

cooperando



Ano XXXVIII | n° 448
Junho/2018

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Junho é o mês do leite

Alimento completo para todas as épocas, bebida ganha ainda mais destaque no inverno

Acostumados a superar dificuldades



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

Estamos no início da entressafra, época popularmente conhecida como período da seca. É o começo da estiagem. Quem se preparou, certamente, colherá os frutos. Falo daqueles produtores que, na hora certa, plantaram e armazenaram, especialmente, volumosos. Agora, durante a estiagem, eles alimentarão os animais com tranquilidade. Dessa forma, terão condições de manter o rebanho justamente no período de formação de cotas.

Neste ano, existe mais um complicador. O movimento dos caminhoneiros trouxe muitas dificuldades para que a coleta e a distribuição regular da Cooperativa fossem mantidas. Agradeço a compreensão dos nossos produtores, principalmente daqueles que têm propriedades onde foi impossível buscar o leite. Como em todo o Brasil, resalto que, para nós, o abastecimento de combustível também foi afetado. Ele teve de ser administrado para que pudéssemos atender a todos pelo menos até onde nosso estoque permitiu.

O objetivo do movimento foi alcançado e conseguiu mostrar aos nossos governantes que, realmente, há muita coisa errada e muito a se fazer em nosso país. A verdade é que os mandatários não esperavam ações com tanta força. Nossos produtores já se acostumaram a viver e a superar crises. Esta é, simplesmente, mais uma, embora incomum. Esperamos que tudo isso venha colaborar para o nosso crescimento e o da classe produtora de leite como um todo.

Gostaria de aproveitar o momento para lembrar que, em 1º de junho, foi celebrado o Dia Mundial do Leite. Para nós, a data serve como um lembrete, afinal temos de estar sempre cuidando da produção e da qualidade daquilo que fornecemos.

Além disso, estamos vivendo também as típicas festas juninas celebradas tradicionalmente em todo o Brasil. O leite sempre está presente em boa parte dos quitutes apreciados nesta época do ano, como o arroz doce, a cocada, entre outros. Preparamos, inclusive, uma matéria sobre isso nesta edição da revista Cooperando. Boa leitura!

DIA A DIA

Por dentro do Zero Lactose da Cooper

O Leite Pasteurizado Integral Zero Lactose da Cooper é uma excelente opção para pessoas que são intolerantes à substância. Para garantir essa característica especial, o produto passa por um processo de produção diferenciado. Nele, a enzima lactase é adicionada ao leite e realiza a quebra da lactose – também conhecida como o açúcar do leite –, transformando-a em glicose e galactose.



PIADA

Sabe de nada, inocente!

Numa estradinha lá do interior passa um baía de um carrão importado e para ao lado do matuto:

- Amigo! Sabe que caminho eu tomo para chegar em Belo Horizonte?
- Sei não, sinhô...
- E a estrada pra voltar à rodovia principal, qual é?
- Tamém num sei não, sinhô...
- Esta que estou aqui, vai dar onde?
- Tô sabendo não, dotô...
- Caramba! Mas você não sabe nada mesmo?!
- Craro que sei... Sei que eu num tô perdido. Já o sinhô...



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor Comercial: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor de Produção: Eugênio Deliberato Filho • Diretor Vogal: Afonso Antônio Batista Junior • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – Fax (12) 3941-1829 – 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 – Supera Comunicação – Rua Marcondes Salgado, 132 – Vila Adyana – São José dos Campos/SP – Tel. (12) 3942-1120 – atendimento@superacomunicacao.com.br • Direção de Criação e Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Nathália Oliveira, Luiz Malheiros, Moisés Rosa e Wagner Marques • Edição: Luiz Malheiros • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: Supera Comunicação, arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Ana Paula Kiyohara • Impressão: Copcentro • 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.



Leite no combate a doenças

Segundo cientistas, o consumo de produtos lácteos reduz o risco de síndrome metabólica – uma série de sintomas que aumentam a probabilidade de doenças cardíacas e de diabetes. Por isso, alimentos que vêm do leite são importantes numa dieta saudável e balanceada. De forma geral, recomenda-se consumir de duas a três porções de produtos lácteos magros por dia, evitando, assim, algumas doenças.

Consumir leite causa pedras nos rins?

Estudo da Universidade de Chicago diz que não! De acordo com a pesquisa, cálculos renais não são ocasionados pela ingestão de lácteos, indo contra a crença popular. Para os pesquisadores, as pessoas podem consumir 600 mg de cálcio (equivalente a duas xícaras de leite) e não desenvolverem a formação de pedras.



