



Cap-Lab news

Ano I - nº 01 - fevereiro/março/abril 2009



Tecnologia e Inovação para o seu Laboratório

Uma história de sucesso

Com 15 anos de vida, Cap-Lab muda sua identidade visual e evolui cada vez mais, sem perder o foco no cliente



Assim como uma jovem debutante, a Cap-Lab comemora 15 anos de vida e também “troca de roupa”, assumindo uma nova identidade visual. O objetivo

é mostrar aos clientes e fornecedores que a empresa amadureceu e se profissionalizou a fim de oferecer produtos e serviços cada vez melhores. Os sinais desses novos tempos são o novo logotipo da empresa, simples e jovial, a página na Internet (www.cap-lab.com.br), que está mais leve e fácil de navegar e o informativo **Cap-Lab News**, que pretende ser um novo canal de comunicação da empresa com seu público.

Fundada em 28 de Março de 1994, a empresa iniciou suas atividades de forma precária, na sala da residência de Ângelo Wilson Capeleto (foto acima) e Sílvia Capeleto, sócios fundadores. “Com apenas três funcionários, a empresa já começou com uma grande quantidade de clientes, fruto dos contatos feitos nos trabalhos anteriores de Capeleto, que sempre trabalhou na área de alimentos”, explica Sílvia, atual diretora da empresa.

Aos poucos, a Cap-Lab foi crescendo, conquistando mercado e ampliando suas instalações. Da residência do casal, foi para um galpão no bairro do Ipiranga, zona sul de São Paulo, onde está há cerca de sete anos. Foi também nesse período que surgiu o produto que daria um grande impulso para a Cap-Lab: o Ekomilk, que se tornaria o carro-chefe da empresa.

A profissionalização é algo inerente ao crescimento da empresa. Hoje a Cap-Lab atende os setores de laticínios, frigoríficos, farmácias, bebidas, biodiesel e laboratórios. Possui 42 pessoas no seu quadro de colaboradores, distribuídos nos diversos setores que foram surgindo conforme a empresa se expandia. “É gratificante saber que várias famílias tiram o seu sustento da Cap-Lab, incluindo nossos representantes – sete, no total – que atuam em diversos estados do Brasil”, comemora Sílvia.

Nem só de alegrias é feita a história da empresa. A morte de seu fundador, em 2004, abalou profundamente a equipe. “Ninguém amava tanto aquilo que fazia como Capeleto”, lembra Sílvia. “É por ele que estamos aqui e continuamos cada vez mais firmes, levando esse legado em frente”, diz, com saudades.

Para honrar sua memória, Sílvia prima sempre pelo bom atendimento - independente se o cliente é microempresa ou multinacional - e a qualidade dos produtos, com garantia total do que é ofere-

cido. “Se o cliente comprou da Cap-Lab temos a obrigação de oferecer produtos e serviços que atendam as suas necessidades. Somos responsáveis por aquilo que vendemos e somos nós que vamos atender o cliente”, determina.

Quinze anos depois, a Cap-Lab comemora tudo que conquistou, mas não se acomoda. Atenta a tudo que acontece no mercado, a empresa busca sempre estar atualizada e passar essas informações aos profissionais por meio de palestras, convenções e cursos técnicos. Dessa forma, garante a qualidade de seus serviços e colabora para a difusão de informações a todos os setores que atende.

Com a alegria de quem atingiu a maturidade e com fortes perspectivas de crescimento, a Cap-Lab agradece a seus fornecedores, clientes, colaboradores e todos aqueles que, de uma forma ou de outra, fizeram parte dessa história. O futuro? “Com trabalho e dedicação, não há crise que derrube!”, afirma a diretora. Parabéns para todos nós!





**Vinicius
Capeleto**
Diretor Comercial

É com grande alegria que a Cap-Lab inaugura mais um canal de comunicação com seus clientes e fornecedores. A partir de agora, o **Cap-Lab News** estará periodicamente em suas mãos, com uma série de informações e novidades que vão estreitar ainda mais o relacionamento conosco.

Durante toda a sua história, a Cap-Lab sempre trabalhou para ser reconhecida como a principal distribuidora no setor de instrumentação analítica, reagentes, acessórios, soluções, meios de cultura e vidrarias. Ao comemorar nosso 15º aniversário, reafirmamos nosso compromisso rejuvenescendo nossa identidade visual, com uma nova marca em consonância com os novos tempos.

Este informativo faz parte dessa renovação e, com certeza, nos fará mais presentes no seu dia-a-dia. Queremos melhorar a cada edição e trazer sempre assuntos de seu interesse, por isso, contamos com sua colaboração. Opine, elogie, reclame, dê sugestões... nosso mais novo canal de comunicações está aberto! O **Cap-Lab News** chegou!

