



ESPECIAL

Benefício para todos

A revogação do ICMS
sobre o leite pasteurizado
é uma excelente notícia
para quem produz e para
quem consome



A pandemia e a vitória do leite pasteurizado

Estamos passando pelo momento em que, teoricamente, teríamos as dificuldades diminuídas, entre outros fatores, pelo término das colheitas. Todavia, o ano ainda está complicado por problemas ainda maiores ligados à pandemia. O auge da crise sanitária, durante o mês de março, nos coloca diante de um dos piores momentos da Covid-19, principalmente no Brasil.

Além dessa situação, tivemos pela frente uma importante batalha, que felizmente terminou em meados de março com a assinatura do governador do Estado de São Paulo revogando o Artigo 43, do Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (RICMS). A medida fez com que o leite pasteurizado voltasse a ser isento de ICMS.

A conquista é fruto de uma dura luta travada por diversos representantes do setor leiteiro. Entre eles, me coloquei como presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Leite Pasteurizado (ABILP) para, após veementes pedidos, sermos convocados para uma reunião on-line a fim de falarmos com o Coordenador da Administração Tributária (CAT), da Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo (SEFAZ), Gustavo de Magalhães Gaudie Ley. Explanamos a situação de quem produz o leite pasteurizado, grupo formado na maior parte por pequenos produtores. Lembramos que o produto é destinado, em sua maioria, ao consumidor mais pobre, que se trata de um item da cesta básica e que, além de ser o mais barato, atende a esse consumidor com muita qualidade. Justificamos ainda que o pasteurizado é o leite escolhido para distribuição social do próprio governo, via Programa Viva Leite. A resposta positiva veio junto à promessa de anexar a carta da ABILP aos documentos para consequente revogação da ação.

Continuaremos no enfrentamento dos males causados pela pandemia com o desejo de que tudo isso passe o mais rápido possível e de que o avanço da vacinação possa nos livrar brevemente desse tão grande mal.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Um peixinho na manteiga!

A Manteiga Extra Cooper é um produto de alta qualidade e muito versátil. Nas opções com ou sem sal, ela é uma excelente escolha para transformar o seu café da manhã ou o seu lanche da tarde. Já nos pratos para o almoço ou jantar, o sabor da manteiga deixa as receitas inesquecíveis. Inclusive, nesta edição, temos uma deliciosa sugestão de como usá-la para deixar seu filé de salmão incrível! Confira na página 10.

Para adquirir a Manteiga Extra Cooper, basta procurá-la nas melho-

res padarias e supermercados da região ou acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC) para recebê-la na porta de sua casa.



Cadê o livro?

- Querido, onde está aquele livro “Como viver 100 anos”?
- Joguei fora!
- Jogou fora? Por quê?
- É que sua mãe vem nos visitar amanhã e eu não quero que ela leia essas coisas!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Afonso Antonio Batista Junior • 2º Vogal: Luiz Antonio 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 – www.marques@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.



RESULTADOS

2020

O ano de 2020 foi atípico. Nos adaptamos a uma nova realidade, uma nova forma de nos relacionarmos e de fazer negócios. A Sicredi Vanguarda continuou perto de você nesse ano desafiador e agora viemos compartilhar o que juntos conquistamos.

Fazer parte da família Vanguarda é encontrar apoio para crescer financeiramente, fazendo a diferença no dia a dia e realizando os sonhos dos nossos associados. E tudo isso só é possível com planejamento financeiro, dos investimentos e dos resultados.

Queremos **reafirmar a nossa parceria**, temos orgulho da nossa cooperativa e queremos continuar **crescendo junto** com você. Por isso, o que **conquistamos**, também **compartilhamos**.

 **Geramos mais de R\$ 73,5 milhões** em resultados

 **38% de retorno** aos associados

Homenagem

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos prestou homenagem ao Sr. João Carlos Alves, pelos relevantes serviços prestados como 2º vogal na gestão de março de 2018 a março de 2021, e ao Sr. Eugenio Deliberato Filho, pelos relevantes serviços prestados como 1º vogal na gestão de março de 2015 a março de 2018 e como Diretor Comercial na gestão de março de 2018 a março de 2021.



