

cooperando

Ano XXI | nº 485
Julho 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

O inverno chegou!

Hora de tornar os dias
frios mais aconchegantes

O momento exige constância e melhoria no manejo

Estamos vivendo um momento *suis generis* (único no seu gênero) em nossa história. Embora seja possível perceber sinais de crescimento na economia do país, o comportamento de compra dos consumidores, especialmente aqueles com menor poder aquisitivo, está afetado e isso mexe bastante com o mercado. Sabemos que esses efeitos são, em grande parte, reflexos do que a população tem enfrentado na pandemia. Mesmo diante dessas dificuldades, os produtores que melhor se prepararam para enfrentar o período da seca vão colher os frutos, porque a compensação, mesmo atrasada, virá para contrapor a grande alta nos custos de produção.

O mercado de carne está aquecido, em função das exportações. Por isso, existe a previsão de que haja uma diminuição de plantéis leiteiros e, conseqüentemente, da produção de leite. Novamente, temos de falar em constância. Aqueles que conseguirem terminar de ultrapassar os momentos difíceis poderão lucrar com o aquecimento do preço do leite, que poderá demorar, mas virá. Lembro daquele velho ditado: nunca se deve entrar em um negócio quando ele está bom e nunca se deve deixá-lo quando ele está ruim. Se a situação não está desejável, certamente é hora de entrar, e para os que estão na atividade, não é o momento de sair.

É com essa visão e expectativa de melhora que a nossa Cooperativa enxerga a atual situação, mesmo que muitos produtores imaginem não ser possível superar todos esses obstáculos. É a total confiança em nossa capacidade que procuramos passar para todos os nossos produtores. Mesmo sendo forte, essa é mais uma crise que, como outras, também venceremos.

Finalizo lembrando os produtores que é na época seca e com o gado bem alimentado que se aumenta a produção e a reprodução do rebanho. Devemos aproveitar esta fase para elevar a nossa produtividade e conseqüentemente a reprodução do plantel. Isso trará bons resultados para todos nós.

Saudações cooperativistas!

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



O inverno mais saboroso!

No café da manhã, no lanche da tarde e nas receitas para o almoço ou jantar, ele já é uma excelente pedida. Agora imagine-o derretido junto ao requeijão, com um pouquinho de vinho branco e noz-moscada. A receita completa está publicada na página 10. É um Fondue de Queijo, que fica simplesmente magnífico quando pre-

parado com o Queijo Minas Padrão da Cooper. Para adquirir a peça de 1 kg ou de 500 g, chame o Serviço Domiciliar Cooper pelo WhatsApp (12) 99624-0776 e receba essa delícia no conforto de casa. Se preferir, procure nos supermercados e padarias da região. Com o Queijo Minas Padrão Cooper, seu inverno ficará muito mais saboroso.



Fique em paz, Sr. João!

Simpático, prestativo, de conversa bastante agradável, verdadeiro, um exemplo de pessoa. Assim era o Sr. João! Sempre que a nossa Cooperativa perde alguém, a pessoa que se vai deixa um vazio com o qual é difícil de se acostumar. A nossa luta, dos que vivem do leite, é por muitas vezes desigual, mas se tem algo que nos deixa muito fortes é a nossa união. Diante dos obstáculos, temos uns aos outros para superá-los um a um. Falar de alguém como o Sr. João é pensar nessa força que se torna tão importante quando estamos juntos. É por isso que a perda dói, e os adjetivos citados no início são poucos perto de tudo o que ele representou. O coração fica apertado e a sensação de que a convivência foi muito boa, mas breve, preenche o nosso pensamento. Lembrar dos bons momentos significa manter viva a sua memória. Com profundo pesar, mas extremo respeito e admiração, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, sua diretoria, seus funcionários, produtores e amigos se despedem de alguém que marcou demais a todos. A partir de agora, que o Sr. João esteja ao lado de Deus, no descanso divino e olhando por nós que continuamos na luta de cada dia. Nossos mais legítimos e intensos agradecimentos pela sua gentil passagem pelas nossas vidas.



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 Paraiibuna, 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 e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

plano safra

*A gente coopera,
o campo prospera.*

**Os recursos do Plano Safra 2021/2022
já estão disponíveis.**

Seja para contratar um crédito para sua produção crescer, ou um seguro para proteger seu patrimônio, aqui você conta com a parceria de quem nasceu no campo e está ao lado do produtor há 118 anos. Somos a 2ª maior instituição em crédito rural no país porque crescemos junto com o produtor rural e sua comunidade, reinvestindo os recursos na sua região. Converse com seu gerente.

