

cooperando

Ano XXXVIII | n° 445
Março/2018

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Você conhece, você confia

O sabor e a qualidade de sempre agora sem lactose

Os momentos difíceis estão terminando



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

Para nós, produtores de leite, o ano realmente começa depois do Carnaval. Assim como acontece em grande parte da economia brasileira, o fenômeno é histórico. Este ano, parece que a situação não será diferente. Embora a crise, no chamado período de safra, tenha sido uma das mais graves dos últimos anos, com o preço do leite chegando a patamares que não víamos há muito tempo, já estamos percebendo a recuperação. O mercado mostra sinais de que a fase mais crítica está ficando para trás.

Com isso, aqueles que consideram a persistência como o único caminho para obter maiores lucros se prepararam mesmo durante a crise e continuaram a fazer isso para enfrentar o inverno. Desse modo, além de melhorarem a capacidade de produção, consequentemente, poderão ter melhor remuneração. Essa é a expectativa dos produtores e também da Cooperativa.

Neste ano, vamos ter mais uma assembleia para renovação da Diretoria e do Conselho Fiscal. Esperamos que tudo ocorra com tranquilidade, harmonia e união, cenário que há muito tempo prevalece em nossa empresa. Esse fato, aliás, contribui muito para o nosso sucesso e para o patamar que a Cooper ocupa. Queremos ter a presença do maior número de cooperados para mostrar que, se somos os mais fortes, é porque somos os mais unidos.

Lembro também que o nosso 8º Leilão já está com data marcada. Ele acontecerá na Fábrica de Rações, no dia 21 de abril. Esperamos contar com a presença e o apoio dos cooperados, fornecedores, amigos e convidados. O pregão, que tem sido um grande sucesso nos últimos anos, vem para fortalecer ainda mais a nossa classe.

O leilão vem aí



Anote na agenda: dia 21 de abril, a partir das 13h, acontecerá o 8º leilão Cooper. O evento é uma excelente oportunidade para você melhorar o plantel e se preparar para o período de formação de cotas. Seguindo a tradição, o pregão acontecerá na Fábrica de Rações Cooper (Av. Constandia da Cunha Paiva, 1.000 – Jardim Santa Inês II), em São José dos Campos. Participe e venha fazer bons negócios!

Assembleia Geral em março

Assembleia Geral Ordinária da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos já tem data para acontecer. Ela será realizada no dia 14 de março, nas dependências da Sede Social, situada à Rua Paraibuna, 295, às 16h, em primeira convocação, com 2/3 dos associados efetivos ou, em segunda convocação, às 17h, com metade e mais um dos associados efetivos, ou, em terceira convocação, às 18h, com dez ou mais associados efetivos. Haverá prestação de contas da Diretoria, destinação do resultado apurado no exercício, fixação de honorários e cédulas de presença para os membros da Diretoria e Conselho Fiscal, eleição da nova Diretoria para o próximo triênio (2018 a 2020) e do Conselho Fiscal para este ano, cuja gestão terminará em março de 2019.

Na oportunidade, serão homenageados os associados com 50 anos (Sylvio dos Santos) e com 25 anos (Gustavo Henrique Mendes Mota) de Cooperativa e os funcionários com 25 anos de casa (Gabriel Ribeiro de Almeida, Irozette Aparício da Silva, Luiz Antônio Menezes Machado e Sebastião Rubens Raymundo). A presença de todos os associados é fundamental! Participe!

PIADA

Mais tarde

Ocaipira foi ao médico tomar uma injeção. Chegando lá, ele perguntou:
— Vai doer doutô?

O médico respondeu:
— Agora vai doer um pouquinho, mas mais tarde não.

O matuto, contente, não pensou duas vezes e respondeu:
— Ah bão, mais tarde eu volto então.



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: 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: Nathália Oliveira, Moisés Rosa e Wagner Marques. • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Edição de Textos: Luiz Malheiros • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Bárbara Rocha, Eluanda Andrade e 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.

Logurte é fonte de saúde!

O iogurte é fundamental para ajudar na formação dos músculos e na proteção do sistema imunológico. De acordo com nutricionistas, esse derivado lácteo tem proteínas que são fundamentais para os hormônios que regulam o funcionamento de diversos órgãos.

