

# cooperando

Ano XLI | nº 478  
Dezembro 2020

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

## Feliz Natal e um Ano Novo muito melhor!

É o que deseja a Cooper para todos os cooperados, funcionários, parceiros, distribuidores, fornecedores, amigos e clientes.

## Um ano desafiador

O ano de 2020 foi diferente de tudo o que já vivemos. As restrições sanitárias impostas pela pandemia mundial fez com que todos nós vivêssemos de forma diferente e produzíssemos de forma diferente. O ciclo está terminando e sem apresentar qualquer perspectiva de como e quando tudo isso vai acabar.

Ficamos na expectativa de que a ação divina nos permita enxergar soluções menos traumáticas do que as que tivemos quase que o ano todo.

Estamos vivendo o período do plantio e esperamos que todos os nossos associados tenham a consciência de que a constância e o fato de acreditar no próprio trabalho, especialmente agora, ainda é o mais importante. O momento é de crescimento de preço e ausência de muitos produtos. Temos de ter máxima atenção, afinal toda essa situação é realmente inédita.

Vamos festejar da maneira que pudermos mais um Natal, sem esquecer de que temos a obrigação de nos cuidar. Em nome da diretoria da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, desejo a todos os amigos, associados, parceiros, fornecedores, distribuidores, funcionários e clientes boas festas e que vivam a esperança de um 2021 renovado e abençoado por Deus.



**Benedito Vieira Pereira**  
Diretor-presidente

## Novitá: menos gordura, alta qualidade

**C**omercializado em saquinhos com 1L, o Novitá é um dos leites semidesnatados da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O produto é indicado para quem deseja ingerir menos gordura sem renunciar ao sabor e qualidade Cooper. Sucesso de vendas nas melhores padarias e comércios da região, o Novitá também pode ser adquirido por meio do Serviço Domíliciar Cooper. Ligue (12) 2139-2230 e (12) 3921-9870, envie mensagens pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ou acesse o site [www.cooper.com.br/sdc](http://www.cooper.com.br/sdc).



### Quem cedo madruga...

A viúva tinha dois filhos: um trabalhador e o outro preguiçoso. O trabalhador pediu para a mãe que arrumasse um lanche, pois tinha deixado o cavalo preso para sair logo cedo, a fim de fazer um trabalho bem longe. Ele só voltaria no fim da tarde. Quando voltou lá pelas 8h30, a mãe estranhou.

- Você não iria voltar só mais tarde?
- É que eu encontrei essa carteira recheada de dinheiro. Peguei e vim embora. Já ganhei o mês. Ela pegou a carteira e foi insultar o outro filho, que ainda estava na cama.
- Viu? Seu irmão levantou cedo e já ganhou o dia.
- Ah, é? Mais cedo ainda levantou quem perdeu a carteira.



