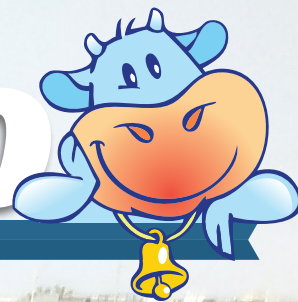


cooperando

Ano XLII | nº 487
Setembro 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

O cuidado com a terra começa agora

No tempo certo!

Os produtores que melhor se prepararam durante a estação das águas agora estão colhendo bons frutos. Estamos na entressafra e, durante esta seca, enfrentamos dificuldades adicionais. Além da estiagem prolongada, temperaturas muito baixas e geadas — algo que não experimentávamos há mais de 40 anos —, também vivemos as consequências da pandemia e a crise econômica que afetam o Brasil e o mundo.

Todos esses fatores nos deixam ainda mais alertas para que já neste mês comecemos a planejar o próximo ano. Ou seja, é o momento de dar início à preparação dos terrenos para os novos plantios. Ao começar agora, a ideia é que possamos, no próximo período, estar igual ou melhor do que estão os produtores especializados. Para alcançarmos resultados consistentes, esta é a nossa rotina: sempre estarmos melhor do que no ano anterior, para termos menos problemas na entressafra do ano seguinte.

Embora o inverno tenha sido rígido, com seca elevada e alto risco de incêndios, do ponto de vista climático, tudo tem acontecido no tempo certo. Por isso, esperamos que também no momento correto aconteçam as esperadas chuvas, fator imprescindível para o sucesso das lavouras. Isso garantirá melhor alimentação e maior produção a fim de que o rebanho esteja mais bem alimentado no próximo ano. Evidentemente, o clima favorável nos trará menos dificuldade, mais resultados e mais tranquilidade. Mas, como nisso não podemos interferir, o que estiver ao nosso alcance podemos e devemos agir.

Reforço mais uma vez que cada ação tem o seu tempo certo. Se hoje estamos usufruindo do nosso esforço do passado para alimentar o gado, é hora de nos reforçarmos para passarmos bem pela próxima seca.

Nós, produtores, somos responsáveis pela alimentação de toda a população. Na expectativa de uma recuperação da economia não só do país, mas de todo o mundo, vamos continuar firmes para executar bem o nosso trabalho e cumprirmos o dever de produzirmos sempre mais e melhor.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Olha o Minas Frescal da Cooper!



Tradicional ou light, pode escolher que você não vai errar. Em duas versões, o Queijo Minas Frescal Cooper é leve, saboroso e combina com o café da manhã ou com delícias como quiche, torta ou suflê. A versão light é produzida a partir do leite desnatado, com menos gordura e menos colesterol. Com textura macia

e padrão preservado devido à tecnologia utilizada, além de ser isento de produtos químicos, o Queijo Minas Frescal da Cooper é irresistível. Peça o seu ao Serviço Domiciliar Cooper pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou nos melhores comércios da região. Queijo Cooper é a certeza de mais qualidade na sua mesa!

O boleto

Joãozinho levou o boleto de pagamento da sua escola para o pai:
— Meu Deus, mas como é caro estudar nesse seu colégio! — disse o pai.
Joãozinho respondeu:
— E olha que eu sou o que menos estuda na minha turma.



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 – wrmrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 290999) • 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.



Existe o consumo consciente.
Existe o desenvolvimento sustentável.
Existe a cooperação.

Existe alternativa.

O Sicredi é a alternativa para você, sua empresa ou seu agronegócio. Aliamos as suas necessidades financeiras com a economia local, a educação e o desenvolvimento das regiões em que atuamos. É com esses valores que queremos construir uma sociedade mais próspera. Que valores tem o seu dinheiro?

**Escolha o Sicredi,
onde o dinheiro rende
um mundo melhor.**



Aponte a
câmera do
celular e saiba
mais.

Renovado!

