

cooperando



Ano XXXVII | nº 426
Agosto/2016

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

81 anos!

Ao completar mais de oito décadas de existência, Cooperativa mostra que está mais jovem do que nunca



Quem venham mais 81 anos...



Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente

A Cooperativa completa, neste mês, 81 anos de história. Talvez sejamos a única indústria de São José dos Campos com mais de oito décadas e ainda em atividade. Mesmo com o passar dos anos, procuramos, por meio da constante modernização, nos colocar à frente de nosso tempo. Estamos sempre à procura de novas tecnologias que permitam oferecer um produto competitivo e que nos garanta a liderança do mercado regional. Nosso principal produto, o leite pasteurizado fresco, tem um nível de qualidade comparado aos melhores do mundo.

Durante toda a nossa trajetória, ampliamos nossa linha de produtos sempre tentando modernizar tanto a fabricação quanto o controle de qualidade com o uso de equipamentos de última geração. Esta mesma condição é exigida do produtor, que hoje produz leite com muito mais tecnologia em genética de rebanho, alimentação balanceada e, especialmente, com o cuidado sanitário de seus animais. Tudo para que se possa produzir leite de vacas bem alimentadas, saudáveis e com a máxima higiene possível. Só assim é possível obtermos matéria-prima de qualidade que, ao chegar à usina de processamento, permite mantermos padrões de excelência a fim de oferecermos ao nosso consumidor o melhor produto.

Esse é o trabalho constante e diário da nossa Cooperativa, que pela atuação de técnicos e engenheiros de alimentos faz do controle de qualidade a condição para garantirmos ao consumidor um produto de referência nacional. Esperamos que esse aniversário possa se repetir sempre, buscando inovações e melhorias para atendermos bem nosso consumidor e melhor remunerar o produtor para mantê-lo produzindo cada vez mais e melhor.

DIA A DIA

Cooper participa de evento em Guará

A cidade de Guaratinguetá sediou, em julho, o 1º Simpósio de Pecuária Leiteira - Integra Vale. O evento foi promovido pela Associação Agropecuária da cidade em parceria com as cooperativas da região, entre elas a Cooper. O encontro, realizado no Hotel Clube dos 500, foi aberto pelo Secretário de Agricultura do Estado de São Paulo, Arnaldo Jardim.

Produtores e técnicos participaram de debates e palestras técnicas com especialistas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa - Gado de Leite), da Universidade de São Paulo (USP), do Labor Rural - Educampo e da Fazenda Santo Antônio de Piracicaba. As empresas DSM, Tortuga e Ouro Fino contaram com espaço empresarial para interação com os presentes e a Secretaria de Agricultura e Abastecimento - CATI Regional Guaratinguetá apresentou, em espaço institucional, os programas, projetos e ações da entidade para o desenvolvimento da pecuária leiteira paulista.

Palestras técnicas realizadas no evento

- Cenários e desafios para a produção de leite no Brasil;
- Análise de índices e de produtividade na gestão da fazenda leiteira;
- Avanços no controle e tratamento da mastite bovina;
- Manejo e precisão em sistema de produção leiteira;
- Principais desafios no manejo de vacas leiteiras mantidas em sistema de compost barn.

Tem novidade no posto da Cooper



Atenção, cooperados! Desde o mês de julho, o posto de combustíveis da Cooperativa conta com mais um produto: o Diesel Aditivado S10. É mais uma opção de abastecimento para quem utiliza nosso posto. Aproveitem!

PIADA

O invejoso

Um paulistano, trabalhando duro, suado, de terno e gravata, vê um caipira deitado numa rede, na maior folga.

O paulistano não resiste e diz:

— Você sabia que a preguiça é um dos sete pecados capitais?