Atenção para o plantão dos médicos-veterinários

A tabela a seguir registra o plantão dos médicos-veterinários da Cooper. Verifique os dias em que eles poderão ser acionados. 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.

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

Maio	
Plantonistas	Dias
Junior	1º e 2
André	8 e 9
Geraldo	15 e 16
Fernando	22 e 23
Camilla	29 e 30

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

Febre Aftosa

No mês que vem, em maio, todo o rebanho deverá ser vacinado contra a Febre Aftosa. A aplicação do imunizante precisa respeitar o calendário oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a medida, que é obrigatória, faz parte da primeira etapa de vacinação. A próxima fase acontecerá somente no segundo semestre, em novembro.

Lembrando que, para manter a saúde do plantel, a vacina é a maneira mais eficaz e segura. Para dúvidas ou apoio durante a vacinação, a equipe de médicos-veterinários da Cooper segue à disposição.

Cooper tem novo serviço para detecção da mastite

Sempre pronta a oferecer o melhor suporte para os associados, a Cooper agora tem uma solução para identificar o agente causador da mastite e iniciar o tratamento correto para seu animal de maneira rápida, prática e fácil. A médica-veterinária Ludmila Santos explica como. “Por meio de um novo serviço que utiliza um minilaboratório com estufa microbiológica acoplada para realização das análises e um aplicativo para obtenção do diagnóstico”, afirma.

Após solicitar o serviço, que terá o custo de 10 reais por amostra, a própria médica-veterinária vai fazer as coletas,

inocular e, em 24 horas, identificar, com acerto acima de 90% para os principais agentes, se há ou não a presença de bactérias. A partir do resultado do cultivo microbiológico, será possível estabelecer o protocolo de tratamento para aquele determinado animal. “O produtor que quiser investigar se está enfrentando problemas dessa natureza basta entrar em contato conosco”, avisa.

O novo sistema permite o uso racional de antibióticos, precisão para o tratamento somente do animal que realmente estiver doente e possibilita medidas corretivas de manejo mais assertivas.

ICMS para leite pasteurizado

Pressão dos representantes do setor leiteiro – entre eles, a ABILP – fez toda a diferença



Como é de conhecimento de todos, o leite pasteurizado estava sendo atingido, desde o início do ano, por um decreto estadual paulista, com taxa de 4,14% de ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação). A partir do dia 1º de abril, o produto voltou a ser isento desse imposto.

A alteração da alíquota era parte do ajuste fiscal do governo estadual aprovado no ano passado pela Assembleia Legislativa, como parte da reforma administrativa do estado.

A revogação, anunciada em 17 de março, aconteceu após intensa manifestação contra a postura do governador, com tratoração organizado em diversos municípios paulistas e com forte argumentação das entidades re-

presentativas do setor. A própria revista Cooperando publicou manifesto da APAS (Associação Paulista de Supermercados) contra esse impensado aumento de impostos.

A ABILP (Associação Brasileira das Indústrias de Leite Pasteurizado) também teve atuação decisiva na questão. O Diretor-presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira – que também é Presidente da ABILP –, destaca a importância do posicionamento da entidade. Depois de insistir para ser ouvida pelo governo estadual, a Coordenadoria da Administração Tributária (CAT), da Secretaria da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo (SEPAZ), atendeu ao pedido. A conversa on-line foi com o Coordenador Gustavo de Magalhães Gaudie Ley. Ele ouviu argumentação concreta

a respeito da situação dos produtores e da população menos favorecida, que mais consome o leite pasteurizado. “Na reunião, tivemos a oportunidade de levantar os diversos argumentos contra a taxação do leite. Destacamos inclusive que até mesmo o Estado faz a distribuição do nosso produto pelo programa social instituído pelo próprio governo. Ele entendeu o quão prejudicial a medida seria e, alguns dias depois, o governador do estado fez o anúncio da revogação”, explica o Presidente.

A mudança, considerada uma grande conquista, mostra a força da representatividade quando há união entre produtores, cooperativas e entidades, seja para importantes reivindicações como essa, seja para fortalecer a atividade como peça importante do sólido agronegócio brasileiro.

