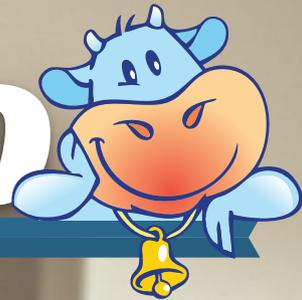


# cooperando



Ano XXXIV | n° 450  
Agosto/2018

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

## Cooper: 83 anos

O tempo passa,  
mas a paixão  
continua a mesma



## Início do último terço do ano



Benedito Vieira Pereira  
Diretor-presidente

No dia 25 de agosto, a Cooper completa 83 anos. No decorrer desse período, nós nos transformamos em sinônimo de confiança, e isso tem uma explicação. Ao mesmo tempo em que a nossa história é um grande estímulo para seguirmos em frente, procuramos, constantemente, buscar inovações, fazer lançamentos e aprimorar ainda mais o jeito de fazer as coisas. Aliada a esses fatores, a alta qualidade de nossos produtos nos mantém na liderança de mercado e consolida ainda mais o sucesso do que fazemos. A todos que fazem parte da família Cooper, ficam os meus cumprimentos!

Estamos bem otimistas com relação ao futuro. Depois de termos passado por uma fase bastante difícil no ano passado, o sucesso na atividade já foi retomado. Vemos, com bons olhos, esse progresso, principalmente no que se refere ao nosso mercado e à qualidade dos produtos. Ao fim da entressafra, a esperança é de que termine tudo bem, embora saibamos que a situação econômica do Brasil ainda gere uma retração no mercado. Esse é mais um problema que estamos superando.

Com tudo isso, estamos nos aproximando do último terço do ano, sabendo das dificuldades que essa época nos traz. Convocamos todos os nossos produtores a continuarem investindo a fim de que tenhamos sempre a maior e a melhor produção e, conseqüentemente, o maior lucro.

DIA A DIA

## Além de tudo, muito saboroso!

**E**specialistas afirmam que o iogurte melhora a digestão, estimula a flora intestinal e reforça a resistência natural contra doenças infecciosas do trato gastrointestinal. Ele também garante energia e contém proteínas e vitaminas.

Na Cooper, o iogurte é feito a partir de leite pasteurizado e homogeneizado e tem consistência inconfundível. No sabor morango, pode ser encontrado em garrafas de 900g ou saquinhos de 130g, comercializados em bandejas com cinco unidades.



## Antibiótico incomum contra a mastite

**A** novidade vem do México e promete contribuir para o combate à inflamação das glândulas mamárias bovinas. O pesquisador Alfonso Islas, da Universidade de Guadalajara, criou uma substância que usa as propriedades antimicrobianas presentes em rãs para desenvolver um antibiótico contra a mastite. Isso sem que haja presença tóxica no leite!

Chamada de ranimicina, a substância foi desenvolvida a partir da pele dos anfíbios e, após ser administrada em 280 vacas doentes, conseguiu curá-las em cinco dias e ainda evitou que os animais ficassem fora da produção, como ocorre no tratamento convencional.

PIADA

## Pai fresco

O primo da cidade pergunta ao mineirinho: — Primo, quanto anos o seu pai tem mesmo?

- Ara, tem a mesma idade que eu!
- Deixa de ser burro... Isso é impossível.
- É não, uai! Ele só virou pai depois que eu nasci, abestado...



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 Morais • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Moisés Rosa, Nathália de Oliveira 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 e Marcelo Tsutomu Inomata • 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? Só se for de vaca!

Um projeto de lei apresentado pela deputada federal e presidente da Frente Parlamentar da Agropecuária, Tereza Cristina, propõe que expressões como leite de soja, queijo vegano, iogurte de amêndoas ou manteiga de coco sejam proibidas em embalagens, rótulos e publicidade de alimentos no Brasil.

Sob o número 10556/2018, o projeto foi feito a pedido da Associação Brasileira de Produtores de Leite (Abraleite) para que seja evitada a confusão com relação à palavra leite. Ela tem sido usada não apenas quando a bebida é produzida pelas fêmeas de mamíferos, mas em qualquer líquido vegetal branco ou esbranquiçado. A proposta teve inspiração em um Regulamento Europeu, que restringe as denominações leite, soro de leite, manteiga, nata, queijo e iogurte exclusivamente a produtos lácteos.



