

cooperando

Ano XLI | nº 481
Março 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

É hora de colher!

Engenheiro agrônomo da Cooper
fala sobre alguns detalhes da
colheita e da ensilagem

Fim da safra e Assembleia Geral Ordinária

A época mais complicada para o produtor de leite está terminando. O período é marcado pela estação das águas, extremamente necessárias tanto para as capineiras e pastagens quanto para a lavoura do milho. Neste momento, estamos quase finalizando as atividades da colheita e preparo da silagem, ou seja, os custos sobem consideravelmente. Embora o preço do leite tenha tido um aumento, essa variação não acompanhou a elevação de preço dos insumos, especialmente milho, soja e combustível. Obviamente, esse fato afeta diretamente a produção.

Estamos entrando em uma fase que provavelmente será melhor, todavia o tempo é de incertezas. Afinal, além de estarmos convivendo com a pandemia, ainda tivemos uma taxaço absurda do leite pasteurizado, um caso inédito. Ainda estamos na expectativa de que haja uma revogaço dessa medida.

Um dos grandes problemas do leite é que o movimento do mercado está atrelado ao poder aquisitivo da população, especialmente dos mais pobres. Essas taxaço afetarão profundamente esse consumidor. Quando analisamos a questão, é muito fácil perceber que o leite pasteurizado foi atingido de todos os lados: do produtor, que já paga os altos impostos embutidos nos insumos, e do consumidor no preço final do leite.

Mas, convém destacar que a história também tem a parte boa. O ano tem apresentado uma condição climática favorável e correspondido às expectativas. Refiro-me às chuvas que têm caído na hora certa e poderão fazer com que o produtor se prepare com mais eficiência para a entressafra.

Gostaria de lembrar também que neste mês (março) teremos a nossa Assembleia Geral Ordinária para prestação de contas e eleição da Diretoria e do Conselho Fiscal. Esperamos contar com o apoio de todos para que a nossa Cooperativa continue sendo prestigiada e cada vez mais forte.

Saudaçoes Cooperativista!

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Saúde e Leveza!

Além de ser um leite saboroso, o semidesnatado da Cooper é, ao mesmo tempo, uma opção leve e saudável. Geralmente recomendado para as pessoas que preferem ingerir menos gordura na alimentação e não dispensam a qualidade, o Cooper Belle se apresenta como a escolha ideal. Comercializado em garrafa plástica de 1L, o produto é aquele com tampa verde encontrado nos principais comércios da região ou via Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Se ainda não o conhece, experimente. Você vai se surpreender!



Que artrite é essa?

Dentro de um ônibus, o padre senta-se ao lado do bêbado que, com dificuldade, tenta ler um jornal. De repente, com a voz “empastada”, o bêbado pergunta:

— O senhor sabe o que é artrite?

Pensando em aproveitar a oportunidade para passar um sermão, o sacerdote responde:

— É uma doença provocada pela vida pecaminosa e sem regras: excesso de consumo de álcool, certamente mulheres perdidas, promiscuidade, sexo, farras e outras coisas que nem ousou dizer...

O bêbado arregala os olhos, cala-se e continua a leitura.

Achando que tinha sido muito duro com o bêbado, o padre tenta amenizar:

— Há quanto tempo o senhor está com artrite?

— Eu? Eu não tenho artrite! Quem está com artrite é o seu chefe: o Papa!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1º Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2º Vogal: João Carlos Alves • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – 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 – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – wwrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • 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.



Invista com quem coopera
para o seu **crescimento**
com **segurança**

Invista com o  **Sicredi**





Assembleia Geral em março

A Assembleia Geral Ordinária da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos será realizada no dia 25 de março, às 16h, na sede da Cooper. Haverá prestação de contas e eleição da nova diretoria para o próximo triênio e do Conselho Fiscal para este ano, cuja gestão ter-

minará em março de 2022.

Devido às restrições provocadas pela pandemia, o uso de máscara será obrigatório, o álcool estará disponível e os participantes deverão respeitar a distância uns dos outros. Os trabalhos serão conduzidos em ambiente aberto e totalmente arejado.