Chifres:

mochação ou descorna?

Dra. Camilla de Souza Vieira

Ao longo de sua história, os chifres (ou cornos) caracterizam defesa, fazem parte do arsenal de mecanismos para o enfrentamento e a sobrevivência diante das adversidades vividas com outros animais. Porém, com o avanço atual dos sistemas de produção, eles se tornaram um fator indesejável na maioria das vezes.

Apesar de algumas raças serem caracterizadas com chifres, a existência deles pode ocasionar acidentes graves tanto com os próprios animais do plantel como com as pessoas que estão na rotina diária desses animais, e esses acidentes não são tão incomuns. Existem três motivos para a retirada do chifre. Um deles é a estética: animais com chifre normalmente perdem o padrão racial e consequentemente o valor comercial ou zootécnico; nessa situação, o procedimento ajuda na uniformidade do rebanho. Outro motivo é para facilitar o manejo, diminuindo a competição nos comedouros e bebedouros, bem como o transporte desse animais. Por fim, evitar acidentes indesejáveis, pois o chifre é uma ferramenta de defesa que pode ser muito perigosa, com potencial de causar traumas de diversas gravidades.

Após sabermos os motivos, devemos lembrar que casos de chifres traumatizados, com lesão sem cicatrização, também devem passar pelo procedimento. E qual deles escolher: a descorna ou a mochação? Na rotina do campo, utilizamos os dois termos como se fossem sinônimos, mas, apesar de terem a mesma função, são métodos um pouco diferentes.

A mochação é feita por meio da queima do chifre, seja com o mochador elétrico ou a ferro. Essa técnica é

utilizada em animais mais novos, nos quais o chifre é menor e se encaixa na faixa de tamanho do mochador. Não é necessária a abertura do chifre, apenas a queima para bloquear o crescimento do corno. Já a descorna é um procedimento cirúrgico, feito para chifres de maior extensão, que excedem o tamanho do mochador e tornam a queima impossível. Nesse método, ocorre a retirada do chifre por meio de cirurgia, uma técnica mais cruenta e com maior tempo de cicatrização, o que exige maior cuidado com a ferida e com os pontos da incisão. Também é necessária a utilização de antibiótico e anti-inflamatório para evitar infecção e obter um maior controle da dor.

No dia a dia, observamos a realização dos dois métodos, porém, se nos perguntarmos qual o melhor procedimento e a melhor época para fazermos a retirada dos chifres, a resposta sempre vai ser a técnica de mochação em animais mais novos, e isso se explica pelo maior trauma gerado pelo procedimento de descorna. A mochação em chifres bem pequenos (chamados popularmente de botão) é a melhor opção, pois o bloqueio do crescimento do chifre se torna menos doloroso e mais rápido, visto que apenas a ponta do chifre é queimada e cauteriza-se o seu interior, bloqueando o fluxo sanguíneo que alimentaria as bases do chifre. Contudo, em ocasiões especiais de trauma, como já foi citado, e em casos de animais adultos que não foram mochados por algum motivo ou animais comprados com chifres, não é possível realizar a mochação, portanto a descorna é necessária.

Para fins de curiosidade, existe no



mercado uma pomada/pasta com a finalidade de queimar os chifres dos bezerros (botões), porém seu resultado na prática não foi muito bem aceito. Por ser uma substância cáustica, seu manejo se tornou perigoso tanto para o manipulador quanto para o animal a ser mochado. Existem relatos práticos de que a substância pode escorrer e queimar a face do animal, causando diferentes graus de lesão; se alcançar os olhos, pode levar à cegueira! Todos esses riscos devem ser muito considerados na hora de escolher o manejo para a sua propriedade.

Concluimos assim que a retirada do chifre é um procedimento comumente utilizado e que traz benefícios tanto em relação ao manejo quanto a outras particularidades. Vale lembrar que, com o avanço da genética, existe a possibilidade de um cruzamento gerar animais mochos, uma facilidade que a tecnologia nos proporciona! Consulte sempre o médico-veterinário. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Fique atento, produtor, e mantenha seu plantel uniforme e saudável.

