

cooperando

Ano XXXVII | nº 433
Março/2017

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Duas décadas da melhor ração

Fábrica de
Rações Cooper
foi criada para oferecer
produtos honestos
e com a máxima
qualidade



Aos associados, o melhor atendimento sempre

Benedito Vieira Pereira
Diretor-Presidente



Uma das tarefas da Cooperativa é prestar auxílio e atender o associado oferecendo soluções para as mais variadas dificuldades do dia a dia, que não são poucas. Com esse propósito, disponibilizamos aos nossos cooperados uma série de facilidades, desde oficina para manutenção de equipamentos rurais, como tanques de resfriamento de leite, picadeiras, ensiladeiras, carretas e carroças, até serviços como supermercado e posto de combustíveis para abastecimento de veículos. O combustível do nosso posto tem qualidade garantida e preços baixos, se comparado ao dos concorrentes que oferecem produtos da mesma qualidade.

Além disso, a Cooper possui lojas agropecuárias, em São José dos Campos, Monteiro Lobato e Paraibuna, onde o produtor encontra tudo aquilo de que precisa para a lida na propriedade, com qualidade e preços bons. As lojas são dedicadas não só aos cooperados e funcionários, mas também estão abertas ao público em geral.

Nossa Fábrica de Rações é outra importante parceira do homem do campo. Inaugurada há duas décadas, ela tem a missão de atender ao nosso produtor e aos pecuaristas de toda a região, oferecendo cerca de 30 opções de rações, sempre com muito rigor no processo de fabricação. Construímos a fábrica com o objetivo de oferecer uma ração honesta, com matérias-primas adquiridas com muito cuidado e alto controle de qualidade. Isso para que seja possível concorrer com grandes empresas com o melhor produto e a máxima garantia. Temos ainda a possibilidade de elaborar fórmulas personalizadas, indicadas por um nutricionista animal ou pelo próprio produtor. As rações são comercializadas ensacadas ou a granel, o que garante mais praticidade e mais economia ao pecuarista.

No entanto, nada disso seria possível sem a força da nossa entidade. É por isso que lembro a todos os nossos cooperados que, no próximo dia 23 de março, será realizada, na sede da Cooper, às 18h, nossa assembleia geral ordinária de prestação de contas e eleição do Conselho Fiscal. Teremos também homenagens aos cooperados e funcionários que completam 25 anos de casa e aos associados que celebram 50 anos de Cooperativa. Após as atividades, realizaremos o tradicional sorteio de brindes e um coquetel será oferecido a todos os presentes. Esperamos a máxima presença de todos!

Em março, tem Assembleia Geral!



Atenção, cooperados: a próxima Assembleia Geral Ordinária da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos acontecerá no dia 23 de março, às 18h, na sede da Cooper. Na oportunidade, haverá prestação de contas e eleição do novo Conselho Fiscal para o ano de 2017, cuja gestão encerra-se em março de 2018, ano em que haverá eleição para nova diretoria.

Na Assembleia, também serão homenageados os associados com 50 anos de Cooperativa (Hélio de Oliveira, Maria Aparecida Pavret do Amaral, Messias Rangel Camargo e Maria Rosa Pereira Renó) e aqueles com 25 anos como cooperados (José Carlos dos Santos - Espólio, Luiz Antonio Alves Cesar, Valdinei Coelho Ribeiro, Jorge de Paula Ribeiro e Evélio Santos Sanches). Também receberão homenagens os funcionários com 25 anos de casa (Francisco Tadeu Sene, Liovaldo Militão da Silva, Mauro Brito Teixeira, Moacir Pedro Campos Silva e Antonio Braz Pereira).

Como sempre, a participação de todos os associados é muito importante! Sua presença será primordial para a realização dos trabalhos.

PIADA

É rapidin...