A qualidade Cooper você já conhece. O sabor inconfundível de seus produtos também. Presença garantida na mesa das famílias em São José e região, além dos consumidores na capital de São Paulo, a linha de laticínios agrada cada vez mais os paladares exigentes. Em breve, tudo sobre o universo Cooper estará acessível no novo site da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Informações sobre os produtos, notícias sobre laticínios e muito mais poderão ser acompanhadas por meio do www.cooper.com.br. Acesse e confira!



Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

Como sempre, os associados que precisarem do apoio dos médicos-veterinários da Cooper poderão acioná-los de acordo com a escala a seguir. Como pré-estabelecido, as trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Setembro	
Plantonistas	Dias
Camilla	4, 5 e 7
Mauro	11 e 12
Robson	18 e 19
Junior	25 e 26

Outubro	
Plantonistas	Dias
André	2 e 3
Geraldo	9, 10 e 12
Fernando	16 e 17
Camilla	23 e 24
Mauro	30, 31 e 2 de nov

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

Gestão do rebanho via aplicativo

O Sistema Faeg/Senar/Ifag acaba de desenvolver um aplicativo que promete facilitar a gestão em uma propriedade leiteira. É o Leite Bem, cujo principal objetivo é ajudar o pecuarista a controlar o plantel. Ao utilizar o app, o produtor consegue fazer a divisão dos animais por lotes a fim de chegar ao cálculo ideal para a ração de cada animal. Além disso, é possível ter um painel com todas as informações da propriedade, como pesagens da produção de leite diária de cada animal em lactação, dados sobre cada entrega de leite, faturamento e a gestão do rebanho propriamente dita, de acordo com

a evolução por estágio. O aplicativo é gratuito e está disponível para celula-

res e tablets que funcionem com os sistemas iOS ou Android.



Três parâmetros de avaliação da qualidade do leite

Com um cenário altamente competitivo para o produtor leiteiro, a questão da qualidade do leite é um fator decisivo para garantir o seu espaço no mercado. Neste contexto, é fundamental garantir qualidade com ações corretas de manejo.

O leite com qualidade tem grande valor tanto para o produtor, que recebe incentivos e garante a venda mais valorizada do seu produto, quanto para os laticínios que são beneficiados com o maior rendimento dos derivados lácteos.

Mas o que é um leite com qualidade?

A qualidade do leite depende de alguns fatores, como a sanidade do rebanho, o manejo dos animais e os equipamentos durante a ordenha, e ausência de microrganismos, resíduos de drogas e odores estranhos. Um leite de qualidade precisa possuir as seguintes características e propriedades:

- **Agradável:** com preservação de suas propriedades de sabor, cor, odor, viscosidade.
- **Limpo:** livre de sujeiras, microrganismos e resíduos de substâncias químicas.
- **Fresco:** composição correta e conservação adequada.
- **Seguro:** não causa problemas à saúde do consumidor.

Como avaliar a qualidade do leite produzido?

A qualidade do leite é avaliada por meio de testes. Existem parâmetros definidos para as características físico-químicas, higiênicas e de composição. Os testes empregados para avaliar a qualidade do leite fluido constituem normas regulamentares em todos os países, havendo pequena variação entre os parâmetros avaliados e/ou tipos de testes empregados.

De modo geral, são avaliadas características físico-químicas, sabor, odor e definidos parâmetros de baixa contagem de bactérias e de células somáticas, ausência de microrganismos patogênicos, de conservantes químicos e

de resíduos de antibióticos, pesticidas ou outras drogas.

