

# EmFoco



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | ABRIL 2012 Nº 20

FECHAMENTO AUTORIZADO. PODE SER ABERTO PELA ECT.

**Impresso Especial**  
9912211170 - DR/RS  
Coop. SANTA CLARA  
...CORREIOS...



#### Para uso dos Correios

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se      | <input type="checkbox"/> End. Insuficiente      |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido  | <input type="checkbox"/> CEP                    |
| <input type="checkbox"/> Recusado      | <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado |
| <input type="checkbox"/> Falecido      | <input type="checkbox"/> Ind. Porteiro/Síndico  |
| <input type="checkbox"/> Não Procurado | <b>Reintegrado ao serviço</b>                   |

Em.....

.....

**Data**

Santa Clara

Há 100 anos compartilhando histórias de vida



Atualmente as empresas são criadas a partir de oportunidades que o mercado oferece. Seus mentores vislumbram as condições mercadológicas e, em alguns casos, contratam consultorias que os orientam na condução dos negócios, quase sempre destinados ao sucesso, pois até as variáveis os encontram preparados.

A Cooperativa Santa Clara foi criada pela necessidade de sobrevivência pessoal e familiar. Os primeiros resultados só atendiam à mais básica das necessidades: poder levar comida à mesa. Somente após isso conseguiam conduzir suas empresas à tecnologia e ao crescimento, certamente, após duas ou três novas gerações. Então, manter este legado, chegando até o ponto atual, desconhecido pelos nossos antepassados, com a força que herdamos, é mais do que reverenciá-los, é agradecer pelo que fizeram e nos confiaram.

Esta é, hoje, a Cooperativa Santa Clara: tradicional, mas com espírito jovem, bem-nutrida em seus 100 anos! Estamos recebendo muitas homenagens neste centenário, e a maior delas é saber que milhares de pessoas, como você, compartilham nossa marca à volta da mesa todos os dias. Em nome dos 4.300 associados e dos 1.200 funcionários da Santa Clara, muito obrigado, mesmo!

Boa leitura e bom apetite.

Rogério Bruno Sauthier  
Presidente

Expediente: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral  
da Cooperativa Santa Clara Ltda.  
emfoco@coopsantaclara.com.br // www.coopsantaclara.com.br  
Direção: Depto. de Marketing  
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.  
Redação: Daniela Bittencourt - MTB 15.187

# Ano de cooperar

**Reunindo mais de 1 bilhão de pessoas ao redor do mundo, setor cooperativo é tema destacado pela ONU em 2012.**

Apoiada no slogan “Cooperativas constroem um mundo melhor”, a Organização das Nações Unidas (ONU) definiu 2012 como o Ano Internacional das Cooperativas. A iniciativa, lançada oficialmente em 16 de novembro de 2011, durante evento em Cancun, no México, é uma parceria entre a ONU e a Aliança Cooperativa Internacional (ACI), organização que representa o sistema cooperativo em âmbito mundial.

Por meio do lançamento de Anos Internacionais, a ONU busca destacar e incentivar ações que contribuam com o desenvolvimento socioeconômico mundial. Em 2012, o Ano Internacional das Cooperativas tem como objetivo sensibilizar a população para a contribuição das cooperativas em questões como redução da pobreza, geração de emprego e integração social, além de destacar os pontos fortes do cooperativismo como modelo de negócios.

Para o presidente da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), Márcio Lopes de Freitas, essa iniciativa é uma oportunidade de mostrar a evolução do setor também no Brasil: “Vamos aproveitar esse momento para mostrar de que forma já contribuimos e podemos somar ainda mais para o desenvolvimento do nosso país, pela prática dos valores e princípios cooperativistas, alicerçados na união e na integração”, defende.

## Representatividade e história

Originado em 1844, na Inglaterra, com a união de 28 operários, o cooperativismo difundiu-se pelo mundo baseado em sete princípios: adesão voluntária; gestão democrática; participação econômica dos membros; autonomia e independência; educação, formação e informação; intercooperação e interesse pela comunidade.

Atualmente, o setor cooperativo reúne cerca de 1 bilhão de pessoas em mais de cem países, gerando mais de 100 milhões de empregos no mundo todo, segundo informações da Aliança Cooperativa Internacional. No Brasil, a OCB contabiliza 6.652 cooperativas, com um total de 9 milhões de associados. Freitas indica, ainda, a importância do setor para a economia nacional. “No campo, por exemplo, praticamente 50% de tudo que é produzido no país passa de alguma forma por uma cooperativa. Esse percentual, no setor lácteo, chega a 40%.” Segundo o presidente, o segmento contabilizou US\$ 6,1 bilhões em vendas ao exterior em 2011.