Vantagens do animal mocho:

- Facilita o manejo e o transporte;
- Diminui a competição nos comedouros e bebedouros;
- Evita acidentes;
- Melhora a uniformidade e a estética do rebanho.

Referências: Embrapa gado de leite. *Criação de bezerros*. 2020.

Revista científica eletrônica de Medicina Veterinária. *Descorna cirúrgica em bovinos*. 2009.

ANDREWS, A.H. et. al. *Medicina bovina: doenças e criação de bovinos*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

Nova Diretoria e novo Conselho Fiscal

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos tem novos diretores e Conselheiros Fiscais. A diretoria toma posse em abril, e o mandato para o triênio de 2021 a

2023 terá encerramento em março de 2024, conforme estatuto social. Já os trabalhos do Conselho Fiscal, para o exercício em 2021, terminam em março de 2022. O relatório da ges-

tão, a demonstração e destinação dos resultados, o balanço patrimonial, a demonstração do fluxo de caixa e a demonstração das mutações do patrimônio líquido estão aprovados.

Diretoria – Triênio 2021 a 2023



Diretor-Presidente
Benedito Vieira Pereira



Diretor de Produção
Rodrigo Afonso Rossi



Diretor Comercial
Igor Alfred Tschizik



1º Vogal
Afonso Antonio
Batista Junior



2º Vogal
Luiz Antonio
Alves

Conselho Fiscal – Exercício 2021

Efetivos



Gustavo Henrique
Mendes Mota



Jandir Ferreira
de Carvalho



José Carlos Garcia

Suplentes



José Hernandes
Pereira



Orlando José
Scarinzi



Giovani de Freitas
Carvalho



Queremos focar na qualidade e aumentar a produtividade



O Sítio São Gonçalo fica próximo a Paraibuna. Do asfalto até a porteira da propriedade, são cerca de 10 quilômetros por uma estrada de terra. Com o fim das chuvas, o chão batido não apresenta dificuldades no trajeto. O caminhão da Cooper passa por lá com frequência para recolher a produção dos cooperados que vivem na região e a de José Benedito dos Santos, proprietário do local.

Filho de Vicente Lobato dos Santos, que também era cooperado, José Benedito (ou Zezinho, como é conhecido no lugar) conta que sempre trabalhou na roça, plantando milho, ajudando o pai nos afazeres do dia a dia e a tirar leite. Foi assim que tomou gosto pela atividade. Sua história como pecuarista de leite começou com apenas duas vacas. Aos poucos, ele aumentou o rebanho e, quando chegou a ter cerca de 20 cabeças, resolveu vender o plantel para comprar um pedaço de chão. “Naquele momento, ficamos sem nada, apenas com terreno e começamos tudo de novo. Roçando a terra, juntando um dinheirinho aqui, outro ali e assim conseguimos comprar os primeiros animais novamente”, afirma.

Isso aconteceu no início dos anos de 1990. Após acertar o terreno e plantar, começou a construir uma casa, o manguieiro e, em pouco mais de um ano, voltou a investir no gado. “Esse começo foi bastante difícil, mas aos poucos

conseguimos aumentar o rebanho. Nasceram os bezerros e íamos trocando por vacas”, explica com orgulho do trabalho que teve e do que conseguiu conquistar como sua família.

Pai de dois filhos, Silmara e Rafael, e avô de dois netos, Ricardo e Michele, José Benedito conta que a filha é casada e já não vive mais no campo, mas que o filho continua com ele, dividindo as tarefas. “Levantamos às 5 horas e vamos até de noite na lida. Tem dia que eu, Rafael e minha mulher, Maria Aparecida, trabalhamos até lá pelas nove da noite. Para quem trabalha com animais, toda hora é hora. Ontem mesmo tivemos que cuidar de uma vaca já era mais de oito da noite.”