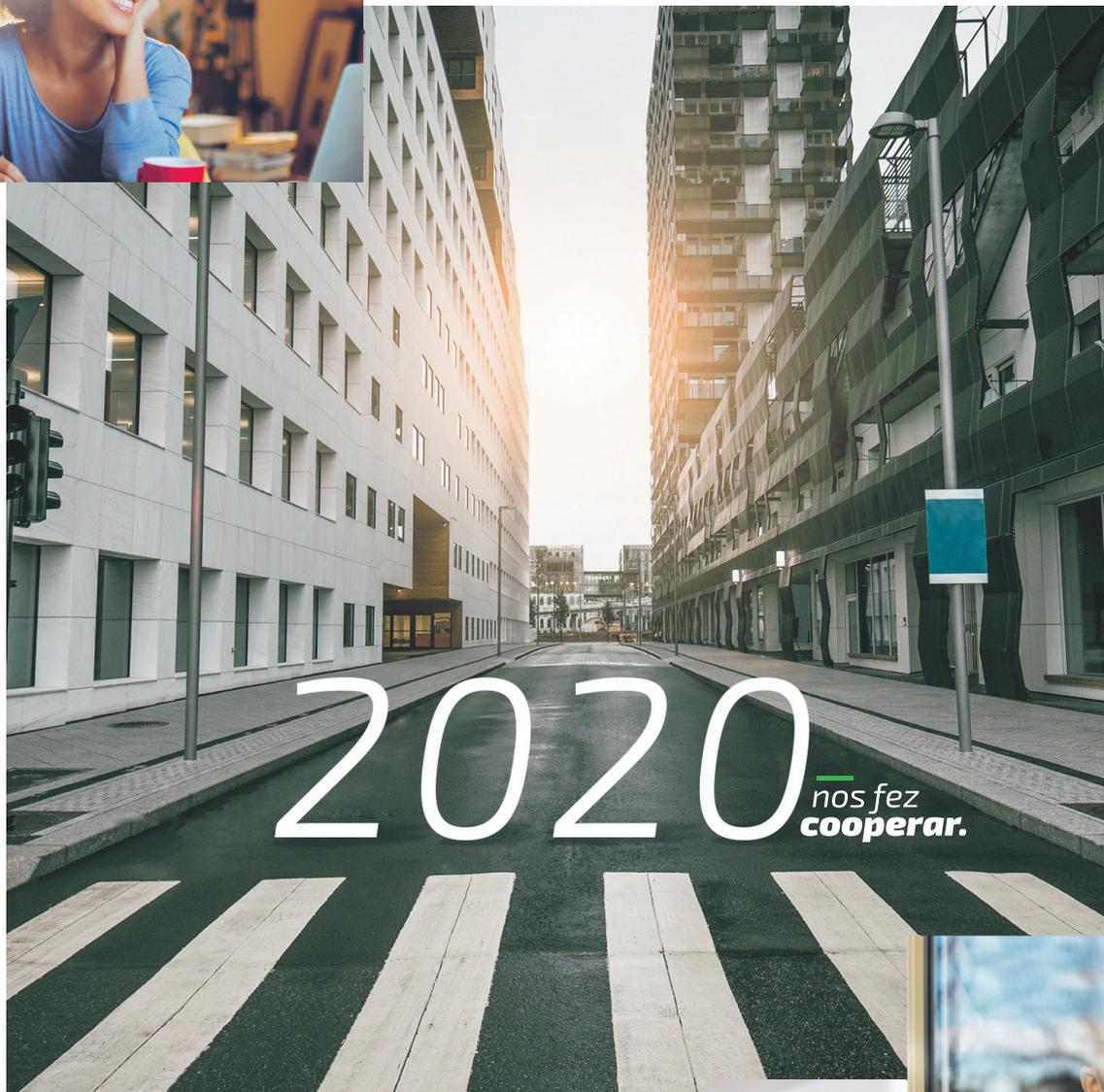
#### Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi  
• Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1ª Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2ª 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](http://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 – [wrmrmarques@gmail.com](mailto:wrmrmarques@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.



Repensamos, nos solidarizamos, adaptamos, humanizamos, colaboramos. Contem com a gente para fazer acontecer no ano que está chegando. Boas festas e um 2021 de renovação para todos nós.



***Em 2021, vamos prosperar juntos.***



## O que sabemos sobre a taxaço do leite?

O governo do estado de São Paulo, por meio do Decreto 65.255, introduziu alterações no Regulamento de ICMS, aumentando alíquota para o leite pasteurizado de zero para 4,14% e para os queijos mussarela, prato e minas de 12% para 13,3%. Reduziu o crédito outorgado de 12% para 9,4% para o iogurte e de 12% para 9,7% para os queijos em geral. Não houve alteração de alíquotas para outros produtos lácteos. As medidas valem por 24 meses, a partir de 15 de janeiro de 2021.

O Fórum Paulista do Agronegócio desenvolveu estudos para reverter as medidas com ações junto ao governo,

acolhendo demandas dos setores do agronegócio, nos quais estão incluídos os lácteos. Por meio de ações do Sind Leite, houve uma abertura para apresentação de estudos técnicos específicos sobre os lácteos na SEFAZ para tentar reverter as medidas e manter os incentivos fiscais vigentes dos leites pasteurizados e manter os créditos outorgados para queijo, requeijão, iogurte e leite fermentado.

O estudo, fruto de um processo de discussão em um grupo técnico formado por especialistas em tributos, foi embasado em análises e estatísticas, sendo a principal delas o comportamento do setor



lácteo paulista em relação à arrecadação de ICMS, demonstrando que, nos últimos anos, houve um aumento significativo na arrecadação. As entidades que estão na luta por melhores condições para o produtor de leite são: CNA, FAESP, Leite Brasil e Abraleite.

