

cooperando

Ano XXXVII | nº 436
Junho/2017

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Leite para toda a vida



O leite pasteurizado resfriado
é saboroso, nutritivo e
saudável e agrada a todas as
gerações

Beba leite pasteurizado

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



No mês em que se comemora o Dia Mundial do Leite, gostaríamos de lembrar a todos a necessidade do consumo da bebida em todas as idades. Hoje, é muito comum vermos, especialmente nas mídias sociais, matérias e pessoas, até mesmo nutricionistas e médicos, desaconselhando o consumo do leite. Partindo do princípio de que, quando o assunto é alimentação, devemos sempre buscar orientação de mais credibilidade, especialmente aquelas embasadas em estudos, pesquisas e estatísticas, é importante não acreditarmos em opiniões isoladas, principalmente de pessoas que questionam, simplesmente por terem ouvido dizer, que o ser humano é o único animal que bebe leite depois de adulto.

Para essa questão, temos a seguinte resposta: outros animais adultos não consomem leite simplesmente por não terem acesso à bebida. Afinal, é mais barato alimentá-los com outras opções que não o leite. No que tange aos hábitos alimentares do ser humano, existem trabalhos de grande credibilidade, consistentes e com mais de meio século de existência que comprovam as vantagens relacionadas ao aumento da expectativa de vida daqueles que consomem mais leite e seus derivados. São inúmeras pesquisas, com comprovação de fontes, e estudos científicos que provam a relevância do leite na dieta humana: é o melhor hidratante, oferece proteção contra o câncer de intestino e de colo, previne doenças dos ossos, é bom para o coração, entre outros benefícios.

Para citar um importante nome, tomamos a opinião do dr. Dráuzio Varella, que sempre reforça a grande necessidade do consumo de leite por homens e mulheres de todas as faixas etárias. Ele cita a eficiência da bebida nas diversas fases da vida e condena as pessoas que a retiram de suas dietas sem uma verdadeira necessidade médica.

Embora respeitando a opinião de todos, entendemos que uma pessoa aconselhada por um nutricionista ou qualquer profissional da saúde a tirar o leite da sua alimentação estará fatalmente sujeita aos efeitos disso em sua vida e na sua saúde. Nosso conselho é que procurem ouvir outros especialistas da mesma área antes de tirarem uma conclusão a respeito desse tema. O leite pasteurizado resfriado é um produto nobre, de alta qualidade e valor nutritivo inquestionável. Leite é saúde, e os estudos estão aí para comprová-lo. Informe-se e traga mais saúde para o seu dia a dia!

Tecnologia no campo



A tecnologia vem auxiliando os produtores no planejamento e na organização das anotações do campo. O aplicativo SmartGado, lançado recentemente, ajuda o produtor a ter controle desde a aplicação de medicamentos, controle da produção leiteira, saber as vacas que estão em lactação até a inseminação artificial. Os dados coletados são utilizados para acompanhar o desenvolvimento das atividades.

O aplicativo está disponível para Android e IOS e funciona inclusive de forma offline (sem conexão com a internet). O SmartGado é uma possibilidade de substituir planilhas e papelada, organizando todas as informações e monitorando o rebanho. É possível também compartilhar os dados com os funcionários, para que acompanhem as evoluções no próprio celular. O programa é totalmente gratuito.

PIADA

Seguindo as leis de trânsito

Um policial avista uma van em baixa velocidade, acha estranho e manda parar.

É um caipira ao volante, acompanhado de seus amigos.

O guarda adverte:

- Senhor, andar devagar demais pode provocar acidente!
- Seu guarda, siga sinalização – diz o homem, apontando para a placa: BR-30.

– Senhor, essa placa não indica o limite de velocidade, e sim o número da estrada. Trate de prestar mais atenção, certo? Só mais uma coisa... Seus amigos estão bem? Parecem assustados...

– Eles já vão melhorar... É que acabamos de sair da BR-220.



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@superacomunicacao.com.br • Coordenação de Conteúdo: Vitor Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Luiz Malheiros Moisés Rosa e Wagner Marques. • Edição e Revisão de Textos: Ana Flávia Esteves • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Marcelo Tsutomu Inomata • 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.



O iogurte na prevenção da osteoporose

Sabemos que o cálcio presente no leite é muito importante para a saúde dos seres humanos. Por ser um derivado lácteo, o iogurte também possui esse mineral e ajuda no combate a problemas como a osteoporose, doença que torna os ossos mais frágeis.