E o caipira, sem nem se mexer, responde:

— A inveja também!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-Presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor de Produção: Eugênio Deliberato Filho • Diretor Vogal: Afonso Antônio Batista Junior • Sede / São José dos Campos: Rua Paraibuna, 295 - Centro - Tel. (12) 2139-2244 - Fax (12) 3941-1829 - CEP 12245-020 - São José dos Campos/SP www.cooper.com.br



Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos - Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL - Supera Comunicação - Rua Marcondes Salgado, 132 - Vila Adyana - São José dos Campos/SP - Tel. (12) 3942-1120 - atendimento@supera.comunicacao.com.br • Coordenação de Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Luiz Malheiros e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Mathews Moura • Diagramação: Juliana Oliveira • 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.

Da infância até a terceira idade

Redução significativa de doenças. Esse é o principal benefício obtido por quem bebe leite durante a infância. Isso acontece por conta do cálcio presente na bebida. Ele ajuda a maximizar o pico da massa óssea e, além disso, diminuir o risco de fraturas ligadas à osteoporose, doença que geralmente atinge pessoas com cerca de 50 anos. Estudos mostram que, ao ingerir leite e seus derivados, as pessoas obtêm ganhos constantes em seus ossos, o que pode garantir mais qualidade de vida durante a terceira idade.



Alimentação equilibrada

Considerado o alimento mais perfeito da natureza, o leite precisa ser presença constante na dieta de todas as pessoas. Essa recomendação também indica que o consumo seja feito independentemente da idade da pessoa. Como possui substâncias essenciais para a nutrição humana, ele é uma ótima dica para equilibrar a alimentação.



Bom para os dentes

Cálcio, fósforo, magnésio e vitamina D são substâncias presentes no leite. Elas contribuem consideravelmente para o bom desenvolvimento dos dentes e tecidos orais desde os primeiros anos de vida das crianças. Portanto, a ingestão do produto ajuda a proteger também contra cáries dentárias.



Inteligentes!

Cientistas britânicos afirmam que gestantes poderiam elevar o QI de seus bebês a partir do aumento no consumo do leite, já que a bebida é rica em iodo. A substância é essencial para estimular a produção de hormônios pela glândula tireoide, que têm efeito direto no desenvolvimento do cérebro fetal.



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 calbros roliços para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 099, km 22,3 - Tapanhão - Jambeiro



Uma grande cooperativa

No mês do seu aniversário, a Cooper celebra sua experiência, a excelência de sua produção e mostra que está mais moderna do que nunca

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completa, em agosto, 81 anos de existência. A história da Cooper sempre foi marcada, desde a sua fundação, por muita luta, mas, sobretudo, por perseverança. Com o passar do tempo, mesmo diante de diversos desafios, a empresa foi se tornando cada vez mais sólida. Vários são os motivos que fizeram com que ela se tornasse uma referência nacional em leite pasteurizado, entre eles, a força de sua gente, de seus funcionários e cooperados, e a genuína atenção com o consumidor. Mesmo com mais de oito décadas de história, o cuidado com a qualidade e, especialmente, com a modernização da sua produção são evidentes.