Plantão dos médicos-veterinários em março e abril

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper, durante os meses de março e abril, respeitará a tabela a seguir. Confira quando eles estarão disponíveis. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito, com antecedência, e as mudanças ficam a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Março	
Plantonistas	Dias
Mauro	6 e 7
Robson	13 e 14
André	19, 20 e 21
Junior	27 e 28

Abril	
Plantonistas	Dias
Fernando	2, 3 e 4
Mauro	10 e 11
Camilla	17, 18 e 21
Robson	24 e 25

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231



Estratégia para o mercado leiteiro

Excelência operacional, liderança de produto ou intimidade com o cliente. Especialista aponta essas estratégias como as mais competitivas para o produtor de leite. O artigo publicado no site da MilkPoint, maior portal sobre laticínios do mundo, explica que para ter sucesso, segundo os autores Michael Treacy e Fred Wiersema que escreveram “A disciplina dos líderes de mercado” (1997), é preciso exceder em um desses três itens e ser bom o suficiente nos demais.

O texto traz uma grande análise sobre a questão e faz a seguinte avalia-

ção: a empresa que não tiver o melhor produto nem o melhor preço e não oferecer uma experiência diferenciada ao cliente acabará padecendo. Ele também considera que ser excelente em tudo seria impossível. Por exemplo: dificilmente uma empresa que oferece intimidade com o cliente vai ter excelência operacional superior a alguém que busca principalmente essa estratégia. O artigo está na coluna do diretor executivo da AgriPoint e coordenador do MilkPoint, Marcelo Pereira de Carvalho, disponível no portal www.milkpoint.com.br/colunas.



Flebite! Perigo! Porta de entrada para grandes perdas!

Por: **Carlos Aurélio de Andrade Oliveira** – Médico veterinário (CRMV/SP 41.171)
e **Geraldo Nogueira Mancilha** – Médico veterinário (CRMV/SP 3.579)

O uso da ocitocina se tornou comum na atividade leiteira, pois facilita a descida do leite, economizando trabalho na ordenha. A prática geralmente é desprovida de cuidados básicos, o que leva aos animais (vacas) riscos desnecessários.

O problema começa na aplicação da ocitocina, na higiene do local a ser aplicada, e continua na corriqueira prática do reúso de agulhas e seringas. O mesmo conjunto, agulha e seringa, é utilizado em vários animais, sendo corriqueiro reusar agulhas e seringas sem a devida higienização. Usados a cada ordenha, duas vezes por dia, por vários dias. Não obstante a maioria do material ser descartável.

Esse procedimento comum pode causar várias doenças, devido à contaminação do material usado e à entrada dos agentes causadores de doenças como: brucelose, babesiose, anaplasmose, estreptococose, estafilococose, etc.

Onde a porta de entrada leva diretamente ao sangue, facilitando a disseminação dos agentes e deixando o organismo animal muito mais suscetível e frágil, o qual vai gastar energia para combater esses agentes, em vez de direcioná-la para produção de leite. Contudo, se o animal estiver debilitado, imunidade baixa, pode causar maiores prejuízos, inclusive levando o animal à morte.

A Flebite é caracterizada principalmente pela alteração nas veias mamárias, com aumento de volume, endurecimento do tecido e abscessos na região.

O preconizado é o uso de seringas e agulhas descartáveis a cada ordenha. Porém, sabemos que isso é muito difícil e custoso, então para minimizar os riscos, os produtores poderiam higienizar esses materiais a cada ordenha. O material deve ser desinfetado por produtos químicos e/ou colocado em água fervente, sendo posteriormen-

te guardado em local limpo. Sendo o ideal a utilização de material descartável a cada ordenha. Somando-se ao uso de um conjunto (seringa e agulha) para cada animal, evitando contaminação entre os animais. Uma agulha somente para retirada da ocitocina do frasco, evitando contaminação do hormônio.

Hoje há formas de manejo que visam à descida natural do leite, que simplesmente são cuidados, como nós humanos gostamos, local sombreado e fresco, livre de calor e estresse, ambiente confortável. Massagear os tetos durante o pré-dipping, para estimular o animal a liberar a ocitocina natural e descer o leite. Selecionando os animais que respondem ao estímulo. Gerando economia e evitando gastos e prejuízos ao produtor.

Fazendo uso das boas práticas e preservando a saúde de seus animais, certamente alcançará resultados mais positivos no rebanho e no bolso.



Atenção aos detalhes para a colheita e ensilagem

A variação climática este ano tem sido favorável ao cultivo das lavouras e isso foi bastante benéfico para os produtores de leite. O chamado período das águas trouxe para a região boas condições para que o plantio do milho fosse satisfatório. De acordo com o Acompanhamento da Safra Brasileira (5º levantamento da safra de grãos 2020/2021), documento produzido pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), em São Paulo, as chuvas regulares desde dezembro contribuíram para que as lavouras apresentassem bom desenvolvimento, com expectativas de boas produtividades.