# Queijo: mundo de sabores

Séculos e séculos de história consolidam o queijo como um alimento universal. Sabores, texturas, cores e aromas diferenciados conquistam os mais variados paladares. Desde sua origem até os dias atuais, o queijo ganhou status de protagonista em momentos que celebram e compartilham a boa gastronomia. Conheça as características de alguns tipos e a melhor forma de desfrutar destas delícias.



## Parmesão

Talvez o mais famoso dos queijos, o Parmesão é uma unanimidade. Tem sabor picante, com seis meses de maturação. Ralado, finaliza com primor molhos, massas e risotos. Harmonize com: vinhos Cabernet Sauvignon ou Tannat.

## Vaccino Romano



Um dos queijos com registro mais antigo, o Vaccino Romano é originário da Itália e tem cerca de 2 mil anos. Sua nobreza está na maturação prolongada, de aproximadamente um ano; que resulta em sabor e odor salgados, intensos e frutados. É um requintado aperitivo, quando consumido *in natura* ou servido com azeite de oliva. Harmonize com: vinhos Cabernet Sauvignon ou Tannat.

## Gruyère



O queijo suíço famoso por seus "buraquinhos" possui sabor frutado, picante e suave, com ligeiro aroma de nozes. As olhaduras são formadas pelo processo de fermentação. É ideal para tábuas de queijos, combinado com frutas e como base para fondue. Harmonize com: vinhos Pinot Noir, Bourdeaux ou Gamay.



## Provolone

Pizzas e outros pratos ganham um toque especial com este queijo fresco de massa filada e sabor marcante. Ótimo para ser consumido também no espeto. Harmonize com: vinhos Cabernet Sauvignon, Tannat e Malbec.



## Fontina

O sabor adocicado, mas intenso, é o diferencial deste queijo. A textura cremosa e elástica, resultante dos três meses de maturação, agrada ao paladar e derrete facilmente. Ideal para dar um toque de sofisticação na culinária. Harmonize com: vinhos Cabernet Franc ou Merlot e espumantes Prosecco ou Brut.



## Gouda

A maturação de 30 dias garante ao Gouda uma consistência macia. O aroma peculiarmente doce e frutado pode ser o protagonista de molhos, omeletes, suflês ou sopas. Harmonize com: vinhos brancos secos e tintos secos.



## Montanhês

Com maturação de três meses, o Montanhês é sugerido para consumo *in natura*, por seu sabor aromático e picante, além de ser indicado para complementar pratos, como gratinados e molhos. Harmonize com: vinho Cabernet Sauvignon.



## Prato Cobocó

O sabor suave do Cobocó se faz presente desde o café da manhã até o almoço, acompanhando lanches, massas e tortas salgadas. Harmonize com: vinhos Cabernet Franc e Merlot.



## Colonial

O brasileiro Colonial tem sabor moderadamente picante, perfeito para aperitivos. A maturação de 30 dias resulta em uma massa semidura. Harmonize com: vinhos Cabernet Sauvignon, Malbec e Tannat.



## Caccio Cavallo

Com sabor acentuado em sal, o Caccio Cavallo é um queijo para aperitivos, happy hours e momentos descontraídos. Harmonize com: whisky, chopp, cervejas e aguardentes.



## Minas Frescal

Leve e fresco, o Queijo Minas Frescal tem massa mole e sabor suave. Saladas, sanduíches, tortas frias e combinações com frutas são as principais dicas de consumo.



## Samsøe

Com maturação entre 20 e 35 dias, que diferencia o Samsøe tradicional do Samsøe Reserva Especial, este queijo tem sabor suave e consistência amanteigada. Versátil, acompanha tábuas de frios ou pães. Harmonize com: vinhos brancos suaves e espumantes (Samsøe tradicional) e vinhos tintos leves, como Pinot Noir (Samsøe Reserva Especial).





# Gestão

## humanizada

Rogerio Bruno Sauthier ocupa a cadeira de presidente da Cooperativa Santa Clara há 18 anos. Nesse período, acompanhou desafios, conquistas e evoluções. Sem perder a simplicidade e sem deixar de lado o ofício de produtor de leite, Sauthier equilibra experiência e dedicação em uma gestão que valoriza as pessoas. O Em Foco conheceu um pouco mais sobre o homem à frente da cooperativa de laticínios mais antiga do Brasil.

**EM FOCO - Este é o ano do centenário da Cooperativa Santa Clara. Com sua experiência à frente da Cooperativa e conhecimento sobre esta história, como o senhor avalia a evolução da Cooperativa até aqui?**

**ROGERIO BRUNO SAUTHIER** - Entrei como sócio da Cooperativa em 1963 e, em 1970, como conselheiro. Daí para cá, participei muito da vida da Cooperativa. Muitas vicissitudes se passaram, mas sempre enfrentamos com gosto pelo que se faz. É um trabalho bonito e gratificante mesmo, porque é preciso harmonizar o associado, o funcionário, toda uma estrutura complexa. Mas é gratificante justamente por isso. Houve um período no começo dos anos 80, logo após a fusão que deu início à Santa Clara, em que houve maior dificuldade. Quando assumimos, em 1994, a Cooperativa já estava estruturada, equilibrada e bem-organizada economicamente. Na verdade a evolução está aí pra ser vista por todos, tivemos sorte de ter bons executivos, bons conselhos, sempre trabalhando para chegar em um denominador comum, ir na mesma direção. Isto é primordial para o sucesso: ter harmonia entre os poderes.