Máquinas de última geração

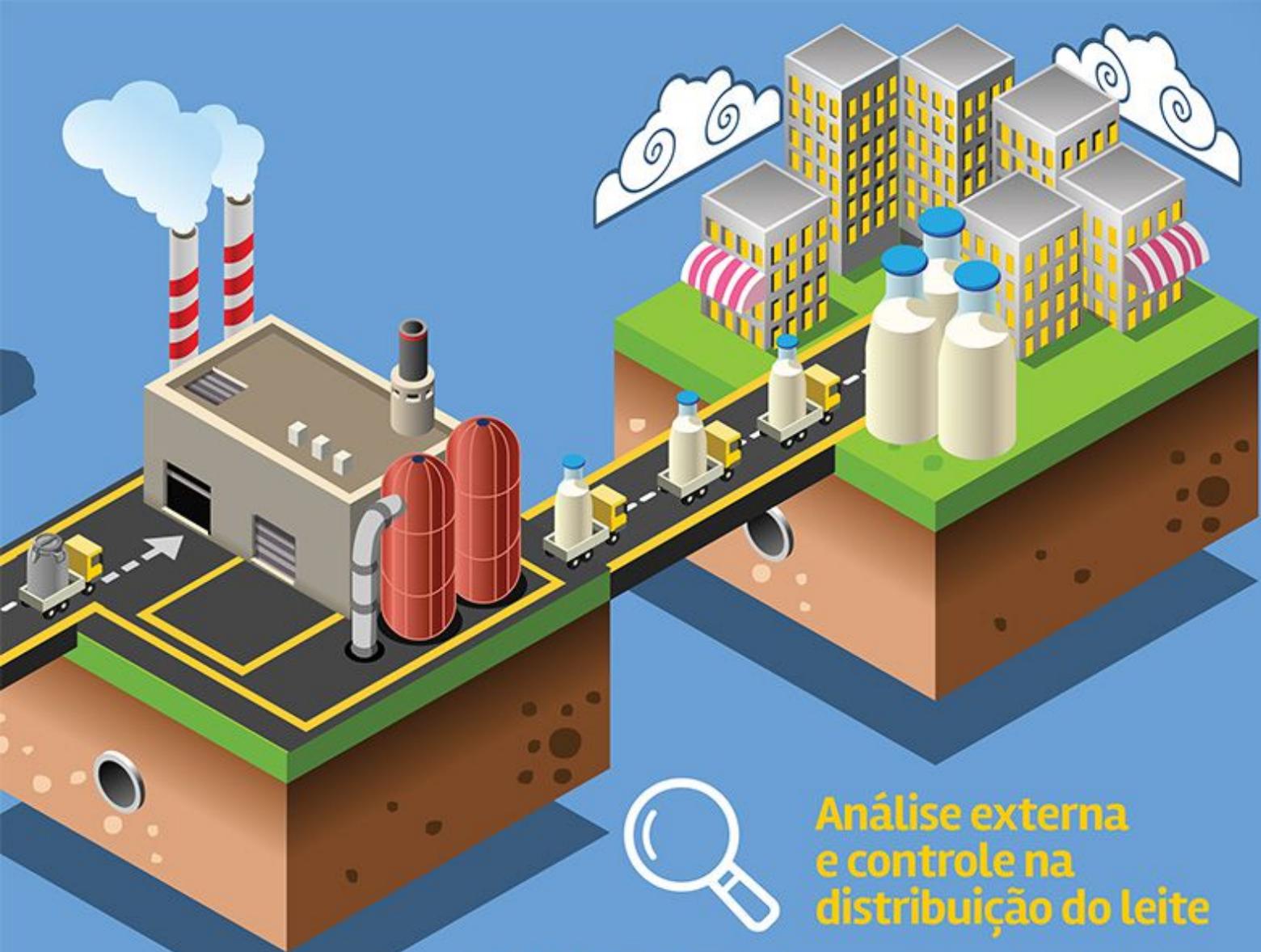
Para o envase do leite, são utilizados equipamentos modernos que, além de automatizar e aumentar o ritmo de produção, ajudam a garantir que os produtos finais estejam seguros em toda a cadeia. Toda a tubulação, desde o recebimento do leite até o envase, foi substituída e soldada, retirando as conexões que poderiam ser pontos de contaminação. Recentemente, foi adquirida uma máquina para embalar os fermentados – os iogurtes e as bebidas lácteas – que também permitiu o aumento da capacidade produtiva.



Testes e análises diárias, semanais e mensais

Além de maquinário de ponta e alta tecnologia, os testes realizados diariamente pela Cooperativa são outro ponto de destaque. As análises são uma exigência da Instrução Normativa 62/2011. Todos os dias, quando os caminhões trazem o leite retirado nas fazendas para o beneficiamento, ocorre a verificação laboratorial do material. Além disso, também são realizadas outras análises, tanto físico-químicas quanto microbiológicas, que garantem a qualidade dos produtos, desde as matérias-primas até os produtos finais.