Partindo desse bom cenário, as atenções se voltam para a colheita. A escolha do momento ideal para realização desse trabalho terá influência direta na qualidade, na produtivida-

de e densidade final do material a ser obtido. Diversos fatores interferem no processo, e o engenheiro agrônomo da Cooper, Márcio Aquino, cita alguns. Ele alerta, por exemplo, para máxima atenção ao ponto de maturidade do grão (milho), quando a chamada linha do leite está visível e 2/3 da semente já está dura. Segundo ele, o tamanho das partículas do picado também exige muito cuidado. Obviamente tudo vai depender do implemento mecânico a ser utilizado e da regulagem do equipamento. “O ideal é que os grãos fiquem bem quebrados para facilitar o aproveitamento dos grãos pelos animais. O tamanho das partículas não pode ser muito grande (acima de 19 mm) porque isso pode dificultar a compactação. Outro ponto importante é estar atento à uniformidade do picado”, afirma.

Para obter o melhor rendimento, a matéria seca (MS) precisa apresentar uma constituição com teores entre 30 e 35%. Esse controle é fundamental, uma vez que valores acima disso podem aumentar a resistência da massa de silagem à compactação. Do outro lado, a umidade também precisa estar controlada. Ela deve estar entre 65% e 70%, pois muito abaixo ou acima desses índices podem ocasionar menor produção de MS, baixa qualidade do volumoso, perdas por fermentação indesejável e redução do consumo pelos animais.

Esses detalhes são fundamentais para o momento da compactação. A densidade da forragem a ser ensilada será determinada pelo peso e pressão aplicados, além do tempo para realização do trabalho. Estudos incluem também a espessura da camada de

forragem adicionada ao silo, a taxa de enchimento, o teor de matéria seca do material, além do tamanho da partícula, aspecto já reforçado pelo agrônomo da Cooper.

Todos os anos, a revista Cooperando relembra a importância dos detalhes para uma boa colheita e uma boa ensilagem. Os pontos levantados neste texto são parte de todo o trabalho que o produtor tem para garantir um alimento de qualidade para o plantel. Até mesmo a utilização do trator com os pneus

“

O ideal é que os grãos fiquem bem quebrados para facilitar o aproveitamento dos grãos pelos animais. O tamanho das partículas não pode ser muito grande (acima de 19 mm) porque isso pode dificultar a compactação. Outro ponto importante é estar atento à uniformidade do picado.

”



limpos, sem a presença de terra ou barro, afeta a qualidade da fermentação. A utilização de lonas plásticas adequadas e sem furos para garantir o processo até o momento do consumo pelos animais também é fundamental.

Essa é a rotina de quem vive da produção de leite. Muito empenho, extrema atenção aos detalhes e dedicação diuturnamente. Tudo isso para garantir sempre a melhor matéria-prima. A partir daí, a Cooperativa tem condições de oferecer o melhor produto aos consumidores.

Lembrando mais uma vez que, em caso de dúvidas ou qualquer apoio sobre a colheita ou o ensilamento, o engenheiro agrônomo da Cooper, Márcio Aquino, segue à disposição para a devida orientação.

Pontos importantes para colheita e ensilagem

- Maturidade do grão
- Tamanho das partículas
- Implemento mecânico a ser utilizado
 - Regulagem do equipamento
 - Teor de MS entre 30 e 35%
 - Umidade entre 65% e 70%
 - Densidade da forragem
- Espessura da camada da forragem a ser compactada
 - Tempo de enchimento do silo
- Peso, pressão e tempo de realização da compactação
 - Utilização de inoculantes

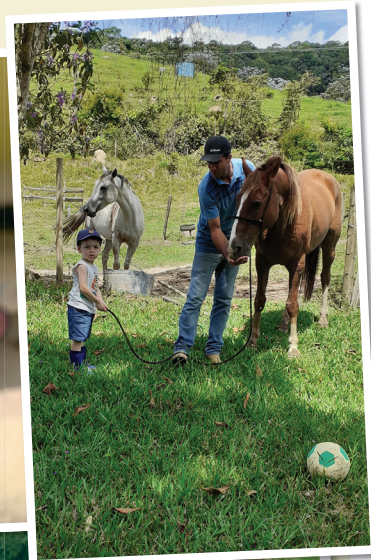
Persistir e continuar a crescer: esse é o plano