Certa vez, o caipira decidiu visitar o seu compadre e como a distância era muito grande, pela primeira vez, ele iria andar de avião. Lá estava ele, todo despreocupado, o avião já havia decolado e estava no meio do percurso. Pegou seu cigarro de corda, acendeu e começou a fumar. De repente, a aeromoça apareceu e, vendo aquela fumaceira toda dentro do avião, foi logo dizendo para o caipira:

– Meu senhor, você não sabe que é proibido fumar dentro da aeronave?

Então o caipira responde, pacientemente:

– Então abre a porta que eu vô pitá lá fora.



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 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: 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.

A moedinha vale ouro!

Há cerca de oito meses, por iniciativa da presidente do GACC, Rosemary Sanz, e parceria da presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira, surgiu a “Campanha do Cofrinho”. A atividade consiste em usar a estrutura de logística da Cooper para, inicialmente, entregar os cofrinhos em aproximadamente 130 estabelecimentos, entre padarias e mercadinhos, e depois recolhê-los, abri-los e depositar o valor arrecadado na conta do Hospital do GACC no banco Sicredi.

O GACC considera que a ação tem sido muito positiva. “Percebemos o grande engajamento dos proprietários e de cada colaborador da Cooper que faz essa campanha acontecer e divulga a causa da instituição. A dedicação, o cuidado, o comprometimento, o esforço e a animação de cada pessoa da Cooperativa nos enche de alegria e nos dá ânimo para continuar na difícil luta para garantir que todas as crianças e jovens, principalmente as do SUS, recebam o melhor tratamento e tenham garantidas as suas chances de cura”, afirma Rosemary.

Para onde vão as doações?

Cada pessoa que deposita moedinhas nos cofrinhos presentes nos pontos ajuda na manutenção dos serviços de alta

complexidade, de alto custo e de última geração ofertados para as crianças e jovens com câncer do SUS. A doação permite que todas as vidas tenham o mesmo valor, e que todas as crianças e jovens recebam tudo que precisam de acordo com os melho-

res e mais avançados protocolos de tratamento. Somente por meio de doações é que o Hospital do GACC consegue atender a todos os casos sem fila de espera, seja para consultas, exames, internações, cirurgias, quimioterapias, terapias intensivas, oferecendo, além do cuidado médico hospitalar, também o cuidado emocional, educacional, social e espiritual. Nada disso seria possível sem as doações. Como resultado de tudo isso, hoje o Hospital do GACC já alcança 71% de índice de cura. Com a ajuda de todos, a meta é chegar ao menos a 80%, equivalendo o índice a resultados obtidos em países como os Estados Unidos e também da Europa.



Mais sobre o GACC

Para saber mais a respeito do Hospital do GACC, acesse o site www.gacc.com.br e faça você também a sua doação pelo 0800 727 0810, tornando-se um contribuinte mensal, e ajude na luta pela vida de centenas de crianças e jovens com câncer.

O pregão vai começar!

A 7ª edição do Leilão Cooper está bem próxima! O evento será realizado no mês de abril, em data a ser divulgada pela Cooperativa. O pregão acontecerá tradicionalmente no recinto da Fábrica de Rações Cooper, localizado na Avenida Constância da Cunha

Paiva, nº 1.000 – Jardim Santa Inês II.

Atenção! Para se inscrever, é necessário ir até a sede da Cooper e procurar pela Vera Soares. A exemplo dos anos anteriores, será uma oportunidade única para fazer parte de um dos eventos mais procurados pelos pecuaristas da região e, claro, realizar excelentes negócios.



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

Ração de qualidade

Corria o ano de 1997 e no bairro Jardim Santa Inês, em São José dos Campos, surgia mais uma das ousadas ações da Cooperativa de Laticínios: a Unidade Industrial Carlos Sattelmayer, mais conhecida como Fábrica de Rações Cooper. “No dia 9 de junho do mesmo ano, os motores começaram a funcionar. As máquinas estavam preparadas para produzir ração para bovinos. Em pouco mais de seis meses, atingíamos a capacidade total de produção”, lembra o encarregado da fábrica, Alexandre Correa de Moraes. Ele conta que com o passar do tempo começaram a ser elaborados também outros tipos de ração (*leia mais a seguir*). Atualmente, no local funcionam, além da unidade industrial, um laboratório, o escritório e vestiário, e um galpão da carpintaria que saiu da rua Paraibuna em 2002. Alexandre lembra que, desde a inauguração, a fábrica se modernizou e se atualizou. “Quando começou a funcionar, tínhamos aqui quatro silos, por onde passa a matéria-prima utilizada na produção das rações. Foi necessário adquirir mais três e uma máquina pelletizadora (equipamento que mistura vapor e ração em quantidades adequadas). Além dos sete silos, também temos um moinho, um misturador, um silo maior externo, onde armazenamos o milho, e três linhas para ensaque”, explica.



