

# cooperando

Ano XXXV | n° 414  
Agosto/2015

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



## Parabéns, Cooper!

## MENSAGEM

# 80 anos de muita luta e sucesso

Benedito Vieira Pereira  
Diretor-Presidente



Nossa Cooperativa está completando 80 anos de existência. Em toda a história, vários foram os momentos de crise, de vacas magras, mas a união dos associados sempre cooperou para que fôssemos capazes de superar todos os obstáculos que encontramos pela frente. Por isso, temos que render homenagem aos nossos pioneiros, que, em momento de bravura e coragem, no distante ano de 1935, fundaram e deram início a essa Cooperativa que hoje tanto nos orgulha. Eles lutaram contra muitas adversidades, na tarefa de garantir o transporte, o processamento e a comercialização do leite produzido.

Oito décadas se passaram, mas, ainda hoje, as dificuldades existem. A principal delas, a mudança de hábito de consumo da população, motivada por interesses econômicos das fábricas de embalagens e das grandes redes de supermercado, permitiu que o leite UHT (longa vida) passasse a dominar quase que completamente o mercado nacional.

Isso fez com que, por um lado, ocorresse o aparecimento de várias bacias leiteiras; por outro lado, as cooperativas que, no passado, organizaram-se com base em sua localização próxima aos grandes centros consumidores (como no nosso caso, pois estamos no eixo Rio-São Paulo, um ponto privilegiado) passaram a sofrer concorrência, até certo ponto desleal, de produtos produzidos em todas as partes do mundo, muitos deles de procedência desconhecida, disputando o mesmo mercado, com custo de produção menor e, principalmente, com qualidade infinitamente inferior.

Esse foi o grande divisor de águas na produção de leite em nossa região. E para que pudessemos superar mais esse problema, independentemente das crises econômicas, a criatividade, o empenho, a vontade e a persistência fizeram a nossa cooperativa continuar seu caminho de sucesso.

É com esse espírito que comemoramos, com muito otimismo, os nossos 80 anos. Aproveite a oportunidade para homenagear a todos que, desde o início, colaboraram para que pudessemos desfrutar hoje dessa grande empresa que é a nossa Cooperativa.

## DIA A DIA

# Manteiga Extra



**N**as opções com ou sem sal, apresentada em tabletes de 200 gramas ou em blocos de oito quilos, a Manteiga Extra Cooper é um produto sem corantes, resultante da batidura do creme de leite esterilizado e fresco acrescido de fermento láctico selecionado, o que proporciona ao produto um aroma agradável e característico.

Saboreie a Manteiga Extra Cooper em suas receitas e no seu café da manhã ou da tarde.

## PIADA

# Morrendo e aprendendo

Um caipira velho está no hospital, nas últimas. O padre então começa a dar-lhe a extrema-unção e diz ao seu ouvido:

– Antes de partir, reafirme a sua fé em nosso Senhor Jesus Cristo e renegue o demônio!

Mas o velho fica quieto. Ao que o padre insiste:

– Antes de morrer, reafirme a sua fé e renegue o “coisa ruim”!

E o velho... nada. Então o padre pergunta:

– Por que é que você não faz o que estou dizendo?

O caipira responde:

– Enquanto eu não soubé pra onde eu vou, num quero ficá mal com ninguém!



## 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](http://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](mailto:atendimento@superacomunicacao.com.br) • Coordenação de Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTb 29099) • Textos: Ana Flávia Esteves, Cristiane Endo, Marcio Moura, Thiago Milani 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.

DIA A DIA

## Leite desnatado reduz risco de doenças cardiovasculares

**A** medida que o corpo humano envelhece, aumentam os fatores de risco para diversos problemas físicos. A Universidade de Bristol, no Reino Unido, realizou uma pesquisa durante duas décadas com homens entre 45 e 59 anos de idade e constatou que o consumo diário de leite desnatado reduz consideravelmente a incidência de infarto e derrame.

O estudo foi publicado no *Journal of Epidemiology and Community Health* e, de acordo com os pesquisadores, a ideia de que o leite aumenta o risco de doenças cardiovasculares é equivocada e precisa ser mudada.