**Aqui o agronegócio
rende um mundo melhor.**



Cenário positivo, mas ainda com incertezas no horizonte

O Centro de Inteligência do Leite (CILEite), da Embrapa, em Nota de Conjuntura sobre o mercado de leite e derivados para junho de 2021, analisou que os preços dos lácteos no atacado apresentaram recuperação mais consistente em maio (principalmente a partir da segunda quinzena), e que se manteve no início de junho.

O cenário econômico atual melhorou com as estimativas de crescimento

do PIB brasileiro e a geração de empregos formais também tem crescido, com o Brasil já superando os níveis antes da pandemia. A taxa de câmbio apresentou queda nas últimas semanas de junho, o que ajuda a reduzir a pressão sobre o preço de alguns itens que compõem o custo de produção. Para o CILEite, a retomada mais consistente da economia ainda esbarra na alta taxa de desemprego e na piora da renda média da população, além

do ritmo lento da vacinação associado à situação da pandemia no país. O cenário é positivo, mas ainda com muitos fatores de incerteza no horizonte. A nota completa está disponível em: https://www.cileite.com.br/nota_conjuntura_jun2021



Plantão dos médicos-veterinários

Durante os meses de julho e agosto, o plantão dos médicos-veterinários da Cooper obedecerá a escala a seguir. 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.

Julho	
Plantonistas	Dias
Geraldo	3 e 4
Fernando	9, 10 e 11
Camilla	17 e 18
André	24, 25 e 27
Robson	31 e 1º agosto

Agosto	
Plantonistas	Dias
Junior	7 e 8
Mauro	14 e 15
Geraldo	21 e 22
Fernando	28 e 29

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

Conteúdo em áudio

O MilkPoint agora tem todos os artigos e matérias disponíveis em áudio. A novidade permite maior acesso às informações por quem tem qualquer tipo de deficiência ou dificuldade visual, por pessoas que não sabem ler, além de idosos, aqueles que têm dislexia, entre outros. O site, criado em 2000, é considerado o maior portal sobre lácteos do mundo. Traz notícias sobre produção de leite, mercado lácteo, informações nacionais e internacionais, artigos técnicos e tendências da indústria e do consumo de laticínios.



É possível diminuir a CBT do leite?

Mais do que possível, é necessário. Mas, para isso, é preciso sempre relembrar o tema e a sua influência nos resultados da propriedade. A médica-veterinária da Cooper Ludmila Santos traz mais informações para relembrarmos o assunto.

CBT é a sigla para Contagem Bacteriana Total. É um dos principais indicadores de qualidade do leite abordados nas IN 76 e IN 77, relacionado com os cuidados de limpeza e higiene dos produtores e ordenhadores. Também nomeado como CPP (Contagem Padrão em Placas) ou UFC (Unidades Formadoras de Colônias), esse indicador diz respeito ao número de bactérias presentes no leite produzido e armazenado.

Vários fatores têm grande influência na CBT, como a higiene durante os procedimentos da rotina de ordenha, a limpeza e manutenção dos equipamentos, o resfriamento do leite e a qualidade da água utilizada durante esses processos.



10 dicas para diminuir a CBT do leite

1- Sanitização do equipamento de ordenha: antes de iniciar cada ordenha, circular solução clorada no equipamento de ordenha.

2- Pré-enxágue: circular água a temperatura ambiente em volume suficiente para retirar todo o resíduo de leite do equipamento.

3- Limpeza com detergente alcalino clorado: deve ser realizada após cada ordenha para remoção dos compostos orgânicos do leite (gordura, proteína, lactose etc.).

4- Enxágue entre detergentes: circular água na temperatura ambiente em volume suficiente para remover os resíduos da etapa anterior.

5- Limpeza com detergente ácido: deve ser realizada pelo menos duas vezes por semana, em uma das ordenhas, para remoção dos compostos inorgânicos

do leite. Adequar a solução de acordo com a recomendação do fabricante.

6- Limpeza de tubulações e demais partes do equipamento de ordenha: os equipamentos devem ser desmontados pelo menos uma vez na semana, para identificar necessidade de limpeza, inclusive as tubulações de leite e vácuo.