Preço e qualidade

A proposta de construção da fábrica foi oferecer aos associados e também aos pecuaristas da região um produto que primasse pela qualidade e que tivesse um preço justo. O chamado carro-chefe da fábrica continua a ser a ração para os bovinos. “Produzimos desde a ração

para bezerros, para novilhas, touros, e, especialmente, para as vacas em lactação. Na base da composição, utilizamos o milho e a soja, mas de acordo com a necessidade outros ingredientes são utilizados, como farelos de glúten, de algodão, de trigo e de polpa cítrica”, explica.

e é aqui!



Variedade e logística

A Fábrica de Rações tem atualmente 30 opções de produtos e uma variedade para atender a produtores de bovinos, aves, suínos, etc. Para os produtos ensacados, existem embalagens de 5, 25, 40 e 50 quilos. “O que nós produzimos aqui vai para as lojas agropecuárias da Sede, em São José dos Campos, de Monteiro Lobato e de Paraibuna. Temos também um vendedor para atender aqueles que desejam comprar direto da fábrica”, afirma o encarregado. Além disso, fazemos venda a granel com caminhões adequados para esse tipo de entrega. Às vezes, o comprador tem silos para o armazenamento e deseja que a entrega seja feita diretamente na propriedade.

Dentre as vantagens de adquirir a ração Cooper, os destaques são o preço justo, a segurança de um produto que já está no mercado há 20 anos e o controle de qualidade, já que são feitas análises em laboratório tanto das matérias-primas, quanto das amostras de todos os lotes fabricados. Nunca é demais lembrar que a Fábrica de Rações pertence à Cooperativa e, portanto, quando o cooperado compra dela, está investindo na melhor qualidade de alimentos para o seu rebanho e, por consequência, no próprio patrimônio.

Rações personalizadas

De acordo com o encarregado, a fábrica também está preparada para fazer uma preparação a partir de fórmulas personalizadas. “Para animais em lactação, temos produtos com 18%, 20% e 22% de proteína. A ração é preparada sempre a partir de uma combinação de dois fatores: proteína e energia. Há situações, por exemplo, em que o produtor precisa alimentar o seu rebanho com mais proteína que energia”, ressalta Alexandre. A fábrica tem capacidade para elaborar o alimento ideal de acordo

com a necessidade nutricional de cada animal. A proporção indicada nos rótulos traz uma relação de um quilo de ração para cada três quilos produzidos. No entanto, no mesmo plantel, o pecuarista pode ter animais com capacidade e carências diferentes. Se o veterinário, em análise nutricional, indicar uma ração com uma composição diferente e personalizada, a Fábrica de Rações Cooper faz. Zelar por esse complemento que será oferecido ao rebanho é primordial para os resultados da propriedade.

A importância do monitoramento do período de transição

O intervalo de três semanas, antes e após o parto, nas vacas leiteiras, conhecido como período de transição, requer uma atenção especial dos produtores quanto ao comportamento dos bovinos. Os animais nessas condições precisam de um controle nutricional para que nem a saúde nem a lactação sejam prejudicadas. As recomendações relacionadas a aditivos são as mais variadas. Especialistas indicam que é importante evitar que as vacas cheguem muito gordas ao parto e que sejam reemprenhadas o quanto antes, mas sem uso de uma dieta única para que não haja possibilidade de o animal engordar durante a lactação.