Por isso, o alimento é uma boa fonte para o fortalecimento e o ganho muscular, aliado à prática de exercícios físicos. Além disso, como já comprovado em estudos, o iogurte não engorda e pode ser inserido na dieta. O alimento possui os benefícios do leite e também contém vitamina D, essencial para a absorção do cálcio pelos ossos.



Censo Agropecuário chega ao final

Após quatro meses de realização, o Censo Agropecuário 2017 visitou mais de 4,5 milhões de propriedades em 5.570 municípios. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), responsável pelo estudo, a proposta é mostrar o retrato da produção agropecuária no país.

A partir de maio, o IBGE pretende divulgar as informações preliminares da pesquisa e, em junho de 2019, os dados finais. No entanto, em março, coletas pontuais devem ser realizadas em algumas cidades do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Paraná, por conta das fortes chuvas que inviabilizaram o acesso às fazendas no período de realização do Censo.

Manteiga e requeijão: de volta ao carrinho de compra!



Após a crise econômica dos últimos anos, alguns itens estão de volta aos carrinhos de compra. Trata-se da manteiga e do requeijão, que, agora, retornaram para a lista de supermercado de muitos brasileiros, de acordo com estudo da Kantar Worldpanel, que analisa os itens consumidos no país.

De acordo com o órgão, que comparou novembro de 2016 a novembro de 2017, o consumo da manteiga cresceu 3,9% no país. Foram mais de 2 milhões de novos lares adquirindo o produto. Já o requeijão teve acréscimo de 2,2%, indo para a geladeira de 1,1 milhão de novos lares no período.



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 - Jambéiro

Leite Cooper: qualidade de ponta a ponta

Das propriedades à sua mesa, existe um intenso esforço para oferecer sempre o melhor produto

O leite Cooper, campeão de vendas em nossa região, tem sabor marcante e vem agradando ao paladar das famílias há mais de 80 anos. Com o passar do tempo, ele, que é o carro-chefe entre os produtos da cooperativa, foi ganhando novas apresentações e novas embalagens. A linha de produtos se tornou maior e, a ela, somaram-se outros lácteos, como o requeijão cremoso, a manteiga, os iogurtes e os queijos. Todos eles, além de serem inconfundíveis, têm outro ponto em comum: a qualidade.

A Cooper segue um rigoroso processo para garantir que o consumidor leve para a casa o que há de melhor. No caso do leite, por exemplo, ele percorre um longo caminho até chegar à mesa dos clientes. Tudo começa lá nas propriedades dos produtores. Todos os dias, por meio da ordenha, eles retiram o leite e o armazenam em tanques. Antes de ser coletado pela Cooper, entretanto, ele passa pelo teste de alizarol relacionado à estabilidade do leite para verificação da acidez. Essa pri-



meira análise é executada pelo carreteiro, e o produtor pode acompanhar a sua realização.

O transporte até a usina da Cooperativa é feito por caminhões-tanque, que estão sempre em boas condições de uso, sem amassados ou rachaduras. Por serem isotérmicos, mantêm a temperatura sob contro-

le. Quando chegam à Cooper, os caminhões são pesados, e as amostras coletadas em cada uma das repartições dos tanques do veículo. Elas seguem, então, para o laboratório da Cooperativa. É lá onde acontecem todas as análises relacionadas à conformidade do leite. Para a liberação dele, os testes realizados são: acidez, gordura, alizarol, antibiótico, crioscopia, cloreto e densidade. Com aprovação de todos esses itens, e somente assim, a carga é liberada. Desse modo, conforme a demanda do dia, o lote segue para armazenamento em tanques a fim de serem processados ime-

diatamente (pasteurização) de acordo com o seu tipo. Por fim, o leite é envasado em garrafas ou em saquinhos.

Depois dessas etapas, o produto segue, em caminhões, aos pontos de venda. Até aqui, a Cooper garante a qualidade do produto, já que, a partir de então, a forma de armazenamento feita pelos estabelecimentos precisa ser observada. O mais recomendado é que o leite seja adquirido em locais com bom sistema de resfriamento. Somente assim, ele não sofrerá com a influência de mudanças na temperatura ambiente. A atenção quanto ao prazo de validade impresso na embalagem também deve ser considerada no momento da compra. O produto deve ser transportado preferencialmente em caixas ou sacolas térmicas.