## Fique atento ao plantão dos médicos-veterinários

acompanhe abaixo como será o plantão dos médicos-veterinários da Cooper. 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.

Dezembro	
Plantonistas	Dias
Robson	5 e 6
Camilla	12 e 13
Mauro	19 e 20
André	25, 26 e 27
Fernando	1º, 2 e 3 (2021)

Janeiro 2021	
Plantonistas	Dias
Fernando	1º, 2 e 3
Camilla	9 e 10
Mauro	16 e 17
Robson	23 e 24
Junior	30 e 31

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

## Nova tecnologia na coleta de leite

O nome dele é Smart Question. É um aplicativo adotado pela Cooper como apoio na gestão e operação da coleta de leite. Ele funciona da seguinte maneira: os dados do produtor são registrados, incluindo sua localização geográfica. Rotas são criadas, seguindo a sequência dos produtores para visita e, no aplicativo móvel, o motorista seleciona o trajeto, o veículo e dados do hodômetro. O app informa então os produtores e a ordem das coletas. Ao chegar à propriedade, o motorista realiza a leitura do QRcode (igual

ao da foto) fixado próximo ao tanque de leite e inicia a coleta. São registrados o volume, a temperatura, a identificação da amostra e o teste de alizarol. Os dados são lançados e um comprovante é gerado e encaminhado por e-mail.

Informações como as rotas, coleta, dados do produtor, ocorrências e motivo de não coleta são sincronizadas em uma rede sem fio e armazenadas no sistema. Também ficam disponíveis alertas de coletas com temperatura e alizarol fora do padrão, erros de trajetos e até mesmo eventuais fraudes.

A ferramenta foi adotada para aumentar a produtividade na coleta do leite, diminuir erros de digitação de recibos manuais e detectar problemas durante o trabalho, melhorando cada vez mais a qualidade do leite. Os QRcodes estão sendo fixados em todas as propriedades para que o aplicativo comece a ser utilizado em breve.



# Fazendo o bem sem olhar a quem

Ao fim de mais um dia na lida, Inácio estava na soleira da cozinha e, com suas mãos calejadas, ameaçou tocar uma moda bem baixinho na sua pequena gaita. O leite sempre foi o incentivo para ele se levantar antes do sol, ao longo de toda a sua vida. A razão principal era a família, evidentemente, mas do que ele realmente gostava era lidar com os animais e fazer do sítio São João um dos mais rentáveis da região do Rio Adentro. Os seis filhos eram para ele e para a esposa o maior orgulho que tinham na vida. Dois deles ainda trabalhavam na roça, mas apenas Inacinho, como era chamado o caçula, é quem, de fato, tinha paixão pela vida no campo e pelos ensinamentos do pai. O menino, aos 15 anos, já guardava no coração um bem querer pela vizinha, que da propriedade ao lado acenava todos os dias, sempre que o garoto passava em cima do cavalo tocando o gado.

Assim como o pai, Inacinho gostava muito de música e até já sabia tocar acordeon! Ao ver o pai com um ar de preocupação, antes de perguntar o que eram aquelas rugas na testa, tratou de

pegar o instrumento de fole e puxar o primeiro tom. Era o sinal que o restante da família precisava para se juntar aos dois e apreciar as notas que vinham das duas caixas de madeira e dos pulmões de Inácio. Tocaram por quase uma hora sem parar. O clima não podia ser melhor, mas o olhar de preocupação não havia sumido do semblante do velho pecuarista. Foi então que o filho perguntou:

– Que foi, pai? O que é que está te aborrecendo?

O pai respondeu:

– Nada não, filho, estava apenas pensando como o ano foi puxado, complicado e o quanto tivemos de trabalhar para manter nossa vida.

– Ara, e a gente não faz desse jeito sempre? – retrucou o menino.

– Sim, mas este ano foi muito diferente e a sensação de ter vencido mais um difícil ciclo é muito boa e traz aprendizados.

– E o que o senhor aprendeu?

– Que por mais distante que a gente esteja, tudo o que fazemos por aqui afeta a vida de quem está lá na cidade. Estamos ligados de um jeito ou de

outro. É por isso que todos os dias, se pudermos fazer o que já fazemos, mas de uma maneira melhor, alguém que nem conhecemos pode ter uma vida ainda melhor.