Captação brasileira de leite registra elevação

Um aumento de 4,3% em relação a 2016, totalizando cerca de 24 bilhões de litros de leite. Depois de dois anos de quedas consecutivas, esse é o total registrado na captação de leite no Brasil. A boa notícia representa um movimento de consolidação e especialização nessa categoria!



COMPROMISSO COM A NATUREZA

Telefone: (12) 3978 1713

Email: contato@ecobrazilmadeiras.com.br

Site: www.ecobrazilmadeiras.com.br

Garantia de tratamento em autoclave



- Mourões e esticadores para cercas
- Palanques e régua para currais
- Lenhas de eucalipto

- Madeiras serradas
- Postes, pilares, linhas e caibros roliços para construção

Endereço: Rodovia dos Tamoios SP 099, km 22,3 - Tapanhão - Jambéiro

Um leite cada vez melhor

No dia 1º de junho, aconteceu a celebração mundial do Dia do Leite. A data, instituída pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (Food and Agriculture Organization – FAO), tem por objetivo permitir às pessoas e às instituições uma oportunidade de focar a atenção no leite e divulgar atividades relacionadas ao produto e à indústria de lácteos.

Para marcar a comemoração, a reportagem da revista Cooperando ouviu o diretor-presidente da Cooperativa

de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira. O tema da conversa foi a evolução na produção leiteira ao longo do tempo.

De acordo com dados publicados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a produção brasileira de leite está em torno de 33,6 bilhões de litros anuais. Para dar conta de todo esse volume, o rebanho leiteiro do Brasil tem características impressionantes. É o segundo maior do mundo, ficando atrás apenas do plantel



“Na Cooper, toda a evolução serve para que possamos oferecer ao nosso consumidor o melhor leite e a maior variedade de laticínios sempre.”

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente da
Cooperativa de Laticínios
de São José dos Campos

33,6
bilhões
de litros anuais*

Rebanho:
70
milhões
de animais*

*Dados do mercado brasileiro segundo a Embrapa.

da Índia. Além disso, o país tem cerca de 70 milhões de animais, entre vacas, novilhas, bezerras e touros.

Bene explica que, para chegar à situação atual, houve muitas mudanças no modo de tratar o gado. “A cada dia, a produção está mais moderna. Além disso, tivemos uma grande evolução na reprodução dos animais, o que permite ter vacas mais lucrativas e com um maior volume de produção. Evidentemente, aquilo que o rebanho come também foi bastante aperfeiçoado”, avalia.

O presidente cita outro aspecto que, segundo ele, apresentou um desenvol-

vimento sem igual. “A medicina veterinária cresceu bastante. Hoje, existem medicamentos para quase todas as doenças. Esse fator, aliado ao avanço da genética, permite ao produtor ter uma vaca que produz mais e mais cedo, com uma longevidade cada vez maior.”

A todos esses elementos, Bene adiciona outro que está diretamente ligado à qualidade do leite: a quantidade de exigências da legislação sobre a produção, aproximando, assim, o Brasil das boas práticas do resto do mundo. Além do controle da higiene, que tem se tornado o mais rígido possível, a grande

diferença, se comparada ao que era feito no passado, está no resfriamento imediato após a ordenha. Agora, o leite sai da vaca e vai diretamente para o tanque gelado. Nessa questão, o produtor brasileiro tem muito mais trabalho do que os profissionais de países e regiões onde as temperaturas são mais baixas. Isso sem falar da alteração climática dos últimos 20 anos. “Um aumento de 1°C na média de temperatura faz uma diferença muito grande para o estresse do rebanho, especialmente o europeu, que, em nossas propriedades, é representado, em sua maioria, pelas vacas holandesas.”

SISTEMA DE SANIDADE E PRODUÇÃO DE **LEITE LIMPO ROSSAM**



Gaste menos para solucionar os velhos problemas de parasitas com **maior eficácia que o meio convencional**. O sistema de sanidade e produção de leite limpo Rossam é natural, portanto não contamina o gado leiteiro com produtos químicos.

É a grande oportunidade que o produtor de leite esperava, sobretudo para o leite destinado a pasteurização. **E o produtor ganha duas vezes, porque o mesmo resultado também ocorre com outros animais!**

Agente uma visita técnica sem qualquer custo!

✉ E-mail: rossam@rossam.com.br

☎ Tel: 19 3896 2567


rossam
NUTRIÇÃO E SERVIÇOS

ESPECIAL

Olha o doce!