ENTREVISTA

Paixão pelo leite



Há quase 50 anos, Fernando Cabral Viana atua no setor lácteo, sem nunca perder o bom humor, a simpatia e o amor pelo que faz.

Neste primeiro número do **Cap-Lab News**, queremos homenagear alguém que, desde sua mais tenra infância já tinha no leite sua grande paixão. Trata-se de Fernando Cabral Viana, responsável pelo atendimento técnico e controle de qualidade da Aproveite – Associação dos Processadores e Produtores de Leite do Distrito Federal e Entorno, da qual é quase o fundador (foi o primeiro técnico a ser contratado, logo após a fundação da entidade).

Conhecido no meio laticinista por sua simpatia e bom humor, Cabral traz no próprio nome o espírito desbravador. Nascido em Iguatu (CE), mudou-se para Minas Gerais a fim de estudar e se formou como técnico em laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, no ano de 1961. Graduado, trabalhou em Varginha (MG), foi para Elói Mendes, também no estado mineiro, voltou para seu estado natal, mais precisamente na cidade de Sobral (CE), mudou para Campina Grande (PB), retornou a Minas Gerais e fixou-se no Distrito Federal, onde vive

até hoje. Semelhante ao navegador português, ele também “descobriu” o Brasil, explorando o tesouro branco do leite.

Na Aproveite, Cabral assiste oito laticínios, que produzem juntos, cerca de 60 mil litros de leite por dia. Apesar de toda experiência que adquiriu em suas viagens pelo País, Cabral nunca perdeu a humildade e não pensa duas vezes em telefonar para algum amigo e tirar suas dúvidas, mesmo que leve alguns puxões de orelha por aumentar o valor da conta telefônica no final do mês.

Presença certa nos diversos eventos do setor lácteo, Cabral distribui sorrisos a todos que encontra. E é assim, rindo e brincando, que realiza seu trabalho, eternamente apaixonado pela área que escolheu. Nas horas vagas, depois de jantar em família e informar-se com as notícias do telejornal local, Cabral tranca-se na biblioteca e começa a ler ou navegar na Internet. O tema? Leite, é claro!

Quem poderia imaginar que esse menininho brincando com latas de leite em pó (foto ao lado), teria seu futuro traçado pelo mesmo produto? Mas mesmo passado tanto tempo, a dedicação, simpatia, amor ao que faz e a disponibilidade em atender todos que o procuram mostram que, para Fernando Cabral Viana, o leite continua sendo uma grande brincadeira.



Resíduos de antibióticos em leite

Origem e efeitos

O leite é considerado um alimento nobre, pois apresenta composição rica em proteínas, vitaminas, gordura, carboidratos e sais minerais (principalmente cálcio), essenciais aos seres humanos. No entanto, apesar da significativa importância socioeconômica do setor leiteiro no Brasil, a atividade ainda requer uma série de mudanças para alcançar o perfil de negócio efetivamente competitivo e sustentável. A qualidade do leite está relacionada às condições sanitárias do rebanho, manejo nutricional e de ordenha, os quais devem visar as necessidades dos consumidores, as exigências regulamentares e o direcionamento do mercado para a qualidade.

Durante muitos anos, os antibióticos vêm sendo usados para o tratamento de doenças infecciosas, como a mastite em vacas. O aumento da demanda por maior produtividade individual, muitas vezes resulta em mais infecções e, consequentemente, mais tratamentos com antibióticos. Diferentes tipos de antibióticos e suas combinações são utilizados para estes fins.

O que são antibióticos?

São substâncias naturais, produzidas por micro-organismos e que possuem atividade antimicrobiana. Atuam sobre micro-organismos patogênicos ou não, provocando a morte do agente infeccioso.

Em circunstâncias normais, as vacas tratadas devem ser isoladas por período determinado, antes de serem ordenhadas (período de carência). Normalmente, esse período é de quatro a cinco dias, podendo variar de acordo com o tipo e dosagem do antibiótico usado no tratamento. Se esse prazo não for respeitado, os produtores correm o alto risco dos resíduos dos antibióticos contaminarem o leite. O leite contaminado por resíduos de antibióticos é considerado adulterado e impróprio para consumo, representando riscos para a saúde pública, riscos tecnológicos para a indústria de laticínios e riscos comerciais.