7- Manutenção do equipamento de ordenha: trocar conjunto de mangueiras de leite a cada seis meses, mangueiras curtas e longas do vácuo anualmente e realizar a troca das teteiras a cada seis meses ou quando completar 2.500 ordenhas. Verificar e realizar a manutenção dos pulsadores de modo que a pulsação mensurada seja 60 bpm. Verificar sempre os níveis de óleo e integridade das correias do motor.

8- Limpeza do tanque de expansão: após o término da limpeza do tan-

que de expansão, é necessário fechar a tampa e deixar o registro de saída aberto para drenar as soluções. Não é recomendado entrar no tanque para realizar a limpeza.

9- Manutenção do tanque de expansão: verificar se a temperatura do leite armazenado no tanque está atingindo 4°C em no máximo três horas após o término da ordenha. Verificar se a temperatura do leite armazenado está igual à temperatura registrada no termostato. Caso contrário, é necessário contactar a assistência técnica para verificar o funcionamento geral do tanque.

10- Análise da qualidade da água: realizar a análise físico-química da água utilizada para limpeza do equipamento de ordenha e tanque de expansão para avaliar o padrão de dureza e turbidez da água.

Afinal, o que é triáde neonatal?

Dra. Camilla de Souza Vieira

A neonatologia é uma das especialidades mais delicadas de toda a Medicina, seja ela humana ou veterinária, pois é uma fase crucial para o desenvolvimento saudável do feto até o seu nascimento e máximo desempenho com evolução favorável durante suas primeiras semanas de vida.

Quando falamos em triáde neonatal, estamos enfatizando três pontos principais que podem levar o neonato a uma maior predisposição a doenças e até mesmo à morte por diversos fatores subseqüentes. Por isso, saber tudo que envolve esses fatores é de suma importância para todos nós e para o bem-estar dos nossos animais. A mudança do meio uterino para o meio externo faz com que o neonato seja exposto a diversos desafios e adversidades, e essa fase requer uma adaptação rápida e significativa. Já no meio externo, o grande desafio começa com o estímulo à respiração espontânea (respirar sozinho) e à termorregulação (controlar a temperatura corporal). Além disso, também são essenciais os cuidados relacionados ao fornecimento de colostro e ao tratamento do umbigo

(porta de entrada para microrganismos patogênicos, causadores de doenças).

Todos esses cuidados juntamente com uma assistência correta podem reduzir drasticamente a morbidade e mortalidade de bezerros nessa fase inicial e consequentemente nas demais fases de crescimento. Mas afinal, quais são os três pontos primordiais da nossa triáde? Iniciando por um fator que normalmente desencadeia os outros, a hipoglicemia ocorre provavelmente quando o neonato não tem o aporte de colostro adequado, resultando no consumo de suas reservas de energia (glicogênio), que são finitas e em pouca quantidade pelo seu menor peso ao nascer; essa situação leva a um estado hipoglicêmico (diminuição no nível de glicose no sangue, ou seja, “pouco açúcar no sangue”).

A triáde continua com dois fatores sequenciais: desidratação e hipotermia. A desidratação se explica pelo fator inicial de o bezerro não ingerir energia suficiente por meio do colostro, desencadeando um estado em que o animal tem sua fonte de líquido reduzida ou até mesmo nula, o que leva a uma desidratação em vários estágios. Em relação à hipotermia, temos o seguinte cenário: um neonato que consome as suas energias devido ao não fornecimento adequado, faz com que o controle da temperatura seja deficiente, e ao tentar se esquentar por meio de tremores resulta em um gasto calórico das reservas ainda maior, onde ocorre um ciclo vicioso.

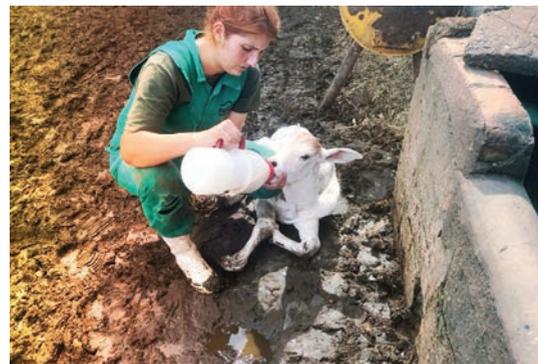
Nessa fase debilitada e de baixa imunidade, o animal fica exposto a vários tipos de doença, sendo muito comum a morte por hipoglicemia, desidratação e hipotermia. Por isso, a triáde neonatal se torna tão importante.