Junho é um mês de comemorações! Além do Dia Mundial do Leite, há a realização das festas juninas. Nesse clima, que tal aprender deliciosas receitas típicas? Capriche e deixe a celebração ainda mais gostosa! Confira:



Canjica

Ingredientes

- 500 gramas de milho para canjica
- Cravo e canela em pau a gosto
- Meia xícara (chá) de açúcar
- 1 litro de Leite Cooper
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 500 ml de leite de coco
- Coco ralado a gosto

Modo de preparo

Deixe a canjica de molho por quatro horas. Depois desse tempo, escorra a água, coloque a canjica numa panela de pressão e cubra totalmente os grãos com água (quatro dedos acima). Adicione o cravo, a canela em pau e o açúcar. Leve ao fogo médio e deixe por 30 minutos após pegar pressão. Apague o fogo, retire a pressão e acrescente o Leite Cooper, o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado. Ferva em fogo baixo até reduzir o líquido pela metade e a canjica ficar cremosa (o que leva cerca de dez minutos). Apague o fogo e sirva!

Paçoca de colher

Ingredientes

- 500 gramas de amendoim sem pele tostado
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara e meia (chá) de Leite Cooper
- 1 colher (sopa) de manteiga Cooper
- 1 lata de creme de leite sem soro
- Amendoim moído para decorar

Modo de preparo

Pique o amendoim grosseiramente. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a manteiga Cooper. Cozinhe em fogo brando, em torno de 160 °C, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, misture o amendoim e o creme de leite. Distribua em copinhos e decore com amendoim moído. Sirva quente ou frio.



As rações Cooper Bovileite têm Tortuga!

A Cooper utiliza 100% da tecnologia dos minerais orgânicos Tortuga, por meio do Novo Bovigold.

- . Maior Biodisponibilidade;
- . Melhor Qualidade do Leite;
- . Maior Lucratividade.

Qualidade do Leite começa aqui!

0800 011 6262 | www.tortuga.com.br



ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Células-tronco no combate à mastite

Muito provavelmente, você conhece os impactos que a mastite pode causar no rebanho, certo? Ela também traz problemas em outra importante área: a financeira. Considerada a doença mais cara da indústria de laticínios, cada caso dela tem custo estimado em cerca de 400 dólares para o produtor de leite.

Usualmente, a mastite é cuidada com antibióticos, o que resolve a situação de um lado, porém, de outro, pode ocasionar outras complicações no futuro, já que o agente causador da doença tem o poder de se adaptar aos medicamentos, ficando ainda mais forte. Por isso, já existem estudos e pesquisas que têm buscado fontes alternativas para eliminar esse problema dos produtores de leite. Um bom exemplo disso pode vir das células-tronco bovinas. Elas conseguem dar origem a outras células de diferentes tipos em condições específicas.

Essa característica tem um papel fundamental na luta contra a mastite. Hoje

em dia, os medicamentos eliminam os organismos causadores da doença, mas não ajudam a regenerar os tecidos danificados por ela. Isso afeta diretamente a produção leiteira, tendo em vista que os índices não voltam aos seus patamares anteriores. Nesse sentido, o tratamento com células-tronco bovinas ganha ainda mais vantagem. Por meio dele, é possível estimular a cicatrização e a regeneração dos locais machucados. Alguns testes já realizados comprovam essa eficácia, mostrando, inclusive, que a terapia pode até potencializar os efeitos dos antibióticos.

Os pesquisadores da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Cornell, situada em Ithaca, Nova Iorque, nos Estados Unidos, são os responsáveis por esse resultado. Por enquanto, os dados foram observados em laboratório. A próxima etapa é ampliar o trabalho por meio de testes em animais acometidos pela mastite.

O Departamento de Agricultura dos EUA aponta que, em 96,9% das instalações de laticínios americanas, os antibióticos são utilizados para tratar casos clínicos de mastite. Eles são eficazes contra bactérias, mas não podem restaurar o tecido mamário danificado.



**Tecnologia em
alimentação animal**



**PRODUTOS VETERINÁRIOS
AMICIL S/A**
INDÚSTRIA, COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO

R. Ministro Hipólito, 600 – Bairro Cidade Aracília
Cep 07250-010 – Guarulhos – SP
Fone (0xx11) 6480-1077 – Fax: (0xx11) 6480-3324
e-mail: amicil@uol.com.br

Um legado em São Francisco Xavier

Uma placa à beira da estrada, que liga o município de Monteiro Lobato e o distrito de São Francisco Xavier, era apenas uma referência dada pelo Cooperado do Mês desta edição da Cooperando para a reportagem da revista. De cor azul, a indicação registra o endereço da fazenda Santa Anna, localizada no bairro Cafundó, Estrada Municipal Aclécia A. S. Marcondes.