Análise externa e controle na distribuição do leite

A Cooper encaminha amostras individuais mensais de todos os produtores que fornecem leite para a Clínica do Leite – um laboratório de referência, localizado dentro da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba. Eles realizam todas as análises obrigatórias exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – como gordura, proteína, extrato seco total, lactose, nitrogênio ureico, contagem de células somáticas (CCS), contagem bacteriana total (CBT) e antibióticos. Mesmo depois de liberado o início da produção, são realizadas amostragens para acompanhar todo o processo e garantir a padronização e qualidade, do início ao fim do lote produzido.

Além disso, todos os veículos de distribuição possuem aparelhos de refrigeração e devem atender aos requisitos exigidos para realização dos carregamentos – são avaliados pontos como higiene do veículo, presença de contaminantes, funcionamento da unidade de refrigeração e fechamento das portas. As condições dos veículos, inclusive com relação à sua manutenção, também são inspecionadas pelo Departamento de Vendas uma vez por mês.



Inovação e os órgãos de fiscalização

A Cooperativa tem ótimo relacionamento com fornecedores, por isso, constantemente, desenvolve testes em parceria com eles, para melhorar a qualidade, desenvolver novos produtos e inovar os processos produtivos. Atualmente, a Cooper passa por forte fiscalização, com fiscais e agentes do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura alocados na fábrica. Eles acompanham as análises laboratoriais e o processamento de todos os produtos, assegurando que estão atendendo às exigências legais.

Em julho, a Cooperativa terminou de adequar todas as embalagens à RDC 26/2015, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), sobre rotulagem de alimentos alergênicos e também encaminhou os laudos das análises da central de efluentes para a Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (Cetesb).



ORIENTAÇÃO TÉCNICA

A bST pode aumentar a produção de leite

Um hormônio que aumenta a produtividade do rebanho sem prejudicar a qualidade do leite. Essas são características importantes da Somatotropina bovina (bST), substância conhecida como o hormônio de crescimento (GH). Os avanços da biotecnologia a partir dos anos 80 permitiram que ela pudesse

ser produzida em escala comercial e utilizada na pecuária leiteira.

Produzida pelo organismo de diversos animais, a bST pode ser uma aliada importante para a produção do leite. Seja a curto ou longo prazo, ela proporciona uma lactação mais constante, aumentando a produção em torno de 6% a 35%.

Como a bSt funciona?

O aumento na lactação acontece porque o hormônio causa o efeito chamado de homeorrético da ST, que leva os nutrientes do corpo do animal para a glândula mamária. Além disso, a sensibilidade à insulina também diminui, fazendo com que mais glicose também vá para a glândula mamária e, conseqüentemente, aumentando a produção. Outro benefício da bST é a conservação de nitrogênio. Esse fator faz com que mais aminoácidos se-



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





jam destinados à síntese de proteínas do leite.

No entanto, é importante ressaltar que o hormônio deve ser aplicado apenas em animais que estão com condições corporais adequadas e antes do pico de lactação. Se utilizado em vacas fora desse estado, é possível que aconteça o emagrecimento, já que o corpo usa a reserva de gordura para se manter, em vez de enviá-la para a produção do leite.

Sem malefícios

Uma dúvida que muitos produtores têm sobre a utilização da BST são os efeitos colaterais dela sobre o corpo humano. Devido a sua característica proteica, o hormônio é digerido com toda a proteína ingerida, ou seja, não há riscos para a saúde humana. Sobre o leite, a única alteração identificada é o aumento no nível de gordura, já que boa parte dela vai para a glândula mamária.

Outro aspecto que pode trazer preocupação é a relação entre a BST e a saúde do animal. Diversos estudos mostram que não existem regis-

tros de doenças derivadas do hormônio, como retenção de placenta, febre do leite, deslocamento de abomaso (quarta câmara do estômago dos ruminantes, onde ocorre a digestão) ou cetose (desordem metabólica associada ao balanço energético negativo e à carência de carboidratos precursores de glicose, típica do período do parto de vacas de elevada produção de leite). Apesar disso, a vaca pode ficar mais suscetível à mastite, por conta do aumento da produção de leite. Para diminuir esse efeito, basta realizar todas as medidas preventivas dessa doença.