A esposa, ao ouvir isso, emendou:

– É, Inácio, o que fazemos aqui tem muito amor pelo trabalho, pelos animais, pela nossa família, pelos nossos amigos, pela nossa cidade e por quem bebe o leite produzido aqui. Talvez eles nem saibam que, quando ainda estão dormindo, já estamos trabalhando para alimentar esse mundão de Deus – disse Maria com orgulho.

– Pois é, era nisso que eu estava pensando. Vamos continuar a fazer a nossa parte, para que mesmo com nossa vidinha a gente possa tornar a vida de alguém melhor. Isso já me basta para dormirmos felizes e tranquilos – disse Inácio.

– Falou e disse, pai. Ô que orgulho que tenho do senhor! – comemorou o filho.

– Então, bora dormir que amanhã é dia de Natal e quero acordar bem cedo para celebrarmos – avisou a mãe.

– Mais cedo ainda? Então, a gente não vai nem dormir – disse Inácio aos risos.

## Boas Festas!

A Cooper sabe que o ano não foi nada fácil para ninguém. Que muitos perderam entes queridos e que, enquanto as pessoas reclamavam do isolamento necessário, no campo permanecemos na luta e no trabalho diário para que não faltasse o tão importante alimento na mesa de todos. A força, a persistência e a união entre os produtores de todo o nosso país, ainda que os meios de comunicação não o digam, foi fundamental para não deixarmos que a população so-

fresse ainda mais as consequências dessa pandemia tão triste. Todos os dias, faça chuva ou faça sol, esteja frio ou calor, haverá alguém na roça superando todas as dificuldades para que a vida possa ser de alguma maneira mais feliz. Que o próximo ano seja muito melhor que este do qual estamos nos despedindo agora e que novos momentos possam nos trazer saúde, paz e prosperidade! São os desejos da Cooperativa por um Natal abençoado e um 2021 renovado.



# O milho e o leite

A máxima atenção com a semente, desde a sua escolha, pode trazer efeitos substanciais no resultado da propriedade, em longo prazo

A maior parte das propriedades está passando por um momento crucial para a produtividade: o plantio daquilo que alimentará o rebanho na próxima estação seca. Nas bacias leiteiras, tanto no Brasil como em outras partes do mundo, pecuaristas utilizam a silagem de milho na dieta de vacas em lactação. Como publicado em edições anteriores da revista Cooperando, esse trabalho requer um planejamento preciso que passa pela análise do terreno, eventual correção do solo com a conhecida utilização do calcário e gradação

da terra. Detalhes relacionados aos equipamentos a serem utilizados na semeadura, como o tamanho do disco da colheitadeira, podem ser cruciais para o resultado do plantio.

Vivemos, portanto, o momento de início da lavoura propriamente dita. O milho tem sido uma das principais escolhas dos produtores e o motivo para isso são vários. Além de ser uma cultura que se desenvolve com alta produtividade na região, as empresas que produzem a semente investem em melhoramento genético e apresentam cada vez mais excelentes op-

ções para o mercado. De acordo com pesquisadores, em formato de grãos ou ensilado, o milho é utilizado em mais de 70% das propriedades leiteiras do país. Afinal, ele apresenta alta qualidade de fermentação e mantém seu valor nutritivo quando ensilado. Para obter sucesso no cultivo, o pecuarista precisa estar bastante atento a alguns itens. Para quem ainda está no momento de escolha das sementes, especialistas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) apontam que aspectos relacionados às características do cultivar e ao

sistema de produção são fundamentais para que a lavoura seja produtiva. O primeiro deles é o objetivo da produção. É preciso levar em consideração se o milho é para grãos ou para silagem – neste caso, de planta inteira ou de grãos úmidos. Outro fator fundamental são as adaptações às condições relacionadas ao solo e ao clima da região.

Dados como zoneamento de riscos climáticos que indicam quais os melhores cultivares a serem adotados, a estabilidade e o potencial de rendimento dos grãos, a resistência às doenças e a tecnologia que o produtor vai utilizar também são pontos de muita atenção.