A Instrução Normativa 51, do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), prevê que mensalmente as indústrias encaminhem amostras de cada fornecedor para laboratórios

credenciados junto a Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL). Além desta legislação, as próprias indústrias adotam seu programa de controle de resíduos e uma das estratégias adotadas é o monitoramento diário dos caminhões de coleta, através da utilização de testes rápidos de detecção de resíduos. Ao identificar resíduo no caminhão, é feita a análise das amostras coletadas em cada fazenda para rastrear a origem do resíduo.

Prejuízos causados pelos resíduos de antibióticos no leite

O principal problema para a indústria é a inibição de culturas lácteas sensíveis utilizadas na fabricação de queijos, iogurtes e outros produtos fermentados. Outros problemas são a formação de odores desagradáveis na manteiga e no creme. A pasteurização ou qualquer outro tratamento térmico não elimina os resíduos de antibióticos do leite, visto que estes são substâncias químicas e o objetivo do processamento térmico é eliminar micro-organismos patogênicos.

Os problemas ligados à saúde pública se devem à possibilidade de desenvolvimento de reações alérgicas ou tóxicas nos indivíduos que ingerem o leite contaminado com os resíduos de antibióticos.

Tais reações se manifestam, geralmente, como urticárias, dermatites ou rinites e asma brônquica. São relacionadas principalmente com as penicilinas, mas tetraciclina, estreptomina e sulfonamidas podem também ter essa ação.

Em 1969, a Organização Mundial da Saúde propôs que os limites para penicilina em leite de consumo humano não deveria exceder 0,006 mg/mL. Nos países da Comunidade Européia, o nível máximo permitido de 0,004 mg/mL foi introduzido em 1985. No Brasil, a Instrução Normativa 51, que trata dos requerimentos técnicos para o leite, estabelece que o produto deve ser livre de resíduos de antibióticos e de outros agentes inibidores do crescimento microbiano.

Reações tóxicas são relacionadas a alguns antimicrobianos com potencial carcinogênico, isto é, que podem desenvolver tumores em animais de laboratório (ex. sulfametazina, nitrofuranos) ou dar

origem a alterações hematológicas em indivíduos susceptíveis (cloranfenicol). Por isso não se admitem resíduos dessas substâncias no leite e elas são proibidas para tratamento de vacas leiteiras.

Além do risco toxicológico, a contínua exposição do indivíduo aos resíduos de antimicrobianos poderia propiciar a seleção de bactérias resistentes da flora intestinal normal e, possivelmente, a transferência desta resistência a outras bactérias susceptíveis.

Com foco nos efeitos adversos ocasionados pelo problema de resíduos de antimicrobianos no leite foram desenvolvidos no mercado vários testes para sua detecção. Alguns testes se baseiam na inibição do crescimento bacteriano: amostras de leite são inoculadas em culturas específicas de micro-organismos e, após incubação em temperatura recomendada, verifica-se o desenvolvimento ou não destes micro-organismos. As espécies bacterianas empregadas apresentam alta sensibilidade a penicilina G e sensibilidade conhecida para outros antimicrobianos. O período de incubação para obtenção do resultado nestes testes varia de duas a três horas.

Existem ainda, como alternativa aos testes de inibição de crescimento bacteriano, testes que apresentam alta sensibilidade e especificidade, designados para grupos específicos de substâncias, como por exemplo, beta-lactâmicos e tetraciclina.

Os prejuízos provocados pela presença de resíduos de antibióticos são muitos, tanto financeiros quanto sanitários e a melhor forma de evitá-los é trabalhar com leite de qualidade assegurada. Por tudo isso, as análises para detecção de antibióticos em leite além de ser uma questão legal, é uma questão de responsabilidade social!

Referências Bibliográficas:

SILVA, M. V. M.; SARMENTO, A. M. C.; FRANCA, A. P.; *Resíduos de antibióticos no leite e seus efeitos na Saúde Pública: uma preocupação constante*; outubro de 2008.

PAIVA E BRITO, M. A. V.; LANGE, C. C.; *Comunicado Técnico 44 – EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA*; dezembro de 2005.





Treinamentos Lat. Quatá

Nos dias 9 e 10 de dezembro de 2008, foi realizado o treinamento "Técnicas de Análises Físico-químicas e Microbiológicas" na fábrica dos Laticínios Quatá, em Teodoro Sampaio (SP). Participaram do treinamento as analistas dos laboratórios, que puderam executar as práticas laboratoriais, além de compreender seus fundamentos.

Nos dias 13 e 14 de janeiro de 2009 foi a vez da turma do Laticínios Quatá de Vazante (SP) participar do evento. Os analistas também receberam o mesmo treinamento, participando com entusiasmo das práticas. Com o curso, as duas filiais, embora atuando em diferentes regiões, podem trabalhar de forma semelhante, garantindo a homogeneidade dos produtos.