Uma vez em casa, o cuidado do consumidor com a forma de guardar o produto deve permanecer. Garantir a refrigeração é a principal condição para que a qualidade se mantenha. O me-



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



Leite Cooper sem lactose já está no mercado



A Cooper lançou o Leite Pasteurizado Integral para Dietas com Restrição de Lactose. Ele já está disponível ao consumidor em garrafas de um litro. O produto tem como principal característica a redução da quase totalidade de lactose. De forma resumida, em seu processo, ele tem adição da enzima lactase, que quebra a substância em glicose e galactose. Do ponto de vista nutricional, o novo produto da Cooper sofre alteração apenas na redução (quase que total) da lactose.

Nas próximas edições, a revista Cooperando trará mais informações a respeito deste lançamento da Cooperativa.



lhor lugar será sempre longe da porta da geladeira. Assim, todo trabalho para que ele chegasse até a mesa resultará na experiência única de beber um leite saboroso e rico do ponto de vista nutricional.

Ainda assim, caso algo, eventualmente, aconteça, a Cooper também toma providências. Pede ao distribuidor para encaminhar o produto para o departamento de vendas e abre um processo no Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC). Esse processo consiste na análise do leite e profundo estudo para identificação das possíveis causas, a fim de que o cliente receba um retorno.



Tecnologia em
alimentação animal

FLUCK
Junior

Amidog
ADULTO

FLUCK
ADULTO

POLAR
Cães Adultos

Gohan
Alimento Para Cães

MING
EM 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 soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.



UCBVET
Saúde Animal



Conforto, água fresca e alimentação de qualidade não fazem mal a ninguém!

O bem-estar está intimamente ligado à produtividade. Fique atento!



Há quem diga que animais de produção são resistentes e que o conforto é apenas um detalhe em meio a tantos outros cuidados considerados mais importantes no manejo geral. No entanto, já se sabe que o bem-estar não é só um fator a ser considerado, mas algo essencial e imprescindível.

No Brasil, o assunto é relativamente recente, entretanto os resultados positivos estão sendo cada vez mais frequentes e quantificáveis tanto na produção quanto em produtividade, ou seja, o bem-estar também envolve a eficiência da nossa vaca. Estudos comprovam que o estresse está ligado à diminuição da imunidade, o que predispõe o animal a diversas doenças, além é claro de diminuição na produção, o que resulta em menos renda para o produtor e maiores dificuldades no manejo.

De um lado, temos estresse, baixa imunidade, dificuldade no manejo e pouca produtividade; do outro, temos conforto, maior índice de sanidade e principalmente produtividade e lucro. Comparando esses aspectos, a escolha de como agir se torna bastante fácil. Existem diversos tipos de estresse, porém um animal, quando bem tratado, traz mais resultados e isso é fato, o vo-

lume de produção melhora, e o índice de produtividade também.

Para entendermos melhor, o estresse faz com que o animal acione diversos mecanismos termorregulatórios, ou seja, a energia que seria transformada em produção é desviada para o controle desse estresse, seja ele qual for, e, dependendo da intensidade e da permanência nesse ambiente desfavorável, a quantidade de energia gasta pode ser maior ou menor. Vale lembrar que toda essa energia “jogada fora” poderia ser transformada em leite.

Talvez o mais importante desses aspectos seja a saúde dos animais. Por isso, realizar um rígido controle do escore corporal é fundamental, juntamente com aspectos comportamentais, pois mesmo as mais leves suspeitas de uma futura doença devem ser levadas a sério, e sempre que necessário o produtor deve consultar o médico-veterinário. A Cooper tem um grupo de profissionais especializados e preparados para isso.

A alimentação é um fator indispensável para qualquer produção. Fatores como a frequência, a quantidade e principalmente a qualidade envolvem toda uma cadeia em busca de bem-estar. A dieta deve ser balanceada e pre-

parada de acordo com a fase em que o animal se encontra; uma economia errada nessa questão se torna a fórmula para o prejuízo na propriedade.

A rotina à qual são submetidos também influencia no comportamento dos animais. O tempo e o local de ordenha, onde eles se alimentam, questões de higiene desses espaços, e até a disponibilidade de sombra, especialmente no verão, devem ser observados com critério e objetividade, pois diminuem o risco de doenças. No entanto, quando o assunto é bem-estar animal, a relação entre os tratadores e o plantel também é outro influenciador direto na produtividade do rebanho. Atitudes agradáveis levam a respostas positivas, ao passo que tapas, empurrões, uso de bastões ou pedaços de madeira para a condução das vacas muitas vezes garantem o controle, mas geram problemas.