As estatísticas nos mostram que mais da metade dos óbitos em bezerros ocorrem nas primeiras 48 horas de vida, portanto sinais como inatividade, fraqueza, atraso no desenvolvimento da habilida-

de de levantar e mamar, temperatura corporal baixa ou variável, batimentos cardíacos e frequência respiratória instáveis exigem atenção e cuidados especiais com atendimento imediato.

Para conhecimento teórico e prático, existe o escore Apgar, um método utilizado amplamente nas maternidades de todo o mundo e considerado como a melhor ferramenta de avaliação clínica do neonato no momento imediato após o parto. Na Medicina Veterinária, estudos vêm sendo realizados e adaptações ao método original são desenvolvidas para um auxílio eficaz na identificação de neonatos de risco. Os aspectos avaliados – como frequência cardíaca, esforço respiratório, tônus muscular, irritabilidade reflexa e coloração das mucosas – são convertidos em pontuação; ao somar os pontos, tem-se o escore final, que varia de 0 a 10: de 0 a 3 pontos, o neonato é classificado como em estado grave; de 4 a 6, como em estado moderado; e de 7 a 10, como em boas condições. A baixa pontuação indica que o neonato requer medidas reanimatórias, necessitando de uma intervenção mais rápida e eficiente.

Enfim, todo conhecimento e todas as ferramentas de auxílio devem se tornar rotina. Consulte sempre o médico-veterinário, o quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica. Fique atento, produtor, a prevenção salva!



Referências: SILVA, M. R. H. Avaliação da vitalidade de bezerros neonatos. 2018
GORINO, A.C. Cuidados essenciais ao bezerro neonato nas primeiras 24 horas de vida. 2019



Ele aquece, protege e traz muitos benefícios

As temperaturas estão mais baixas e, por isso, além de se agasalhar melhor, é preciso se prevenir contra as famosas doenças de inverno. Nesta época do ano, é comum surgirem os resfriados e as gripes. Para cuidar da imunidade e se manter saudável, tomar um copo de leite quentinho de manhã, no lanche da tarde e à noite, antes de dormir, é bastante agradável. Além de aquecer, a bebida tem inúmeros benefícios, comprovados cientificamente.

Ela contribui para a prevenção da síndrome metabólica, para a redução da pressão arterial e ajuda na prevenção do diabetes tipo 2 e da osteoporose, benefícios relacionados à ingestão de cálcio. Existem outras fontes do mineral, mas apenas o leite conta com a presença de caseinofosfopeptídeos, lactose e proteínas que facilitam a sua absorção.

Estudos atestam que, com relação ao valor nutritivo, o leite e seus derivados são importantes por conterem nutrientes essenciais aos seres humanos. A forma e a distribuição desses elementos são equilibradas e de fácil metabolização.

Diabetes e TPM

Para quem sofre de diabetes ou tensão pré-menstrual (TPM), o consumo de leite pode trazer muitos benefícios. Pesquisadores sugerem que a ingestão do lácteo no café da manhã ajuda na digestão mais lenta de carboidratos e a manter os níveis de açúcar no sangue mais baixos. Além disso, uma dieta rica em cálcio também pode diminuir os sintomas físicos e emocionais da TPM. Como resultado de uma pesquisa, mulheres que consumiram três copos de leite ao dia disseram se sentir menos irritadas, chorosas e deprimidas, além de terem reduzido as cólicas e inchaços.

Ossos e o sono

O fortalecimento dos ossos se dá por conta do cálcio, fósforo e outros nutrientes. O leite ajuda na redução do risco de fraturas e prevenção do aparecimento de osteoporose. Outro ganho está relacionado ao sono. Ingerida quente e durante a noite, a bebida contribui para que a pessoa tenha uma noite bem dormida. Isso porque o leite

é rico em triptofano, substância que o organismo transforma em serotonina, hormônio que ajuda a adormecer.

Dentes, cabelos e o peso

Os dentes e os cabelos saem ganhando quando o leite está presente na alimentação. Segundo alguns pesquisadores, o leite de vaca ajuda a reduzir os efeitos das bactérias causadoras de cárie e doenças da gengiva. Duas proteínas, a lactoferrina e osteopontina, ajudam a reduzir a formação das placas, agindo contra a colonização bacteriana. Com relação aos cabelos, o cálcio, as vitaminas A e B6, a biotina e o potássio, presentes no leite, contribuem para deixá-los mais macios.