Parâmetros de qualidade do leite

De acordo com a Embrapa Gado de Leite, “O leite de qualidade é definido por ser seguro para quem o consome, pois não veicula doenças ou bactérias patogênicas; ter reduzida contagem de células somáticas (CCS); ter reduzida contagem bacteriana total (CBT); ser livre de resíduos químicos (principalmente antimicrobianos e endectocidas); possuir composição adequada (teor de proteína, gordura, lactose); e preservar as características de cor, gosto e cheiro (livre de fraudes)”. Conheça melhor três desses parâmetros:

1) Contagem de Células Somáticas (CCS)

As células somáticas são células de defesa do sangue do animal que migram para o úbere. Quando uma bactéria invade o úbere da vaca, ocorre a inflamação e as células de defesas são enviadas para a glândula mamária com o objetivo de destruir as bactérias. Assim, a alta CCS no leite de uma vaca indica que provavelmente existe infecção em pelo menos um quarto mamário do úbere, causando um processo inflamatório chamado mastite. A CCS é utilizada como parâmetro da qualidade do leite e utilizada como ferramenta de controle e prevenção de mastite.

2) Contagem Bacteriana Total (CBT)

A contagem do total de bactérias é o número de bactérias contidas no leite. A CBT indica as condições de higiene da ordenha e dos equipamentos utilizados. O aumento da CBT pode ocasionar vários prejuízos no leite, como alterações no sabor e odor do leite e derivados e alterações no tempo de validade do leite in natura e dos produtos lácteos.

3) Resíduos Químicos

A presença de resíduos químicos, como

antibióticos, carrapaticidas, pesticidas e outros, é um problema sério que impacta a saúde pública e pela dificuldade de fabricação de determinados produtos, como queijos e iogurtes, porque esses resíduos inibem o crescimento de culturas lácteas e processos fermentativos que fazem parte da fabricação desses produtos. Os tratamentos térmicos (pasteurização, esterilização) que o leite recebe nas indústrias apresentam pouca ou nenhuma influência sobre a concentração de resíduos químicos contaminantes do leite. Existem algumas práticas específicas para evitar a presença desses resíduos.

Portanto, é necessário estabelecer um controle efetivo da mastite no rebanho, ter boas práticas de ordenha para a obtenção do leite de forma higiênica, realizar a manutenção preventiva e a limpeza correta dos equipamentos, fornecer resfriamento adequado ao leite e garantir o transporte atendendo às exigências da legislação, tudo isso contribuirá para a qualidade da cadeia do leite.





Setembro: mês do Médico-Veterinário

Valorize o seu profissional!

Dra. Camilla de Souza Vieira

No dia 9 de setembro, é comemorado o Dia do Médico-Veterinário. Foi exatamente nessa data, em 1933, que o então presidente Getúlio Vargas assinou o Decreto-Lei nº 23.133, no qual ele regularizava a profissão e o ensino da Medicina Veterinária no país.

O médico-veterinário é conhecido como o profissional que cuida da saúde e do bem-estar dos animais, sejam eles de grande ou pequeno porte, silvestres, entre tantos outros. Na verdade, é uma comunicação direta com a saúde humana, pois a sua atuação vai muito além de ser um médico dos animais: cuida-se da saúde pública, das doenças que afetam os animais e os humanos (zoonoses), da relação que envolve todo o ciclo de bem-estar animal e humano no decorrer de sua vida.

Ao longo dos anos, surgem novos caminhos para a atuação do médico-veterinário, especialmente na saúde humana, em que a parceria com os profissionais da saúde tem propiciado excelentes resultados, sendo

a união das Medicinas um grande marco, um progresso evolutivo totalmente positivo e memorável, resumidamente um aperto de mão sincero entre as profissões.

Com as transformações econômicas, sociais e o crescente número de animais de companhia e de produção, o médico-veterinário se tornou um profissional muito flexível, desde os conhecidos atendimentos clínicos, cirúrgicos e reprodutivos, como também as áreas de fiscalização de produtos de origem animal, indústrias de produção de alimentos, rações, vitaminas, vacinas, medicamentos, empresas especializadas em melhoramento genético, conservação de espécies e até atuação militar, entre tantas outras. Enfim, existe um grande leque de novas especializações.

A profissão sempre foi alvo de afeto e pontuada pelo amor aos animais, mas, de acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a Medicina Veterinária é uma das profissões que possuem altos níveis de estresse, o que resulta infelizmente

em um número elevado de suicídio. Esse dado pode ser explicado por diversos fatores, como as mais variadas condições psicológicas pelas quais podem passar esses profissionais; entre elas, a Síndrome de Burnout.