Pesquisadores da Irlanda identificaram que aqueles que consomem iogurte apresentam menor risco de osteoporose e aumento da densidade dos ossos do quadril. Na pesquisa, também foi constatada que a concentração da vitamina D, presente no produto, chegou a ser 12,9% maior. Foram 4.310 pessoas acima de 60 anos participantes do estudo.

Outros dados da pesquisa que reforçam a importância do consumo de iogurte são: 39% das pessoas tiveram menos características de osteoporótico (quando o osso não retorna à normalidade), risco 31% menor de osteopenia (perda precoce da densidade do osso) e redução de 52% no risco de osteoporose em homens.

Acrescente iogurte à sua dieta e tenha ossos mais saudáveis!



Precisa ferver o leite?

O inverno se aproxima e a vontade de beber leite aumenta. Esquentar a bebida passa a ser prática comum das famílias. No entanto, pela tradição, em vez de apenas aquecê-lo, muitas pessoas ainda fervem o leite, sem saber que o produto pasteurizado não precisa passar por esse processo. Pela pasteurização, o leite é submetido a uma temperatura de 75°C, que elimina micro-organismos nocivos, tornando o alimento seguro para consumo e preservando suas melhores características.

A fervura feita em casa leva a bebida a uma temperatura próxima de 100°C. Ela desnatura e precipita as proteínas (aquilo que a gente vê no fundo da leiteira depois de ferver o leite) e mata também micro-organismos benéficos à saúde, como os lactobacilos, que haviam sido preservados pela pasteurização.

A temperatura a que o leite é submetido é tão importante que a lei diz que a pasteurização deve atingir 75°C, mas não pode passar de 80°C. Existem inclusive análises obrigatórias para a comprovação disso. Então, lembre-se: jamais ferva o leite pasteurizado. Curta o inverno com uma boa xícara de leite quente, mas não fervido.



Custo de produção recua

A trajetória é de queda neste início de 2017. O Boletim ICPL Leite/Embrapa, do mês de abril, aponta para uma diminuição do custo de produção do leite próximo dos 6%. Segundo a publicação, o concentrado, que nesse primeiro quadrimestre do ano já apresenta queda superior a 17%, é o principal responsável pela redução.

Em um ano, o custo de produção também diminuiu e novamente por causa do concentrado, já que outros itens que formam o índice de custo tiveram variação positiva no mesmo período. Isso demonstra o quanto o item pesa na composição do custo da atividade.



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 régua 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 - Jambeiro

O leite na evolu

O mês de junho é especial para quem, de alguma forma, está ligado ao leite, seja na produção, seja no consumo. No dia 1º, celebra-se o Dia Mundial do Leite. A data foi instituída pela Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação em 2001, com o objetivo de reforçar a importância do consumo da bebida e seus derivados a fim de manter uma dieta equilibrada.

A revista **Cooperando** tem trazido, todos os meses, exemplos de estudos e pesquisas que reforçam o quanto o leite é benéfico à saúde. Apesar de tantos registros, algumas pessoas ainda questionam o porquê de o ser humano ser a única espécie animal que mantém o hábito de tomar leite mesmo depois de adulto. A resposta para essa questão passa pela evolução biológica da nossa espécie.

Nos primórdios, para que a mãe tivesse o leite materno disponível apenas para os bebês, o organismo humano eliminava a enzima intestinal que permite digerir a lactose, o principal nutriente do leite, à medida que o bebê crescia. Desta forma, um processo natural controlava o acesso ao alimento, produzido em baixíssima escala. O ser humano deveria então alimentar-se de frutas, carnes

de caça e o que mais pudesse encontrar na natureza.

Com o passar dos séculos, o homem desenvolveu a capacidade de produzir alimentos, por meio do cultivo e da criação. Com isso, passou a ter acesso ao leite produzido por outras espécies animais. O consumo desses leites desenvolveu ao organismo humano a capacidade de digerir a lactose por toda a vida e possibilitou ao homem o acesso a um alimento altamente nutritivo.

Por que, então, o ser humano continua a beber leite depois de adulto? A resposta para essa questão é mais simples do que se imagina: porque somos a única espécie animal em condições de produzi-lo em escala suficiente para consumo e temos um organismo perfeitamente capaz de aproveitar todos os benefícios da bebida.