Durante o período de transição, as vacas apresentam alterações que acontecem para que elas estejam preparadas para o parto e a lactogênese (fase da lactação). Elas precisam de micronutrientes para síntese de colostro, o desenvolvimento da glândula mamária e um rápido crescimento fetal.

Trata-se de uma série de mudanças no metabolismo do animal que acontecem de forma gradual, no fígado, tecido adiposo, músculo esquelético, entre outros. Quanto mais próximo do parto, por exemplo, menor é a concentração de insulina e maiores as do hormônio de crescimento. Pesquisadores indicam

que nessa fase há aumento rápido nas concentrações de glicocorticóides e prolactina, apresentando um pico no parto e voltando aos índices originais no dia seguinte. É importante lembrar que para vacas recém-paridas, o conforto e o controle do estresse calórico são fundamentais.

A médica-veterinária Bárbara Rodrigues Alves Silva esclarece um pouco mais as razões de o período de transição de uma vaca leiteira ser tão desafiador para os produtores. Segundo ela, além de o animal ter as suas exigências nutricionais aumentadas pelo desenvolvimento do feto e início da produção de leite, há uma queda na ingestão de alimentos. “Esses fatores combinados levam a desordens metabólicas, ocasionando doenças como hipocalcemia (ou febre do leite), retenção de placenta, metrite, cetose, torção de abomaso e edema de úbere”, enumera.

Quando a vaca está para parir, ela diminui o consumo de alimentos em torno de 30% nas últimas três semanas

antes do parto. Bárbara explica que isso ocorre pois nessa fase há um grande crescimento do feto, o que acaba reduzindo o espaço disponível para o rúmen e, consequentemente, sua capacidade



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



O escore corporal

No parto, a condição corporal de uma vaca leiteira é um dos fatores determinantes na incidência de doenças no período pós-parto. Estudos recentes observaram que vacas gordas, com escore acima de 3,5, apresentavam uma queda mais acentuada no consumo de alimentos. Essa menor ingestão de alimentos, associada a maiores reservas corporais de gordura, predispõem o animal à ocorrência de cetose e fígado gorduroso.

Animais muito magros também poderão apresentar problemas por falta de reservas corporais para serem mobilizadas durante o balanço energético negativo. O escore ao parto considerado ideal está na faixa entre 3 e 3,25, uma vez que esses animais apresentam uma maior ingestão de alimentos antes e após o parto e são menos susceptíveis a distúrbios metabólicos. O acompanhamento do escore dos animais no pré-parto é um método fácil e barato para verificar possíveis erros no manejo nutricional.



física de receber os alimentos ingeridos. Isso leva a um balanço energético negativo, ou seja, o animal acaba ingerindo uma quantidade menor de energia do que necessita para uma boa recuperação pós-parto e para alcançar o seu máximo potencial produtivo. “Após o parto, a ingestão de alimentos se regulariza gradativamente, chegando à normalidade apenas no 4º mês de lactação. Sem um manejo nutricional adequado, essa ingestão deficiente prolongada pode levar a perdas em volume de leite produzido na lactação, além de graves desordens metabólicas, como as citadas anteriormente”, alerta a profissional.

Outro ponto de atenção ao produtor é que a vaca recém-parida não tem somente uma deficiência energética, mas

também proteica. Com a redução do consumo na alimentação, a vaca no período de transição acaba tendo um déficit de todos os nutrientes, já que os animais recém-paridos ainda demoram a regularizar a ingestão de alimentos. “O ideal é oferecer dietas mais concentradas em nutrientes, porém com o correto balanceamento entre proteína e energia, considerando o consumo diário. Como opções para minimizar esse déficit nutricional podemos citar a oferta de dietas com maior teor de proteínas não degradáveis no rúmen (de pronta absorção) e a utilização de aditivos que otimizam a digestão dos alimentos”, aconselha a médica-veterinária.