Alimentação

A inserção da somatotropina bovina recombinante não exige grandes variações na dieta das vacas. Pode-se aumentar a ingestão de matéria seca para sustentar a elevação na produção do leite.



Aumento na produção de leite



Sua utilização não causa doenças ao animal



Não afeta a qualidade do alimento, garantindo que ele continue adequado para o consumo



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Lactante - Pães - Leite

MINGO
ADULTO

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

Vinte alqueires de união

No alto de uma árvore seca, há uma casa de João-de-Barro. Pela entrada circular, o pássaro e sua família enxergam outra casa, com outra família. De paredes amarelas, a residência abriga a família do cooperado Afonso Antônio Batista Junior, um homem criado entre o asfalto e a estrada de terra.

O Sítio Santa Terezinha, localizado no distrito de São Francisco Xavier, em São José dos Campos, foi o contato que Afonso teve com a vida na roça. “A propriedade foi adquirida pelos meus pais na década de 60”, comenta. Herança de família, o cooperado manteve o sítio. “Em 1995, eu e a minha mulher, Regiane, assumimos a relação com a Cooper, que já existia desde 1990 com a minha mãe”, explica.

Atualmente, o casal tem três filhas e divide-se entre o agito da cidade e a calma do campo. Além de ser professora em São José dos Campos, Regiane cuida do sítio e da casa, enquanto as filhas, que ainda são estudantes, focam nas lições e, quando podem, auxiliam na lida rural. Já Afonso



atua na unidade da General Motors.

No começo deste ano, Afonso se uniu ao sogro, José Lourenço, que tem uma propriedade próxima ao sítio. “Ele já ajudava de longe, mas, agora, unimos tudo. Ficou melhor para todo o mundo, porque facilitou o nosso processo”, afirma. Juntos e sob o mesmo teto, a família unida reparte as tarefas, alegrias e desafios. “A gente não faz nada sozinho”, reforça o cooperado.



Ficha do produtor

Cooperado:
Afonso Antônio Batista Junior

Propriedade:
Sítio Santa Terezinha

Tamanho:
20 alqueires

Rebanho:
28 vacas em produção

Produto:
Leite B



Um mercado completo

Consumidores do Putim, zona sudeste de São José dos Campos, e adjacências têm tudo à disposição sem precisar sair do bairro

Ele tem de tudo: itens para alimentação, materiais para limpeza da casa, higiene pessoal, além de açougue, hortifrúti e, é claro, padaria. O Mercado São José, como passou a se chamar o local há cerca de um mês e meio, tem agradado os clientes com as diversas mudanças promovidas pelo novo proprietário, Luis Augusto Pereira (Guto).

As melhorias foram desde a fachada, organização interna, nova equipe de funcionários até um estoque maior de produtos. Tudo para atender de forma mais completa os moradores do Putim e dos bairros Jardim Santa Julia, Jardim Santa Rosa, Jardim Santa Fé, Vila Iracema e São Judas Tadeu. Com as benfeitorias, Guto avalia que os hipermercados da cidade não atraem os consumidores da região, que preferem a conveniência de uma loja próxima de casa.

Com relação à padaria, ele afirma que a procura por frios, pelo tradicional pãozinho e laticínios é bastante grande. “O leite tem bastante saída. Antes de assumirmos o mercado, os produtos da Cooper não estavam disponíveis. Hoje não podem faltar”, explica. O proprietário faz questão de destacar que tem apoio total da Cooperativa e talvez seja por isso que o pasteurizado seja uma exclusividade no estabelecimento. “Aqui só vendo leite Cooper”. Atualmente também são comercializados pela padaria do Mercado São José, iogurte, manteiga e requeijão da Cooperativa.