**EF - Na sua visão, que fatores tornaram a Santa Clara a Cooperativa e marca sólida que é hoje?**

RS - Eu vejo que a harmonia entre os poderes – conselho de administração, conselho fiscal e parte executiva – e o trabalho conjunto, com equilíbrio, é fundamental. Fazemos isto sempre com base na economia e no cuidado em todos os aspectos. Porque as coisas maiores se fazem de coisas pequenas, e o detalhe é muito importante.

**EF - Qual é o principal diferencial do cooperativismo como modelo social e econômico?**

RS - No mundo de hoje, acredito que o cooperativismo dá muito mais valor às pessoas, elas se sentem pessoas de fato. Acredito que é no lado emocional e espiritual que elas pessoas se realizam. Acho que isso ajuda a ter uma boa vida, a viver com alegria.

**EF - Como a Santa Clara direciona sua relação com os associados? Qual é a participação deles nas decisões e iniciativas da Cooperativa?**

RS - Neste setor de relacionamento, por mais que se trabalhe, sempre se deixa algo a desejar ainda, porque é muito complexo e diversificado, cada pessoa é única. Mas procuramos, por todos os meios, fazer o melhor possível, baseados na comunicação. No relacionamento, isso é fundamental. Eu, como presidente, e todos os membros do conselho, somos delegados a representarmos os mais de 4 mil associados perante a Cooperativa. É feita uma triagem, uma eleição, e estes são os verda-

deiros e legítimos representantes dos associados.

**EF - O senhor também é produtor de leite, além de presidente da Cooperativa Santa Clara. Esta experiência contribui para um relacionamento mais estreito com os associados?**

RS - É natural, para mim facilita porque me identifico com o produtor, sou também igual, e se chegamos em qualquer grupo de pessoas com uma identificação, facilita muito. O associado sente-se como um parceiro, um companheiro. Não que nosso pessoal executivo não seja parceiro, eles são excelentes, mas a identificação ajuda, porque é difícil, para quem não vive uma determinada experiência, saber por quais peripécias se passa.



**É preciso ser persistente, organizado, disciplinado. Usando estes fatores, em qualquer lugar que se vá se terá sucesso.**



**EF - Quais são os principais desafios que os produtores encontram hoje?**

RS - Os desafios são muitos, em todos os setores, em todas as partes. Mas quem trabalha com amor, com competência e discernimento, e principalmente com organi-

zação de fazer o que é preciso na hora certa, tem o que é essencial para o sucesso em qualquer atividade. É preciso ser persistente, organizado, disciplinado. Usando estes fatores, em qualquer lugar que se vá se terá sucesso.

**EF - 2012 foi definido também como ano Internacional das Cooperativas, segundo a Organização das Nações Unidas. Na sua opinião, qual é a importância desta iniciativa e de que forma ela pode contribuir com o setor?**

RS - É importante o trabalho das organizações e meios de comunicação nesta valorização. Quando não se é visto, não se é lembrado, e muito se falou em cooperativas que não tiveram sucesso, mas temos também que valorizar o que há de bom. Então essa decisão da ONU é muito boa para todo o mundo cooperativo. Afinal de contas, não iremos dizer que é por causa da Santa Clara, mas quem sabe a Santa Clara não tenha mais força do que nós imaginamos? (risos).

**EF - E a emoção de participar deste momento histórico da Cooperativa, como associado e presidente?**

RS - Para nós, é muito emocionante. A Santa Clara é uma cooperativa com a tradição dos cem anos, mas é também moderna, atuante, não ficou conformada, está sempre buscando melhorar. Confiamos muito no futuro. Eu sou um otimista, mesmo nas maiores dificuldades, acredito que é preciso sempre vislumbrar o lado bom, isso ajuda a superar e dá coragem.



# Um século de história

Cem anos de tradição, cem anos de conquistas. Nesse período, a história da Cooperativa Santa Clara foi se desenhando e evoluindo, desde a primeira semente, plantada em 1911 por imigrantes europeus, até hoje. Uma trajetória feita por pessoas, que se iniciou no município de Carlos Barbosa, na Serra gaúcha, com 17 pequenos agricultores. Ano a ano, mês a mês, o trabalho diário foi unindo forças, ideias, histórias e habilidades, construindo uma cooperativa sólida e uma marca reconhecida, presente na mesa de milhares de consumidores em todo o Brasil.