Qualidade e distribuição

O diretor-presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira, o Bene, afirma que, após mais de 30 anos lendo e relendo pesquisas e estudos dos mais renomados especialis-

tas, tem a plena convicção de que o ser humano que consome leite em todas as idades tem, ao longo da vida, muito menos problemas de saúde e muito mais longevidade.

Bene ressalta também um aspecto positivo advindo do desenvolvimento: a modernização dos equipamentos utilizados na pasteurização e as atuais exigências de qualidade garantem cada vez mais segurança alimentar ao produto. “Antigamente, o transporte do leite até o posto processador era feito em temperatura ambiente, o que propiciava a multiplicação de bactérias. Hoje, o leite chega resfriado à nossa usina. Além disso, as análises que fazemos em nosso laboratório são muito mais rigorosas do que eram antes, tanto para verificação da matéria-prima quanto do produto final, que chega à mesa do consumidor.

Temos como garantir que o leite pasteurizado resfriado é de qualidade confiável e superior à que existia no passado”, reforça.



ção humana

Visando à máxima qualidade, Bene também destaca a importância da relação entre local de produção e de consumo. Segundo ele, escolher um produto da região faz muita diferença. “Quando falamos de leite pasteurizado resfriado, é muito importante lembrar que o melhor é aquele que pode ser encontrado o mais próximo possível de onde foi produzido, ou seja, o leite fresco. Produtos beneficiados a centenas de quilômetros têm a logística como fator determinante para a perda da qualidade”, ressalta.

Linha do tempo

A relação do homem com o leite é histórica. Existem relatórios científicos, por exemplo, que comprovam o hábito das pessoas de consumi-lo desde 3.000 a.C. Na Finlândia, amostras revelaram presença de gordura do leite em cerâmicas datadas de 4.500 anos atrás. Já na Irlanda, existem indícios de produção leiteira descobertos por arqueólogos e antropólogos que remontam há 6.000 anos. Por lá, foram encontrados ácidos graxos da gordura do leite preservados em vasos de alimentos.

Variedade e sabor

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos abastece as regiões do Vale do Paraíba, Litoral Norte, Minas Gerais, Região Serrana e a capital do estado de São Paulo com o melhor leite pasteurizado e seus derivados. São dezenas de cidades que podem contar com a qualidade e o sabor sem igual dos produtos Cooper. Uma linha completa de leites da marca atende aos mais exigentes consumidores. Saiba um pouco mais sobre cada um deles.



Leite Pasteurizado Tipo B Integral

O Leite B Cooper é pasteurizado e homogeneizado, o que lhe confere coloração e sabor especiais, e tem teor de gordura integral. Pode ser encontrado em saquinho plástico e garrafinha com 1 litro. Seu processamento atende às mais rígidas normas de produção e fiscalização.

Leite Pasteurizado Integral

O Leite C Cooper também é pasteurizado, homogeneizado e tem teor de gordura padronizado a 3%.

Cooper Light

O Cooper Light é o leite pasteurizado desnatado da Cooper. Ele é leve, saboroso e muito saudável. Em garrafas de 1 litro, o teor de lipídios do Cooper Light é bem reduzido – apenas 0,4% – graças ao processo de desnate. Apresenta 40% menos calorias que o leite pasteurizado integral e é isento de colesterol.

Cooper Belle

O produto semidesnatado da Cooper é o Leite Cooper Belle. Trata-se de uma opção leve e saudável. Em garrafas de 1 litro, é recomendado a pessoas que queiram ingerir menos gordura na alimentação.

Novità

Outro semidesnatado da Cooper é o Novità. Também é um leite leve e saudável, mas comercializado em saquinho de 1 litro.

Vitaminas: grandes

Em propriedades leiteiras, conseguir bom desempenho produtivo e reprodutivo requer vencer inúmeros desafios. Se por um lado os custos de produção e a mão de obra especializada, cada vez mais escassa, são de longe os temas que mais tiram o sono dos produtores, de outro, um grande aliado contribui e muito para o sucesso dos negócios: a alimentação balanceada do rebanho. Uma dieta equilibrada é um dos caminhos para que o gado de leite responda com uma matéria-prima de qualidade e bom volume de produção.

A boa nutrição de vacas leiteiras tem influência direta sobre o quanto elas vão produzir, além de auxiliar na manutenção da sanidade dos animais. As vitaminas têm papel fundamental nesse processo. O fornecimento adequado desses nutrientes é essencial e pode inclusive diminuir a propensão a doenças como a mastite.