Mercado São José

Rua Nadyr Mota Cortês,
nº 381 – Jardim Santa
Rosa – São José dos Campos

Telefone: 3209 8702

Funcionamento: segunda a
domingo, das 6h30 às 21h00

Serviços: mercado, açougue,
hortifrúti e padaria

Pneu Bahia
Tradição em Recuperação de Pneus

- Recauchutagem de pneus;
- Serviços de borracharia;
- Pneus de carga, agrícola, utilitários e vans;

Rua: Bacabal, 190 - Pq Industrial - SJCampos (12) 3935-2244



RECEITA

Salada de beterraba com queijo!

Ingredientes:

- 4 beterrabas pequenas
- 150g de Queijo Minas Frescal Cooper em cubos
- ½ de xícara de chá de azeite de oliva extravirgem
- Suco de 1 limão
- 1 colher de sopa de mostarda tipo Dijon
- 1 colher de chá de mel
- Sal a gosto
- 4 xícaras de chá de folhas verdes variadas

Modo de preparo

Junte o azeite, o suco de limão, a mostarda e o mel em uma tigela. Misture até obter um creme. Tempere com sal e leve para a geladeira. Cozinhe a beterraba em uma panela com água por 25 minutos. Retire do fogo e aguarde esfriar. Descasque-a e corte em cubos irregulares. Espalhe as folhas verdes em um refratário. Misture a beterraba e os pedaços de Queijo Minas Cooper. Finalize com o molho. Sirva em seguida.



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 14: Ida Maria Monteiro Cerqueira, João Batista de Oliveira.

FUNCIONÁRIOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 16: João Antonio Primo. **Dia 19:** Bruno José Amaral da Silva. **Dia 20:** Luciano de Souza Silva e Wagner Fernando Gonçalves. **Dia 21:** Alexandre Barreto dos Santos. **Dia 22:** Luciano Cardoso de Medeiros Junior e Valteci Osvaldo Dionísio. **Dia 24:** Antonio Makennedy Eug Monte, Giovane Oliveira da Silva e José Angelo dos Santos. **Dia 26:** Tiago Oliveira Rovida. **Dia 30:** Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Halejandro Esau Ezra Siqueira da Silva. **Dia 6:** José Carlos da Rosa. **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:** Alessandro Cordeiro Ribeiro e Vital Manoel Antonio.

ZACTRAN



- Rapidez e potência na prevenção e tratamento da DRB (Doença Respiratória Bovina) em bezerras de leite.
- Antibiótico à base de Gamitromicina.
- Absorvido rapidamente nos pulmões: melhora clínica em 24 horas.
- Duração prolongada.



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

Para anunciar nesta seção, ligue para: 12 2139-2225



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2016

LEITE B	Produtor		Litros/ Mês
1°	Ailton Marson Junior - Caçapava		104.365
2°	Hissachi Takehara - Jacarei		82.022
3°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos		65.243
4°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté		38.790
5°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava		38.666
6°	Mario Moreira - São José dos Campos		31.762
7°	Alexandre Racz - Caçapava		28.399
8°	Nicanor de Camargo Neves Neto - Paraibuna		26.571
9°	Rodrigo Alfonso Rossi - Caçapava		26.528
10°	Eduardo Mendes - Natividade da Serra		24.557
11°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna		21.021
12°	Rogério Miguel - Santa Branca		17.060
13°	José Marcos Intriéri - Jambeiro		16.574
14°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava		15.875
15°	José Albano dos Santos - Jambeiro		15.805
16°	José Rubens Alves - São José dos Campos		15.718
17°	César Fernandes - Igaratá		15.272
18°	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna		14.917
19°	Adhemar José Galvão Cesar - Jambeiro		14.879
20°	João Batista de Oliveira - Paraibuna		14.451
21°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes		13.051
22°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro		13.004
23°	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos		12.530
24°	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna		11.584
25°	Alfonso Antonio Batista Junior - São José dos Campos		11.093
26°	José Carlos Garcia - Jambeiro		9.066
27°	Ivan Giovanelli - Caçapava		8.716
28°	Claudio Muller - São José dos Campos		8.633
29°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos		8.545
30°	Angel Guillem Moliner - Jacarei		8.515

