é possível estabelecer 10 passos para a garantia da máxima qualidade do leite na fazenda. Acompanhe a seguir.

1) Identificação individual de todas as vacas: é essencial que o produtor estabeleça um sistema para identificar, de forma simples e rápida, cada um dos animais em lactação. Isso possibilitará que as vacas sejam separadas antes de ser ordenhadas ou que se proceda ao descarte do leite, quando necessário (por exemplo, de vacas que estejam em tratamento com antibióticos).

2) Preparação do úbere antes da ordenha: ordenha higiênica requer tetos limpos e secos e animais saudáveis. A desinfecção dos tetos é obtida pelo procedimento de *pré-dipping*, que consiste na aplicação de produto desinfetante adequado, seguida da secagem com papel toalha descartável. A confirmação da saúde do animal é outro aspecto essencial. O teste da caneca de fundo preto deve ser rotina nas propriedades para a detecção de mastite clínica nas fêmeas. Em caso de resultado positivo, o leite do animal doente não pode ser misturado ao restante.

3) Cuidados durante e após a ordenha: é preciso evitar a entrada excessiva de ar antes da colocação das teteiras. Terminado o processo de ordenha, cabe ao produtor executar o procedimento de *pós-dipping*, que consiste em embeber cada teto em solução de iodo para auxiliar no fechamento do esfíncter e prevenir a contaminação por mastite. Tanto o *pré-dipping* quanto o *pós-dipping* devem ser executados em todos os tetos, de todas as fêmeas e em todas as ordenhas.

4) Separar o leite dos animais doentes ou em tratamento: o leite de vacas em tratamento veterinário deve ser descartado durante todo o período de carência indicado pelo fabricante do medicamento, assim como o leite de vacas com mastite clínica (que apresentem alterações visíveis, como pus, sangue ou grumos no leite).

5) Bom funcionamento do equipamento de ordenha: o mau funcionamento das ordenhadeiras mecânicas e a falta de manutenção resultam na elevação do risco de lesão dos tetos e ocorrência de mastite. É necessário ter atenção à troca periódica das partes das borrachas, de acordo com a vida útil do material, estipulada pelo fabricante. Também cabe ao produtor garantir a regulação do pulsador e do equipamento de vácuo, com o mesmo objetivo de evitar lesões nos animais.

6) Esgotamento total do leite: o procedimento de ordenha precisa assegurar o esgotamento completo de todo o leite do úbere. Esse cuidado é essencial para a conservação desse órgão e o bom aproveitamento da gordura, que começa diluída no início da ordenha e vai engrossando, progressivamente, até o final.

7) Limpeza do local de ordenha: a sala de ordenha deve ser planejada para facilitar a sua limpeza, visando reduzir os riscos de contaminação do leite. A limpeza deve ser feita após cada uma das ordenhas.

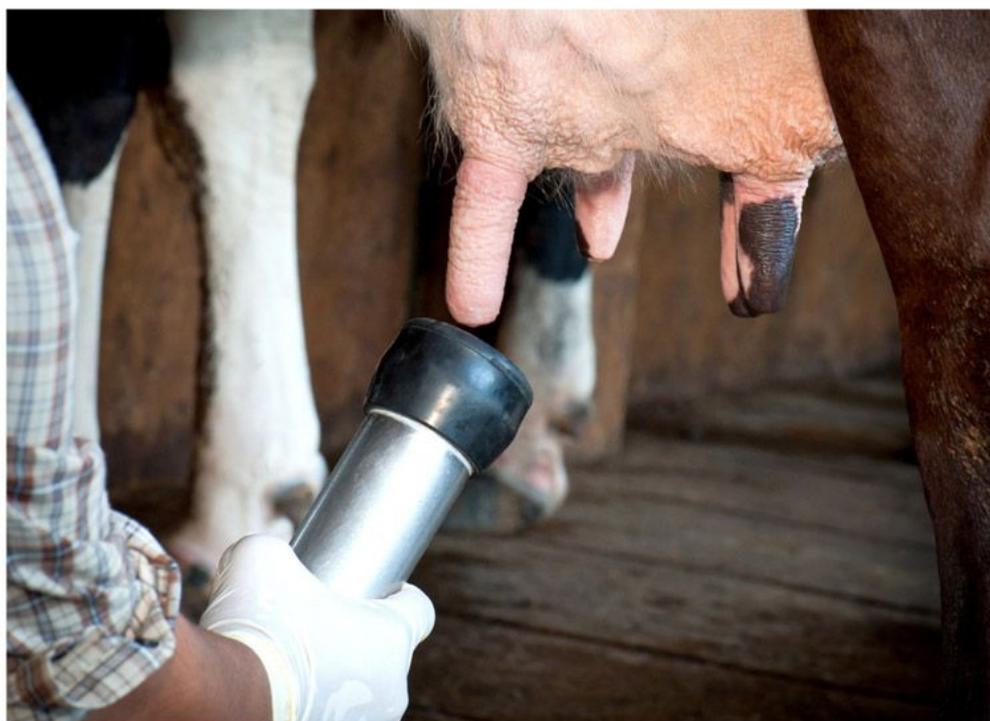
8) Resfriamento imediato do leite após a ordenha: esta é uma das princi-

