



Jornal da

Complem

ANO XXVII - Nº 259 - JANEIRO/2011
MORRINHOS - GO

RETROSPECTIVA 2010

Eleição dos novos Conselhos de Administração e Fiscal, inauguração e ampliação de Filiais, inauguração da fábrica de sal, realização de cursos e treinamentos através de parceria com o SESCOOP/GO, reuniões de trabalho nas comunidades, reuniões bimestrais do Conselho de Administração com os associados, lançamento do leite longa vida reforçado com vitaminas A, C e D em embalagem com tampa rosca. Enfim, 2010 foi um ano e tanto para a Complem. Graças a Deus, com muito trabalho e muitas realizações! É o que você pode conferir nas páginas centrais desta Retrospectiva 2010.



Muita alegria e descontração marcaram a abertura do 5º Encontro Goiano de Mulheres Cooperativistas, organizado pelo SESCOOP/GO. Vinte e seis morrinhenses se juntaram a outras mulheres cooperativistas de Goiás, num total de mais de 200 participantes.



Descerramento da placa inaugural da ampliação e remodelação da Filial de Rio Quente, que foi feita pelos então presidente Euclécio Mendonça e diretores Sérgio e Valdemar, além dos associados Braz e Joaquim Guilherme.

Membros do Conselho de Administração da Complem e autoridades locais durante o descerramento da placa inaugural da ampliação e remodelação da Filial de Água Limpa.



O presidente Joaquim Guilherme e os diretores Sérgio Penido e Jânio Matias durante o lançamento, em Goiânia, do leite longa vida vitaminado com tampa rosca. A solenidade foi realizada ainda em Brasília, no Distrito Federal e em Morrinhos.



Com o advento das feiras e mercados nos séculos XIV e XV, algumas queijarias de regiões remotas ficaram mais visadas. No século XIX aconteceu o grande boom no consumo de queijo, afinal, a sua produção que era artesanal passou para a ordem industrial. Paralelamente, um fato também encorpou essa virada: a pasteurização.

Ao longo dos tempos, o queijo evoluiu até os que conhecemos hoje. E se tornou um produto de consumo de eleição com apreciadores espalhados pelos quatro cantos do mundo. Esse alimento nada mais é do que um derivado do leite concentrado através da coagulação e da eliminação da parte líquida (soro). Esses processos de coagulação e de eliminação do soro se convertem, assim, nas fases que caracterizam a produção de todas as variedades de queijo.

No Brasil existem cerca de 72 tipos. Os mais consumidos são o tipo mussarela, prato, minas frescal e parmesão. O requeijão, um dos poucos queijos genuinamente brasileiros, também está entre os mais consumidos. A Cooperativa industrializa os seguintes queijos, todos com a marca Compleite: mussarela de 4 kg e de 500g, mussarela palito, em embalagens de meio quilo e de 350g, trança de 600g e de 350g,

O queijo

Os egípcios estão entre os primeiros povos que cuidaram do gado e tiveram, no leite e no queijo, fonte importante de sua alimentação. Entretanto, os romanos foram os responsáveis pela maior divulgação dos queijos pelo mundo. Na expansão de seu império eles levaram vários tipos à Roma. Elevaram o nível do queijo, transformando-o de simples alimento para uma iguaria indispensável nas refeições dos nobres e em grandes banquetes imperiais. Os romanos apreciavam o queijo, do qual fabricavam inúmeras variedades e cujas virtudes conheciam, pois utilizavam na alimentação dos soldados e atletas.

Na Idade Média os queijos atingiram um dos pontos mais altos no que se refere à higiene. Certas ordens religiosas ganharam reputação por causa da qualidade dos seus queijos, devido às rígidas regras de higiene em sua manufatura. Tanto que o nome queijo deriva do termo medieval formatium, ou "queijo colocado na fôrma".

O queijo evoluiu até os que conhecemos hoje e se tornou um produto de consumo de eleição com apreciadores espalhados pelos quatro cantos do mundo.



minas frescal de 500g e de um quilo, além do parmesão de 6 kg e cunhas de 700g. E para atender um nicho de consumidores que preferem porções menores, a Cooperativa faz o fatiamento do mussarela Compleite em embalagem de 300 gramas.