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
1°	Ivo Bonassi Junior - Brazópolis		16.242
2°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava		15.948
3°	Maria Tereza Corrá - São José dos Campos		14.988
4°	Geraldo José Peretta - Caçapava		13.677
5°	Avimar Campos de Paula - Caçapava		11.467
6°	José Benedito dos Santos - Paraibuna		11.318
7°	Paulo Roberto Pereira da Silva - São José dos Campos		9.952
8°	Antonio de Paula Ferreira Neto - São José dos Campos		9.513
9°	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra		7.481
10°	Décio F Mascarenhas - Espólio - São José dos Campos		7.061
11°	Brasília Barbara de Oliveira - Caraguatatuba		6.888
12°	João Andrade Silva - Paraibuna		6.391
13°	José Galvão de Carvalho - São José dos Campos		6.276
14°	Fabio José da Silveira Gonçalves - Jacarei		5.261
15°	Luiz Antonio Bastos Junior - Jacarei		4.875
16°	Ozias Soares Faria - Paraibuna		4.782
17°	Benedito Sebastião de Sousa - São José dos Campos		4.582
18°	Messias Rangel Camargo - Paraibuna		3.909
19°	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos		3.893
20°	Ednei Benedito de Oliveira Braz - Natividade da Serra		3.824
21°	Plauto José Ferreira Diniz - Caçapava		3.816
22°	Carlos Eduardo de Souza - São José dos Campos		3.747
23°	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva - Redenção da Serra		3.685
24°	Noé Araujo - Paraibuna		3.660
25°	Luiz Antonio Alves Cesar - Paraibuna		3.657
26°	Coop Esc Al Ete Con José Bento - Jacarei		3.603
27°	Ida Maria Monteiro Cerqueira - Monteiro Lobato		3.447
28°	Mauro Donizette Leite - Caraguatatuba		3.446
29°	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro		3.438
30°	João das Mercês Almeida - São José dos Campos		3.418

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

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

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

Realize.



VINAC consórcios



Grupos de 60 meses

Veículo	Crédito	Prestação	Veículo	Crédito	Prestação
Hilux CD SR AT Diesel	R\$ 152.700,00	R\$ 2.967,34	Fit LX-MT	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49
S10 CD LT 2.8 Diesel	R\$ 127.290,00	R\$ 2.440,21	Strada Working 1.4	R\$ 55.450,00	R\$ 1.063,00
L200 Triton GLX Diesel	R\$ 111.990,00	R\$ 2.146,90	Saveiro 1.6	R\$ 53.590,00	R\$ 1.027,35
ASX MT	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,52	Onix LT	R\$ 44.350,00	R\$ 850,21
Cruze LT 1.4 Turbo	R\$ 89.990,00	R\$ 1.725,15	Palio 1.0 Attractive	R\$ 42.410,00	R\$ 813,02
Civic LXS-MT	R\$ 75.700,00	R\$ 1.451,21	Gol 1.6	R\$ 41.250,00	R\$ 790,78
Focus S 1.6	R\$ 72.490,00	R\$ 1.389,67	UP! 1.0 Take	R\$ 36.290,00	R\$ 695,70
Corolla GLI	R\$ 69.690,00	R\$ 1.335,99	Mobi Easy 1.0	R\$ 32.310,00	R\$ 619,40
Fit LX-CVT	R\$ 67.600,00	R\$ 1.295,93	Palio Fire 1.0 2P	R\$ 29.540,00	R\$ 566,30

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

Cinto de Segurança salva vidas.



VINAC consórcios



Avenida Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - JCampos - SP | Tel.: 0800 770 7811 | www.vinac.com.br