pais medidas para garantir a baixa contaminação do leite, considerando que as medidas antes e durante a ordenha foram seguidas. Assim que for ordenhado, o leite deve seguir para o tanque de expansão, que precisa ser mantido a uma temperatura entre 4°C e 7°C.

9) Boa higiene no local de armazenamento do leite: a sala de leite, como é conhecido o local onde fica o tanque de resfriamento, deve ter boa higiene e facilidade de limpeza, não sendo recomendável que o local seja depósito de ração e outros produtos que podem contaminar o produto durante o manuseio do tanque.

10) Facilidade de acesso ao caminhão para a coleta do leite: a construção da sala de ordenha deve prever o acesso fácil ao caminhão para a coleta a granel do leite. Isso agiliza o processo de captação, tornando o transporte até a usina mais rápido.

Tenha sempre esses 10 passos em mente e zele pelo seu cumprimento todos os dias do ano. Leite de mais qualidade é benefício para o produtor, para a Cooperativa e para o consumidor final.



Cooper é sinônimo de qualidade

Já é tradição: se é Cooper, tem qualidade! Os laticínios da Cooperativa são reconhecidos por sua qualidade, sabor e frescor. Mas você sabe quais são os processos pelos quais o leite passa para chegar com o máximo de excelência à sua mesa?

Conheça as etapas do processo de controle da qualidade do leite e a importância de cada um dos testes realizados para garantir o perfeito beneficiamento e oferecer aos consumidores sempre o melhor produto.

PASSO 1: Quando o carreteiro chega à propriedade, ele retira uma amostra do leite no tanque de estocagem para fazer o teste de alizarol, que permite estimar o perfil de instabilidade térmica do leite (aparecimento de grumos indica alguma perda de qualidade do leite). Após a análise, se tudo estiver dentro da normalidade, o carreteiro faz a captação do leite para o caminhão-tanque.

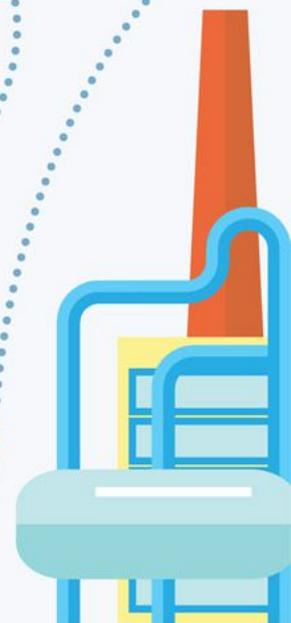
É importante lembrar que tanto o tanque de estocagem da propriedade quanto o caminhão de transporte do leite devem estar com uma temperatura de 7°C, para manter o produto refrigerado.

PASSO 2: A higiene é parte fundamental para garantir a qualidade do leite. Por isso, assim que o caminhão chega à Cooperativa, ele passa por uma lavagem, para retirar todos os resíduos externos, como barro e poeira, por exemplo. Depois, ele passa por pesagem e só então encosta na plataforma da usina para iniciar os procedimentos de descarregamento. Os colaboradores da Usina retiram uma amostra de cada “boca” do tanque, compartimentos onde o leite fica armazenado no caminhão.

PASSO 3: As amostras são encaminhadas para o laboratório, que realiza os testes de acidez, reconstituente de densidade, neutralizante de acidez, crioscopia e presença de antibióticos. O teste de gordura deve apresentar resultados de no mínimo 3%. Já o teste de acidez deve alcançar índice de no máximo 16º D para o envasamento do leite. Caso apresente acidez maior, o produto é encaminhado para a fabricação de derivados, como o queijo mussarela. A Cooper aceita o limite máximo de até 18º D no teste de acidez; acima disso, o leite é descartado.