Para quem ainda acha que, após inúmeros benefícios, o leite tem como desvantagem o fato de engordar, na verdade, a informação não passa de um mito. Uma alimentação balanceada com alimentos ricos em cálcio, como leite, queijos e iogurte, acelera a perda de gordura e, como consequência, a perda de peso corporal.

Na família Mendes Mota, o legado continua



Faça chuva, faça sol, altas temperaturas ou frio de renguear cusco, como dizem os gaúchos, a rotina de uma propriedade leiteira não muda muito, pelo menos para os animais. Já para quem trata deles, cada dia representa um desafio. Na Fazenda Bragança, localizada em Paraibuna, não é diferente. Quando a lida começa por lá, ainda está escuro e o relógio marca 4h da madrugada. O cooperado Gustavo Henrique Mendes Mota já está de pé e, para começar o trabalho, ele não está sozinho: tem a grata companhia da filha Isadora Mendes Mota, de 15 anos. Ao ser questionada sobre levantar-se tão cedo, ela é direta. “Quando a gente gosta do que faz, isso não representa problema algum.” Ela acompanha o pai nas tarefas sempre que pode, uma vez que estuda em São José dos Campos.

O entusiasmo da menina quando fala das coisas da roça é uma preciosa herança que tem sido passada de pai para filho. A história do local sob os cuidados da família Mendes Mota teve início em 1940, quando o avô

de Gustavo, vindo de Itamonte, Sul de Minas Gerais, chegou a Paraibuna para comprar a terra. “Ele já lidava com o gado de leite. Trouxe o rebanho de lá tocado a cavalo. Meu pai, Custódio Mendes Mota, deu continuidade quando meu avô faleceu e agora eu estou à frente das atividades, desde que meu pai também se foi, em 2016. Eu já trabalhava com ele e Isadora, como na época morávamos aqui, também sempre esteve acompanhando tudo de perto”, explica.

Hoje a família vive em Paraibuna, na cidade, mas bastam poucos quilômetros para chegar à fazenda. Atualmente, Gustavo faz parte do Conselho Fiscal, já no segundo mandato. Como associado, está a ponto de completar 30 anos.

A mão de obra escassa, o alto custo com alimentação do gado e o inverno com todas as dificuldades que o período traz, nada disso tira a vontade do cooperado de vencer a cada dia. Para isso, ele tem na Cooper uma fortíssima aliada. “Como produtor, minha relação com a Cooperativa é uma bênção. Da

diretoria ao corpo de funcionários, todos são competentes, prestativos e amigos. Para qualquer problema que surja, temos total suporte”, avalia.

Apesar de a Fazenda Bragança já ter uma boa estrutura, Gustavo conta que melhorá-la faz parte dos seus objetivos. “Especialmente, os maquinários que vamos aperfeiçoar aos poucos, porque não é fácil. Tudo tem que ser feito com os pés no chão para não errar. Queremos ter um leite a cada dia com a qualidade melhor. É focar na limpeza, continuar fortemente na luta e manter a fé em Deus, que conseguiremos”, afirma.

Aos amigos e cooperados, Gustavo deixa um recado. “Nunca desistam, nossa atividade é um serviço difícil, mas temos de lutar sempre e lembrar que a recompensa divina sempre vem.” Para continuar a inspirar a filha e manter o árduo trabalho no campo, o cooperado agradece a esposa Fernanda Rocha Barros Mendes Mota. “Ela fica na cidade e cuida de tudo por lá. Esse apoio é essencial para continuarmos nosso esforço aqui.” Ao ouvir o pai, Isadora balança a cabeça e concorda. Apesar de ainda não estar na faculdade, ela afirma que já pensou em fazer o curso de Direito, mas atualmente a Agronomia tomou o lugar nos seus planos. “Seria bom, para aplicar aqui tudo o que eu aprender. Temos que dar continuidade a esse trabalho de que gosto tanto.”