Pedro Luiz Dias administra o local com a esposa, Lorecy Scavazzini Marcondes Dias, e com os irmãos dela, Carmen Rachel, Clelio Filho e Angela. Simpático e de boa prosa, ele revelou o porquê de o lugar ser tão especial. Difícil foi escolher apenas um motivo para isso. “Aqui é bem tranquilo, e lidar com os animais é algo mágico. Quando uma vaca pare um bezerrinho, nós nos emocionamos muito”. Com 255 hectares, a fazenda conta com três funcionários e com um rebanho de 90 cabeças, sendo 55 de leite e 21 em lactação. Esse plantel garante, em média, 400 litros de leite resfriado por dia.

Pedro Luiz é formado em Comunicação, especializado em Marketing e tem uma segunda graduação em Direito. Ele trabalhou na indústria automotiva por 37 anos e, hoje, aposentado, vive em São Paulo, onde cursa Teologia. Da capital paulista, vem todas as semanas para cuidar da fazenda Santa Anna. Ele e a esposa deixam o ritmo acelerado da terra da garoa e, em pouco mais de duas horas, chegam onde “a qualidade de vida é melhor”. Com brilho nos olhos, Pedro Luiz explica o significado dos dias que passa na fazenda. “Ser produ-

tor rural é um desafio constante. Mas, eu adoro isso”, afirma.

Para entender as razões de Santa Anna ser o que é, foi preciso visitar outro endereço. Em São José dos Campos, vive o Dr. Clelio Marcondes. O advogado de renome na cidade nos recebeu no dia em que completou 94 anos; segundo ele, bem vividos. Proprietário da fazenda, ele contou como a atividade leiteira fez parte da sua vida. Tudo começou em 1972 quando, a pedido da esposa, Aclécia, adquiriu uma gleba e, aos poucos, comprou mais terreno, aumentando a propriedade até a metragem atual. Um detalhe destacado por ele dá um tempero a mais à história que ainda continua sendo construída por lá. “Temos seis palmeiras, das quais duas estão na entrada da casa, representando eu e a minha esposa, já falecida, e outras quatro representando meus filhos. Outras palmeiras, ao lado da horta, representam minhas netas e os agregados da família”, revela.

Hoje, Dr. Clelio vive com a atual esposa, Vanda Vasconcelos Costa Carboni Marcondes, também advogada, a quem faz questão de agradecer pelo companheirismo.

O endereço citado no início deste texto traz um significado mais profundo do que apenas uma simples informação sobre a fazenda Santa Anna. O nome da estrada municipal em questão é o elo de todos os pontos dessa história. Aclécia Scavazzini Marcondes

foi educadora, casada com Dr. Clelio e mãe dos quatro filhos. Foi o desejo dela que colocou a vida no campo e a lida com o gado leiteiro no seio da família. Hoje, se depender da vontade do patriarca, o legado deixado por eles é algo que deverá se perpetuar ainda por gerações. “Aquele local vai continuar vivo por muito tempo ainda. É o que eu desejo”, arremata Dr. Clelio.

FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Pedro Luiz Dias

Propriedade:
Fazenda Santa Anna, localizada no bairro Cafundó, em São Francisco Xavier

Rebanho:
90 cabeças, sendo 21 vacas em lactação

Produto:
Média de 400 litros por dia



REVENDEDOR

Levando carinho e dedicação!

Pensar no melhor atendimento aos clientes é sinônimo de carinho e dedicação para Marcelo de Oliveira Bárbara, proprietário da Padaria Pão Nosso, que fica na Praça Manoel Antônio de Carvalho, próximo ao Mercado Municipal, no centro de Paraibuna.