DIA A DIA

## Consumo de leite reduz risco de doenças ósseas em mulheres acima dos 40

**A** cima dos 40 anos de idade, as mulheres devem dobrar a atenção e os cuidados com a ingestão de leite e derivados. A partir dessa fase, a capacidade do organismo da mulher de absorver os níveis ideais de cálcio pode diminuir em 25% em decorrência da diminuição da produção de estrogênio, hormônio feminino fundamental para o metabolismo do cálcio.

O resultado da deficiência de cálcio é o aumento de doenças ósseas, como a osteoporose, caracterizada pelo enfraquecimento dos ossos. A melhor solução para garantir uma vida saudável, livre dessas enfermidades, é caprichar no consumo de lácteos. Beber diariamente cinco copos de leite ou ingerir porções equivalentes de laticínios ajuda a driblar o problema.



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



ESPECIAL

## 80 anos de história

Cooper completa oito décadas de atuação neste mês de agosto como a marca do leite pasteurizado

**E**ra agosto de 1935. Um grupo de 21 pecuaristas de São José dos Campos chegava à conclusão de que era preciso criar uma entidade que reunisse os produtores locais e defendesse seus interesses. O Vale do Paraíba, que enfrentava a decadência do café, começava a desbravar um novo e importante caminho para o agronegócio regional: o leite. Do ideal desses ruralistas, nascia a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, que comemora seu 80º aniversário no dia 25 deste mês.

Ao longo de oito décadas, o leite pasteurizado, fresco e mais saudável, sempre foi a principal bandeira e o carro-chefe da entidade. Na época de sua fundação, quando começou a operar, a Cooperativa contava com um posto de recepção e resfriamento de leite instala-

do ao lado dos trilhos da Central do Brasil, em São José. A ferrovia ligava a cidade à capital do Estado. Cada associado era responsável pelo transporte do leite de sua propriedade até o posto, onde o produto era resfriado e transportado de trem para a Cooperativa Central, em São Paulo, para ser beneficiado.

Cinco anos mais tarde, o número de associados já havia crescido tanto que a Cooperativa decidiu constituir as primeiras linhas de captação de leite, e o serviço passou a ser feito por caminhões sob sua responsabilidade.

Em 1957, a entidade deu mais um importante passo na sua trajetória: a inauguração da usina de beneficiamento em prédio próprio, situado na Avenida Dr. Nelson D'Ávila, região central de São José dos Campos (cujo acesso foi



**“Todos os momentos que vivemos na Cooperativa são marcantes e, claro, com a comemoração dos oitenta anos da Cooper, sentimos orgulho em fazer parte dessa história. No meu caso, mais da metade desse tempo foi dedicado a essa família, e sigo com a mesma empolgação de 1972, quando iniciei minha trajetória aqui. Tive a oportunidade de criar meus filhos sabendo que faço parte da vida da Cooperativa e ela da minha.”**

**João José de Souza**  
Encarregado de Relações com Associados

**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](http://www.supersan.com.br)

**SupersAN**  
RESPIRE SAÚDE



**“Estou na Cooperativa desde 1967 e, para mim, é uma honra fazer parte dessa família. Foram muitos momentos de alegria. Pude trabalhar com meu pai e hoje, após tantos anos, sou grato pelas histórias e momentos vividos aqui.”**

**Nelson de Freitas Santana**  
Distribuidor Cooper

**“Para mim, a Cooperativa significa estar em família, não apenas em um momento específico nesses oitenta anos, mas em minha vida. Herdei a profissão do meu pai, que também foi carreteiro na Cooper, assim como eu. Posso dizer com orgulho que faço parte de 30 anos da história da Cooperativa e desse lugar que é uma extensão da minha família.”**

**Benedito Dimas Renó dos Santos**  
Carreteiro – Linha 52

transferido, anos mais tarde, para a Rua Paraibuna, onde permanece até hoje).

A implantação da unidade confirmava o perfil de gestão moderna e eficiente que sempre foi característico da empresa. A usina era considerada na época a mais moderna da América Latina. Sua importância para a economia regional era tamanha que as festividades de inauguração contaram com a presença de personalidades e autoridades políticas, como o ex-governador do Estado e prefeito de São Paulo, Adhemar de Barros.