O momento da colheita e posterior silagem de milho ainda está distante. O produtor aguardar o florescimento e o ponto exato para a colheita é outro fator primordial para o sucesso. Será preciso levar em consideração, principalmente, o teor de matéria seca e o acúmulo da quantidade máxima de amido no grão, duas características muito importantes para o material ser ensilado.

Todo esse trabalho é para garantir o principal ingrediente na dieta de vacas em lactação. Elas receberão fibra para a saúde ruminal e amido, que significa energia para que possam produzir o leite. Lembrando que para composição nutricional outras forragens também podem ser utilizadas nas dietas. Associá-las à silagem de milho poderá representar a melhor opção para o rebanho.

Independentemente das opções que o produtor fará, a preocupação com a alimentação do plantel é parte fundamental para o sucesso da propriedade. Em caso de dúvidas ou necessidade de qualquer suporte técnico e especializado, procure pelo engenheiro agrônomo da Cooper, Márcio Aquino. Ele estará pronto para auxiliar os associados durante a semeadura de sua lavoura.

O milho tem sido uma das principais escolhas dos produtores e o motivo para isso são vários. Além de ser uma cultura que se desenvolve com alta produtividade na região, as empresas que produzem a semente investem em melhoramento genético e apresentam cada vez mais excelentes opções para o mercado.



## Pontos importantes para o plantio do milho

- O objetivo da produção (grãos, silagem de planta inteira ou de grãos úmidos).
- As condições relacionadas ao solo e ao clima da região.
- Atenção ao zoneamento de riscos climáticos.
- Verificar a estabilidade e o potencial de rendimento dos grãos.
- Levar em consideração a resistência do cultivar às doenças.
- Avaliar a tecnologia escolhida para a realização do plantio.

# Estamos crescendo junto com o bairro

A Villa Branca Pães e Doces foi fundada em 2011 e está prestes a completar 10 anos. Desde que foi inaugurado, o local já se transformou em um ponto de referência para clientes de diversos bairros do município de Jacareí. O proprietário Roger Fernandes explica que a atuação do comércio vai além das adjacências. “O grande público é sim formado por moradores do bairro Villa Branca, porém temos de mencionar que existem clientes assíduos que vêm de São José dos Campos, de Guararema, de Caçapava e até de Taubaté”, afirma.

Atualmente, o estabelecimento mantém os atendimentos presenciais seguindo as orientações sanitárias recomendadas por conta da pandemia. A padaria também oferece o delivery e aceita encomendas, tudo para garantir o melhor atendimento e a segurança dos consumidores.

Apesar de ser complicado mensurar, Roger afirma que o movimento



na Villa Branca Pães e Doces tem sido alto. Para atendê-los, o espaço conta com uma estrutura física de aproximadamente 1.500 m<sup>2</sup> e a família Villa Branca, como é chamado pelo proprietário o grupo de colaboradores, tem cerca de 60 pessoas.

A Villa Branca Pães e Doces tem acompanhado o crescimento do bairro, com isso tem promovido mudanças internas e externas para sempre manter a melhoria contínua e proporcionar a melhor opção de compra para os clientes.

Os produtos Cooper têm, segundo Roger, ótima aceitação, tanto pelo padrão de qualidade que oferecem quanto pelo atendimento prestado pela Cooperativa. “A parceria com a Cooper é positiva. Temos um bom relacionamento, com profissionalismo”, avalia.



## Villa Branca Pães e Doces

Av. das Notas, 107 – Villa Branca, Jacareí – SP • Tel.: 3958-1777 / WhatsApp: 98143-9009

:: **Funcionamento:** Segunda a quinta, das 6h às 22h. Sexta a domingo, das 6h às 23h

:: **Serviços:** Atendimento presencial (respeitando as restrições da pandemia), delivery e encomendas.

# O trabalho nosso de cada dia

O sítio Santa Luzia, localizado no bairro São João, zona norte de São José dos Campos, é um lugar agradável, calmo e que guarda todas as características das propriedades rurais da região. A diferença está no que seus moradores fazem todos os dias. Depois de um dedo de prosa com o proprietário Giovani de Freitas Carvalho, é possível entender o que faz parte da rotina dos moradores do local: a perseverança.