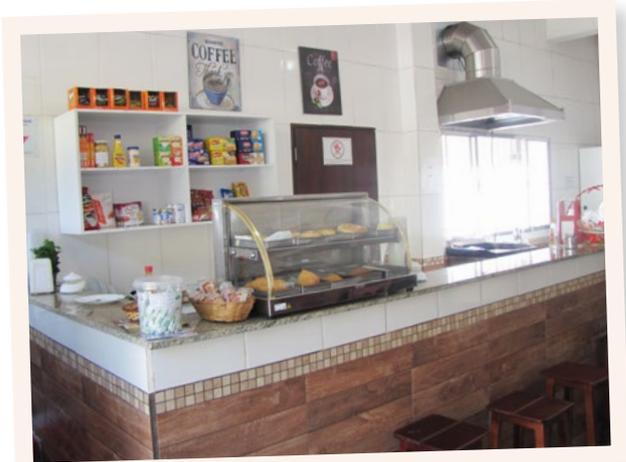
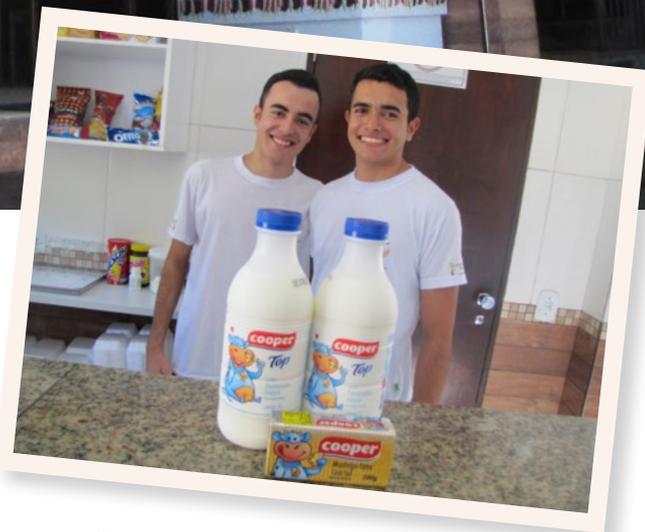
Há oito meses à frente do estabelecimento, Marcelo comenta que, desde os 15 anos de idade, trabalha com confeitaria e, por priorizar a qualidade dos

produtos, escolheu os melhores para fazerem parte do seu negócio, como é o caso da Cooper.

Como receita do sucesso, ele destaca a parceria com a cooperativa, que tem uma presença forte em Paraibuna. “Na cidade, a Cooper está em muitos lares e é tradição. Não tem como vir à padaria e não pedir os produtos Cooper. Estamos com uma ótima saída em todos eles, desde o Leite Cooper Top, até o iogurte, passando pela manteiga e pelo requeijão”, diz Marcelo.

Guloseimas

Atualmente, a Padaria Nosso Pão conta com um quadro de seis funcionários e comercializa o carro-chefe da casa: a cocada cremosa de Paraibuna, um dos doces mais vendidos na cidade.



Padaria Pão Nosso

Praça Manoel Antônio de Carvalho, 117, Centro, Paraibuna

Telefone: (12) 3974-0909

Funcionamento: segunda a sábado, das 6h às 20h e, aos domingos, das 6h às 15h

Serviços: padaria, doces, bolos e salgados

RECEITA

Arroz doce com canela

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 10 xícaras (chá) de água
- 1 litro de Leite Cooper
- 1 lata de leite condensado
- 1 canela em pau
- Açúcar e canela a gosto

Modo de preparo

Coloque o arroz para cozinhar com a água até que o grão fique mole.

Acrescente o leite Cooper e mexa bem, deixando ferver por cinco minutos. Depois, adicione a canela em pau e o leite condensado e continue mexendo. Se não estiver doce o suficiente, coloque mais leite condensado ou açúcar. Deixe reduzir até ficar um caldo grosso. Em seguida, divida em porções individuais ou em uma travessa, finalizando com canela em pó.



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

Para anunciar nesta seção, ligue para:
12 2139-2225

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Orlando Feirabend, João Bosco da Silva e Maria Tereza Corra.

Dia 28: José Laudelino de Brito.

Dia 30: Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena)

Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira.

Dia 7: José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Thaís Rosa Campos.

Dia 17: Vanderson Samuel dos Santos.

Dia 19: Airton José Machado Faria, Claudia Ivania Fernandes e José Aparecido da Rosa.

Dia 24: Fabio Antônio Oliveira Bitencourt.

Dia 25: Clovis Inácio de Souza e Mateus Ribeiro.

Dia 29: Luis Felipe Santana, Pedro Alves de Oliveira e Willian Artur Felipe Teodomiro Coutinho.

Julho (1ª quinzena)

Dia 1º: Patricia de Azevedo Ferreira.

Dia 5: Luciano Rosa de Souza.

Dia 6: Davi Nascimento da Silva.

Dia 7: José Sebastião da Silva e Gustavo Henrique Santos da Silva.

Dia 9: Cintia Arboz Brazil.