Com instalações modernas, amplo espaço e foco na infraestrutura de distribuição, inclusive com serviço de entrega em domicílio, a Cooperativa consolidava sua participação no mercado regional como líder na produção e fornecimento de leite pasteurizado ao consumidor.

### **Cooper, a marca do leite**

Foi em 1980 que a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos deu o passo definitivo para a conquista da liderança do mercado com o lançamento da marca Cooper, que se tornaria sinônimo de leite pasteurizado na região. A nova marca, que logo foi associada à boa imagem da entidade, foi ampla-



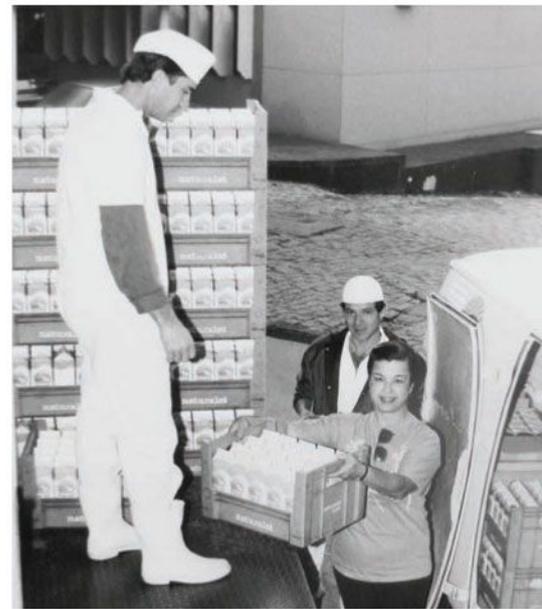
**“Estou no SDC há 35 anos e é um motivo de orgulho fazer parte dessa equipe. Lembro-me do ano de 1985, com o problema da falta de leite, quando tivemos um aumento significativo em nossas vendas com a procura da população. Estar aqui é gratificante e me sinto honrado em fazer parte da família Cooper.”**

**Mauro César de Siqueira**  
Distribuidor do SDC

mente aceita pelos consumidores, que rapidamente lhe atribuíram os mesmos conceitos de qualidade e confiabilidade que há mais de 40 anos estavam associados à Cooperativa.

Sob a marca Cooper, em pouco tempo, a empresa ampliou sua linha de produtos, como estratégia para a conquista de novos nichos. Além dos leites integral e desnatado e da manteiga extra, queijos, ricota, requeijão e iogurte passaram a compor o leque de derivados lácteos.

Hoje, os produtos Cooper estão presentes nos mercados do Vale do Paraíba, Litoral Norte, Serra da Mantiqueira e Grande São Paulo. Milhares de consumidores e empresas, por suas preferências, parcerias e consumo, garantem o destaque da marca e o sucesso ao longo dessas oito décadas. É por tudo isso que, ao celebrar seu 80º aniversário, a Cooper comemora não só a sua própria existência, mas o reconhecimento e respeito que a opinião pública lhe confere.



**“Cumprimento a todos que fazem parte desta associação em razão dos 80 anos de história. Sou Cooperado desde 1972 e, em 43 anos, sempre fui tratado da melhor forma possível por todos na Cooper. Estendo minhas felicitações ao meu amigo e irmão Benedito Vieira Pereira, pelo trabalho constante e honesto desenvolvido frente à Cooperativa.”**

**Dr. Orlando Feirabend**  
Cooperado – Monteiro Lobato

# Conforto e bem-estar podem elevar a produtividade do rebanho

Sistema compost barn para confinamento de gado leiteiro é alternativa para melhoria da produção

Cuidar do bem-estar geral e proporcionar conforto ao rebanho pode significar aumento da produtividade do plantel, seja na retirada de leite, seja na reprodução dos animais. Para atingir esse objetivo, o sistema de confinamento mais utilizado pelos produtores é o do tipo free stall. Ele consiste em um estábulo onde o animal se alimenta e passa o resto do tempo descansando. Por se tratar de um local coberto, os bovinos sentem-se mais confortáveis do que se estivessem sob o sol e submetidos a altas temperaturas. Na falta desse tipo de instalação, os animais procuram áreas sombreadas no pasto para descansar e deitam-se embaixo das árvores. No local, forma-se barro, que, embora ajude os animais a se refrescarem, pode ocasionar uma série de problemas, como mastite e doenças do casco.