A doença é uma das que mais atinge a classe e se caracteriza pelo estado constante de esgotamento físico e mental. Isso significa que, independentemente do estado do animal, o profissional que se dedica quer realmente que ele sobreviva da melhor forma, mas muitas vezes isso não acontece da maneira esperada, e é aí que ocorrem os julgamentos e a desvalorização. Só o profissional sabe a sensação de perder um animal e o que tudo isso representa, além de toda a responsabilidade que envolve a sua rotina diária. Muitos admiram e acham linda a profissão, mas poucos dão o real valor, por isso valorize sempre seu médico-veterinário, ele também é humano! A Cooper agradece o excelente trabalho e parabeniza todos os profissionais pelo seu dia!

Planejando a próxima safra

O preço da ração subiu muito e isso, para o produtor de leite, tem elevado o custo de produção e interferido bastante no controle dos negócios. O quanto se paga pelos insumos, como farelo de soja, polpa cítrica e milho, afeta os resultados da propriedade, que depende desses recursos para dar de comer ao rebanho. Afinal, para não prejudicar a produtividade, alimento de qualidade para o plantel não pode faltar. Diante dessa situação, fica ainda mais evidente que quanto mais se conseguir produzir uma alimentação de melhor qualidade dentro da propriedade, mais condições haverá para minimizar as interferências econômicas ligadas ao preço da ração.

Pode parecer que a próxima safra ainda está longe, mas, para garantir uma lavoura produtiva e o sustento dos animais no próximo inverno, o pecuarista já tem que pensar em quais ações tomar. “Se não pensou, deveria começar o quanto antes”, ressalta o Agrônomo da Cooper, Marcio Aquino. Para quem ainda não começou, ele dá algumas dicas. O primordial no desenvolvimento de uma lavoura é a boa execução de uma análise de solo. “Somente quando ela é bem-feita e bem interpretada é que a cultura escolhida vai se estabelecer e conseguir utilizar bem o adubo. O fato é que o preço desse insumo também subiu. Ou seja, a fim de não ter prejuízos e para conseguir um bom rendimento e que a planta consiga absorver todos os nutrientes fornecidos pelo adubo, o ideal é que a terra esteja corrigida”, completa.

Marcio acrescenta que, às vezes, o terreno necessita, além de calagem, de uma correção com gesso agrícola, uma fosfatagem e até mesmo uma potassagem, que também não podem deixar de serem feitas. Procedimentos como esses são primordiais para obter altas produtividades pelas culturas. Os produtores devem acompanhar e fazer a reposição sempre que necessário para a devida correção do solo com esses insumos.



“Mas quem nunca fez, é importantíssimo que se comece, pois isso é uma medida básica. Lembrando que somente a análise é que vai indicar o quanto de produto será necessário para corrigir a terra, na medida certa.”

A partir desse ponto, tem início o preparo do terreno. Cada propriedade tem suas características e tem os seus implementos para verificação de qual medida deverá ser tomada. Se será feita uma aragem, uma subsolagem ou até uma gradagem pesada dependerá das condições do local. “Sempre indicamos esta ação de acordo com o tipo de terreno do proprietário, observando fatores como inclinação para que não ocorra um processo erosivo no solo da propriedade, evitando o mal uso de um equipamento ou o trabalho fora de nível, morro abaixo. Estas são algumas recomendações básicas para que tudo saia certo”, afirma Marcio.

O Agrônomo da Cooper lembra que existem prestadores de serviço para o preparo do terreno. Muitas vezes, eles cuidam do preparo do solo, plantam e chegam até mesmo a colher. Nesses casos, é muito importante estabelecer todos os parâmetros, especialmente, no que diz respeito aos prazos corretos para todas as etapas.