**Tecnologia em
alimentação animal**

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING
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

COOPERADO DO MÊS

A engenharia e o leite

Obate-papo com o cooperado do mês desta edição foi um pouco diferente do habitual. A reportagem da revista **Cooperando** primeiro foi até o escritório onde o associado trabalha, em São José dos Campos, para depois visitar a propriedade. João Aparecido Corrá é engenheiro mecânico e atualmente divide sua atenção entre as atividades da engenharia e os assuntos do campo. Nascido em Monteiro Lobato, ele conta que desde muito cedo conheceu a rotina da lida na roça. “Quando eu era criança e adolescente, convivi bastante com o cenário da produção de leite”, revela. Entretanto, ainda na adolescência, partiu para a cidade, mas sem deixar de acompanhar a atividade leiteira. “Sempre ajudei meu pai nas suas necessidades. Mas só voltei a mexer de fato com as coisas do sítio por volta dos anos 2000. Agora sou engenheiro e pecuarista ao mesmo tempo”, explica. Seu pai, João Fernando Corrá, mais conhecido em Monteiro como Lico Corrá, faleceu em 2012 e, como já o auxiliava, João, que é filho único, herdou as terras administradas pelo pai por mais de 50 anos.

João considera sua propriedade modesta, porém muito bonita, e realmente quem visita o sítio Pilões tem a melhor impressão possível. São três áreas, sendo duas mais próximas cortadas pela rodovia SP-50, que liga os municípios de São José dos Campos e Monteiro Lobato, e outra distante dois quilômetros da sede. “Meu rebanho é pequeno, mas acredito que, com a melhoria do plan-



tel, racionalização da mão de obra, mecanização e alimentação adequada do rebanho, além da administração voltada para resultados, a atividade possa se tornar mais lucrativa”, defende.

O cooperado afirma que já é aposentado e que o trabalho com a engenharia já está na reta final. “Hoje vou para o sítio apenas no fim de semana. Tenho funcionários que tocam a propriedade para mim. Em breve, irei me dedicar integralmente à pecuária de leite. Ainda estou em um estágio inicial, mas acredito que com a melhoria e formação de plantel seja possível obter bons resultados no futuro”, completa.



FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
João Aparecido Corrá

Propriedade:
Sítio Pilões, localizado em Monteiro Lobato

Tamanho:
95 hectares

Rebanho:
70 animais, sendo 14 vacas em lactação

Produto:
leite resfriado

Produção média atual:
70 litros/dia



REVENDEDOR

Uma padaria familiar e muito profissional

Quem vive no Jardim das Indústrias, Jardim Limoeiro, Jardim Pôr do Sol e adjacências certamente já passou em frente ao revendedor deste mês. A história do estabelecimento teve início em maio de 2015. Ele nasceu junto a um grande condomínio com mais de 1700 apartamentos, próximo a indústrias e a uma universidade. Pouco tempo depois, o local foi fechado e permaneceu assim por cerca de oito meses, até que as novas proprietárias resolveram investir e abriram a Q Pão, a mais nova padaria da região.

Mônica Marciano Coimbra de Campos e Bruna Coimbra de Campos Guimarães, mãe e filha respectivamente, assumiram o projeto em outubro do ano passado, mas abriram o comércio apenas em fevereiro. Quando a reportagem da revista **Cooperando** esteve por lá, o local estava em funcionamento havia duas semanas apenas. “O nosso maior desafio é renovar a imagem da padaria. Estamos trabalhando dia a dia para mostrar que ela mudou”, explica Mônica. A filha completa: “As pessoas, quando passam em frente, já notam que algo está diferente. Quem entra na Q Pão vê que o prédio é o mesmo, mas que a padaria é outra. Melhorou a qualidade do pãozinho, nosso carro-chefe, e a variedade de produtos à disposição”.

Apesar de não serem do ramo de panificação, a experiência com o outro empreendimento da família, uma empresa de formaturas, dá à dupla uma

boa bagagem para transformar a padaria em um sucesso. Para isso, o ingrediente principal foi escolhido a dedo. “Trouxe a minha família para trabalhar na Q Pão. Aqui estão a minha filha, meus irmãos e meu sobrinho”, revela Mônica.