Atentos a essa questão, produtores de leite dos Estados Unidos vêm usando, na última década, um sistema de confinamento chamado “compost barn” (do inglês, estábulo com compostagem), e a novidade já começa a conquistar adeptos no Brasil. O espaço dedicado ao gado consiste em um galpão que abriga uma grande cama feita com serragem, separada do corredor de alimentação ou do cocho por um beiral de concreto. Além de oferecer conforto, o sistema permite redução da umidade no local de descanso.



**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](http://www.tortuga.com.br)



### Como funciona

O que faz a diferença no compost barn é o que acontece com o material que forma a cama. Para que o processo funcione, no entanto, o manejo correto dessa cama é essencial. É preciso manter níveis adequados de oxigênio, água, temperatura e quantidade de dejetos.

As fezes e a urina dos bovinos fornecem os nutrientes (carbono, nitrogênio, água e microrganismos) necessários para que o processo de compostagem aconteça. O oxigênio usado é resultado da aeração diária, que deve ser feita por revolvimento do material duas vezes ao dia, geralmente nos horários de ordenha das vacas. A temperatura da cama, por sua vez, deve variar de 54°C a 65°C a 30 cm da superfície.

### Vantagens

Estudos realizados pela Universidade de Minnesota, nos Estados Unidos, indicaram mudanças perceptíveis em relação ao conforto e o impacto em produtividade e longevidade do rebanho. Os pesquisadores ainda identificaram como vantagens desse sistema de confinamento:

- Redução de problemas de casco, em razão de as vacas permanecerem sobre uma superfície macia e livre

de umidade. Os estudos apontaram 7,8% de vacas com problemas de casco em propriedades com compost barn, contra 19,6% a 27,8% em propriedades com instalações do tipo free stall.

- Os animais apresentaram mais facilidade de manifestação deaios, melhorando a taxa de detecção de cio pelos tratadores. As taxas de detecção de cio aumentaram de 36,9% para 41,4% e as taxas de concepção subiram de 13,2% para 16,5%, quando vacas passaram do free stall para o compost barn.
- Melhoria da qualidade do leite e menor incidência de mastite. Isso se deve à redução de mastite ambiental, redução da carga microbiana na cama, melhor higiene das vacas antes da ordenha e melhoria do sistema imune das fêmeas, em consequência do ambiente mais confortável.
- Baixo custo inicial de investimento para a construção de um compost barn, quando comparado aos custos de construção de um galpão tipo free stall.
- Redução do acúmulo e descarte de dejetos, o que inclui custos para armazenamento, espaço necessário e mão de obra, em comparação com sistemas de free stall.





**Tecnologia em  
alimentação animal**


**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

# A alimentação é o segredo do negócio

Sítio da Cachoeira é propriedade piloto do projeto “Balde Cheio”

“Uma boa alimentação é o que garante uma ótima produção de leite”. Foi com esse ensinamento que Ozias Soares de Faria, proprietário do Sítio da Cachoeira, em Paraibuna, deu a volta por cima e aumentou significativamente sua produção.

A solução foi apresentada por uma engenheira agrônoma que visitou a propriedade, após a solicitação de Leonides Teixeira Faria, esposa de Ozias. Depois de enfrentarem alguns momentos de dificuldade com a produção de leite, pois as vacas não estavam produzindo o suficiente para que a família tivesse lucro com o negócio, Leonides procurou a Casa do Agricultor da cidade para pedir ajuda. Foi a partir daí que a história do Sítio da Cachoeira começou a mudar.

Depois de uma visita técnica à propriedade, a engenheira agrônoma sugeriu ao casal para que fizessem parte do projeto “Balde Cheio”, que busca promover o desenvolvimento sustentável da pecuária leiteira, como a implantação dos piquetes, um sistema de rotação das pastagens. No método dos piquetes, o pasto é dividido em vários setores e o gado utiliza um setor por dia. No sítio de Ozias, as vacas levam 18 dias para retornar ao primeiro piquete.