**1911**

17 agricultores unem-se para formar a Latteria Santa Chiara, uma pequena sociedade que produz queijo e manteiga.

**1912**

Em 10 de abril, é oficialmente fundada a cooperativa de laticínios em atividade mais antiga do Brasil, então com o nome de Cooperativa de Laticínios União Colonial Ltda.

**1954**

Pioneira, a Cooperativa inicia o trabalho de inseminação artificial em seu rebanho leiteiro, com sêmen resfriado.

**1965**

São instaladas as primeiras ordenhadeiras mecânicas, um marco no aprimoramento da qualidade da matéria-prima.

**1975**

Empreendedora, a Cooperativa de Laticínios União Colonial Ltda. funde-se com a Cooperativa Agrícola Carlos Barbosa Ltda., junção fundamental para o desenvolvimento da Cooperativa Santa Clara.



**1999**

Primeira cooperativa e indústria de laticínios gaúcha a ter o certificado ISO 9000 (atualizado para ISO 9001 em 2004), que comprova a eficácia dos processos na indústria.

**2001**

Inauguração da indústria de leite longa vida, com capacidade de industrialização de 140 mil litros de leite por dia.

**2003**

Santa Clara recebe prêmio Carrinho Agas como Melhor Fornecedor de Alimentos Resfriados pela Associação Gaúcha de Supermercados.

**2004**

Associação Gaúcha de Supermercados elege Santa Clara como Melhor Fornecedor de Bebidas Lácteas pelo prêmio Carrinho Agas.

**2006**

Queijo Parmesão Santa Clara vence Concurso Nacional de Produtos Lácteos, realizado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.







**1977**

Criação da nova Razão Social e Estatuto Social da Cooperativa Santa Clara Ltda.



**1978**

É inaugurada a nova indústria de laticínios, moderna e automatizada, com capacidade de industrializar 75 mil litros por dia, 45 mil litros a mais do que a anterior.

**1979**

Inclusão do Departamento Técnico e de Fomento no organograma da Cooperativa, ampliando o suporte aos produtores associados.



**1991**

Início do programa de pagamento do leite pela qualidade, como incentivo para que os produtores busquem a excelência na matéria-prima fornecida.

Primeira indústria de laticínios a coletar 100% do leite a granel, em tanques isotérmicos, eliminando a coleta de leite por tarros e preservando a qualidade da matéria-prima desde o produtor.



**2008**

Santa Clara conquista primeiro lugar no Concurso Nacional de Produtos Lácteos, com o Queijo tipo Provolone.

**2008**

Lançamento do Queijo Minas Frescal SanBIOS, primeiro queijo do Brasil com micro-organismos probióticos.

**2009**

Programa de profissionalização de associados rende à Santa Clara prêmio Top de Marketing Responsabilidade Social, pela ADVB/RS.

**2010**

Queijo SanBIOS conquista o prêmio Top de Marketing, repetindo o feito de 2008.

**2011**

Sistema de biodigestores implantado pela Santa Clara recebe Top de Marketing ADVB/RS em Responsabilidade Social.



**2011**

Pelo segundo ano consecutivo, a Santa Clara é eleita Melhor Fornecedor de Laticínios, pela Associação Gaúcha de Supermercados.

**2011**

Pesquisa Top of Mind, da revista Amanhã, define Santa Clara como a marca de queijos mais lembrada no mercado gaúcho.

**2012**

Revista ProTeste escolhe leite UHT Desnatado Santa Clara como o melhor do Brasil para consumo.

**2012**

Há oito anos, os queijos Santa Clara confirmam o primeiro lugar na lembrança e preferência dos gaúchos, segundo a pesquisa Marcas de Quem Decide, do Jornal do Comércio.

**2012**

Cooperativa Santa Clara comemora o sucesso de cem anos de história, alicerçada em fé, trabalho e união. Uma história de tradição que pretende se manter por muitos anos mais.



# Força que vem do campo

Com o objetivo de manter a força da produção rural, a Cooperativa Santa Clara oferece aos seus mais de 4.300 associados um programa completo de capacitação profissional.



Em 2010, o Encontro de Mulheres reuniu mais de 1.400 convidadas

Existem conhecimentos que não se aprendem nos livros. São passados para as gerações seguintes na prática do exercício diário. Outros, no entanto, são adquiridos em materiais técnicos ou por meio do estudo formal. Acreditando que um complementa e reforça o outro, a Cooperativa Santa Clara vem investindo, constantemente, na profissionalização de seus

associados. Segundo João Seibel, gerente do Departamento de Política Leiteira da Cooperativa, setor interno criado para amparar a atividade dos produtores, a intenção é oferecer aos produtores a segurança da capacitação profissional para o trabalho no campo. “Esta iniciativa auxilia na produção de uma matéria-prima com mais qualidade e com melhor produtivida-

de por animal leiteiro, princípios básicos para a continuidade de todo e qualquer produtor de leite”, conta. Por meio desta iniciativa, a Cooperativa amplia o suporte oferecido pelo Departamento de Política Leiteira. Hoje, o DPL conta com mais de 60 profissionais, entre veterinários, agrônomos, inseminadores e técnicos, que atuam junto aos rebanhos leiteiros.