## Silagem: curso a distância abre vagas

A divisão Gado de Leite da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) promoverá, em setembro, o curso de silagem de capim. A capacitação é na modalidade de ensino a distância, as inscrições vão até o dia 4 de setembro e o valor do investimento é de R\$ 29,90.

No curso, serão abordados os seguintes temas: a importância da conservação da forragem; técnicas e processos para se produzir uma boa silagem; e informações sobre aditivos, forrageiras, além de noções para dimensionar um silo e calcular a necessidade de produção de silagem. Mais informações podem ser obtidas acessando o site da instituição: <http://ead.cnpqgl.embrapa.br/>

## Girovale em ação

O Núcleo de Criadores de Girolando do Vale do Paraíba (Girovale) participou, no dia 5 de agosto, da Primeira Exposição de Gado Jovem, em São José do Barreiro. Criadores da região e de outros estados puderam conferir de perto cerca de 130 animais.

Em outubro, o Girovale estará presente em Guaratinguetá para prestigiar a segunda LeiteShow, uma das principais atrações da cadeia leiteira do Brasil, que deve reunir cerca de 300 animais da raça Girolando. Na ocasião, haverá a abertura do Circuito Nacional Megaleite das regiões Sul e Sudeste e um torneio leiteiro oficial. A exposição também contará com etapas do circuito nacional das raças Jersey e Holandesa.

A 2ª LeiteShow acontecerá de 24 a 27 de outubro, no recinto de Exposições de Guaratinguetá.



COMPROMISSO COM A NATUREZA

Telefone: (12) 3978 1713

Email: [contato@ecobrazilmadeiras.com.br](mailto:contato@ecobrazilmadeiras.com.br)

Site: [www.ecobrazilmadeiras.com.br](http://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

# Câimbra: como identificar e resolver o problema?

## A dor é inimiga da produtividade, fique atento!

Por: Dr. Geraldo Nogueira Mancilha e Dra. Camilla de Souza Vieira

Conhecida popularmente como câimbra e tecnicamente como deslocamento ou travamento dorsal de patela, a fixação dorsal da patela tem sido classificada como de origem discutível, envolvendo tanto alterações anatômicas relacionadas a tendões, musculatura, ligamentos e ossos quanto traumatismos, consequência de doenças metabólicas, desequilíbrios minerais, carência nutricional, ambiente de criação propenso a acidentes e herança genética.

Apesar dos índices de ocorrência não serem tão elevados, é uma enfermidade que merece a atenção do produtor e do médico veterinário, visando a um diagnóstico precoce e a um tratamento efetivo. Isso porque a câimbra pode representar perdas significativas, sendo fácil imaginar a extrema dificuldade que o animal acometido terá para se locomover, o que provocará restrições alimentares e, conseqüentemente, perda de peso e queda na produtividade. Em touros, pode levar à impotência coeundi

(incapacidade total ou reduzida de copular – nesse caso, o reprodutor tem dificuldade de subir na fêmea) e, em casos mais extremos, até ao óbito. Estudos recentes revelaram que sua maior ocorrência seria no período seco do ano, no qual são diagnosticadas as vacas de aptidão leiteira prenhes e paridas, com idade entre 2 e 3 anos juntamente com um escore corporal baixo (abaixo do peso).

O exame físico feito pelo médico veterinário é suficiente para fechar o diagnóstico de câimbra. Os movimentos característicos e a palpação do ligamento patelar medial são informações suficientes para a realização do procedimento cirúrgico. A desmotomia patelar medial é uma técnica cirúrgica que, se bem aplicada, é capaz de devolver aos animais seus movimentos afetados. Esse procedimento consiste em seccionar (cortar) o ligamento patelar medial, obtendo-se resultados satisfatórios, reduzindo o efeito das lesões aos tecidos do membro operado e,

sobretudo, diminuindo a ocorrência de complicações pós-operatórias.