Brasileiros consomem pouco um alimento tão saudável

Por uma questão de baixo poder aquisitivo, de um modo geral, o brasileiro come pouco queijo. Em comparação com outros países isso fica bem nítido: enquanto cada um de nós consome, em média, 3 quilos de queijo por ano, um francês consome cerca de 22 quilos, o italiano come 19 quilos de queijo ao ano, o argentino 11 quilos e o americano 13 quilos.



COMPLEM - COOPERATIVA MISTA DOS PRODUTORES DE LEITE DE MORRINHOS

Avenida Professor José do Nascimento, 285-A
Morrinhos - Goiás
CEP:75650-000
Fone: (64) 3417-1225
Fax: (64) 3416-2390
www.complem.com.br
complem@complem.com.br

CONSELHO ADMINISTRAÇÃO
CONSELHO EXECUTIVO
Presidente
Joaquim Guilherme B. de Souza
Diretor Comercial
Sérgio de Oliveira Penido
Diretor de Produção
Janiuzan Alves Matias

CONSELHO VOGAL
1º Sandra Márcia Felipe
2º Feliciano Moura Ribeiro Neto
3º Divino Pires Ferreira
4º Ênio Natal Alves de Moura
Suplentes
Vinícius Romano Cândido
Luiz Fernando Della Corte

CONSELHO FISCAL
Carlos Roberto de Ávila
Edson Luís Ribeiro
Jorge Rodrigues Sobrinho
Suplentes
Wellington Dias Fernandes
Zulmiro Avelino Vieira
Éber Inocêncio de Oliveira

JORNAL DA COMPLEM
Contatos
(64) 3417-1231
jornaldacomplem@complem.com.br
Tiragem
3.000 Exemplares
Redação, fotografias, edição
Assis de Lima Ribeiro

Programação visual
Luís Grossi
Impressão
Graffset Gráfica e Editora
Representação Comercial
Agromídia Desenvolvimento de Negócios Publicitários
(11) 5092-3305
jorge@agromidiapubli.com.br

Encontro marcado pela quarta vez consecutiva

Desde junho do ano passado, o Conselho de Administração vem realizando reuniões com associados a cada dois meses. No dia 30 de dezembro, realizou sua quarta reunião bimestral com associados, excepcionalmente numa quinta-feira. O encontro tem como proposta discutir assuntos diversos que possam subsidiar a nossa reunião maior e mais importante, a assembléia geral, realizada no mês de março. Desenvolvimento econômico, análise de amostras de leite, fábricas de ração, sal e queijos, preços praticados no supermercado e loja agropecuária, frete do primeiro percurso, socorro no transporte de leite, investimentos da Coope-

O presidente Joaquim Guilherme e os diretores Sérgio Penido e Jânio Matias conduziram os esclarecimentos dos mais diversos assuntos.

Associados de Morrinhos e de Filiais mais uma vez prestigiaram a reunião que acontece de dois em dois meses.



rativa e ampliação do supermercado foram os assuntos sugeridos pelos associados presentes, sendo cada uma dessas importantes pautas devidamente esclarecidas pelo Conselho de Administração.

Inicialmente foi apresentado um vídeo com a Retrospectiva/2010 com fotos, datas e música instrumental de fundo, além de trecho de imagens feitas por este jornalista durante o primeiro dia da Primeira Semana Cooperativista da Complem, em 1993. O material, brilhantemente preparado pelo assessor Fábio Rodrigues, recebeu o aplauso de todos os presentes.

O encontro, realizado no auditório da Cooperativa, contou com associados de Morrinhos e de Filiais e é um canal de comunicação que toda sociedade coope-

rativista deve aproveitar para se inteirar melhor da realidade da sua Cooperativa e, ao mesmo tempo, apresentar sugestões e reclamações.

A PRÓXIMA REUNIÃO SERÁ REALIZADA NA ÚLTIMA SEXTA-FEIRA DO MÊS DE JANEIRO, A PARTIR DAS 18h. O MESMO ESQUEMA VALERÁ PARA TODO O ANO DE 2011, QUER DIZER, AS REUNIÕES BIMESTRAIS SERÃO REALIZADAS NA ÚLTIMA SEXTA-FEIRA DOS MESES PARES, SEMPRE A PARTIR DAS 6 DA TARDE.