## Profissionalizar

É o trabalho do produtor, porém, que determina o sucesso da propriedade. “Para a Santa Clara, fabricar produtos de alta qualidade e com produtividade depende diretamente dos produtores”, afirma Seibel. Daí surgiu a necessidade de oferecer aos associados oportunidades de aprimorar o conhecimento prático, com a fundamentação teórica e a troca de experiências em cursos e palestras dirigidos pelos funcionários do DPL. Segundo o gerente, os cursos obedecem a uma sequência para melhor aproveitamento. Produção de Alimentos, Produção de Leite e Gerenciamento de Propriedade Leiteira são cursos iniciais que auxiliam o produtor a desenvolver seu conhecimento prático e, assim, otimizar o trabalho na propriedade. Temas mais específicos, como Criação de Terneiras e Fase de Transição, também são abordados em cursos com o objetivo de melhorar a produtividade do rebanho. Em alguns momentos, os encontros acontecem nas propriedades, para que os associados consigam perceber a aplicação dos conhecimentos obtidos. Outro destaque é o Curso de Informática para Produtores, também oferecido pela Cooperativa por meio de parcerias, que ensina os produtores a utilizarem o computador e suas ferramentas para organizar e gerenciar as propriedades rurais, tornando o trabalho mais eficiente.

## Capacitar

Além dos cursos, a Cooperativa Santa Clara realiza, também, eventos para capacitação, motivação e troca de experiências. Entre eles, o Encontro de Mulheres com Atividade no Leite, que acontece desde 1995 e reúne exclusivamente mulheres, com o objetivo de fomentar a participação destas como protagonistas na atividade rural. A mais recente edição do encontro, em



Cursos prevêm a aplicação, na prática, do conhecimento técnico

2010, reuniu cerca de 1.400 mulheres no município de Paraí, no Rio Grande do Sul. Outra iniciativa é o Encontro de Criadores de Gado de Leite com Registro, que incentiva o registro do rebanho leiteiro, uma ferramenta que permite o rastreamento dos animais e o controle genético e sanitário da propriedade. Esses encontros, realizados anualmente em Carlos Barbosa, no Rio Grande do Sul, município sede da Cooperativa Santa Clara, incentivam os associados a registrarem seu rebanho e reforçam o conhecimento com palestras técnicas e troca de experiências.

## Motivar

A participação em exposições de gado leiteiro é incentivada pela Santa Clara como uma vitrine, para que os associados tenham

a oportunidade de expor e avaliar a genética e morfologia de seus rebanhos bovinos. Nesse sentido, a Cooperativa promove, a cada dois anos, a Expoclara - Exposição de Gado Leiteiro, Máquinas e Equipamentos Agrícolas (segunda maior do Rio Grande do Sul em raça Holandesa), em Carlos Barbosa; a Tecnoclara, em Paraí, e a Exposantac clara, em Veranópolis, eventos que combinam exposição, julgamento de animais e venda de equipamentos e produtos. Assim como em outras ações voltadas para a capacitação dos associados, a intenção dessas é o crescimento conjunto do produtor e da Cooperativa: “Para a Cooperativa, os associados são a razão de sua existência e dependem destes o seu crescimento”, defende Seibel.



VIII Expoclara, realizada em 2011, em Carlos Barbosa



# Iniciativas







# por um mundo mais verde

## **Ações ecologicamente corretas ajudam a prevenir e amenizar impactos gerados no meio ambiente.**

Preservar os recursos naturais e evitar impactos negativos no meio ambiente têm sido a grande preocupação de empresas e entidades alinhadas ao presente e com ampla visão de futuro. No Rio Grande do Sul, uma das iniciativas em destaque, vencedora do prêmio Top de Marketing 2011 na categoria Responsabilidade Social, é o sistema de biodigestores sustentado pela Cooperativa Santa Clara.

Implantado nas granjas de suínos dos municípios gaúchos de Carlos Barbosa e Selbach, os biodigestores são sistemas que evitam a liberação de 6.400 toneladas de gás metano na atmosfera ao ano. Segundo o gerente de Frigorífico e Suinocultura da Cooperativa, Glademir Luiz Mecca, percebeu-se neste sistema uma oportunidade de reverter o potencial poluidor do gás metano em energia ecologicamente correta, e os dejetos em biofertilizante.