Para quem vai realizar os serviços com equipamentos próprios, é importante observar a manutenção dos implementos. “Para evitar quebras no meio do processo, ações preventivas são importantíssimas para que, se necessário, as medidas corretivas sejam rápidas. Temos visto montadoras paradas por falta de peças para veículos novos, imaginem uma máquina que já tem desgastes normais de uso precisando de uma reposição com partes que talvez nem existam mais no mercado. Isso pode colocar tudo a perder.”

Fazer bem-feito é o que importa

No Bosque dos Eucaliptos, existe um depósito de material de construção bastante conhecido. Há 40 anos, funciona no bairro do Depósito Alvorada 2. O comércio é uma das paixões do Cooperado José Carlos Garcia. Lá ele, o irmão Mario Garcia e o filho Marcos Paulo Garcia passam o dia atendendo os clientes da loja. O estabelecimento, que fica na avenida Andrômeda, guarda o sonho de muita gente quando o assunto é uma construção ou uma reforma. O outro negócio que assume a atenção principal do coração do seu Zé, como é chamado no depósito pelos colaboradores, é o Sítio Irmãos Garcia.

Localizado no bairro Santa Clara, em Jambeiro, a propriedade fica em um vale, cercado por montanhas. Ao chegar ao lugarejo, para cada canto que se olhe é possível identificar um toque dos irmãos. São 51 hectares de área, um rebanho que hoje está com 28 vacas em lactação e ciscando pelo terreno estão alguns galos e algumas galinhas. Em dois tanques, uma criação de tilápias e sobre as águas gansos nadam sem presa alguma. A calma esconde o verdadeiro ritmo do local. “Aqui tem bastante trabalho a ser feito, todos os dias”, conta o cooperado. Para ajudar o sítio a funcionar, quatro colaboradores se

dividem nas tarefas. Ademir, que conta com a ajuda do filho, é quem administra o local. Também trabalham por lá o Lucas, Celso e Angelo. O terreno foi comprado em 1982 e, na época, já havia alguns animais por lá. No mesmo ano, José Carlos entrou na Cooperativa e está lá até hoje. Vai completar 40 anos como associado e atualmente também é membro do Conselho Fiscal da Cooperativa.

Vivendo em São José dos Campos, José Carlos vai ao sítio de duas a três vezes na semana e aos sábados. Evidentemente, ele sabe dividir o tempo entre o depósito e a roça. Mas, quando questionado sobre o que mais gosta, ele não tem dúvidas. “Eu gosto é de lidar com os animais. Isso vem da infância. Meu pai, Alfredo Garcia, trabalhava com telha de cerâmica, em Caçapava. Ele tinha uma propriedade e já mexia com leite, mas era para o sustento da família. Naquele tempo, eu já gostava da lida. Depois que compramos o sítio, foi uma questão de tempo para trabalharmos com o gado e entramos para a Cooperativa”, explica.

A administração da Cooper é para ele muito boa. “Pela situação em que o país está, eu diria que estamos passando bem pela crise, mantendo o nosso patrimônio e nos mantendo firme no mercado. Nós mandamos o leite e o res-



to é com a Cooperativa. Essa segurança é muito boa. Nós nos preocupamos em produzir, pois já sabemos que nosso produto será bem vendido”, completa.

O detalhe do nome do sítio pode até passar despercebido para quem não conhece o lugar. Porém, ao ver o rebanho muito bem tratado, a horta com diversas folhas cultivadas sem agrotóxicos, o apiário com capacidade para produção de 400 quilos de mel ao ano, os tanques para criação dos peixes, os gansos e as galinhas, além de uma sede muito bem cuidada, é possível ver o carinho que a dupla nutre pelo lugar. Entre atividades para hobbies, o trabalho no depósito e a lida com os animais, os irmãos se entendem muito bem e juntos vão criando um legado sólido forjado pelo jeito simples de ser, porém com a marca de muita dedicação e desejo de fazer bem-feito.