Junto com os familiares, mãe e filha estão profissionalizando a gestão da Q Pão e informatizando os processos. “Agora não se faz nada sem controle”, reforça Bruna. Para o começo dessa nova administração, além do empenho dos colaboradores que se dividem em dois turnos, Bruna e Mônica afirmam que a Cooperativa representa uma excelente parceria. “Desde que abrimos não faltou produto nem um dia. Com a Cooper podemos contar. Isso é muito importante para nós e, principalmente, para os clientes. Não podemos ficar sem o leite e a manteiga, os mais procurados. Os outros produtos também têm bastante saída”, conta Bruna.

Até o fim do mês de fevereiro, a previsão era de estabelecer a entrega de pizzas. “Nosso desejo é fazer também entregas de produtos para o café da manhã na porta de nossos clientes”, revela Mônica. Além disso, para um futuro próximo, as proprietárias também avisam que deverão servir refeições para o almoço. As sócias da Q Pão afirmam que o foco é se fortalecer dia a dia para se manterem nos primeiros meses e melhorar gradativamente para que o local seja cada vez mais familiar e profissional.



Padaria Q Pão

Rua dos Cajueiros, 20, Jardim das Indústrias.

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

Serviços: padaria, frios, laticínios, café da manhã, adega, cantinho da pizza e, em breve, refeições para o almoço.

RECEITA

Macarrão com requeijão

Ingredientes

- 500 g de penne cozido *al dente*
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de Requeijão Cremoso Cooper
- 1 lata de creme de leite
- 300 g de presunto picado
- 300 g de Mussarela Cooper picada
- Queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e doure o alho. Junte o molho de tomate, o Requeijão Cremoso Cooper e o creme de leite. Tempere com sal e pimenta. Deixe no fogo brando até o requeijão derreter. Desligue o fogo e misture a mussarela e o presunto picados. Em um refratário, coloque o macarrão, despeje o molho e polvilhe o queijo ralado. Deixe por 20 minutos em forno pré-aquecido. Sirva em seguida.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Março (2ª quinzena) Dia 17: Marcelino de Paulo Aquino. **Dia 19:** José Marcos Intrieri. **Dia 26:** Benedito Sérgio Bueno. **Dia 31:** José Hernandes Pereira. **Abril (1ª quinzena) Dia 3:** José Donizeth Pereira. **Dia 5:** Jorge de Paula Ribeiro. **Dia 10:** Olavo Pereira de Campos. **Dia 11:** Orlando José Scarinzi.

FUNCIONÁRIOS

Março (2ª quinzena) Dia 16: Denise Ribeiro Gomes. **Dia 18:** José Martins de Araújo. **Dia 19:** João José de Souza. **Dia 21:** Carlos Aparecido da Silva Ramalho e Davi Robson Silva. **Dia 22:** Anderson José da Silva. **Dia 25:** José da Silva Caetano e Cleber da Silva Maia. **Dia 28:** Denis William Correa de Lima. **Dia 31:** Marcos Gracino Pereira. **Abril (1ª quinzena) Dia 1º:** Bruna Furlan Oliveira. **Dia 2:** Adriano Ribeiro Diniz. **Dia 3:** Giovanni Pena e Jessica Oliveira Florêncio. **Dia 8:** Alberto Carlos da Silva e Maria Leyde Ane Lustosa Gomes.

Eprinex®

(eprinomectina)

Pour-On para bovinos.



- O primeiro endectocida aprovado com descarte zero do leite.
- Fácil manejo e aplicação.
- Eficaz sob diversas condições de temperaturas e chuvas.