O teste de crioscopia verifica o ponto de congelamento do leite. Se o resultado for muito alto, provavelmente o gado está com algum problema fisiológico. E o exame de antibióticos é para verificar a presença de resíduos desse tipo de medicamento no produto, o que pode acontecer caso o leite de uma vaca em tratamento com antibiótico seja misturado à produção restante. Em caso positivo, todo o leite do compartimento é descartado.

PASSO 4: Somente após a liberação de todas as análises pelo laboratório, o leite é descarregado do caminhão para a usina, onde segue para o tanque de leite cru e resfriado. Os resultados das análises laboratoriais levam em média 20 minutos para ficar prontos.



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





PASSO 6: Após a pasteurização, são retiradas novas amostras de leite para a realização das análises de enzimas (fosfatase e peroxidase), gordura, acidez e crioscopia.

PASSO 5: Antes de iniciar o processo de pasteurização, todas as análises são repetidas, pois normalmente o leite fica algumas horas no tanque resfriado antes de seguir para o beneficiamento. Além disso, esse tanque recebe leite de outros caminhões, o que requer a confirmação das análises para garantir que todo o conteúdo esteja apto para seguir para a pasteurização.

PASSO 7: É realizado um processo de sangria do leite pelas máquinas que farão o envasamento, ou seja, uma quantidade de leite passa pelas máquinas, porém é descartada. Esse procedimento evita que qualquer resíduo de produtos de higienização das máquinas ou água, pela limpeza feita previamente nos equipamentos, prejudique a qualidade do leite. Somente depois da sangria do leite, inicia-se o processo de envase.

PASSO 8: No início, no meio e no fim do processo de envase, a equipe do laboratório recolhe amostras do leite para verificar gordura, alizarol, acidez, crioscopia e análises de enzimas.

PASSO 9: Durante o envase, o laboratório realiza testes de microbiologia e físico-químicos no leite. Eles verificam se o processo de pasteurização foi bem realizado, isto é, se a temperatura da pasteurização estava correta e não prejudicou as propriedades do leite. O teste de microbiologia é uma exigência dos órgãos regulamentadores e é uma garantia à segurança alimentar.

Testes e capacitação na Clínica do Leite

PASSO 10: O leite envasado é enviado para câmaras frias, de onde é encaminhado para os caminhões de distribuição e os carros do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Esses veículos têm suas temperaturas verificadas diariamente para garantir que o leite seja mantido à temperatura máxima de 7°C durante o transporte até o ponto de venda ou até a residência dos consumidores.

A Cooper envia mensalmente amostras de leite de cada produtor cooperado e produtores terceiros para a Clínica do Leite, que fica na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba (SP). Lá eles fazem diversos exames de verificação da qualidade do leite, como proteína, uréia, entre outros. Os resultados são encaminhados para a Cooperativa e para os órgãos de fiscalização. A Cooper também envia os relatórios para cada produtor fazer o acompanhamento da sua produção.

A Clínica do Leite também oferece cursos de capacitação aos colaboradores da Cooper. Anualmente, eles passam por cursos e provas que auxiliam no esclarecimento dos processos de qualidade do leite e sua manutenção.



Tecnologia em
alimentação animal

FLOCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLOCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MINGO
Am PTO

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

CEVATRANS
NUTRIÇÃO ANIMAL



- BAGAÇO DE CEVADA
- GERME DE MILHO
- CEVADA SECA

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

CEVATRANS@TERRA.COM.BR



Da esq. p/ a dir.: Pedro, encarregado da fazenda, e o cooperado Luiz Alberto Loureiro

COOPERADO DO MÊS

Trabalho sério e honesto

Luiz Alberto Duarte Loureiro conta o que faz, com muita luta, para manter sua propriedade dando resultado

Controla e qualidade. Essas duas palavras estão presentes em cada canto das terras de Luiz Alberto Duarte Loureiro. Sua propriedade, a Fazenda Santa Izabel, localizada no bairro Estoril, em Taubaté, tem 24,5 alqueires de área. Cercado por outras casas do bairro e lojas de comércio, o local resiste ao chamado avanço do progresso. “Já me fizeram várias propostas para comprar a propriedade. Minha resposta é sempre a mesma: não vendo”, revela Luiz. Ele diz que gosta muito do que faz e, mesmo estando ligado a outros dois negócios, uma drogaria e uma empresa de transportes, leva a administração da fazenda com muito cuidado, planejamento e seriedade.