Direcionados para estruturas profundas e cobertas, semelhantes a piscinas, com capacidade para 1,5 milhão de litros cada, os dejetos de suínos permanecem em decantação e sofrem processo natural de decomposição. Após tratamento, o resultado é um biofertilizante líquido, inodoro e rico em nutrientes, direcionado para

as lavouras como adubo. O gás metano liberado pelo processo de decomposição permanece retido no sistema, sendo direcionado para geradores de energia.

### **Consciente e rentável**

Além de ser ecologicamente correto, o sistema também se tornou rentável para a Cooperativa. “O sistema tem um custo alto de implantação, mas a longo prazo torna-se viável e dá retorno, gerando receita para o setor”, conta Mecca. Em Carlos Barbosa, os geradores abastecidos pelo biogás geraram, desde sua instalação, em julho de 2010, aproximadamente 973 mil Kw, o equivalente a R\$ 171.400. Esta energia é suficiente para sustentar a granja de suínos e parte da Estação de Tratamento de Efluentes do Frigorífico e da Indústria de Laticínios, outra iniciativa ecologicamente correta.

Carlos Alberto Gomes de Araújo, supervisor de política leiteira da Cooperativa Santa Clara e responsável pelas iniciativas ambientais da Cooperativa, explica que a preservação e diminuição de impactos se faz presente em todas as unidades industriais da Santa Clara. “As Estações de Tratamento de Efluentes tratam todo o material líquido gerado pelas unidades industriais, de

modo que este material atinja as condições do padrão de licenciamento para ser devolvido à natureza”, conta. Diariamente, são tratados em média 1.530m<sup>3</sup> por dia, entre todas as unidades industriais geradoras de efluentes da Cooperativa.

### **Ações conjuntas**

Parcerias com instituições permitem que os resíduos sólidos também tenham um destino ecologicamente consciente, como a destinação adequada de resíduos industriais em parceria com a FunResíduo e a destinação de embalagens vazias de agrotóxicos, utilizadas pelos associados, em associação com a Cinbalagens. Em 2011, 6.562 embalagens de agrotóxicos foram recolhidas de propriedades rurais, evitando a contaminação do ambiente, e 350 toneladas de resíduos foram recicladas.

Iniciativas como essas contribuem para o fortalecimento de uma consciência ambiental que, segundo Araújo, ainda está em formação: “A importância de dar atenção ao que é usado do meio ambiente e como isso será devolvido para o meio ambiente vem de uma cultura que está se fortalecendo, mas é fundamental”, defende.



# Qualidade certificada

Para garantir um produto excelente na mesa dos consumidores, as indústrias seguem rigorosos padrões. Com a certificação ISO 9001, a Cooperativa Santa Clara atesta a qualidade de seus processos industriais, oferecendo mais segurança ao consumidor.

Cerca de 4 mil análises são realizadas diariamente em laboratórios para confirmar a qualidade dos produtos Santa Clara. Da indústria localizada em Carlos Barbosa, no Rio Grande do Sul, saem, anualmente, 156 milhões de litros de leite industrializados e mais de 20 mil toneladas de queijos e deriva-

dos. Para manter o padrão desses produtos, a Santa Clara segue um rigoroso processo. Nas indústrias de laticínios e leite longa vida, os padrões são determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de acordo com as legislações vigentes. Fernanda Stoduto Ferreira, supervisora de

qualidade da indústria de laticínios, explica que, ao chegar à indústria, toda matéria-prima passa por análises em laboratório para confirmar se está apta a ser recebida. Após esse processo, o leite é padronizado e pasteurizado, sendo em seguida direcionado de acordo com o produto que vai originar.



“Durante o processo de produção, é feita a análise de produtos em laboratório, para garantir seu padrão”, conta. Além disso, os produtos são liberados apenas após análises e comprovação de que os mesmos estão dentro do

padrão. Fiscais do Serviço de Inspeção Federal atuam dentro da indústria acompanhando os processos. Produzir com qualidade é uma das máximas que regem os princípios da Santa Clara. “A nossa grande preocupação é ga-

rantir a segurança alimentar, em respeito ao consumidor. Dessa forma, trabalhamos para continuar mantendo a credibilidade conquistada junto ao nosso consumidor”, defende Jair Ceratti, gerente de laticínios.

### Certificação ISO

Conquistada pela Santa Clara em 1999, a certificação ISO rege os processos adotados nas indústrias de laticínios e leite longa vida. Em 2004, esta certificação foi atualizada para ISO 9001. Segundo Laís Belmonte, analista de qualidade da Cooperativa Santa Clara, a ISO 9001 determina os critérios de gestão focados em

qualidade para todos os processos da indústria de laticínios e Longa Vida. “Algumas vezes as pessoas interpretam que a ISO 9001 determina padrões de produto, entretanto ela busca padronizar os processos de forma sistêmica procurando o cumprimento dos requisitos legais e normativos”, explica.