Ozias Soares de Faria (ao centro) com sua família

Além de implantar o sistema rotacionado, a equipe do projeto também sugeriu a plantação de aveia nos setores, pois este alimento é resistente ao período de seca e ao frio, diminuindo, conseqüentemente, os gastos com ração para o gado nesse período.

Ozias e Leonides aceitaram a proposta e iniciaram a implantação dos piquetes na propriedade. Em pouco tempo, o casal já pôde colher os frutos do investimento. Com as vacas bem alimentadas, a produção aumentou também. Em um curto prazo, as fêmeas dobraram a produção de leite.

Além disso, Ozias também investiu em inseminação artificial para melhorar o rebanho.

“Eu sempre gostei muito de cuidar das vacas, aprendi com meu pai e faço isso até hoje. O projeto ‘Balde Cheio’ foi um tiro no alvo que deu muito certo!”, afirma o produtor.

Hoje, o sítio de Ozias é uma propriedade piloto, isto é, membros do projeto “Balde Cheio” visitam o local com grupos de pessoas que também estão interessadas. A propriedade já recebeu até agora mais de 350 visitantes, inclusive pessoas de fora do Brasil.



A ração é um complemento da alimentação do gado

## FICHA DO PRODUTOR

**Cooperado:**  
Ozias Soares de Faria

**Propriedade:**  
Sítio da Cachoeira  
Estrada Paraibuna – Redenção da Serra, bairro do Itapeva. Paraibuna - SP

**Rebanho:**  
20 vacas em produção

**Produto:**  
Leite resfriado

**Produção média atual:**  
200 litros de leite



REVENDEDOR

## Padaria Gardênia: especializada em servir bem

**A** Padaria, Pizzaria e Restaurante Gardênia iniciou suas atividades no dia 4 de julho deste ano e, apesar de ter aberto as portas há pouco tempo, ela já nasceu com um cardápio de sabores e produtos diferenciados. Isso se dá graças à experiência de José Augusto Osses, que trabalhou como chef de cozinha no ramo de hotelaria e se juntou a Alberto Dias para transformar em realidade o sonho de construir o próprio negócio.

Desde o primeiro dia de funcionamento, os produtos Cooper estão presentes nas prateleiras e nas receitas de bolos, pães, tortas e quitutes que são comercializados na padaria. “Os produtos Cooper estão conosco desde o início e já representam 20% de nosso faturamento. Além disso, utilizamos Cooper em todas as nossas receitas, pois a qualidade é muito superior”, revela José Augusto.

O estabelecimento conta com 14 funcionários, que trabalham na padaria e no espaço onde é servido almoço executivo, pizzas, chope e porções variadas. Entre especialidades da casa, destacam-se o filé de salmão ao molho de ervas e as porções de filé gorgonzola e moela, todas as receitas do próprio José Augusto.

Localizada na movimentada Avenida Brasil, no bairro Monte Castelo, a padaria Gardênia atende o público que trabalha no comércio da região, estudantes e moradores do bairro. “O movimento aqui é constante, especialmente das 10h às 16h e das 19h às 22h, quando o pessoal vem para curtir o happy hour ou saborear nossas pizzas e lanches”, afirma o proprietário.

O estabelecimento oferece ainda serviço delivery, encomendas para festas e eventos e rede wi-fi. Em breve, será servido café colonial todas as manhãs.

### Padaria, Pizzaria e Restaurante Gardênia

Av. Brasil, 952 – Monte Castelo, São José dos Campos

Funcionamento: de domingo a domingo, das 6h às 23h.

Serviços: padaria, pizzaria, restaurante, choperia, delivery, café da manhã e lanches.



## RECEITA

# Frango Mineiro com Requeijão Cooper

### Ingredientes

- 3 kg de frango
- 900 g de Requeijão Cooper
- 1 vidro de palmito em conserva
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 5 tomates maduros
- 3 xícaras de água quente
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

### Modo de preparo

Corte o frango e coloque os pedaços em uma tigela. Tempere-os com a cebola, o alho, o sal e a pimenta. Deixe descansar por cerca de 2 horas.

Frite o frango em fogo alto até dourar.

Adicione os tomates, cozinhe até ficarem desmanchados e, aos poucos, regue com água quente, cozinhando até o frango ficar macio e se formar um molho na panela. Verifique o tempero, acrescente cheiro verde e tire do fogo.