Para chegar ao Sítio Boa Esperança, em Natividade da Serra, é preciso passar por diversas paisagens. Do asfalto da Tamoios à estrada de terra junto à rodovia é preciso atenção, uma vez que o GPS ainda registra um caminho que ficou diferente após duplicação da pista que liga o planalto ao litoral. Mas, para o caminhão da Cooper que vai até lá dia sim, dia não ou para o Cooperado Ednei Benedito de Oliveira Braz, o trajeto poderia ser feito até de olhos fechados, se isso fosse possível, é claro. Alguns minutos de chão batido e a vista que se abre começa a entregar que o lugar é literalmente um refúgio.

Alguns minutos à espera da balsa Pirapitinga, outros poucos em uma travessia que segue o ritmo das águas calmas da represa e pronto: só seguir pela estradinha e passar por algumas propriedades rurais. Ednei encontra a reportagem da revista Cooperando no meio do caminho. Ele estava indo fiscalizar o trator que estava acertando a estrada alguns quilômetros atrás. Dá meia volta e nos recebe com toda a simpatia e atenção para contar a sua história.

A propriedade, que pertence à mãe, Benedita Tenório de Oliveira Braz, tem 5 alqueires. É no aconchego das montanhas que o jovem Cooperado, de 37 anos, trabalha com os animais e entrega em média 200 litros de leite ao dia. Ele também é vereador em Paraibuna e já está no segundo mandato. A tarefa que estava indo cumprir quando nos encontrou é uma de suas principais bandeiras como legislador. “Cuidar da estrada é muito importante para quem vive aqui. Principalmente para as crianças que precisam estudar e passar por esse caminho diariamente”, explica.

O forte empenho que empresta à Câmara é na verdade uma extensão da forma com que administra seus negócios. Cooperado desde 2002, aprendeu o ofício com o pai, Benedito Braz, que também era associado (falecido em 2015). O dia a dia é bastante corrido e, para dar conta de tudo, levanta-se às 5h. Ocupa-se das atividades do sítio de manhã para à tarde exercer o papel de representante do povo.



Quando lembra dos momentos de dificuldade, imediatamente, cita o apoio da Cooperativa. “Comecei a vida como pecuarista de leite aos 18 anos. Desde o início, todas as vezes que precisei fui atendido. Tenho muito a agradecer. O relacionamento é muito bom, tanto que fui conselheiro fiscal por duas vezes”, reforça.

Para Ednei, pensar no futuro é um exercício agradável. Ele tem um filho, nascido e criado no campo, e outro a caminho. A expectativa é de que o seu trabalho cresça e que os filhos um dia deem continuidade à história que o pai

começou a construir lá trás. Antes de encerrar, fez questão de reforçar que o começo da lida foi no sítio da família, mas já conseguiu comprar uma outra propriedade, fruto da sua dedicação.

Sobre o que pretende fazer daqui em diante, ele é enfático. “É permanecer na atividade, se dedicar e fazer crescer. Comecei com 30 litros por dia e hoje já estou em 200, em média. Quero atingir 500 litros de leite por dia, em até dois anos. Com uma boa genética, gado bem tratado e atenção a todos os detalhes nós chegaremos lá”, determina.

Ficha do Produtor

- **Cooperado:** Ednei Benedito de Oliveira Braz
- **Propriedade:** Sítio Boa Esperança, Natividade da Serra
- **Rebanho:** 12 vacas em lactação
- **Produto:** Leite resfriado
- **Produção média atual:** 200 litros/dia

Mesmo com todas as dificuldades, a luta não pode parar

Raimundo Donato Gouveia é proprietário da padaria Maná, estabelecimento que atende os consumidores do Jardim Oriente e adjacências. Junto à esposa e aos filhos, ele tem tocado o comércio e resistido aos problemas resultantes da pandemia. “Não paramos de trabalhar um dia sequer. Somos um serviço essencial, mas tivemos de mudar bastante coisa. A começar pelo período de funcionamento, que foi reduzido. Hoje operamos com menos da metade da força de trabalho que tínhamos em 2019”, explica.