Apesar de parecer uma cirurgia simples e pouco invasiva, é imprescindível o conhecimento técnico da região, da anatomia dos ligamentos e das estruturas importantes do local. No pós-operatório, a terapia antimicrobiana profilática (prevenção) pode ser escolhida de acordo com a preferência do cirurgião, com administração de anti-inflamatório e restrição de exercícios nos primeiros dias. A retirada dos pontos em torno de 10 a 15 dias completa os cuidados no pós-operatório.

Independentemente de qual for a doença, o prejuízo, muitas vezes, é significativo, seja pelo baixo desempenho dos animais ou pelo descarte de animais de alto valor zootécnico. Consulte sempre o seu médico veterinário. A Cooper possui um quadro de profissionais à disposição para esclarecimentos e assistência técnica. Fique sempre atento, produtor!

### Cuidados:

- Diagnóstico precoce (consulte seu médico veterinário);
- Procedimento cirúrgico realizado por médico veterinário (conhecimento das estruturas específicas);
- Realização do pós-operatório.

### Referências:

NETO, R. A. S. Bases anatômicas para a desmotomia patelar medial no tratamento da fixação dorsal da patela em bovinos. 2015.  
REVISTA VETERINÁRIA. Desmotomia do ligamento patelar em bovinos. 2011.  
SILVA, O.C. Estudo epidemiológico e avaliação da fixação dorsal de patela em bovinos. 2005.

HOMENAGEM

## Câmara Municipal de São José dos Campos homenageia associado da Cooper

**E**m julho, o médico obstetra e cooperado Orlando Feirabend recebeu o título de cidadão joseense, outorgado pela Câmara Municipal de São José dos Campos. A homenagem é de autoria do vereador Fernando Petiti.

Formado em clínica e em cirurgia geral pela Universidade Federal do Paraná em 1962, ele tem mais de 50 anos de profissão e alcançou a marca de 35 mil partos e cesáreas realizados duran-

te esse período. Na década de 1960, o Dr. Orlando começou a trabalhar na cidade de São José dos Campos como médico obstetra no Hospital Pio XII. Posteriormente, passou a atender também na Santa Casa de Misericórdia da cidade.

Além do presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Sr. Benedito Vieira Pereira, participaram da solenidade o diretor-secretário da Santa Casa de Misericórdia joseense, Adonias

Netas do Dr. Orlando Feirabend, Giulianna e Giovanna, durante a homenagem

Costa de Araújo, representando o corpo médico da instituição, Dr. Itamar Coppio, o presidente da Associação Paulista de Medicina de São José dos Campos, Dr. David Souza Lima, e o assessor do Parque Tecnológico de São José dos Campos, Felipe Cury, além de familiares, amigos e convidados do associado.

## 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](mailto:rossam@rossam.com.br)

Tel: 19 3896 2567

  
**rossam**  
NUTRIÇÃO E SERVIÇOS

ESPECIAL

# Cooper: o passado e o presente juntos

**E**m agosto, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completa 83 anos de história. Os bravos 21 pecuaristas que idealizaram um futuro melhor por meio do leite em 1935 talvez nem imaginassem, naquela época, que do sonho surgiria uma sólida empresa do ramo de laticínios, presente entre as mais tradicionais da região.

A marca de todos os criadores da entidade e dos associados que nela estiveram ou que ainda estão é, sem dúvida, a luta. O tempo passa e a Cooper continua forte. Parte dessa história encontra explicação na frequência da atividade, que só é possível graças à bravura presente no coração de todos que contribuíram para o crescimento da cooperativa.

Outro motivo está na ponta do negócio: os consumidores. Independentemente da situação política e econômica do Brasil, eles continuam acreditando no valor de um produto Cooper. Conquistada ao longo dos anos, essa confiança faz com que as pessoas, ao comprarem da Cooperativa, levem à mesa não só tradição, mas também o sabor inconfundível e a qualidade comprovada.