O encontro de dois em dois meses tem como proposta discutir entre diretores e associados assuntos diversos que possam subsidiar a nossa reunião maior e mais importante, a assembléia geral ordinária.



AÇÃO E SOLUÇÃO

Cooperados satisfeitos com a troca de tanques de expansão

É muito comum na atividade leiteira, o produtor rural se ver impelido a tomar decisões rápidas para atender novas necessidades que surgem a todo instante. Isso acontece principalmente quando aumenta a produção, tendo então que trocar máquinas e equipamentos para enfrentar outra realidade em relação à estocagem e mesmo escoamento do leite. Conhecer outras pessoas com necessidades semelhantes pode ser a saída mais economicamente viável, matando assim dois coelhos com uma cajadada só.

Fábio Montes, no município de Água Limpa e Rogério Tardelli, com propriedade aqui em Morrinhos são dois exemplos de as-

sociados necessitando de tanques de expansão maiores do que os que já possuíam em suas propriedades. Como resolver o problema de forma rápida e econômica? É aí que entra a Cooperativa. Através dos técnicos do Dnac-Departamento de Negócios e Assessoria ao Cooperado, permitiu que os dois associados resolvessem seus problemas de uma forma rápida e econômica, deixando ambos muito satisfeitos, podendo dar prosseguimento às suas atividades sem essa preocupação.

Acionado constantemente para resolver problemas semelhantes, o Dnac busca seus contatos nas diferentes regiões da área de

O associado Fábio Montes ao lado da filha Andressa e da esposa Neuza: mão-de-obra 100% familiar.



Rogério Tardelli ao lado de quadro negro onde são feitos os controles de animais em tratamento.

ação da Cooperativa para que um tanque de expansão que já não mais atende as necessidades de um associado possa ser transferido para outra propriedade, permitindo assim a aquisição por um preço mais em conta, mesmo porque são equipamentos muito bem conservados, com vida útil bastante longa ainda.

No caso dos associados Fábio Montes e Rogério Tardelli, ambos vêm investindo na atividade e seus tanques de expansão não atendiam mais as necessidades, trazendo como consequência problemas na qualidade da matéria-prima, já que muitas vezes parte do leite fica sem resfriar, no

preço do frete, pois evita ter que o transportador buscar mais de uma vez/dia e, por fim, na limpeza diária do equipamento, diminuindo o número de vezes em que o tanque é lavado durante a semana, economizando tempo e material de limpeza.

Fábio possuía um tanque com capacidade para 700 litros e precisava de um equipamento com capacidade para mil e 500 litros. Coincidentemente o associado Rogério tinha um equipamento de mil e 500 litros e queria trocar por um maior, com capacidade para 3 mil litros.

numa estrutura 100% familiar: ele, a mulher Neuza e a filha Andressa, de apenas 16 anos é que cuidam de tudo, da alimentação à ordenha, que há 5 meses funciona em sistema mecanizado, o que trouxe mais agilidade e economia de tempo para os três. Além disso, Fábio está investindo cada vez mais no aprimoramento genético do seu rebanho através de matrizes leiteiras adquiridas em bacias leiteiras especializadas e introdução de touros melhoradores.

Realidades semelhantes

O técnico Oronides José ao lado de Fábio durante a negociação de um tanque de expansão com capacidade para 700 litros por outro de 1.500 litros.



O técnico do Dnac, Ruy de Lima ao lado de Rogério em pose na sala de ordenha da Fazenda Buriti do Retiro. Satisfação com o atendimento recebido pelos profissionais da Cooperativa, que agilizaram a troca de seu tanque de expansão, de 1.500 por um de 3 mil litros.

Conhecendo as duas realidades foi fácil para os técnicos do Dnac agilizar a troca dos tanques de um e de outro, deixando ambos satisfeitos, podendo assim dar prosseguimento às atividades nas suas propriedades sem essa preocupação.

Os associados

O associado Fábio Antônio Montes tem 44 anos de idade, é dono da Fazenda Coroinha, localizada no município de Água Limpa, onde a atividade leiteira é administrada

Realidade semelhante vive o cooperado Rogério Tardelli, que começou na atividade em julho de 2009, com apenas 300 litros de leite por dia e hoje já conta com uma produção de mil e 800 litros/dia. Para ter um crescimento de tal magnitude num espaço de tempo tão curto, o associado investiu em animais de origem holandesa. Seu rebanho é constituído de animais 3/4, sendo que atualmente 100 vacas são ordenhadas. Para isso, conta com três funcionários, dois deles só para cuidar da ordenha e um da alimentação, à base de silagem de milho e Ração Complem 24%, além de pastagem (capim Mombaça) em sistema de rodízio.