Ficha do Produtor

• **Cooperado:** José Carlos Garcia • **Propriedade:** Sítio Irmãos Garcia, Jambeiro
• **Rebanho:** 28 vacas em lactação • **Produto:** Leite resfriado • **Produção média atual:** 300 litros/dia

Ele já está em ampliação



Ele nasceu pequeno, tocado pelos proprietários e seus filhos, mas o negócio parece que está dando certo e, mais do que isso, está conquistando o gosto dos fregueses. O Mercadinho São Francisco iniciou suas atividades em dezembro de 2019, com apenas 50m² e ainda sem funcionários. Os proprietários Paula Lima e Rogimário Lima contam que começaram assim para atestar a acei-

tação dos clientes. “Fomos ampliando o espaço físico e a variedade de produtos aos poucos e hoje, além da ajuda de nossos dois filhos, temos cinco funcionários. Após o término da reforma, estaremos com 104m²”, diz confiante Paula.

Localizado na avenida Jaime Pinto Machado, nº 1616, o estabelecimento leva o nome do bairro Residencial São Francisco, na região sudeste de

São José dos Campos. Os principais serviços oferecidos são a padaria e o hortifrúti, que funciona às quartas e sextas-feiras com grande variedade. O frango assado aos domingos, bebidas, sorvete, frios, congelados, além de utilidades do dia a dia e papelaria, artigos para festa também estão entre as opções para os consumidores.

Em média, o Mercadinho São Francisco atende cerca de 400 pessoas por dia e funciona de segunda a sábado, das 7h às 20h. Aos domingos, abre no mesmo horário e encerra as atividades às 13h. Segundo a proprietária, a aceitação dos produtos da Cooperativa é excelente. “Fizemos uma boa parceria com os vendedores da Cooper. Desde o início, eles nos ajudaram muito com as indicações do que era mais vendido e quantidades para compra. Hoje temos um bom mix e a saída é maravilhosa”, explica. Para ela, a parceria do estabelecimento com a Cooper é ótima. “Quando abrimos, não tínhamos conhecimento de toda a linha. A ajuda foi muito importante para podermos introduzir os produtos em nosso mercado e hoje ter uma ótima venda”, conta. Os planos para o futuro contemplam, além da reforma que está em andamento, a vontade de crescer ainda mais. “Com um espaço físico maior, vamos poder atender melhor e ter mais variedade para oferecer.”



Mercadinho São Francisco

Avenida Jaime Pinto Machado, 1616 – Residencial São Francisco – São José dos Campos – Tel.: (12) 98136-7852

:: **Funcionamento:** segunda a sábado, das 7h às 20h, e domingo, das 7h às 13h.

:: **Serviço:** padaria, hortifrúti, utilidade para o dia a dia, frango assado (aos domingos), bebidas, sorvetes e frios.

Salmão assado à provençal



INGREDIENTES

- 4 postas de salmão fresco
- manjeriço
- tomilho
- alecrim
- orégano
- sal e pimenta
- azeite
- 4 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

1. Disponha as postas de salmão em uma travessa refratária e salpique com as ervas.
2. Em seguida, adicione sal, pimenta a gosto e algumas gotas de azeite.
3. Asse por 15 minutos em potência alta (de acordo com a capacidade do forno).
4. Sirva com batatas, uma salada fresca e Manteiga Extra Cooper com ervas.

MANTEIGA COM ERVAS

1. Bata a Manteiga Extra Cooper até ficar em consistência de creme.
2. Adicione as mesmas ervas descritas acima e o suco de limão.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Setembro (2ª quinzena)

- Dia 22:** José Galvão de Carvalho.
Dia 23: Benedito Vieira Pereira.
Dia 25: Evélio Santos Sanches.
Dia 26: Reinaldo José Gerasi Cabral.
Dia 27: Franco Ottavio Vironda Gambin e José Camargo de Castilho.