É por tudo isso que a Cooper, mesmo diante da concorrência desleal de produtos em conserva, os quais disputam o mesmo mercado que o leite fresco, procura se manter atual. Investe em tecnologia, busca inovações e faz lançamentos, além de aprimorar, constantemente, os seus processos. Seja para leite, queijo, iogurte ou manteiga, o tempo passou, sim, mas algo não mudou nos pontos de venda. Pessoas de todas as gerações ainda repetem a frase: tem Cooper?



**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](http://www.tortuga.com.br)



### Uma Cooperativa dinâmica, sólida e atual

“A marca Cooper é forte pela tradição, sim, mas também pela exigência que temos em relação à qualidade do leite. Isso começa lá na roça e vai até a mesa do consumidor, sendo um dos principais motivos que fazem da cooperativa uma empresa sólida. Para nós, associados, a seriedade com que somos tratados nos faz trabalharmos ainda mais forte. A estrutura para o cooperado, para quem transporta o leite e também para os clientes é muito forte. A visão da diretoria, que está sempre à frente, também é fundamental para nosso sucesso.”

**José Rubens Alves – Sítio das Flores – São José dos Campos**



“A estrutura da Cooper me auxilia muito no dia a dia de trabalho, com assessoria tanto na área comercial quanto na estrutural. Sempre tem alguém na cooperativa preparado para nos dar o suporte de que precisamos. Isso é muito importante para nós, produtores! Eu primo muito pela qualidade e só produzo aquilo que consigo fazer muito bem feito; faço isso lá na fazenda, e a Cooper faz por aqui. Assim, entregamos para o consumidor um produto de extrema qualidade.”

**Maria Tereza Corrá – Fazenda São Sebastião – São José dos Campos**



“Toda atividade precisa respeitar a tradição e a história, mas também é preciso se modernizar para maximizar o lucro, seja em produtos ou em processos. Uma empresa que tem 83 anos não se mantém no mercado sem evoluir. Isso é um forte sinal de que a Cooper é realmente atual e moderna, afinal o mercado está a cada dia mais exigente. Quando as pessoas levam Cooper para a casa, elas estão acreditando em um produto com nome consagrado que representa tradição, respeito e qualidade.”

**João Aparecido Corrá – Sítio Pilões – Monteiro Lobato**



**GANHE TEMPO DURANTE O TRATAMENTO.**  
SOLUCEF É ZERO DE CARÊNCIA NO LEITE E 10 NO LUCRO.



**RÁPIDA RESSUSPENSÃO.**  
É A TECNOLOGIA BIMEDA FAZENDO DE **SOLUCEF** O PRODUTO IDEAL NO COMBATE DAS PRINCIPAIS ENFERMIDADES DOS BOVINOS.

 **Bimeda**<sup>®</sup>

# Uma história de sucesso!



**D**uas palavras resumem a trajetória do cooperado Hissachi Takehara: carinho e dedicação. Natural de Marília – cidade localizada no interior de São Paulo – e morando em Jacareí há mais de 50 anos, ele, atualmente, é referência na pecuária leiteira, chegando a uma média de 3.400 litros de leite produzidos por dia. Além de produtor rural, Hissachi se destaca como empresário no mercado de ferramentas, máquinas e equipamentos, no qual atua desde 1991.

Atualmente, o cooperado colhe os frutos da sua determinação. Comandando o Sítio Takehara, que fica a cinco quilômetros da região central de Jacareí, o produtor conta com uma equipe de 11 funcionários para tocar todas as atividades da propriedade,

que possui 186 cabeças de gado. O segredo do seu sucesso tem uma explicação: a confiança no time. “Estamos com uma equipe muito preparada para as demandas da nossa propriedade e com tecnologias que auxiliam a produtividade das vacas”, explica o associado.

### Onde tudo iniciou

Hissachi conta que essa história começou a ser escrita quando decidiu investir na produção de alface. Nos anos 1990, ele chegou a ser considerado o maior produtor da hortaliça no Brasil, comercializando 1,2 milhão de unidades por mês. Nesse período, o país enfrentou uma grande epidemia de cólera, o que obrigou o produtor a migrar para a pecuária leiteira. Desde então, o Sítio Takehara ganhou investimentos e tecnologia de ponta no manejo e em diversas técnicas que ajudaram a aumentar a produção de leite na propriedade. “Para

chegar a esse nível de qualidade, estamos trabalhando há muitos anos. É muita batalha e determinação para alcançarmos essa condição”, finaliza Hissachi.