A família está unida em torno dos afazeres e divide as tarefas para que a lida possa trazer cada vez mais resultados. Giovani é filho do associado Antônio de Freitas Carvalho. Aliás, foi do pai que herdou o gosto pela atividade. “Comecei a tirar leite em 1994. Lembro que comprei algumas novilhas e, no começo, ainda não entregava nada na Cooperativa. Trabalhava com o meu pai e, em maio de 2001, entrei com matrícula própria na Cooper”, conta.

De 2007 a 2009, Giovani fez uma pausa. Estava com o rebanho pequeno e pouca produção, vendeu os animais e comprou cerca de 30 novilhas. Esperou dar cria e, nesse intervalo, trabalhou em

um serviço terceirizado da prefeitura, fazendo manutenção de estradas. “Logo depois desse período, voltei a tirar leite e não pretendo parar mais”, afirma. Ele avalia que a vida do pecuarista de leite pode até não ser fácil, mas o resultado vem do trabalho de todo dia e, por isso, ele precisa ser muito bem feito e constante. “Quanto maior o esforço melhor pode ser o resultado”, pondera.

Giovani diz que a segurança que a Cooperativa passa para os associados é fundamental para ter tranquilidade. “Nós temos a certeza de que estamos mandando o leite para uma empresa sólida. Quando chega o dia de recebermos, o pagamento não falha. Além disso, se precisarmos de farelo, ração, maquinário, manutenção, tudo isso temos à disposição”, explica. O associado acrescenta que certamente ainda está na atividade leiteira por causa do apoio da Cooperativa. “Ela nos oferece mercado, posto de gasolina, veterinário, loja para manter tudo funcionando no sítio, ou seja, tudo aquilo de que precisamos. A nós cabe tirar o leite.” Casado com Benedita Lúcia Domingo Carvalho e pai de Matheus e Jean, o associado

afirma que o apoio da família faz muita diferença. “Meus filhos e minha esposa ajudam bastante. Eu e ela já chegamos a tirar 400 litros de leite na mão”, orgulha-se. Segundo ele, o objetivo principal agora é concentrar todo o trabalho para melhorar o rebanho, a qualidade do leite e chegar a tirar até 350 litros por dia. “Pretendo, na próxima formação de cotas, já chegar ao menos aos 300 litros.”

Antes de encerrar, Giovani propôs uma reflexão. “As pessoas dizem por aí que trabalhar com leite está ruim. É? Fora dele, como é que está então? Fora da Cooperativa, está muito pior, não é verdade? Tudo o que uso aqui no sítio vem da Cooper. Você pode até comprar fora e pagar mais barato, mas, além de ser à vista, não existe a garantia da procedência da compra e ainda estaríamos ajudando os outros, e não nossa empresa. Quando compramos da Cooperativa, temos o retorno. É um bom negócio para todo mundo. Todos precisam entender que, em nosso negócio, quanto maior for o esforço, melhor poderá ser o resultado. Fazer a coisa certa só depende de nós”.



## Ficha do Produtor

- **Cooperado:** Giovani de Freitas Carvalho
- **Propriedade:** Sítio Santa Luzia, localizado em São José dos Campos
- **Rebanho:** 22 vacas em lactação
- **Produto:** Leite resfriado
- **Produção média atual:** 200 litros/dia

# Bolo de chocolate com coco

## INGREDIENTES

### Massa:

- 1 lata e 1/2 de leite condensado
- 5 ovos
- 1 pacote e 1/2 (50g) de coco ralado
- 1 colher (chá) rasa de fermento em pó
- 1 lata (200 g) de achocolatado
- 1 colher (sopa) bem cheia de **Manteiga Extra Cooper**

### Cobertura:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 pacote de coco ralado
- 1/2 lata de achocolatado
- 1 colher de sopa de **Manteiga Extra Cooper**
- 1/2 xícara de **Leite Cooper Top**

## MODO DE PREPARO

### Massa:

1. Misture todos os ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo.
2. Coloque a massa em uma forma (redonda com furo no meio) untada com **Manteiga Extra Cooper**.
3. Coloque em forno preaquecido por 50 minutos a 230°C (fogo baixo).

### Cobertura:

1. Misture todos os ingredientes (menos o coco ralado) em uma panela e deixe em fogo baixo até ficar homogêneo e cremoso.
2. Ainda quente, coloque a cobertura por cima do bolo.
3. Coloque o coco ralado por cima e sirva.