A inseminação dos animais, a valorização dos funcionários, o bem-estar do rebanho, a organização da propriedade e, especialmente, a qualidade da sua produção são controlados todos na ponta do lápis. “Comprei a fazenda há mais ou menos 25 anos. Tirava leite em Caçapava quando vendi o terreno lá e comprei aqui. Na Cooperativa estou há 26 anos,

mesmo estando no município de Taubaté. Sou bem atendido pela Cooper e não tenho problemas. Tenho uma assessoria boa e estou satisfeito”, explica.

Luiz conta que antigamente tinha muitos problemas com o casco dos animais e com a alimentação do plantel. “Eram frequentes”, reforça ele. Atualmente, com a orientação de profissionais, tudo está muito melhor. A assessoria técnica é, aliás, um ponto bastante destacado pelo produtor como algo extremamente necessário. “Hoje, com uma ração ideal para o nosso rebanho, uma equipe de trabalho excelente, bons equipamentos e atenção a uma série de detalhes, minha produção aumentou muito”, afirma. Para atingir esse aumento, o pecuarista não se descuidou da qualidade. Além do controle que a Cooperativa faz, ele também promove acompanhamento e análise frequente de todos os animais.

Para o futuro, Luiz acha que a situação do país não deve mudar muito. “Em função da crise, se você conseguir pagar suas contas, seus funcionários e não de-

mitir ninguém, já é algo muito bom. É por isso que venho lutando. Tudo tem que mudar. Não é porque não temos um bom governo que não vamos fazer nada. O negócio é trabalhar e não dar o passo maior que a perna”, aconselha.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Luiz Alberto Duarte Loureiro

Propriedade:
Fazenda Santa Izabel, localizada em Taubaté

Rebanho:
64 vacas em lactação

Produto:
Leite B

Produção média atual:
1.500 litros por dia

De família para família

O nome do revendedor desta edição não poderia ser mais sugestivo. A Padaria e Confeitaria Natal, localizada no Parque Industrial, zona Sul de São José dos Campos, faz jus ao nome. O mês de dezembro, marcado pela comemoração natalina, evidentemente remete ao valor que tem a família. É esta a sensação que se tem ao adentrar no estabelecimento: o local, que acaba de passar por uma reforma, tem um quê de familiar. Percebe-se o carinho e cuidado que seus proprietários têm com o que fazem. Os detalhes, que vão do logotipo da empresa ao cardápio bem elaborado, aliados à atenção dos funcionários e à qualidade do que é oferecido, são resultado de algo feito com muita luta e esforço.

A padaria existe há 28 anos, mas está com os atuais donos há aproximadamente sete. Uma das proprietárias, Raquel de Oliveira conta que, assim como os irmãos, antes de investir no que ela considera um sonho, trabalhava no ramo financeiro. Ela, que também é advogada, Eduardo e Maria de Cássia são três ex-bancários e, a julgar pela experiência profissional, talvez não tivessem muita intimidade com as atividades de uma padaria. Não foi o que aconteceu.

A explicação para o sucesso em que o empreendimento se tornou está na dedicação dos três irmãos e na paixão pela culinária que Raquel revela ter herdado da mãe. Juntos, eles cuidam do estoque, dos preços, da manutenção e da administração em geral. Raquel afirma que, além dessas atividades, fazer um alimento bem feito e com qualidade é do que ela mais gosta. Os pães finos, doces e alguns salgados da padaria são receitas dela. “Tudo é feito de forma bem natural, sem aditivos químicos. Fazemos sem conservantes, corantes ou aromatizantes. Da forma mais natural possível”, revela.

Com todo esse zelo, as receitas da Padaria e Confeitaria Natal não poderiam deixar de levar o leite Cooper. “Tudo aqui leva leite pasteurizado. O pingado, os bolos, até o purê de batatas que fazemos para o almoço. Tenho a preocupação de não usar o leite UHT. Nós cuidamos da padaria como se fosse para



nossos filhos. Aqui não servimos nada que não daria para minhas filhas comerem. Aos nossos clientes, oferecemos sempre o melhor”, reforça.

Para o futuro, Raquel deseja que o negócio cresça ainda mais. No que depender do carinho e, especialmente, do profissionalismo dos proprietários, independentemente da crise em que o país está mergulhado, os frutos devem vir. Para a família, as conquistas serão consequência de tudo o que vem plantando.