## FICHA DO PRODUTOR

**Cooperado:**  
Hissachi Takehara

**Propriedade:**  
Sítio Takehara, a 5 km do centro de Jacareí

**Rebanho:**  
186 cabeças de gado

**Produção média atual:**  
3.400 litros por dia



# Início de muita qualidade

Padaria Jardim dos Pães tem pouco tempo de vida, mas a atenção e o cuidado já são marcas registradas

“O sabor da qualidade”. Esse é o slogan da Jardim dos Pães e é também o que orienta todo o estabelecimento gerenciado por Lucas Osses Micheletto. Adquirida em 2015, a padaria foi reinaugurada no dia 12 de julho deste ano. Os mais de dois anos sem atividades foram essenciais para que o proprietário pudesse aperfeiçoar e estruturar o plano de negócio. “Desde quando compramos, tínhamos o sonho de fazer a melhor padaria da região e estamos buscando isso”, afirma.

Essa busca já está estampada nos produtos. A baguetinha com parmesão na chapa, por exemplo, é um sucesso com a clientela, assim como o hambúrguer caseiro de 100 gramas. Além disso, o estabelecimento tem um grande diferencial que chama muito a atenção: uma pizza com molho especial feito com ingredientes orgânicos, na própria padaria. Aliás, todos os alimentos, como os pães, têm um atestado de qualidade, afinal são feitos com produtos Cooper!

A parceria com a cooperativa tem ajudado Lucas na sua missão de sempre oferecer produtos de qualidade. “Os laticínios mais procurados são da Cooper. A parceria também traz muitos resultados, devido à variedade de produtos e à qualidade, já que o nosso slogan é focar nesse aspecto”, destaca o empreendedor.



## Jardim dos Pães

Avenida Doutor João Batista Soares de Queiroz Junior, nº 2100, Jardim das Indústrias, São José dos Campos

Funcionamento: todos os dias, das 06h às 23h.

Serviços: Pães, pizzas e laticínios.



## Bolo de cenoura

### Ingredientes

#### Massa

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

#### Cobertura

- 1 colher (sopa) de manteiga Cooper
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite Cooper

### Modo de preparo

#### Massa

Em um liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo. Depois, acrescente o açúcar e bata novamente por mais 5 minutos. Despeje essa mistura em uma tigela, adicione a farinha de trigo e mexa bem. Acrescente o fermento e misture lentamente. Leve ao um forno preaquecido a 180° C por cerca de 40 minutos.

#### Cobertura

Em uma panela, misture a manteiga Cooper, o chocolate em pó, o açúcar e o leite Cooper. Leve a mistura ao fogo e continue mexendo até obter uma consistência cremosa. Despeje a calda em cima do bolo.

#### Informações adicionais:

Para o bolo não ficar solado, utilize cerca de 250 g de cenoura. Para uma cobertura mais leve, adicione 5 colheres de leite.

### ANIVERSARIANTES



### COOPERADOS

#### Agosto (2ª quinzena)

- Dia 25:** Edmilson Leão.  
**Dia 27:** Augusto Marques de Magalhães.  
**Dia 30:** José Albano dos Santos e João Aparecido Corra  
**Dia 31:** Dinaura Vitorio Carvalho.

#### Setembro (1ª quinzena)

- Dia 14:** Ida Maria Monteiro Cerqueira e João Batista de Oliveira.

### FUNCIONÁRIOS

#### Agosto (2ª quinzena)

- Dia 16:** João Antonio Primo.  
**Dia 19:** Bruno José Amaral da Silva.  
**Dia 20:** Wagner Fernando Gonçalves.  
**Dia 21:** Alexandre Barreto dos Santos.  
**Dia 22:** Luciano Cardoso de Medeiros Junior e Valteci Osvaldo Dionísio.  
**Dia 24:** Antonio Markennedy Eugenio Monte, Giovane Oliveira da Silva e José Angelo dos Santos.  
**Dia 26:** Tiago Oliveira Rovida.  
**Dia 30:** Alcinei Antonio Francisco.