Nesse contexto, os complementos vitamínicos são um recurso importante para suprir as necessidades nutricionais dos bovinos, uma vez que os volumosos nem sempre são suficientes do ponto de vista nutritivo. A silagem, por exemplo, se mal armazenada, pode apresentar perda da concentração nutritiva. Forrageiras como o capim, por sua vez, têm melhor valor nutritivo quanto mais nova a planta.

Vale lembrar que cada animal tem uma necessidade nutricional específica, de acordo com seu potencial produtivo, e, portanto, uma assessoria especializada é fundamental para a composição das dietas. O médico-veterinário, o nutricionista animal e o zootecnista são profissionais indicados para realizar essa tarefa.

A seguir, veja um pouco mais a respeito do que algumas vitaminas podem trazer de benefícios aos bovinos.

Vitamina A

O aparelho reprodutivo e a mucosa dos animais (conjuntival, brônquica, vesical e uterina) são beneficiados pela vitamina A. Ela contribui para a transformação dos hormônios reprodutivos, além de atuar no desenvolvimento dos sistemas nervoso e imunológico dos animais e aumentar a resistência a doenças. A falta dessa vitamina pode gerar diminuição do apetite, interferir no crescimento e reduzir a taxa de concepção, uma vez que diminui a atividade sexual de reprodutores e a quantidade e capacidade de movimentação dos espermatozoides.

Vitamina E

Por ser antioxidante, ela retarda o envelhecimento e previne a degeneração precoce. A suplementação com vitamina E também contribui para a redução da mastite. Sua deficiência afeta especialmente animais jovens, provocando a calcificação anormal dos músculos (músculo branco).

Vitamina D

A vitamina D está diretamente ligada ao fortalecimento do sistema ósseo dos animais. Ela melhora a absorção do cálcio e do fósforo pela mucosa do intestino. A falta desse complemento pode acarretar problemas nos ossos e elevar o risco de ocorrência da febre do leite. No entanto, a ingestão elevada desse nutriente, por períodos muito longos, pode causar diminuição no consumo de alimentos e comprometer tanto a taxa de crescimento quanto o volume de produção. O equilíbrio é aspecto essencial na administração dessa vitamina.

Fonte: milkpoint

aliadas do produtor



Vitamina K

Ação anti-hemorrágica é a principal tarefa da suplementação com vitamina K. A substância é sintetizada no trato digestivo pelas bactérias ruminais. A deficiência dessa vitamina pode gerar aumento no tempo de coagulação sanguínea.



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MINGO
Am Pito

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



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





COOPERADO DO MÊS

Paixão pelo campo

“**T**enho paixão por aquilo que faço”. Assim, João Bosco da Silva, associado da Cooper em Paraibuna, define sua atuação na pecuária leiteira. Com sorriso no rosto, ele conta que ainda jovem já ajudava o pai na produção de leite na fazenda, localizada no bairro Vargem Grande, e herdou dele a dedicação para cuidar do rebanho.

Nascido em Igaratá, o produtor é cooperado há 27 anos e se sente orgulhoso por tudo o que conquistou. “Sempre tirei o meu sustento da produção de leite e criei meus dois filhos [um jovem de 20 anos e a mais nova de 7]. Tudo o que tenho começou daqui e dou muito valor”.

João Bosco lembra que a coqueira, até hoje usada pelas vacas leiteiras, foi construída em 1969 e inaugurada no dia 3 de fevereiro daquele ano. Seu pai, João Vitório da Silva, já falecido, que também era associado da Cooper, foi quem iniciou a produção. “É algo que quero levar para o resto da minha vida, pois valorizo os ensinamentos que meu pai deixou para mim e meus irmãos”, afirma.

Ele também se recorda de que foi nessa mesma época que a família iniciou sua relação com a Cooperativa. “São muitos anos de confiança. Eu sou cooperado desde 1990 e vou sempre manter essa parceria”, acrescenta.



O produtor guarda como lembrança uma vaca com as iniciais do nome de seu pai. “Tenho muito zelo. Para mim, é muito especial e ela irá para onde eu for. Meu pai foi um exemplo de pessoa, que deixou muita saudade e um legado de educação e união”.

Mais produtividade

João Bosco planeja, com ajuda do irmão, aumentar a produção de leite que, atualmente, é de 130 litros por dia. Juntos, eles estão construindo outro curral no bairro do Cedro. A expectativa é que até o fim do ano o curral já esteja em operação e produza até 400 litros por dia. “Será tudo automatizado, com ordenhadeira e um tanque com capacidade para 1.000 litros”, conclui.



FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
João Bosco da Silva

Propriedade:
Fazenda localizada no bairro Vargem Grande, em Paraibuna

Rebanho:
12 vacas leiteiras

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
130 litros por dia



REVENDEDOR

Dedicação e qualidade para melhor atender

Oferecer produtos fresquinhos que só a Cooper leva para as mesas das famílias. Márcio Silva, proprietário da Padaria Fênix, localizada no bairro Urbanova, em São José dos Campos, opta pela qualidade como diferencial da sua loja.

Desde abril de 2017, quando iniciou as atividades do estabelecimento, ele comercializa os produtos Cooper. Quem passa pelo número 725 da Rua Antônio Widmer pode observar a dedicação e o carinho da equipe para proporcionar o melhor atendimento e oferecer os melhores produtos aos clientes. Hoje, são 18 funcionários.

Márcio comercializa, todos os dias, pães quentinhos, bolos, salgados, entre outras guloseimas que agradam os fregueses. E, como não poderia ficar de fora, os produtos Cooper estão presentes e são sucesso. Na padaria, são vendidos os leites Cooper (Pasteurizado Tipo B Integral, Pasteurizado Desnatado – Cooper Light e Pasteurizado Integral), queijo Minas frescal, requeijão cremoso, manteiga, entre outros. “São produtos de qualidade que os nossos clientes fazem questão de ter em suas mesas”, diz.

Outro ponto que, segundo ele, é primordial nesse processo é a atenção dos

funcionários da Cooper que realizam as entregas. “Pessoas importantes e que sempre nos atendem muito bem. Estão dispostos a fazer o melhor e o sorriso no rosto e a educação são sempre diários.”

A padaria possui ainda uma área externa. O espaço aberto é ponto de encontro de amigos e famílias, agradando a todos.

Padaria Fênix

Rua Antônio Widmer, 725,
bairro Urbanova, em São José
dos Campos

Telefone:
(12) 3949-1999

Funcionamento:
todos os dias, das 6h às 22h

Serviços:
padaria, doces, bolos, salgados
e lanchonete



RECEITA

Doce de leite com amendoim

Ingredientes

- 1 1/2 litro de leite Cooper
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras (chá) de amendoim torrado
- 2 colheres (sopa) de manteiga Cooper

Modo de Preparo

Coloque o leite e o açúcar cristal em uma panela. Coloque um pires dentro da panela para evitar que o conteúdo transborde. Deixe a mistura no fogo por 40 minutos. Não precisa mexer. A consistência vai mudar aos poucos. Quando estiver bem cremoso e com cor de caramelo, retire o pires da panela e reserve o doce de leite.

Pegue o amendoim, envolva-o em um pano de prato e quebre-o levemente com um pau de macarrão. Junte o amendoim com o açúcar e leve ao fogo. Mexa para não queimar. Quando virar um caramelo, adicione a manteiga. Misture duas xícaras do doce de leite que foi reservado. Mexa por 10 minutos, até dar ponto. Quando começar a desprender da panela, semelhante ao ponto de brigadeiro, despeje sobre uma bancada untada com manteiga até amornar. Corte e delicie-se!



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Junho (2ª quinzena) Dia 16: João Bosco da Silva, João Batista de Carvalho Filho, Maria Tereza Corrê e Orlando Feirabend. **Dia 28:** José Laudelino de Brito. **Dia 30:** Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena) Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira. **Dia 7:** José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena) Dia 17: Vanderson Samuel dos Santos. **Dia 19:** Airton José Machado Faria e José Aparecido da Rosa. **Dia 24:** Fabio Antonio Oliveira Bitencourt. **Dia 29:** Luis Felipe Santana e Pedro Alves de Oliveira. **Dia 30:** Vitor Antonio de Souza.

Julho (1ª quinzena) Dia 1º: Patricia de Azevedo Ferreira. **Dia 5:** Luciano Rosa de Souza. **Dia 6:** Davi Nascimento da Silva. **Dia 7:** José Sebastião da Silva. **Dia 9:** Cintia Arbocz Brazil. **Dia 10:** Mauro Augusto Silva.

O seu patrimônio protegido
contra a DRB*.

Z RAPIDEZ E POTÊNCIA

Quanto mais você investe em cuidado, mais ele cresce.