A conquista da certificação traz benefícios para a marca – gerando mais produtividade, oportunidade de crescimento, foco em ações preventivas e busca da melhoria contínua; para os clientes, gerando mais satisfação, e para os consumidores, oferecendo mais segurança em relação aos produtos.



# Tempo de compartilhar

Para a Cooperativa Santa Clara, comemorar cem anos é resgatar histórias e reforçar valores. É lembrar desafios, vitórias e conquistas. Acima de tudo, é estar junto em momentos, dividindo sem perder o que já se tem. Dessa forma, nenhum conceito poderia ser mais adequado ao centenário do que compartilhar. A campanha de marketing desenvolvida para comemorar os cem anos da Cooperativa Santa Clara é regida por este sentimento, compartilhando com consumidores, clientes, funcionários e associados a emoção de fazer parte de uma marca sólida e centenária.

## SELO COMEMORATIVO

Estampado em produtos especiais e peças gráficas da campanha, o selo comemorativo ao centenário remete à tradição e à nobreza. Desenhado em tons de dourado, o selo mantém o logotipo da Santa Clara, que, reconhecido pelo consumidor, confirma a tradição da marca. O número cem, estilizado, coroa o logotipo, trazendo sofisticação e remetendo à nobreza de um século de história. Foi desenvolvido pela agência Núcleo de Propaganda.



## COMERCIAL

Nosso centenário também está na televisão. Produzido pela Sangue-bom Filmes com criação da Núcleo de Propaganda, o comercial que marca os cem anos da Santa Clara é veiculado no Rio Grande do Sul e relembra a importância e a satisfação de compartilhar etapas da vida com quem se ama. Uma emocionante passagem pelo tempo.





## SITE

Mais modernos e sofisticados, o site institucional da Santa Clara e o site da Confraria Gourmet também ganharam cara nova para celebrar o momento – ambos desenvolvidos pela CUB. Acesse <http://www.copsantaclara.com.br>.



## DOCUMENTÁRIO

Existem tesouros que não podem ser medidos de forma palpável. Entre as diversas ações planejadas para a comemoração do centenário da Cooperativa está o lançamento do documentário “A arte de fazer o queijo colonial”. O material contou com a participação de ex-queijeiros da Santa Clara, que compartilharam o modo tradicional de fazer o queijo colonial, resgatando o início da história da Cooperativa. O documentário foi produzido pela agência Absoluta Comunicação, sob orientação da historiadora Cristina Schneider.



## LIVRO

Toda a trajetória da Cooperativa Santa Clara está agora relatada em livro. Escrito pela historiadora Cristina Schneider com design da Black Orange, o livro relata a história da Santa Clara nesses cem anos, interligando-se com parte da história do cooperativismo gaúcho. Os exemplares têm distribuição dirigida.

## QUEIJOS DE 100 KG

Para marcar a grandeza do centenário, a Santa Clara produziu 10 peças de queijo parmesão com 100kg cada. Os queijos comemorativos serão expostos em feiras e eventos, e repartidos para degustação em ocasiões especiais. Para a produção de cada forma de queijo, foram necessários em média 1.500 litros de leite.



# Evolução da marca

Mudar, criar, inovar. Com o passar dos anos, a Santa Clara foi conquistando o paladar e os corações de milhares de consumidores, espalhados pelos mais diversos cantos do Brasil. Da tradição marcada pelo queijo e pela manteiga, produzidos desde 1912, ao pioneirismo dos produtos funcionais, a Santa Clara cresceu acompanhando gerações. Quem não se lembra de um sabor ou de uma embalagem que marcou determinado momento? O Em Foco convida você a viajar pela história dos produtos que levam a sua mesa o puro sabor da Serra.

## ANOS 80

Já na década de 80, a Santa Clara investia na variedade de produtos para levar aos consumidores texturas e sabores únicos. Os queijos já eram destaque, como o queijo Prato Lanche e o Cobocó.

## ANOS 90

A década de 90 trouxe, além da evolução das embalagens, novidade em produtos. O queijo Provolone defumado e o Temper Cheese foram algumas das delícias lançadas na época, que incrementam até hoje com sucesso a linha de laticínios.







## ANOS 2000

Acompanhando o desenvolvimento do mercado, a Santa Clara chegou aos anos 2000 como uma empresa já madura, mas sem perder em modernidade. Gradativamente, o novo logotipo foi sendo aplicado nas embalagens de produto, reforçando a lembrança dos consumidores e fortalecendo a marca no mercado.



## HOJE

A Santa Clara chega ao seu centenário como marca consolidada no setor lácteo e de frigorífico. Queijos nobres, salames, copas, bebidas lácteas, cremes e produtos funcionais fazem parte dos mais de 200 itens produzidos pela marca.



## O leite da vaquinha

O leite Santa Clara, reconhecido pela qualidade que vem desde a produção no campo, passou a ser processado na indústria de Leite Longa Vida em 2001. A praticidade da caixinha e o maior período de validade do produto conquistaram consumidores com ritmo de vida moderno.