Ficha do Produtor:

- Cooperado: Gustavo Henrique Mendes Mota
- Propriedade: Fazenda Bragança, Paraibuna
 - Rebanho: 35 vacas em lactação
 - Produto: Leite resfriado
 - Produção média atual: 400 litros/dia

O pão em boa companhia

Na esquina da rua Gisele Martins com a avenida Benedito Bento funciona a padaria Companhia do Pão. O negócio localizado no bairro Cidade Morumbi, zona sul de São José dos Campos, é tocado pelos irmãos Daniel e Adilson Hilário, há mais de 13 anos.

Segundo Nicolas Hilário, filho de Daniel e um dos administradores do comércio, os clientes são moradores do Bosque dos Ipês, Residencial União, Jardim Oriente, Terras do Sul, além de quem está trabalhando ou de passagem pelo bairro. Logo ao chegar ao local, é possível perceber a organização, a boa estrutura e o foco no atendimento ao cliente. Junto ao salão principal, a Companhia do Pão tem um restaurante que serve refeições para o almoço dos clientes há 10 anos. O sistema por quilo e self-service, marmitex e o famoso prato feito estão à disposição dos consumidores. A encomenda e o delivery também compõem o mix de serviços.

Nicolas explica que eles ainda não estão cadastrados nos aplicativos de entrega, mas isso por pouco tempo. “Vamos investir em marketing, redes sociais como Facebook, Instagram e, em breve, colocar todos os produtos possíveis para entrega via app. Teremos novos cardápios, tanto físico quanto on-line para pedidos via WhatsApp e pretendemos colocar nosso site no ar”, explica.

Entre os produtos de sucesso da padaria, Nicolas confessa que não são poucos, mas o pão, a torta de frango e as baguetes, ambas folhadas, assim como os bolos confeitados, tudo com fabricação própria, são os destaques. Para dar conta de toda essa produção, são necessários 15 funcionários, entre balconistas, cozinheiro, faxineiro, caixa e padeiros. Com a pandemia, o restaurante teve as atividades direcionadas às marmitas e ao delivery ampliadas e o restante não parou totalmente em momento algum. “O

movimento nessa parte caiu bastante, agora (fim de junho) não está a mesma coisa, mas já está melhorando. Não foi fácil, mas não demitimos ninguém e conseguimos nos manter, mesmo nos piores momentos da crise”, afirma.

A Cooper é parceira da Companhia do Pão desde o início. “A entrega da Cooperativa realmente funciona, nunca falha. Isso é muito importante, pois nossos clientes sempre procuram pelos produtos da Cooper. O leite Top, o Queijo Minas Padrão e o Minas Frescal são muito procurados em função da qualidade”, revela Nicolas.

A ampliação, uma nova cozinha e um balcão de atendimento maior serão as próximas ações da Companhia do Pão. “Já estamos até com os equipamentos comprados. Até o ano que vem, estará tudo pronto. Essa é a previsão”, avisa Nicolas. Além da reforma, a fachada também passará por mudanças. Será fácil notar o novo visual da padaria, uma vez que adequações viárias na região estão em fase de conclusão. Em pouco tempo, um semáforo instalado na esquina do local passará a funcio-

nar. Passado o período de restrições sanitárias, a Companhia do Pão tem tudo para alçar voos maiores. Vontade, empenho, atendimento de alto nível e qualidade não vão faltar e, no que depender do apoio da Cooper, esse último item certamente estará garantido.



Padaria Companhia do Pão

Avenida Gisele Martins, 558 – Cidade Morumbi – São José dos Campos – Tel.: (12) 3207-1000 – WhatsApp: (12) 98864 8466

:: **Funcionamento:** Domingo a domingo, das 6h às 20h30 (horário com restrições). :: **Serviço:** Amplo estacionamento, pães, bolos, salgados, lanches, pizzas, almoço self-service a quilo, prato feito e marmitex.

As encomendas podem ser feitas por telefone, WhatsApp ou pessoalmente.

Fondue de Queijo Minas Padrão



INGREDIENTES

- 400g de Queijo Minas Padrão Cooper
- 1 dente de alho
- 1 copo de Requeijão Cremoso Cooper
- 50 ml de vinho branco
- Noz-moscada

MODO DE PREPARO

1. Use o dente de alho para untar a panela. Esfregue na parte interna onde serão inseridos os ingredientes do fondue.
2. Em fogo baixo, adicione o vinho, o Requeijão Cremoso Cooper e mexa bastante.
3. Acrescente o Queijo Minas Padrão Cooper até que a mistura forme um creme de consistência elástica.
4. Adicione a noz-moscada e pode servir.
5. Para saborear, utilize pedaços de pães italianos, legumes e batatas para mergulhar na fondue.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS Julho (2ª quinzena)

Dia 20: Angel Guillem Moliner.