Treinamentos Lat. Porto Alegre - Ponte Nova/MG

Em 18 de fevereiro, visitamos o Laticínios Porto Alegre, em Ponte Nova (MG) e batemos um bom papo com todos os colaboradores sobre "Boas Práticas de Fabricação", reciclando os conceitos das BPF's e contando muitos "causos" mineiros.



Treinamentos Lat. Ipanema Rancharia/SP

A Laticínios Ipanema, em Rancharia (SP), recebeu nossa equipe com entusiasmo nos dias 17 e 18 de março deste ano, para o treinamento "Técnicas de Análises Físico-químicas e Microbiológicas". Participaram do evento todos os analistas do laboratório.

Treinamentos Lat. Balkis - Santo Antônio do Aracanguá/SP

No dia 19 de março, visitamos a Laticínios Balkis, em Santo Antônio do Aracanguá (SP) e conversamos sobre Boas Práticas de Fabricação, através do treinamento "Revendo e Revivendo as Boas Práticas de Fabricação". Toda equipe do Laticínios Balkis prestigiou nosso treinamento.



Convenção Nacional de Vendas

No dia 7 de fevereiro, no hotel Comfort Nova Paulista, em São Paulo, a Cap-Lab reuniu 30 colaboradores, entre representantes e vendedores, para a primeira Convenção Nacional de Vendas "Rumo Norte - Definindo Novos Rumos para Nosso Sucesso". O objetivo do evento foi a troca de experiências entre os vendedores, para traçar novas estratégias e melhorar cada vez mais esse departamento, atingindo outras regiões brasileiras.

Tecnoláctea & Sorvetes 2009

Nos dias 5 a 7 de maio, no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, acontecerá mais uma edição da feira Tecnoláctea & Sorvetes – Feira Internacional de Tecnologia para as Indústrias de Leite, Derivados e Sorvetes. A Cap-Lab marcará sua presença no evento. Visite nosso stand 19 na rua E, das 14 às 21 horas.



Diretora

Silvia Capeleto

Responsável

Vinicius Capeleto

Jornalista Responsável

Eduardo Marchiori - MTb 027590

Imagens

Arquivo Cap-Lab

Colaboração

Ana Carolina Guimarães Castanheira, Carlos Santoro, Luciana Capeleto e Monica Pelayo.

Projeto Gráfico e Arte

MN Design Comunicação Visual Ltda.
www.mndesign.com.br

Impressão

Arara Brasil Artes Gráficas Ltda.
www.ararabr.com.br

Endereço para Correspondência:

Rua Amadis, 116P - Ipiranga - São Paulo/SP
CEP: 04221-000

Fone/Fax: (11) 2063-4242

Site: www.cap-lab.com.br

E-mail: vendas@cap-lab.com.br

Cap-Lab News é um informativo trimestral distribuído gratuitamente para clientes e fornecedores. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da empresa. Pode ser reproduzido desde que citada a fonte.

Tiragem: 2.000 exemplares

REPRESENTANTES

A Cap-Lab tem representantes em vários pontos do território brasileiro. Sempre tem algum perto de você! Entre em contato e solicite uma visita:

Rio Grande do Sul

Iran Gustavo Mattos
iran@cap-lab.com.br / Cel. (49) 9969-3848

Santa Catarina

Anilton Roberto Mattos
anilton@cap-lab.com.br / Cel. (49) 9987-6060

Paraná

Marco Aurélio Kafer
kafer@cap-lab.com.br / Cel. (46) 9911-9474

São Paulo

Américo Tadashi
americo@cap-lab.com.br / Cel. (11) 8483-4559

Goias

Dante Furtado
dante@cap-lab.com.br / Cel. (62) 8115-3500

Ceará

Raphael Fernandes Jalles
raphael@cap-lab.com.br / Cel. (85) 9953-8176

Alagoas, Rio Grande do Norte, Pernambuco e Paraíba

Fábio Cardoso Oliveira
fabio@cap-lab.com.br / Cel. (81) 9139-0430

SOLICITE SEU TREINAMENTO

Análises Físico-químicas em Leite e Derivados – Prática e Teoria

Público alvo: Analistas de laboratório de controle de qualidade, analistas de laboratório de recepção.

Análises Microbiológicas em Leite e Derivados – Prática e Teoria

Público alvo: Analistas de laboratório de controle de qualidade.

Boas Práticas de Laboratório

Público alvo: Supervisão, gerência e analistas de laboratório de controle de qualidade.

Programa 5S

Público alvo: Colaboradores de todos os setores da empresa, inclusive administrativo.

Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Laticínios

Público alvo: Colaboradores de todos os setores da empresa, inclusive administrativo.