## Temper Cheese

O queijo processado exclusivo da Santa Clara chegou ao mercado em 1992.

Versátil e saboroso, confirma-se como um dos produtos mais queridos pelos consumidores. Da embalagem em bisnaga à moderna versão com rótulo sleeve, acompanhou as tendências do mercado sem perder sua essência.



# Produtos Edição Centenário

Para que a celebração de um século de história esteja completa, a Santa Clara não poderia deixar de apresentar, aos seus consumidores, aquilo que sabe fazer de melhor: produtos excelentes. Para marcar este momento, a linha de produtos comemorativos Edição Centenário traz clássicos e novidades da marca. A comunicação visual dos rótulos remete a nobreza e tradição, conferindo a esta edição limitada um charme todo especial.



## 1. SALAME ITALIANO

O frigorífico também ganhou produtos da linha comemorativa. A maturação em câmaras especiais e a defumação garantem ao Salame Italiano um sabor marcante.

## 2. QUEIJO PROVOLONE DEFUMADO

O sabor picante do Provolone aparece acentuado nesta versão comemorativa do produto, que também está mais cremoso.

## 3. MORTADELA BOLOGNA

Novidade no mix de produtos da Santa Clara, a Mortadela Bologna é feita a partir de carnes nobres, com a adição de toucinho em cubos e de pimenta branca em grãos.

## 4. TEMPER CHEESE COLONIAL

O sabor do queijo Colonial, um clássico da marca, se une à cremosidade do Temper Cheese, em edição limitada.

## 5. TEMPER CHEESE CALABRESA

Neste produto, a Santa Clara reuniu dois sabores característicos

da cozinha italiana, o queijo e o tempero da calabresa.

## 6. QUEIJO COLONIAL

Tradicional queijo da Santa Clara, o Queijo Colonial Edição Centenário tem mais cremosidade e período de maturação maior do que a versão tradicional, incrementando em sabor.

## 7. QUEIJO PRATO LANCHE

Remetendo às suas origens, a Santa Clara traz de volta a fórmula original do Queijo Prato Lanche, mantendo a maciez e o sabor suave.



# Do queijo, o sabor

Pedaços crocantes e macios de queijos empanados abrem, com maestria, um delicioso jantar. Ou servem como petiscos para aquele encontro descontraído entre amigos. Em qualquer das duas ocasiões, esta receita cedida pela Escola de Gastronomia UCS-ICIF é uma oportunidade de compartilhar sabores e momentos especiais. Você escolhe.



## Grana pastellato all'aceto balsamico (Queijo empanado ao vinagre balsâmico)

### Ingredientes:

315g de farinha de trigo especial  
125ml de vinho branco seco  
5 ovos  
350g de Queijo Parmesão Santa Clara  
350g de Queijo Provolone Santa Clara  
30ml de vinagre balsâmico  
3g de sal  
900ml de azeite extravirgem

### Modo de fazer:

Bata os ovos com o sal e a farinha. Junte devagar o vinho branco. A mistura deve resultar cremosa. Coloque os pedaços de queijos Parmesão e Provolone no creme, retirando o excesso, e frite em bastante óleo quente. Sirva com algumas gotas de vinagre balsâmico sobre cada pedaço de queijo.



# La bella polenta si gusta così

Da cozinha vem o aroma reconfortante. Da memória, a receita passada de gerações para gerações. A polenta, tipicamente italiana, traz em suas raízes a simplicidade e a união da família ao redor da mesa. Assim como sugere a frase que intitula esta página, trecho de uma popular música italiana, o *Em Foco* convida todos os leitores a degustarem deste prato que compartilha as delícias da gastronomia italiana. A receita é do *chef* Moises A. Basso, professor da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.

## Polenta Recheada Gratinada

### Ingredientes:

500ml de caldo de carne  
500ml de água  
50g de Manteiga Santa Clara  
2g de açafrão em pó  
250g de farinha de milho (média)  
100ml de azeite  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
50g de Queijo Parmesão Santa Clara ralado

### Recheio:

250g de Queijo Fontina Santa Clara  
125g de Creme de Leite Santa Clara

### Modo de fazer:

Junte o caldo com a água e aqueça. Acrescente a manteiga e o açafrão. Aos poucos, coloque a farinha de milho, mexendo por 20 minutos para não formar grumos. Acrescente o azeite, tempere com sal e pimenta e misture bem. Pique o queijo Fontina e junte ao creme de leite aquecido. Coloque a polenta em aros untados, fazendo um orifício e colocando o creme de Fontina. Se for montar a polenta em uma travessa, coloque a metade da quantidade da polenta, o recheio por cima e cubra com a outra metade da polenta. Cubra com queijo Parmesão e leve ao forno em 250°C para gratinar.

Santa Clara



ANOS  
muito **bem**  
nutridos