Quando o tratamento é feito com carinho, as respostas são mais suaves, e consequentemente o manejo mais fácil. É melhor para o animal, para o dia a dia de quem lida com eles e fará grande diferença no resultado da atividade leiteira. Dessa forma, cuide bem, queira bem, que o leite vem.

Pontos de atenção ao bem-estar animal

Comportamento

Preste atenção a qualquer alteração relacionada à menor ingestão de alimentos ou ao aumento da frequência respiratória. Se o animal apresentar respiração ofegante ou demonstrar comportamento fora do habitual, sendo mais agressivo, por exemplo, algo provavelmente está errado, procure o profissional especializado.

Peso e condição corporal

Se o animal estiver em fase de crescimento, ganhar peso pode ser

um indicativo de que a saúde e o bem-estar estão em dia. Por outro lado, a condição corporal pobre e a perda de peso são indicadores de saúde comprometida.

Índices reprodutivos

Se o controle da eficiência reprodutiva na propriedade apresenta bons resultados, isso é outro indicador tanto da saúde quanto do bem-estar dos animais. Os itens a serem avaliados podem ser: o período de completa inatividade sexual ou intervalo pós-parto prolongado, baixas taxas de concepção, altas

taxas de aborto e altas taxas de problemas que dificultem o parto.

Aparência física

A aparência física pode ser mais uma ferramenta a ser utilizada. O bem-estar pode estar comprometido se há presença de parasitas, cor ou textura anormal na pelagem, sujeira excessiva com os excrementos, desidratação e emagrecimento.

Referências:

BOND, B. G. Diagnóstico de bem-estar de bovinos leiteiros. 2010.
BELLIO, A. ; PIRES, L. ; SILVA, L.H. OIE – Código Sanitário de Animais Terrestres - bem-estar animal e sistema de produção de gado leiteiro. 2014.

SISTEMA DE SANIDADE E PRODUÇÃO DE LEITE LIMPO ROSSAM



Gaste menos para solucionar os velhos problemas de parasitas com **maior eficácia que o meio convencional**. O sistema de sanidade e produção de leite limpo Rossam é natural, portanto não contamina o gado leiteiro com produtos químicos.

É a grande oportunidade que o produtor de leite esperava, sobretudo para o leite destinado a pasteurização. **E o produtor ganha duas vezes, porque o mesmo resultado também ocorre com outros animais!**

Agente uma visita técnica sem qualquer custo!

E-mail: rossam@rossam.com.br

Tel: 19 3896 2567


rossam
NUTRIÇÃO E SERVIÇOS

A produção de leite de geração para geração



Renato Veneziani carrega o sobrenome de uma das famílias mais tradicionais de São José dos Campos. Neto de Audemo Veneziani, um dos maiores produtores de café e de leite da cidade, o cooperado seguiu os passos do avô e, até hoje, mantém a rotina da produção leiteira.

O avô veio da Itália e investiu no setor cafeeiro, mas migrou para a pecuária leiteira, após a crise do café na década de 1930. O pai de Renato, o Senhor Getúlio Veneziani, também se dedicou à produção leiteira.

Na região norte de São José dos Campos, no bairro Santo Agostinho de Baixo, a família fixou a Fazenda Rancho Fundo, nome que faz referência à música dos cantores Chitãozinho e Xororó. Atualmente, Renato é responsável pela propriedade e conta com 500 cabeças de gado (leiteiro e de corte). Desse total, 51 vacas estão em lactação.

Novos ares

De acordo com o produtor, que desde pequeno acompanhava o pai, nas atividades, a fazenda tem muita representatividade em sua vida e ganhou um novo ritmo nos últimos meses.

“Há alguns anos, a produção na fazenda era de 300 litros de leite por dia. Com a vinda do funcionário Luiz Gustavo, conseguimos mudar esse cenário e melhorar o gerenciamento da produção de leite, chegando a 600 litros por dia. É um avanço, e estamos investindo em melhorias a cada dia”, destaca.