Elimine a pele e os ossos do frango, desfie a carne, acrescente ao molho junto com as rodelas de tomate e misture. Pré-aqueça o forno em temperatura alta (220°C).

Unte levemente um refratário com óleo, coloque o molho com o frango e o palmito e espalhe o requeijão, cobrindo inteiramente o molho. Leve ao forno e asse por 5 minutos ou até o requeijão derreter e dourar levemente.

Tire do forno, polvilhe salsa e sirva imediatamente.

## ANIVERSARIANTES



### COOPERADOS

**Agosto (2ª quinzena) Dia 25:** Edmilson Leão. **Dia 27:** Augusto Marques de Magalhães. **Dia 30:** José Albano dos Santos. **Dia 31:** Dinaura Vitorio Carvalho.

**Setembro (1ª quinzena) Dia 4:** Cesar Ribeiro. **Dia 8:** Benedicto Pires de Albuquerque. **Dia 14:** Ida Maria Monteiro Cerqueira, João Batista de Oliveira.

### FUNCIONÁRIOS

**Agosto (2ª quinzena) Dia 16:** João Antonio Primo. **Dia 21:** Alexandre Barreto dos Santos. **Dia 22:** Valteci Osvaldo Dionísio. **Dia 24:** José Angelo dos Santos, Giovane Oliveira da Silva, Antonio Makennedy Eug Monte. **Dia 26:** Tiago Oliveira Roviada. **Dia 30:** Alcinei Antonio Francisco.

**Setembro (1ª quinzena) Dia 4:** Nathalia Aparecida J Maria. **Dia 6:** José Carlos da Rosa, Anderson Luiz de Moura. **Dia 7:** Márcio Nogueira de Aquino. **Dia 8:** Wagner Alcântara de Medeiros. **Dia 9:** Tarcísio Borges da Silva. **Dia 10:** Denilson de Siqueira, João Antunes de Siqueira. **Dia 12:** Júlio César Dellu, Maurício Martins das Neves. **Dia 14:** Alexandre Rodolfo Gonzaga. **Dia 15:** Vital Manoel Antonio.

**Acesse [www.milkpoint.com.br](http://www.milkpoint.com.br) e descubra o segredo de uma das maiores fazendas produtoras de leite do Brasil.**

53.000 litros/dia

1.200 bezerras/ano

Média de 35 litros/vaca

20 milhões de litros/ano

Sem descarte do leite

www.eprinex.com.br

AGRINDUS

MERIAL



### Nota de falecimento

É com pesar que a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos presta homenagem ao cooperado José Ruy Veneziani, falecido em julho. A Cooper presta condolências e solidariedade aos familiares.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2015

LEITE B		Produtor	Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior (Caçapava)	81.904
2°	Augusto Marques de Magalhães (Caçapava)	63.980	
3°	Hissachi Takehara (Jacarei)	62.875	
4°	Benedito Vieira Pereira (São José dos Campos)	52.981	
5°	Mario Moreira (São José dos Campos)	40.121	
6°	Luiz Alberto Duarte Loureiro (Taubaté)	39.218	
7°	Rodrigo Afonso Rossi (Caçapava)	36.581	
8°	Igor Alfred Tschizik (Paraibuna)	35.082	
9°	Alexandre Racz (Caçapava)	31.424	
10°	Nicanor de Camargo Neves Neto (Paraibuna)	29.813	
11°	Eduardo Mendes (Natividade da Serra)	21.608	
12°	Cesar Fernandes (Igaratá)	20.021	
13°	Cicero de Toledo Piza Filho (Paraibuna)	20.020	
14°	Cia Agrícola Santa Eudoxia (Santa Branca)	19.463	
15°	Rogério Miguel (Santa Branca)	19.390	
16°	José Albano dos Santos (Jambeiro)	17.731	
17°	João Batista de Oliveira (Paraibuna)	16.725	
18°	Claudio Muller (São José dos Campos)	16.197	
19°	Antonio Carlos Nahime (Caçapava)	15.596	
20°	José Marcos Intriéri (Jambeiro)	14.723	
21°	Renato Trballi Veneziani (São José dos Campos)	14.562	
22°	José Afonso Pereira (Jacarei)	14.394	
23°	Eugenio Deliberato Filho (Mogi das Cruzes)	14.040	
24°	Rafael Everton dos Santos Intriéri (Jambeiro)	13.983	
25°	Adhemar José Galvão Cesar (Jambeiro)	13.902	
26°	José Rubens Alves (São José dos Campos)	13.685	
27°	Ivan Giovanelli (Caçapava)	13.652	
28°	Angel Guillem Moliner (Jacarei)	13.029	
29°	Celso Borsoi Berti (Caçapava)	12.794	
30°	Custódio Mendes Mota (Paraibuna)	10.197	