Padaria e Confeitaria Natal

Praça Natal, 334, Parque Industrial, São José dos Campos
Telefone: 3931 5806

Funcionamento: das 6h às 10h30, de segunda a domingo

Serviços: Padaria, restaurante e lanchonete, bolos, salgados e doces para eventos. Almoço todos os dias, das 10h30 às 16h

Site: www.padianatal.com.br



RECEITA

Bolo de Natal

Ingredientes

- 3/4 de xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- 125 g de cerejas em calda escorridas e picadas
- 1/2 xícara (chá) de ameixas pretas secas, picadas, sem caroço
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga Cooper em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- Frutas cristalizadas, nozes e cerejas para decorar

Glacê

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitado
- 3 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de suco de limão

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 150°C. Em uma tigela, misture as frutas cristalizadas, as ameixas, as cerejas, as passas e as nozes com 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo. Reserve.

Em uma tigela grande, bata a manteiga e o açúcar até ficar uma mistura fofo. Adicione os ovos, o fermento, a farinha e o leite condensado. Bata na batedeira até ficar homogêneo. Acrescente à massa as frutas secas reservadas.

Coloque em uma forma de furo central (22 cm de diâmetro) untada e polvilhada com açúcar e, se tiver alguma bolha de ar, bata em uma superfície até que saiam. Leve para assar por 45 minutos ou até que, enfiando-se um palito, ele saia limpo.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Dezembro (2ª quinzena) Dia 16: Helio de Oliveira e Adilero Fonseca de Miranda. **Dia 17:** Fabio José Silveira Gonçalves. **Dia 21:** Mario Moreira. **Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro. **Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas e Messias Rangel Camargo. **Dia 28:** Mauro Donizetti Leite. **Dia 30:** Ozias Soares de Faria e José Paulo de Souza.

Janeiro (1ª quinzena) Dia 1º: Mauricio Neves de Oliveira. **Dia 4:** Claudio Muller e Carlos Eduardo de Souza. **Dia 6:** Antonio Santos. **Dia 7:** Sideval Renó da Costa.

FUNCIONÁRIOS

Dezembro (2ª quinzena) Dia 16: Carlos Alberto dos Reis. **Dia 18:** Graziela de Oliveira Priante. **Dia 20:** Valdemir Coutinho. **Dia 22:** Chiara Intriery Fiebig Machado. **Dia 25:** Noel da Cunha e Luis Donizetti do Carmo. **Dia 26:** Glauca Aparecida Raymundo. **Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva e Gisele Bomfim dos Reis. **Dia 29:** Wesley Bruno Santos Paiva.

Janeiro (1ª quinzena) Dia 2: Neceia Maria Pinto Almeida. **Dia 3:** Antonio Braz Pereira. **Dia 5:** Sidnei Luciano Porfírio. **Dia 7:** Luiz Antonio M Machado e Lucas Aparecido P de Almeida. **Dia 9:** Vanderlei Dimas de Sousa. **Dia 10:** Paulo Augusto Constancio. **Dia 11:** Tiago Nascimento Moura. **Dia 13:** Ananias Rodrigues da Silva. **Dia 14:** Marcelo Luis de Campos. **Dia 15:** Gerson Donizetti do Nascimento.

Linha leite da Merial Saúde Animal inclui anti-inflamatório de ação rápida e potente

A Merial Saúde Animal disponibiliza aos cooperados da Cooper uma excelente ferramenta para pecuária leiteira. Estamos falando de **Ketofen® 10%**, um potente anti-inflamatório não esteroidal com propriedades analgésicas e antipiréticas, que proporciona rápido alívio da dor e redução do edema (inchaço) que acompanha as inflamações. Devido a sua potência, **Ketofen® 10%** é um aliado na redução do edema mamário associado ou não a infecção do úbere.

Ketofen® 10% reduz os casos clínicos entre uma e duas horas após aplicação, além de proporcionar rápido alívio da dor.

Seguro para vacas prenhes, **Ketofen® 10%** reduz a dor e a inflamação, permitindo o rápido retorno a alimentação normal, auxiliando as vacas a se levantarem e se locomoverem normalmente.

Ketofen® 10% é prescrito para mastites agudas, edemas mamários, partos distócicos, além de inflamações das articulações (artrites), ou associadas a traumatismos e ao decúbito prolongado, além auxiliar no tratamento das afecções respiratórias. Cada frasco deste produto trata "mais quilos de peso vivo", rendendo muito mais quando comparado a outros anti-inflamatórios não esteroidais (AINE's).