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

**Dia 16:** Helio de Oliveira e

Adilerson Fonseca de Miranda.

**Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro.

**Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas.

**Dia 26:** Elisabeth Armbrust Mascarenhas

**Dia 30:** José Paulo de Souza e Ozias

Soares de Faria.

#### Janeiro (1ª quinzena)

**Dia 1º:** Mauricio Neves de Oliveira.

**Dia 4:** Claudio Muller e

Carlos Eduardo de Souza.

**Dia 6:** Antonio Santos.

### FUNCIONÁRIOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

**Dia 15:** Rosangela Beatriz dos Santos

**Dia 17:** Dailton Ramos de Oliveira.

**Dia 18:** Graziela de Oliveira Priante.

**Dia 20:** Valdemir Coutinho.

**Dia 24:** Sidney Francisco dos Santos.

**Dia 25:** Noel da Cunha e Valdeci José da Silva.

**Dia 26:** Maria Clara Floriano

Barcelos Azevedo.

**Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva.

#### Janeiro (1ª quinzena)

**Dia 2:** Sabrina Barbosa Campos  
de Barros Gomes.

**Dia 3:** Antonio Braz Pereira.

**Dia 4:** Ronaldo Augusto de Souza.

**Dia 5:** Willian Ferreira do Espírito Santo.

**Dia 7:** Luiz Antonio Menezes Machado  
e Lucas Aparecido Pinho de Almeida.

**Dia 10:** André Luiz Miranda Silva  
e Paulo Augusto Constancio.

**Dia 13:** Ananias Rodrigues da Silva.

**Dia 14:** Marcelo Luis de Campos.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2020

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	100.187
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	100.136
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	96.298
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	69.778
	5º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	55.139
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	52.496
	7º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	39.416
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	32.806
	9º	Alexandre Racz - Caçapava	32.049
	10º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	28.011
	11º	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	26.766
	12º	José Rubens Alves - São José dos Campos	25.971
	13º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	24.446
	14º	Geraldo José Peretta - Caçapava	24.408
	15º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.371
	16º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	21.688
	17º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	20.429
	18º	José Afonso Pereira - Jacareí	19.003
	19º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	18.867
	20º	José Marcos Intriéri - Jambeiro	18.515
	21º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	17.651
	22º	Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	16.025
	23º	Lazaro Vítor Vilela dos Reis - Jambeiro	15.771
	24º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.196
	25º	José Carlos Garcia - Jambeiro	14.486
	26º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.160
	27º	Cesar Fernandes - Igaratá	12.941
	28º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	12.556
	29º	José Paulo de Souza - Igaratá	12.303
	30º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.219

## Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 478 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 (0x12) 3923-5201

*Desejamos um 2021 repleto de realizações!*



## GRUPOS DE 60 MESES - TABELA DEZEMBRO 2020

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 38.990,00	R\$ 747,46	RENEGADE 1.8	R\$ 81.590,00	R\$ 1.564,12
KWID LIFE 1.0	R\$ 39.390,00	R\$ 755,13	KICKS 1.6	R\$ 87.290,00	R\$ 1.673,39
HB20 1.0	R\$ 50.990,00	R\$ 977,50	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 109.800,00	R\$ 2.104,92
UP! MPI 1.0	R\$ 51.590,00	R\$ 989,01	CRUZE 1.4	R\$ 110.690,00	R\$ 2.121,98
GOL 1.0	R\$ 53.610,00	R\$ 1.027,73	COROLLA GLI 2.0	R\$ 111.290,00	R\$ 2.133,48
ONIX 1.0	R\$ 58.590,00	R\$ 1.123,20	ASX GLS 2.0	R\$ 112.990,00	R\$ 2.166,07
FIT DX 1.5	R\$ 64.100,00	R\$ 1.228,83	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 128.790,00	R\$ 2.468,97
SAVEIRO 1.6	R\$ 66.100,00	R\$ 1.267,17	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 158.990,00	R\$ 3.047,92
STRADA 1.4	R\$ 76.990,00	R\$ 1.475,94	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 187.590,00	R\$ 3.596,19
FIT LX 1.5	R\$ 77.100,00	R\$ 1.478,05	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 188.890,00	R\$ 3.621,12

Tabela dezembro/20 - 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](http://www.vinac.com.br)

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