MERIAL

UMA EMPRESA SANOFI
Zactran® inicia sua ação contra a
DRB* em apenas 30 minutos.

ZACTRAN®
genérico
E PRONTO.

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

ABRIL 2017

LEITE B		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	104.692
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	72.776
	3º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	69.444
	4º	Augusto Marques de Magalhães – Caçapava	43.111
	5º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	39.173
	6º	Alexandre Racz – Caçapava	37.732
	7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	37.513
	8º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	34.865
	9º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	26.982
	10º	Mário Moreira – São José dos Campos	25.788
	11º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	24.608
	12º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	19.083
	13º	José Rubens Alves – São José dos Campos	16.345
	14º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	16.131
	15º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	15.954
	16º	Cesar Fernandes – Igaratá	14.468
	17º	Jandir Ferreira de Carvalho – São José dos Campos	13.280
	18º	José Albano dos Santos – Jambeiro	11.966
	19º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	10.322
	20º	Afonso Antonio Batista Junior – São José dos Campos	10.287
	21º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	10.045
	22º	Maria Tereza Corrâ – São José dos Campos	9.981
	23º	Ivan Giovanelli – Caçapava	9.599
	24º	Mauricio Neves de Oliveira – Paraibuna	8.877
	25º	Claudio Muller – São José dos Campos	8.610
	26º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	8.046
	27º	José Camargo de Castilho – Jambeiro	7.590
	28º	Adhemar José Galvão Cesar – Jambeiro	7.495
	29º	Eugenio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	7.487
	30º	José Carlos Garcia – Jambeiro	6.779

		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Ivo Bonassi Junior – Brazópolis	21.686
	2º	Adilero Fonseca Miranda – Caçapava	18.244
	3º	Geraldo José Peretta – Caçapava	17.721
	4º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	16.799
	5º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	12.130
	6º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	11.876
	7º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	9.735
	8º	Antonio Otávio de Faria – Natividade da Serra	8.492
	9º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	8.154
	10º	João Andrade Silva – Paraibuna	7.127
	11º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	6.671
	12º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caragatatuba	6.373
	13º	Mauro Donizeti Leite – Caragatatuba	6.217
	14º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	6.056
	15º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	5.269
	16º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Natividade da Serra	5.212
	17º	Giovani de Freitas Carvalho – Jacareí	5.056
	18º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	4.950
	19º	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	4.791
	20º	Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	4.675
	21º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	4.623
	22º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.427
	23º	Coop Esc Al Ete Con José Bento – Jacareí	3.926
	24º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	3.725
	25º	João Bosco da Silva – Paraibuna	3.366
	26º	Marlene Marques Romano Neves - Espólio – Paraibuna	3.334
	27º	Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	3.014
	28º	João das Mercês Almeida – São José dos Campos	2.853
	29º	José Francisco Rodrigues - Espólio – Paraibuna	2.841
	30º	Reinaldo José Gerasi Cabral – Paraibuna	2.793

LEITE RESFRIADO

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

HÁ 40 ANOS REALIZANDO SONHOS

Em todos esses anos a Vinac entregou mais de 60.000 cartas de crédito sem nenhum atraso, todas elas transformadas em realizações de sonhos de cada um dos seus clientes.

GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 33.700,00	R\$ 646,05	FOCUS S 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
UP! 1.0 TAKE	R\$ 37.990,00	R\$ 728,29	CIVIC SPORT	R\$ 87.900,00	R\$ 1.685,09
GOL 1.6	R\$ 44.053,00	R\$ 844,52	CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 91.790,00	R\$ 1.759,66
PALIO 1.0 ATTRACTIVE	R\$ 44.570,00	R\$ 854,43	COROLLA GLI AUT	R\$ 91.990,00	R\$ 1.763,49
ONIX LT	R\$ 47.950,00	R\$ 919,23	ASX MT	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,52
SAVEIRO 1.6	R\$ 56.384,00	R\$ 1.080,91	L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,42
STRADA WORKING 1.4	R\$ 59.050,00	R\$ 1.132,02	S10 CD LT 2.8 DIESEL	R\$ 133.460,00	R\$ 2.558,49
FIT LX-MT	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49	HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 154.620,00	R\$ 2.964,14
FIT LX-CVT	R\$ 67.600,00	R\$ 1.295,93	Tabela Julho/2017		

Cinto de segurança salva vidas.

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



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](#) [@vinacoficial](#)