Parceria

Além da rotina na propriedade, Renato também trabalha como engenheiro mecânico na empresa de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (Sabesp) e está à frente do Sindicato Rural de São José dos Campos. Envolvido com o setor agropecuário, ele participa de comitês que defendem o homem do campo, ressaltando as atividades da Cooperativa. “É importante valorizarmos o trabalho da Cooperativa, que apoia o produtor e oferece produtos de excelente qualidade. Na minha fazenda, por exemplo, faço o consumo de todos os produtos, além de receber as orientações necessárias. Outro ponto fundamental é o bom relacionamento, assim como o apoio oferecido pela Cooperativa”, finaliza.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Renato Veneziani

Propriedade:
Fazenda Rancho Fundo, localizada no bairro Santo Agostinho de Baixo, em São José dos Campos

Rebanho:
500 cabeças de gado, sendo 51 vacas em lactação

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
Média de 600 litros por dia



Vocação desde criança

Tudo começou há 43 anos, quando Abel Paiva, na época ainda um menino, começou a trabalhar como atendente de uma padaria no bairro Santana, Zona Norte da cidade de São Paulo. Hoje, aos 56 anos, é proprietário da Padaria J.A., localizada na Rua Icatu, próxima da Avenida Bacabal, uma das principais vias da Região Sul de São José dos Campos. “Sempre trabalhei em padaria, primeiro por causa de tios e de irmãos que já estavam nessa área. Gosto desse trabalho e não penso em fazer outra coisa”, afirma Abel.

Cansado do tumulto da capital, o empresário se mudou para o interior em 1986. Dono da padaria já há uma

década, Abel mantém um relacionamento de longa data com a Cooper. “É uma relação muito boa. Tanto que somos 100% exclusivos da cooperativa. Leite mesmo é só Cooper”, destaca, com orgulho, essa parceria que faz sucesso. Os leites e as manteigas são um sucesso de venda e sempre procurados pelos clientes que frequentam a padaria.

Além de vender os laticínios da Cooper, o estabelecimento os utiliza na sua produção própria. Todos os pães e os doces gelados, carros-chefes do local, são produzidos com os ingredientes da marca. Isso garante qualidade e sabor aos frequentadores do estabelecimento. E, no que depender de Abel e da Cooper, os clientes podem ter certeza que essa experiência vai continuar por muito tempo.

Expandindo

Há seis meses, a padaria iniciou a produção e a venda de pan-



quecas, que têm agradado muito aos clientes. E, claro, todas são feitas com os produtos Cooper. A padaria, que se chamava De Ville, logo terá uma nova fachada com o novo nome. O estabelecimento passará a se chamar Padaria J.A.

Padaria J.A.

Rua Icatu, nº 406, Jardim Veneza – São José dos Campos

Telefone: (12) 3933-2335

Funcionamento: todos os dias, das 05h às 22h

Serviços: pães, salgados, panquecas, bolos e doces.



RECEITA

Pão de queijo de liquidificador

Ingredientes

- 1 xícara de leite Cooper
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de polvilho doce
- 2 ovos
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Óleo para untar

Modo de preparo

- Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador e misture. Em seguida, acrescente o polvilho, o parmesão e o sal e continue mexendo até obter uma mistura homogênea. Depois, despeje a massa até a metade das forminhas para empada, que já devem estar untadas com óleo, levando tudo para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 15 minutos ou até dourar. Finalmente, reserve para amornar e desenforme.

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 Antônio dos Santos e José Martins de Araújo.

Dia 19: João José de Souza.

Dia 21: Davi Robson Silva.

Dia 22: Anderson José da Silva.

Dia 24: José Fagundes Vieira

Dia 25: Carlos Eduardo Siqueira

Pereira e Cleber da Silva Maia.

Dia 28: Denis William

Correa de Lima.

Dia 31: Claudia Fatima de Lima

Barbosa.

Abril (1ª quinzena)

Dia 2: Adriano Ribeiro Diniz.

Dia 3: Giovani Pena e Jessica

Oliveira Florêncio.

Dia 8: Alberto Carlos da Silva.



VOCÊ SABIA?

A presença de parasitas gastrointestinais durante o período pré-parto diminui a produção total de leite das vacas durante o período de lactação.