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

JANEIRO 2017

LEITE B		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	116.914
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	76.462
	3º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	68.992
	4º	Augusto Marques de Magalhães – Caçapava	48.699
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	45.476
	6º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	39.340
	7º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	38.936
	8º	Alexandre Raciz – Caçapava	38.335
	9º	Cícero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	28.787
	10º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	28.028
	11º	Mário Moreira – São José dos Campos	20.830
	12º	José Rubens Alves – São José dos Campos	20.333
	13º	José Albano dos Santos – Jambeiro	19.886
	14º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	19.409
	15º	César Fernandes – Igaratá	17.812
	16º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	16.450
	17º	Mauricio Neves de Oliveira – Paraibuna	16.046
	18º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	15.353
	19º	Rogério Miguel – Santa Branca	14.885
	20º	Ivan Giovanelli – Caçapava	13.639
	21º	Eugênio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	13.272
	22º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	12.674
	23º	Jandir Ferreira de Carvalho – São José dos Campos	12.522
	24º	Adhemar José Galvão Cesar – Jambeiro	12.457
	25º	Maria Tereza Corrâ – São José dos Campos	11.794
	26º	Afonso Antonio Batista Junior – São José dos Campos	11.286
	27º	José Carlos Garcia – Jambeiro	10.991
	28º	José Paulo de Souza – Igaratá	10.675
	29º	Claudio Muller – São José dos Campos	10.579
	30º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	10.166

	Produtor	Litros/ Mês
1º	Geraldo José Peretta – Caçapava	22.576
2º	Ivo Bonassi Junior – Brazópolis	19.676
3º	Adilerson Fonseca Miranda – Caçapava	17.908
4º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	16.981
5º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	14.275
6º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	11.567
7º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	11.498
8º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	10.910
9º	Antonio Otávio de Faria – Natividade da Serra	10.639
10º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	9.502
11º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caraguatatuba	9.307
12º	João Andrade Silva – Paraibuna	8.497
13º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	7.494
14º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	7.098
15º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	6.975
16º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	5.991
17º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Natividade da Serra	5.726
18º	José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	5.660
19º	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	5.358
20º	Mauro Donizette Leite – Caraguatatuba	5.307
21º	José Francisco Rodrigues – Espólio – Paraibuna	5.088
22º	Messias Rangel Camargo – Paraibuna	5.045
23º	Coop Esc Al Ete Con José Bento – Jacareí	4.983
24º	Giovani de Freitas Carvalho – Jacareí	4.893
25º	Orlando José Scarinzi – São José dos Campos	4.835
26º	João Bosco da Silva – Paraibuna	4.675
27º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.465
28º	Ida Maria Monteiro Cerqueira – Monteiro Lobato	4.305
29º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	4.043
30º	José Carlos dos Santos - Espólio – São José dos Campos	3.975

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

MAIS DE 60.000 SONHOS REALIZADOS!

A Vinac já entregou mais de 60.000 cartas de crédito sem nenhum atraso, todas elas transformadas em realizações de sonhos de cada um dos seus clientes.

Faça como milhares de pessoas e comece a poupar agora mesmo!



GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 33.110,00	R\$ 634,74
UPI 1.0 TAKE	R\$ 37.990,00	R\$ 728,29
PALIO 1.0 ATTRACTIVE	R\$ 43.910,00	R\$ 841,78
GOL 1.6	R\$ 44.053,00	R\$ 844,52
ONIX LT	R\$ 45.690,00	R\$ 875,90
SAVEIRO 1.6	R\$ 56.384,00	R\$ 1.080,91
STRADA WORKING 1.4	R\$ 58.180,00	R\$ 1.115,34
FIT LX-MT	R\$ 62.100,00	R\$ 1.190,49
FIT LX-CVT	R\$ 67.600,00	R\$ 1.295,93
FOCUS S 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
CIVIC SPORT	R\$ 87.900,00	R\$ 1.685,09
COROLLA GLI AUT	R\$ 87.990,00	R\$ 1.686,81
CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 91.790,00	R\$ 1.759,66
ASX MT	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,52
L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,42
S10 CD LT 2.8 DIESEL	R\$ 133.460,00	R\$ 2.558,49
HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 153.850,30	R\$ 2.949,39

Tabela Março/2017 - O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito

Cinto de segurança salva vidas.



VINAC
consórcios

40
anos

Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos
0800 770 7811 | www.vinac.com.br