Quando fala da Cooper, José Benedito destaca o apoio que recebe e lembra da ajuda para sempre entregar o melhor produto. “A Cooperativa para nós é muito boa e fornece tudo o que preci-

samos. A veterinária, por exemplo, tem nos dado um suporte muito importante para melhorarmos a qualidade do leite.” Essa é, por sinal, uma questão que para o Cooperado será o foco quando pensar nos planos para o futuro. “Nós queremos focar na qualidade do que estamos produzindo, mas a ideia é aumentar a produtividade sem que seja preciso ampliar o plantel. Com menos animal, fica melhor para cuidarmos”, completa.

Ficha do Produtor

• **Cooperado:** José Benedito dos Santos • **Propriedade:** Sítio São Gonçalo, Paraibuna • **Rebanho:** 35 vacas em lactação • **Produto:** Leite resfriado • **Produção média atual:** 350 litros/dia

Produtos Cooper em Taubaté



A Rede de Supermercado Ubaté, com duas lojas na cidade de Taubaté, é um dos mais novos revendedores dos produtos da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O comércio atende aos moradores dos bairros São Gonçalo, Gurilândia e adjacências, tem 35 funcionários e conta com estacionamento com 20 vagas nos seus dois endereços.

O Comprador Adriano Rodrigues de Souza explica que já comprava da Cooperativa havia 12 anos, quando trabalhava em outras Redes. “Agora que estou na Rede Ubaté, falei com o Francisco e começamos, há cerca de um mês, a oferecer a qualidade dos produtos Cooper para nossos clientes”, explica. Segundo ele, toda a linha de produtos foi cadastrada para ser entregue no estabelecimento. Apesar de o relacionamento com a Cooperativa estar no início, Adriano avalia positivamente a

parceria. “Estamos começando o trabalho, mas, como já conheço, sei que será boa como sempre foi”, afirma.

Além dos produtos de supermercado, a Rede Ubaté também conta com hortifrúti e serviços de padaria. Com relação ao movimento, devido às restrições impostas pela pandemia, Adriano explica que o consumidor mudou muito. “Hoje ele está procurando produtos mais baratos e está indo muito para o atacarejo, mesmo assim estamos crescendo em média 15% ano a ano”, avalia.

O horário de funcionamento do local, mesmo em função da fase emergencial em vigor no estado de São Paulo, não sofreu alterações. Com uma média de 22 mil clientes ao mês, Adriano acredita que a chegada dos produtos da Cooperativa à Rede Ubaté será bem aceita. “Em Taubaté, temos outras marcas muito fortes, porém



a aceitação será muito boa, afinal a qualidade da Cooper é bem superior. Já escutei dos funcionários que os clientes que levaram os produtos adoraram. Agora temos que trabalhar nos tabloides de ofertas. Essa semana já até coloquei anúncios dos produtos.”

Entre os planos da Rede Ubaté, está a ampliação para até oito lojas nos próximos cinco anos.

Supermercados Ubaté

Endereços: Avenida Álvaro Marcondes de Mattos, 650, Residencial Estoril e Avenida José Bento Monteiro Lobato, 60, Jardim Gurilândia - Taubaté - Telefone: (12) 3602-2561

:: **Funcionamento:** De segunda a sexta-feira, das 7h às 21h, aos Domingos, das 8h às 14h

:: **Serviços:** itens de supermercado, padaria e hortifrúti.



Salmão com molho de manteiga e alcaparras

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de salmão
- 2 colheres de shoyu
- 4 dentes de alho
- Salsa picadinha
- 2 colheres de alcaparras lavadas
- 2 colheres de cogumelos
- Azeite extravirgem
- Sal
- Vinagre
- Gotas de limão
- 200g de Manteiga Extra Cooper com sal

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o shoyu, o sal, 2 dentes de alho, 1 colher de azeite, sal a gosto, algumas gotas de limão e 1 xícara (café) de vinagre.
2. Bata tudo, coloque no peixe e deixe por 1 hora.
3. Depois, leve o peixe ao forno com o couro virado para baixo, a 150°C, por cerca de 40 minutos.

MOLHO

1. Derreta a Manteiga Extra Cooper em banho-maria para não saturar. Quando estiver derretida, coloque 2 dentes de alho picadinhos, as alcaparras, os cogumelos, umas gotas de azeite e, por último, a salsa picada. Retire o peixe do forno, coloque o molho em cima do peixe e sirva.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 18: Cícero de Toledo Piza Filho.