Com menos rendimento, menos lucro, mas com praticamente os mesmos custos fixos, a força da família tem sido essencial. “Meus filhos, minha esposa e eu tivemos de assumir as atividades”, afirma com uma expressão de muita confiança. É essa dedicação que tem mantido a padaria Maná em pleno funcionamento. Nestes momentos de dificuldades para todo o comércio em geral, Raimundo destaca ainda a parceria com a Cooperativa. “Excelente. A Cooper nunca nos faltou. Tanto que durante todos esses anos sou revendedor exclusivo da marca. Tive outras propostas para receber o leite, mas nunca pensei em mudar”, acrescenta. Aliás o quesito qualidade é para Raimundo um dos motivos que fazem com que o seu negócio se perpetue. “Tenho de oferecer sempre o melhor, afinal isso aqui é o meu ganha-pão”, completa.

Durante a semana, o movimento está diferente, mas aos domingos não. No local, os fregueses encontram os tradicionais itens para o café da manhã, como pão, leite e um cardápio variado, toda a linha de laticínios da Cooper, além dos deliciosos salgados e das pizzas. Aliás, em um contexto no qual a redução de margem de lucro era inevitável, foram elas que se transformaram em novas alternativas. Eram apenas três sabores e, antes, um dos itens para quem fosse almoçar ou lanche, por exemplo. Os salgados diferenciados, com massa de purê de batata, transformaram-se no destaque para os clientes, enquanto as pizzas passaram a representar o maior giro do mês. “Hoje estamos com uma média de 450 pedidos ao mês. A massa é feita a partir de uma receita de família e tudo é preparado aqui”, revela.

Natural de Carmo de Minas, Raimundo conta que chegou a São José dos Campos em 1987, quando abriu uma transportadora que funcionou durante 14 anos. “Depois disso, fiquei um ano parado. Foi quando minha esposa sugeriu abriremos uma padaria para trabalharmos em família.”, lembra. Surgiu então a padaria Maná. O casal já tinha experiência em comércio. Foram donos do mercadinho São Pedro e São Paulo, anos antes, na cidade de Cruzeiro. Eles então entraram para o negócio com a experiência administrativa e com conselhos dos mais experientes na panificação. “Me disse-

ram que se quisesse ter o melhor pão teria de pagar pela melhor farinha. O produto pode ser mais caro, mas será sempre o melhor. Essa filosofia mantenho até hoje. Estou com os mesmos fornecedores desde que iniciei”.

Diante de todo o cenário de crise, deixar de lutar para Raimundo e sua família nunca foi uma opção. “Cruzar os braços jamais”, frisa ele. As armas escolhidas por ele passam pela qualidade, algo que ele não abre mão, bons fornecedores e uma força inestimável da família. “Me sinto realizado e vejo por aí muita gente com dificuldade. Não está fácil para ninguém, mas eu sou um homem simples e com fé”, afirma. O nome Maná, que significa “pão que vem do céu”, é uma dica de que no estabelecimento a dificuldade pode até aparecer, mas a força para enfrentá-la nunca deixará de existir



Padaria Maná

Endereço: Praça Yamagata, 74 - Jardim Oriente - São José dos Campos - Telefone: (12) 3346-5006
 :: Funcionamento: das 7h às 21h, todos os dias :: Serviços: pães, lanches, café da manhã/tarde, bolos e doces

Empada de frango

INGREDIENTES

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- 1 xícara (chá) de gordura vegetal
- Sal a gosto
- Filme plástico

Recheio

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates grandes picados
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher (sobremesa) de pimentão verde picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 lata de ervilhas
- Salsinha picada a gosto
- 14 azeitonas verdes sem caroço
- 250 ml de **Leite Cooper Top**
- 1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 gemas para pincelar