Dia 10: Mauro Augusto Silva.

As soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.



UCBVET
Saúde Animal



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2018

LEITE TOP	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	128.565
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	92.163
	3º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	61.783
	4º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	47.824
	5º	Augusto Marques Magalhães – Caçapava	47.190
	6º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	43.903
	7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	37.106
	8º	Alexandre Racz – Caçapava	37.034
	9º	Mário Moreira – São José dos Campos	30.632
	10º	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	26.438
	11º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	26.317
	12º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	24.532
	13º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	20.318
	14º	José Rubens Alves – São José dos Campos	20.270
	15º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	17.508
	16º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	16.834
	17º	Mauricio Neves de Oliveira – Paraibuna	16.458
	18º	José Afonso Pereira – Jacareí	16.076
	19º	Cesar Fernandes – Igaratá	14.899
	20º	Maria Tereza Corra – São José dos Campos	14.535
	21º	Eugênio Delliberato Filho – Mogi das Cruzes	13.123
	22º	Angel Guillem Moliner – Jacareí	12.942
	23º	José Albano dos Santos – Jambeiro	12.377
	24º	Ivan Giovanelli – Caçapava	12.154
	25º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	11.515
	26º	Afonso Antonio Batista Junior – São José dos Campos	11.127
	27º	Jandir Ferreira de Carvalho – São José dos Campos	10.251
	28º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	9.779
	29º	Franco Ottavio Vironda Gambin – Jambeiro	8.467
30º	Luiz Antonio Alves – São José dos Campos	8.309	

LEITE RESFRIADO	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Ivo Bonassi Junior – Brasópolis	23.217
	2º	Adilero Fonseca Miranda – Caçapava	16.071
	3º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	15.892
	4º	Geraldo José Peretta – Caçapava	11.328
	5º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	10.847
	6º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	10.760
	7º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	9.948
	8º	Antonio Otávio de Faria e outro – Natividade da Serra	9.512
	9º	João Andrade Silva – Paraibuna	9.033
	10º	Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	8.234
	11º	Elizabeth Armust Mascarenha – São José dos Campos	8.207
	12º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	8.042
	13º	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	7.434
	14º	João Bosco da Silva – Paraibuna	7.376
	15º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	6.656
	16º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Redenção da Serra	6.538
	17º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	6.319
	18º	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	6.278
	19º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	6.239
	20º	Mauro Donizeti Leite – Caragatatuba	6.074
	21º	José Moreno Gama – São José dos Campos	6.054
	22º	Marlene Marques R Neves – espólio – Paraibuna	5.823
	23º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	5.670
	24º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	5.429
	25º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.234
	26º	José Aparecido Corra – Monteiro Lobato	3.981
	27º	José Francisco Rodrigues – espólio – Paraibuna	3.747
	28º	Brasilina Barbara de Oliveira – Caragatatuba	3.736
	29º	Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	3.706
30º	Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	3.696	

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

REALIZE SEUS SONHOS!

binch



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 32.490,00	R\$ 622,85
MOBI EASY 1.0	R\$ 34.690,00	R\$ 665,02
UP! 1.0 TAKE	R\$ 38.740,00	R\$ 742,67
ARGO 1.0	R\$ 47.790,00	R\$ 916,16
ONIX LT	R\$ 48.150,00	R\$ 923,06
GOL TREND 1.6	R\$ 49.350,00	R\$ 946,06
FIT DX	R\$ 59.300,00	R\$ 1.136,81
SAVEIRO 1.6	R\$ 59.980,00	R\$ 1.149,85
STRADA WORKING 1.4	R\$ 64.190,00	R\$ 1.230,55
FIT LX CVT	R\$ 70.900,00	R\$ 1.359,19
FOCUS 1.6	R\$ 77.700,00	R\$ 1.489,55
CIVIC SPORT	R\$ 89.400,00	R\$ 1.713,84
COROLLA GLI AUT	R\$ 92.690,00	R\$ 1.776,91
CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 96.790,00	R\$ 1.855,51
ASX MT	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,86
L200 SPORT GLX DIESEL	R\$ 126.990,00	R\$ 2.434,46
S10 LT 2.8 DIESEL	R\$ 150.390,00	R\$ 2.883,05
HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 162.800,00	R\$ 3.120,69

Tabela junho de 2018

Cinto de segurança salva vidas.

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

[f/vinaconsoorcios](https://www.facebook.com/vinaconsoorcios)

[@vinacoficial](https://www.instagram.com/vinacoficial)



VINAC
consórcios