Assim como Fábio, o associado Rogério tam-

bém implantou sistema de ordenha mecânica canalizada (o leite nesse sistema cai diretamente no tanque, sem nenhum contato humano, evitando contaminação inclusive por vasilhames). Outro detalhe digno de nota na Fazenda Buriti do Retiro é que Rogério faz em um quadro de fácil acesso, as anotações dos animais em tratamento, de forma a respeitar o período de carência do medicamento administrado, além do animal em tratamento ficar em piquete separado.



SILAGEM

O que afeta sua qualidade e seu valor nutritivo

A qualidade e o valor nutritivo de uma silagem dependem, fundamentalmente da qualidade de grãos presentes na massa e do estágio de maturação da planta no momento do corte, que por sua vez serão responsáveis pela fermentação e pelo consumo do material ensilado.

Evidencia-se então que para se ter uma silagem de qualidade e a preços mais compatíveis deve-se partir de uma análise de solo, correção com calcário se necessário, preparo de solo criterioso, escolha de uma semente de preferência de um híbrido precoce, que a produção de grãos alcance 40% a 50% da matéria seca total da planta, fazendo-se necessário que, para que a planta expresse seu potencial de produção, se faça uma adubação própria à produção de material a ser ensilado, que exige o dobro de uma adubação normal, dado os altos níveis de extração observados por época da colheita.

Observado o ponto certo de corte, resta então o cuidado com a velocidade de confecção ou de enchimento do silo, que deve ser a maior possível, a compactação para expulsão do ar e o fechamento com lona adequada para completa vedação da entrada de ar. Vale lembrar ainda que a colocação de terra sobre a lona de fechamento tem somente a função de proteção desta lona, uma vez que a retirada de

ar deve ser feita pela compactação anterior e que também a maior perda de material ensilado se dá pelo contato ou pela entrada de ar, pelo rompimento da lona, por pisoteio de bezerros, cães, porcos ou vacas, pois na maioria das vezes o local do silo não é devidamente fechado como deveria, nem passa por inspeções diárias ou ao menos periódicas. É comum após o fechamento do silo só retornar a ele quando o mesmo for aberto para uso, só aí constatando-se perdas por entrada de ar, sendo que o material afetado deve ser separado e descartado, pois pode se tornar foco de intoxicação e, às vezes, morte de animais, independente de seu péssimo valor nutritivo.

Abertas as inscrições para aluguel de ensiladeiras

Estão abertas, desde o dia 10 de janeiro, as inscrições para uso de ensiladeiras dentro dos trabalhos de confecção de silagem. As inscrições podem ser feitas no Dnac, lembrando mais uma vez que não se trata

A ensilagem não melhora a qualidade de uma forrageira. No máximo mantém o valor nutritivo da época do corte da mesma.

de uma reserva, mas tão somente uma inscrição para o Departamento de Negócios e Assessoria ao Cooperado colocar em ordem o aluguel dos equipamentos. Agindo assim, a Cooperativa pode atender todos os associados, de acordo com as necessidades de cada um. E, ao fazer a inscrição, informe a data de plantio de sua lavoura.

A Cooperativa dispõe ao todo de 15 ensiladeiras, que foram reformadas no ano passado. O trabalho é realizado pelo funcionário Manoel Messias, na oficina da Complem, entre os meses de outubro e janeiro. Os equipamentos passam por reforma completa, com substituição de peças desgastadas e lubrificação. O funcionário Iturival também presta assistência aos equipamentos na Filial de Edealina e região.

O empréstimo terá como prioridade os cooperados que estiverem entregando toda a produção leiteira na Cooperativa. A Complem dispõe atualmente de 20 ensiladeiras e 4 sulcadores.