MODO DE PREPARO

1. Coloque os ingredientes da massa em uma tigela grande e misture bem até formar uma massa homogênea. Se a massa ficar muito grudenta, adicione mais um pouco de farinha. Se a massa ficar muito ressecada, adicione mais um pouco de **Manteiga Extra Cooper**.
2. Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar enquanto prepara o recheio.
3. Refogue no azeite a cebola, o alho, o tomate e o pimentão. Acrescente o frango desfiado e refogue mais um pouco.
4. Junte a farinha de trigo e misture muito bem, acrescentando o **Leite Cooper Top** de uma só vez e mexendo rapidamente.
5. Coloque as ervilhas, tempere com o sal e acrescente a salsinha. Deixe engrossar, apague o fogo e reserve.
6. Forre as forminhas com a massa, separe uma porção e aperte-a contra o fundo e a lateral da forminha. Não deixe que a massa fique muito grossa, retire o excesso e repita o procedimento com todas as forminhas. Reserve um pouco da massa para as tampinhas.
7. Coloque o restante da massa sobre um pedaço grande de filme plástico, cubra-a com outro pedaço de filme e abra-a com um rolo.
8. Corte 12 rodela um pouco maiores que o diâmetro das forminhas e reserve.
9. Coloque o recheio já frio nas forminhas e acrescente uma azeitona em cada empada. Tampe com a rodela de massa e aperte as bordas com as pontas dos dedos.
10. Não use o recheio quente, isso deixará a massa “encruada”.
11. Pincele a empada com a gema batida e leve para assar até ficarem douradas, cerca de 20 minutos.
12. Espere esfriar para desenformar e pode servir.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Março (2ª quinzena)

Dia 19: José Marcos Intrieri.

Dia 25: Clayton Moreno Morais.

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 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 22: Anderson José da Silva.

Dia 24: José Fagundes Vieira.

Dia 25: Cleber da Silva Maia e

Gustavo Henrique Brito.

Dia 31: Cláudia Fátima de Lima Barbosa.

Abril (1ª quinzena)

Dia 2: Adriano Ribeiro Diniz.

Dia 3: Giovani Pena.

Dia 7: Erivan da Silva Pinto.

Dia 13: Idezio da Silva Alves.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

FEVEREIRO 2021

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	105.944
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	78.304
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	68.896
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	54.044
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	42.114
	6º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	39.898
	7º	Alexandre Racz - Caçapava	30.727
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	29.946
	9º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	23.583
	10º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	22.144
	11º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.138
	12º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.741
	13º	José Rubens Alves - São José dos Campos	19.173
	14º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	17.085
	15º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	16.855
	16º	Geraldo Jose Peretta - Caçapava	16.772
	17º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	15.902
	18º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	15.667
	19º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.279
	20º	José Afonso Pereira - Jacareí	14.326
	21º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	12.805
	22º	José Marcos Intriéri - Jambeiro	12.453
	23º	Claudio Muller - São José dos Campos	12.300
	24º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	12.013
	25º	Cesar Fernandes - Igaratá	11.843
	26º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	11.174
	27º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.136
	28º	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	11.093
	29º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	10.227
	30º	José Paulo de Souza - Igaratá	10.204

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 481 edições, é distribuída todos os meses e traz novidades da produção leiteira, informações técnicas para produtores de leite e o dia a dia da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos.

Faça como a Alpina, o Sicredi e a Vinac Consórcios e coloque sua imagem em destaque, divulgue sua marca e seus produtos. A revista Cooperando tem espaço para você.



cooperando
Aqui, você fala com o homem do campo.

Para mais informações, ligue para
12 2139-2202 • 12 2139-2268
e fale com Vera ou João.

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

CONSÓRCIOS NOVOS GRUPOS MARÇO 2021



GRUPOS DE 60 MESES		
VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBY EASY 1.0	R\$ 41.680,00	R\$ 799,03
HB20 1.0	R\$ 55.990,00	R\$ 1.073,36
GOL 1.0	R\$ 56.190,00	R\$ 1.077,19
ONIX 1.0	R\$ 61.090,00	R\$ 1.171,13
SAVEIRO 1.6	R\$ 69.010,00	R\$ 1.322,96
FIT DX 1.5	R\$ 70.000,00	R\$ 1.341,94
STRADA 1.4	R\$ 80.876,00	R\$ 1.550,43
FIT LX 1.5	R\$ 81.900,00	R\$ 1.570,06
RENEGADE 1.8	R\$ 85.429,00	R\$ 1.637,72
KICKS 1.6	R\$ 90.390,00	R\$ 1.732,82
CIVIC SPORT 2.0	R\$ 115.590,00	R\$ 2.221,86
CRUZE 1.4	R\$ 116.870,00	R\$ 2.240,46
COROLLA GLI 2.0	R\$ 120.790,00	R\$ 2.315,60
ASX GLS 2.0	R\$ 125.990,00	R\$ 2.415,29
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 136.825,00	R\$ 2.623,00
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 175.990,00	R\$ 3.373,82
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 206.020,00	R\$ 3.949,51
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 209.090,00	R\$ 4.008,36

Tabela março/2021

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

Cinto de segurança salva vidas

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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

/vinacconsorcios @vinacoficial