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2015

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
1°	Airton Marson Junior - Caçapava	116.795	
2°	Hissachi Takehara - Jacareí	81.999	
3°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	75.173	
4°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	53.986	
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	44.354	
6°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	39.796	
7°	Mario Moreira - São José dos Campos	37.164	
8°	Eduardo Mendes - Natividade da Serra	31.368	
9°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	31.246	
10°	Alexandre Racz - Caçapava	29.830	
11°	Nicanor de Camargo Neves Neto - Paraibuna	29.518	
12°	Adhemar José Galvão Cesar - Jambeiro	23.631	
13°	José Albano dos Santos - Jambeiro	23.207	
14°	Cesar Fernandes - Igaratá	22.619	
15°	Rogério Miguel - Santa Branca	22.491	
16°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.728	
17°	Cia Agrícola Santa Eudoxia - Santa Branca	20.667	
18°	José Marcos Intriéri - Jambeiro	17.980	
19°	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.935	
20°	Claudio Muller - São José dos Campos	17.482	
21°	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	17.455	
22°	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	17.158	
23°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	16.690	
24°	Angel Guillem Moliner - Jacareí	15.343	
25°	Ivan Giovanelli - Caçapava	15.144	
26°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	14.868	
27°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	14.495	
28°	José Paulo de Souza - Igaratá	14.255	
29°	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	13.982	
30°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	13.562	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
1°	Ivo Bonassi Junior - Brazópolis	25.266	
2°	Geraldo José Peretta - Caçapava	17.847	
3°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	17.721	
4°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	16.613	
5°	Antonio de Paula Ferreira Neto - São José dos Campos	12.590	
6°	Maria Tereza Corrá - São José dos Campos	12.354	
7°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.127	
8°	Decio Fagundes Mascarenhas - São José dos Campos	10.466	
9°	João Andrade Silva - Paraibuna	10.288	
10°	Fabio José da Silveira Gonçalves - Jacareí	10.172	
11°	José Carlos Pereira da Silva - Espólio - São José dos Campos	10.017	
12°	João das Mercês Almeida - São José dos Campos	9.564	
13°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	9.302	
14°	Mauro Donizette Leite - Caraguatatuba	7.774	
15°	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	7.488	
16°	Carlos Eduardo de Souza - São José dos Campos	7.439	
17°	José Francisco Rodrigues - Espólio - Paraibuna	6.882	
18°	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos	6.481	
19°	João Bosco da Silva - Paraibuna	6.443	
20°	Benedito Sebastião de Sousa - São José dos Campos	6.401	
21°	Ednei Benedito de Oliveira Braz - Natividade da Serra	6.004	
22°	Luiz Antonio Bastos Junior - Jacareí	5.758	
23°	Giovani de Freitas Carvalho - Jacareí	5.701	
24°	José Galvão de Carvalho - São José dos Campos	5.544	
25°	Marlene Marques Romano Neves - Paraibuna	5.540	
26°	Plauto José Ferreira Diniz - Caçapava	5.525	
27°	Luiz Antonio Alves Cesar - Paraibuna	5.068	
28°	Ozias Soares Faria - Paraibuna	4.865	
29°	Messias Rangel Camargo - Paraibuna	4.716	
30°	Orlando José Scarenci - São José dos Campos	4.390	

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 - SJCampos (0xx12) 3923-5201



Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR Diesel	R\$ 139.150,00	R\$ 2.667,58	Fit LX-MT	R\$ 57.700,00	R\$ 1.106,14
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 119.990,00	R\$ 2.300,27	Strada Working 1.4	R\$ 53.020,00	R\$ 1.016,42
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 106.490,00	R\$ 2.041,47	Saveiro 1.6	R\$ 48.590,00	R\$ 931,49
ASX MT	R\$ 92.490,00	R\$ 1.773,08	Onix LT	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT	R\$ 79.950,00	R\$ 1.532,68	Palio 1.0 Attractive	R\$ 40.540,00	R\$ 777,17
Civic LXS-MT	R\$ 73.000,00	R\$ 1.399,45	Gol 1.6	R\$ 37.890,00	R\$ 726,37
Focus S 1.6	R\$ 69.900,00	R\$ 1.340,02	UP! 1.0 Take	R\$ 33.290,00	R\$ 638,19
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Uno Vivace 1.0	R\$ 31.880,00	R\$ 611,16
Fit LX-CVT	R\$ 62.900,00	R\$ 1.205,82	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 28.360,00	R\$ 543,68

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

Cinto de Segurança salva vidas.