Vacinação contra brucelose

Apenas profissionais credenciados junto a Agência Rural estão autorizados a realizar vacinações contra a brucelose. É que o medicamento utilizado é à base de bactéria viva, de fácil contágio. A empresa Apoio Rural possui técnicos especialmente treinados para essa atividade, cobrando uma pequena taxa: 3 reais/cabeça (sendo R\$ 1,50 subsidiado pela Cooperativa) + medicamento + quilome-



tragem para gado de leite. Se for gado de corte são cobrados 2 reais/cabeça + medicamento + quilometragem. A vacina contra a brucelose, assim como todo

serviço prestado pela Apoio Rural para cooperado ativo pode ser debitado em leite. A brucelose é uma doença caracterizada por provocar aborto e, claro, muitos prejuízos no bolso do produtor rural. Apenas as fêmeas de 3 a 8 meses são vacinadas.

CONVITE

COMPLENOTAS



08 - JANEIRO/2011

A Complem tem o prazer de convidar cooperadas, esposas de cooperados e filhas de cooperados(as) para participarem do **II Encontro de Mulheres Cooperativistas da Complem**, que será realizado no dia 12-03-2011 (sábado), no auditório da Cooperativa, com a seguinte programação:

- 07:00h às 07:40h - Café da manhã;
- 07:40h às 08:00h - Abertura;
- 08:00h às 10:00h - Palestra com Fabiano Brum;
- 10:00h às 14:00h - Atividades diversas e encerramento com almoço no Rotary.

As inscrições deverão ser feitas a partir do dia 20-01-2011, na Secretaria da Complem.

Só poderá participar quem se inscrever com antecedência.

Vagas limitadas.

Participe!

Conselho de Administração

HOMENAGEM Sebastião Rodrigues Godoy

De 1939 a 1945 ocorreu a 2ª Guerra Mundial. O número de mortos atingiu a marca de 50 milhões, sem considerar os quase 30 milhões de mutilados. Esse fato levou os Estados Unidos a criarem a ONU - Organizações das Nações Unidas. O objetivo da entidade é estabelecer e manter a paz no mundo.

Assim, em 10 de dezembro de 1948, a Assembléia da ONU proclamou a Declaração Universal dos Direitos Humanos. Esses 62 anos foram alvo de comemoração, em dezembro, na Assembléia Legislativa. Para reverenciar a data, a Comissão de Direitos Humanos, Cidadania e Legislação Participativa organizou para o dia 10 de dezembro, uma sessão especial.

O evento foi realizado em parceria com a Comissão de Direitos Humanos e Minorias, da Câmara Federal. Integrantes da sociedade civil organizada e de instituições pú-

blicas foram homenageados em sinal de reconhecimento pela dedicação e empenho na defesa e promoção dos direitos humanos no Estado, destacando-se em suas respectivas áreas de atuação. Os homenageados receberam a medalha do Mérito Legislativo Pedro Ludovico Teixeira, condecoração máxima oferecida pelo poder legislativo. A comenda é destinada às pessoas que de alguma forma contribuem com seus serviços para o desenvolvimento do Estado.

Para a Complem, foi um momento muito importante, já que Sebastião Rodrigues Godoy, é sócio fundador da cooperativa. Ele está com 80 anos, é natural de Caldas Novas e foi o primeiro presidente da Cooperativa, a qual presidiu de 1978 até 1989 e depois retornou para mais uma gestão entre 1992 e 1995. Sebastião Godoy é casado com Maria Dias de Godoy, tem dois filhos e quatro netos.



Intercâmbio cooperativista

Os diretores Sérgio Penido e Jânio Matias participaram, entre os dias 6 e 9 de dezembro do ano passado, de viagem ao sul do Brasil. Através desse intercâmbio cooperativista, Sérgio e Jânio conheceram a Cooperativa Agropecuária Petrópolis Ltda, a Piá e a Cooperativa Santa Clara, que existe desde 1912, ambas localizadas no

Rio Grande do Sul. Nas fotos Sérgio e Jânio juntos ao presidente e funcionários da Santa Clara e na outra foto em pose ao lado do vice-presidente, do presidente e do funcionário responsável pela área de assistência técnica da Piá.

Compleite
completamente saudável

Compleite
combina
com VOCÊ.

Combina com
vitamina A, C e D.

Para toda a família!

NOVA TAMPÃO ABRE-FECHA FÁCIL

1L

Linha Compleite: completamente saudável

complete.com.br