Dia 26: Eugênio Deliberato Filho.

Dia 31: Pedro Agostinho de Oliveira.

Agosto (1ª quinzena)

Dia 1º: Antonio Freitas Carvalho e

Plauto José Ferreira Diniz.

Dia 2: José Afonso Pereira.

Dia 3: João Carlos Alves e Paulo

Roberto Pereira da Silva.

Dia 5: Carlos Intrieri e Laercio de Aquino.

Dia 11: Geraldo José Peretta.

Dia 13: José Benedito dos Santos.

Dia 15: João Andrade Silva.

FUNCIONÁRIOS

Julho (2ª quinzena)

Dia 16: David Lino Nunes.

Dia 19: André Luis Rodrigues
dos Santos Bizarria.

Dia 21: João Batista Claudino de Medeiros.

Dia 22: Lucas Bartolomeu dos Santos.

Dia 24: Francisco Carlos Campos e
Paulo Cesar Carriel Alves.

Dia 28: Manoel Santos de Oliveira.

Dia 31: Helio Augusto Braga.

Agosto (1ª quinzena)

Dia 4: Eric de Oliveira Costa e Luis
Paulo de Sousa Vitorio.

Dia 9: Paulo Rodolfo do Carmo.

Dia 10: José Adilson Lopes Valério.

Dia 12: Diego Santana dos Reis e
Luiz Inocêncio Vaz.

Dia 13: Maria da Conceição de
Oliveira Silva e Rodrigo Pimenta
da Silva Antunes.

Dia 14: Daniela Graciane Tavares,
Fernando Alvarenga e Gabriel
Rodolfo Martins da Rosa.

Dia 15: Everton Willian Medeiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2021

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	110.263
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	85.825
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	73.463
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	61.303
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	48.207
	6º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	35.658
	7º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	33.424
	8º	Alexandre Racz - Caçapava	26.892
	9º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	26.359
	10º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	26.002
	11º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	23.215
	12º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	20.900
	13º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	18.953
	14º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	18.813
	15º	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.998
	16º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	17.228
	17º	Adilsero Fonseca Miranda - Caçapava	15.829
	18º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.442
	19º	José Afonso Pereira - Jacareí	15.368
	20º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	13.794
	21º	Geraldo José Peretta - Caçapava	13.201
	22º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.462
	23º	Claudio Muller - São José dos Campos	10.441
	24º	Antonio Otavio de Faria e outro - Natividade da Serra	10.218
	25º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.143
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.744
	27º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.163
	28º	Cesar Fernandes - Igaratá	9.076
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	8.984
	30º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.964

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 485 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

ALPINA
EUCALIPTOS

DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

VEM ESQUENTAR SEUS SONHOS COM A GENTE!



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 45.090,00	R\$ 864,40
MOBI EASY 1.0	R\$ 46.538,00	R\$ 892,16
GOL 1.0	R\$ 61.160,00	R\$ 1.172,47
HB20 1.0	R\$ 61.290,00	R\$ 1.174,96
ONIX 1.0	R\$ 64.520,00	R\$ 1.236,88
SAVEIRO 1.6	R\$ 73.960,00	R\$ 1.417,85
FIT DX 1.5	R\$ 76.900,00	R\$ 1.474,21
STRADA 1.4	R\$ 88.283,00	R\$ 1.692,43
FIT LX 1.5	R\$ 92.300,00	R\$ 1.769,44
KICKS 1.6	R\$ 94.990,00	R\$ 1.821,01
RENEGADE 1.8	R\$ 96.084,00	R\$ 1.841,98
CRUZE 1.4	R\$ 124.590,00	R\$ 2.388,45
CIVIC SPORT 2.0	R\$ 127.000,00	R\$ 2.434,65
COROLLA GLI 2.0	R\$ 128.190,00	R\$ 2.457,47
ASX GLS 2.0	R\$ 130.990,00	R\$ 2.511,14
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 148.264,00	R\$ 2.842,30
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 184.990,00	R\$ 3.546,35
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 221.910,00	R\$ 4.254,13
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 238.190,00	R\$ 4.566,22

Tabela julho/21

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

binah

Cinto de segurança salva vidas.

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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