Outubro (1ª quinzena)

- Dia 1º:** Valdinei Coelho Ribeiro.
Dia 8: José Francisco de Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Setembro (2ª quinzena)

- Dia 17:** José Osvaldo de Faria e Luiz Fernando Silva.
Dia 19: Antonio Gonçalves da Silva e José Anchieta Gonzaga.
Dia 20: Edivaldo Ferreira Villas Boas.
Dia 21: Camila Aparecida Quirino Saraiva.
Dia 23: Vera Regina Soares.
Dia 26: Caio César Ferreira.
Dia 27: José Geraldo Ribeiro.
Dia 29: Cinthia Yuka Kanzawa.
Dia 30: Julia de Paula Gomes

Outubro (1ª quinzena)

- Dia 1º:** Rodolfo Ferreira dos Santos.
Dia 3: Aldo Alves Correa, Edson Donizette Moreira Pedro e Eduardo Caldeira da Costa.
Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva.
Dia 6: João Rosalve da Silva, Graciela Afonso da Cruz e Vanderlei César Mesquita Junior.
Dia 11: Leandro Vitoriano Lemes e Rosangela Rosa Dias.
Dia 14: Jean Francisco Barros Pereira.
Dia 15: Francisco Marciel da Silva Negreiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

AGOSTO 2021

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	116.624
2º	Hissachi Takehara - Jacareí	90.863
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	77.945
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	69.683
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	47.476
6º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	39.397
7º	Eugênio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	31.275
8º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	29.263
9º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	26.575
10º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	26.299
11º	Alexandre Racz - Caçapava	24.948
12º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	22.282
13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.114
14º	José Rubens Alves - São José dos Campos	21.243
15º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	21.123
16º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	20.786
17º	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.367
18º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	15.243
19º	Claudio Muller - São José dos Campos	15.123
20º	Rafael Everton dos Santos Intriari - Jambeiro	14.478
21º	José Afonso Pereira - Jacareí	13.960
22º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	11.611
23º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.971
24º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	10.900
25º	Antonio Otavio de Faria e outro - Natividade da Serra	10.292
26º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	9.910
27º	Afonso Antonio Batista Junior - São José dos Campos	9.422
28º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.323
29º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	8.861
30º	Pedro Luiz Dias - São José dos Campos	8.623

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 487 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.



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

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

O anúncio é pequeno, mas as vantagens são

enormes.

Produtor Rural,

com a Econorte você tem garantia de qualidade com seu carro do começo ao fim.



Novos e
Seminovos



Serviços
Completos



Seguro
Especializado

Visite uma das lojas!
www.econorteford.com.br

☎ 12 2170-4004 - SJCampos e Taubaté
☎ 12 3888-4004 - Caragatatuba

♦ Av. Dom Pedro I, 6.965 - Jardim Baronesa, Taubaté - SP
♦ Av. Jorge Zarur, 2091 - Vila Ema, SJCampos - SP
♦ R. Min. Dilson Funaro, 237 - Jardim Arua, Caragatatuba - SP

ECONORTE

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

REALIZE SEUS SONHOS

GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 47.690,00	R\$ 914,24
MOBI EASY 1.0	R\$ 48.440,00	R\$ 928,62
HB20 1.0	R\$ 62.390,00	R\$ 1.196,05
GOL 1.0	R\$ 63.350,00	R\$ 1.214,45
ONIX 1.0	R\$ 66.450,00	R\$ 1.273,88
SAVEIRO 1.6	R\$ 76.560,00	R\$ 1.467,69
FIT DX 1.5	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
STRADA 1.4	R\$ 92.522,00	R\$ 1.773,69
FIT LX 1.5	R\$ 93.200,00	R\$ 1.786,69
KICKS 1.6	R\$ 96.040,00	R\$ 1.841,13
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\$ 130.990,00	R\$ 2.511,14
ASX GLS 2.0	R\$ 134.990,00	R\$ 2.587,83
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 151.881,00	R\$ 2.911,63
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 189.990,00	R\$ 3.642,20
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 229.250,00	R\$ 4.394,84
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 241.490,00	R\$ 4.629,48

Tabela SETEMBRO/21

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

NOVOS GRUPOS SETEMBRO



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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](#) [@vinacoficial](#)