PARASITAS GASTROINTESTINAIS

MENOR PRODUÇÃO DE LEITE

BAIXA RENTABILIDADE



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

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

NOTA DE FALECIMENTO

A Cooperativa presta condolências e solidariedade aos familiares pelo falecimento de Olinda Saleta da Silva, mãe da funcionária Valdirene Silva (Compras) e esposa do cooperado Mauro Goulart da Silva, ocorrido no dia 31 de janeiro.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2018

LEITE TOP	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	118.554
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	87.905
	3º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	74.550
	4º	Augusto Marques Magalhães – Caçapava	51.176
	5º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	48.527
	6º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	48.343
	7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	43.507
	8º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	37.313
	9º	Mario Moreira – São José dos Campos	33.554
10º	Alexandre Racz – Caçapava	31.247	
11º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	30.082	
12º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	24.172	
13º	José Rubens Alves – São José dos Campos	22.810	
14º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	22.518	
15º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	21.346	
16º	Maurício Neves de Oliveira – Paraibuna	18.031	
17º	César Fernandes – Igaratá	17.686	
18º	Eugênio Deliberato Filho – Mogi da Cruzes	17.049	
19º	José Marcos Intriéri – Jambeiro	15.685	
20º	José Albano dos Santos – Jambeiro	15.202	
21º	Angel Guillem Moliner – Jacareí	14.949	
22º	Maria Tereza Corra – São José dos Campos	14.444	
23º	Rafael Everton dos Santos Intriéri – Jambeiro	11.825	
24º	Ivan Giovanelli – Caçapava	11.824	
25º	Jandir Ferreira de Carvalho – São José dos Campos	11.534	
26º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	11.505	
27º	José Carlos Garcia – Jambeiro	10.052	
28º	Afonso Antonio Batista Junior – São José dos Campos	9.887	
29º	Adhemar José Galvão Cesar – Jambeiro	9.715	
30º	Franco Ottavio Vironda Gambin – Jambeiro	9.475	

LEITE RESFRIADO	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Ivo Bonassi Junior – Brazópolis	29.027
	2º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	23.306
	3º	Adilerson Fonseca Miranda – Caçapava	17.696
	4º	Geraldo José Peretta – Caçapava	14.535
	5º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	13.257
	6º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	12.486
	7º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	11.207
	8º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	11.206
	9º	Antonio Otávio de Faria e outro – Natividade da Serra	11.082
10º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas – São José dos Campos	9.692	
11º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Redenção da Serra	8.943	
12º	João Bosco da Silva – Paraibuna	8.618	
13º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	8.549	
14º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	8.143	
15º	João Andrade Silva – Paraibuna	8.110	
16º	Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	7.908	
17º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	7.658	
18º	Mauro Donizeti Leite – Caraguatatuba	7.336	
19º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	7.275	
20º	Marlene Marques Romano Neves - espólio – Paraibuna	6.601	
21º	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	6.515	
22º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	6.437	
23º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caraguatatuba	6.184	
24º	Messias Rangel Camargo – Paraibuna	5.935	
25º	José Galvão de Carvalho – Paraibuna	5.931	
26º	José Francisco Rodrigues - espólio – Paraibuna	5.856	
27º	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	5.524	
28º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.139	
29º	José Moreno Gama – São José dos Campos	3.911	
30º	Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	3.888	

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 Seus Sonhos!



GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 29.990,00	R\$ 574,92
MOBI EASY 1.0	R\$ 34.690,00	R\$ 665,02
UPI! 1.0 TAKE	R\$ 38.740,00	R\$ 742,67
ARGO 1.0	R\$ 47.790,00	R\$ 916,16
ONIX LT	R\$ 47.950,00	R\$ 919,23
GOL TREND 1.6	R\$ 49.350,00	R\$ 946,06
SAVEIRO 1.6	R\$ 59.980,00	R\$ 1.149,85
STRADA WORKING 1.4	R\$ 62.590,00	R\$ 1.199,88
FIT LX-CVT	R\$ 70.100,00	R\$ 1.343,85
FOCUS S 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
CIVIC SPORT	R\$ 89.400,00	R\$ 1.713,84
COROLLA GLI AUT	R\$ 92.690,00	R\$ 1.776,91
CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 95.980,00	R\$ 1.839,98
ASX MT	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,86
L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,42
S10 LT 2.8 DIESEL	R\$ 150.390,00	R\$ 2.883,05
HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 161.990,00	R\$ 3.105,43

Tabela Março/18

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