Dia 24: Luiz Antônio Alves Cesar.

Maio (1ª quinzena)

Dia 7: Giovani de Freitas Carvalho.

Dia 9: Celso Borsoi Berti.

FUNCIONÁRIOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 16: Amanda Abrantes da Silva,

Joaquim Borges Filho e

Jorge Alves de Oliveira.

Dia 17: Raimundo Leôncio Silva.

Dia 18: Gilberto Ribeiro da Silva.

Dia 19: Luiz Fernando Siqueira de Sousa.

Dia 20: Caroline Amaral Fernandes e

Stefani Quetsia Mariano Pinto.

Dia 23: Orlando Rodrigues Pereira.

Dia 26: Christie Aparecida Ribeiro Pinto.

Dia 27: Wellington William Siqueira Alves.

Dia 28: Vicente de Paula Monteiro e

Geovani Gustavo dos Santos.

Dia 30: João Batista de Almeida.

Maio (1ª quinzena)

Dia 5: Gisleno Ferreira dos Santos Pereira,

Lamartine Vicente de Barros, Sebastião

Rodolfo Furtado da Silva e Patrício

da Silva Almeida.

Dia 6: Valdir Queiroz de Lima e

Wesley Openheimer Dias Chaves.

Dia 8: José Sebastião Martins.

Dia 9: Tatiana dos Santos Rosa.

Dia 11: Edvanio de Souza Silva.

Dia 13: Samuel Ricardo Patricio.

Dia 14: Rodney Custódio dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MARÇO 2021

RANKING LEITE

	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	115.652
2º	Hissachi Takehara - Jacareí	81.000
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	72.090
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	60.057
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.136
6º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	37.233
7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	34.576
8º	Alexandre Racz - Caçapava	28.160
9º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	27.086
10º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	23.844
11º	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.761
12º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	21.520
13º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	21.169
14º	Geraldo José Peretta - Caçapava	20.315
15º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	19.483
16º	José Rubens Alves - São José dos Campos	18.740
17º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	17.634
18º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambéiro	15.534
19º	José Afonso Pereira - Jacareí	14.918
20º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	14.687
21º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	14.537
22º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	14.336
23º	José Marcos Intrieri - Jambéiro	12.986
24º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.356
25º	Claudio Muller - São José dos Campos	11.951
26º	Lazaro Vitor Villela dos Reis - Jambéiro	11.924
27º	Cesar Fernandes - Igaratá	11.889
28º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	11.165
29º	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	10.977
30º	Antonio de P. Ferreira Neto - Espólio - São José dos Campos	9.910

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 482 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

NOVOS GRUPOS ABRIL



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBY EASY 1.0	R\$ 42.278,00	R\$ 810,49	KICKS 1.6	R\$ 90.390,00	R\$ 1.732,82
HB20 1.0	R\$ 55.990,00	R\$ 1.073,36	CRUZE 1.4	R\$ 116.870,00	R\$ 2.240,46
GOL 1.0	R\$ 57.030,00	R\$ 1.093,29	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 118.300,00	R\$ 2.267,87
ONIX 1.0	R\$ 61.090,00	R\$ 1.171,13	COROLLA GLI 2.0	R\$ 120.790,00	R\$ 2.315,60
SAVEIRO 1.6	R\$ 70.020,00	R\$ 1.342,32	ASX GLS 2.0	R\$ 125.990,00	R\$ 2.415,29
FIT DX 1.5	R\$ 71.000,00	R\$ 1.361,11	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 138.320,00	R\$ 2.651,66
STRADA 1.4	R\$ 81.792,00	R\$ 1.567,99	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 179.990,00	R\$ 3.450,50
FIT LX 1.5	R\$ 85.000,00	R\$ 1.629,49	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 206.020,00	R\$ 3.949,51
RENEGADE 1.8	R\$ 86.039,00	R\$ 1.649,41	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 215.390,00	R\$ 4.129,13

Tabela abril/21 - 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