	Produtor	Litros/ Mês	LEITE RESFRIADO
1°	Ivo Bonassi Junior (Brazópolis)	20.401	
2°	Geraldo José Peretta (Caçapava)	17.767	
3°	Adilerson Fonseca Miranda (Caçapava)	14.495	
4°	Maria Tereza Corrâ (São José dos Campos)	11.854	
5°	Alvimar Campos de Paula (Caçapava)	11.706	
6°	Adriano Ribeiro de Oliveira (Redenção da Serra)	10.758	
7°	José Benedito dos Santos (Paraibuna)	10.589	
8°	Antonio de Paula Ferreira Neto (São José dos Campos)	10.424	
9°	João Andrade Silva (Paraibuna)	9.326	
10°	Décio Fagundes Mascarenhas (São José dos Campos)	9.250	
11°	Mauro Andrade da Silva (São Sebastião)	8.720	
12°	Fábio José da Silveira Gonçalves (Jacarei)	8.307	
13°	José Carlos Pereira da Silva - Espólio (São José dos Campos)	7.507	
14°	Giovani de Freitas Carvalho (Jacarei)	7.344	
15°	Antonio Otavio de Faria (Natividade da Serra)	6.526	
16°	João das Mercês Almeida (São José dos Campos)	6.443	
17°	Mauro Donizette Leite (Caraguatatuba)	6.078	
18°	Carlos Eduardo de Souza (São José dos Campos)	5.623	
19°	José Francisco Rodrigues - Espolio (Paraibuna)	5.306	
20°	João Bosco da Silva (Paraibuna)	5.241	
21°	Benedicto Pires de Albuquerque (Santa Branca)	5.149	
22°	Luiz Antonio Bastos Junior (Jacarei)	5.030	
23°	Brasilina Barbara de Oliveira (Caraguatatuba)	5.020	
24°	Messias Rangel Camargo (Paraibuna)	4.971	
25°	Ozias Soares Faria (Paraibuna)	4.944	
26°	Sebastiao Rosa dos Santos (São José dos Campos)	4.940	
27°	José Galvão de Carvalho (São José dos Campos)	4.452	
28°	Marlene Marques Romano Neves (Paraibuna)	4.326	
29°	Luiz Antonio Alves Cesar (Paraibuna)	4.154	
30°	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva (Redenção da Serra)	4.082	

## MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- Mourões, esticadores e palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - JCampos (0x12) 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\$ 55.900,00	R\$ 1.071,63
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 119.990,00	R\$ 2.300,27	Strada Working 1.4	R\$ 51.250,00	R\$ 982,49
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 102.990,00	R\$ 1.974,37	Saveiro 1.6	R\$ 48.110,00	R\$ 922,29
ASX MT	R\$ 88.490,00	R\$ 1.696,40	Onix LT 1.4	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT	R\$ 75.020,00	R\$ 1.438,17	Palio 1.0 Attractive	R\$ 39.410,00	R\$ 755,51
Civic LXS-MT	R\$ 71.900,00	R\$ 1.378,36	Gol 1.6	R\$ 37.520,00	R\$ 719,28
Focus S 1.6	R\$ 69.900,00	R\$ 1.340,02	UP! 1.0 Take	R\$ 32.990,00	R\$ 632,43
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Uno Vivace 1.0	R\$ 30.970,00	R\$ 593,71
Fit LX-CVT	R\$ 60.800,00	R\$ 1.165,57	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 27.590,00	R\$ 528,91

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

Cinto de Segurança salva vidas.