#### Setembro (1ª quinzena)

- Dia 6:** José Carlos da Rosa.  
**Dia 7:** Márcio Nogueira de Aquino.  
**Dia 9:** Tarcísio Borges da Silva.  
**Dia 12:** Júlio César Dellu.  
**Dia 14:** Alexandre Rodolfo Gonzaga.  
**Dia 15:** Vital Manoel Antonio.

As soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.

UCBVET  
Saúde Animal

cooper

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2018

LEITE TOP	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior – Caçapava	112.948
2°	Hissachi Takehara – Jacareí	92.709	
3°	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	61.006	
4°	Augusto Marques Magalhães – Caçapava	55.531	
5°	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	53.586	
6°	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	52.579	
7°	Alexandre Racz – Caçapava	36.837	
8°	Mário Moreira – São José dos Campos	34.393	
9°	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	33.215	
10°	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	31.003	
11°	Antonio Carlos Nahime – Caçapava	26.502	
12°	Maurício Neves de Oliveira – Paraibuna	24.876	
13°	José Rubens Alves – São José dos Campos	22.471	
14°	João Batista de Oliveira – Paraibuna	21.533	
15°	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	20.833	
16°	Maria Tereza Corra – São José dos Campos	19.950	
17°	Renato Traballi Veneziani – São José dos Campos	18.105	
18°	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	16.583	
19°	Eugênio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	15.196	
20°	José Afonso Pereira – Jacareí	15.121	
21°	José Albano dos Santos – Jambeiro	15.171	
22°	Angel Guillem Moliner – Jacareí	14.147	
23°	José Marcos Intrieri – Jambeiro	13.798	
24°	Ivan Giovanelli – Caçapava	12.799	
25°	Cesar Fernandes – Igaratá	12.223	
26°	Laercio de Aquino – Monteiro Lobato	10.928	
27°	José Camargo de Castilho – Jambeiro	10.356	
28°	José Carlos Garcia – Jambeiro	10.156	
29°	Luiz Antonio Alves – São José dos Campos	9.662	
30°	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	9.354	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Ivo Bonassi Junior – Brasópolis	26.480
2°	Adilero Fonseca Miranda – Caçapava	15.490	
3°	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	13.757	
4°	Geraldo José Peretta – Caçapava	13.205	
5°	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	11.279	
6°	Elizabeth Armust Mascarenhas – São José dos Campos	11.161	
7°	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	9.893	
8°	José Moreno Gama – São José dos Campos	9.486	
9°	Antonio Otavio de Faria e outro – Natividade da Serra	9.159	
10°	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	9.072	
11°	João Andrade Silva – Paraibuna	8.714	
12°	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	8.603	
13°	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	8.340	
14°	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Redenção da Serra	8.210	
15°	Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	8.175	
16°	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	7.686	
17°	José Benedito dos Santos – Paraibuna	7.537	
18°	João Bosco da Silva – Paraibuna	6.992	
19°	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	6.656	
20°	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	6.624	
21°	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	6.367	
22°	José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	5.859	
23°	Marlene Marques Romano Neves – Espólio – Paraibuna	5.662	
24°	Plauto José Ferreira Diniz – Caçapava	4.439	
25°	Ozias Soares Faria – Paraibuna	4.248	
26°	Mauro Donizeti Leite – Caraguatatuba	4.215	
27°	Luiz Antonio Alves Cesar – Paraibuna	3.993	
28°	Brasilina Barbara de Oliveira – Caraguatatuba	3.795	
29°	João Aparecido Corra – Monteiro Lobato	3.667	
30°	José Francisco Rodrigues - Espólio – Paraibuna	3.297	

## 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!



## 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
UPI! 1.0 TAKE	R\$ 38.740,00	R\$ 742,67
ARGO 1.0	R\$ 47.790,00	R\$ 916,16
ONIX LT	R\$ 48.390,00	R\$ 927,66
GOL TREND 1.6	R\$ 49.350,00	R\$ 946,06
FIT DX	R\$ 60.200,00	R\$ 1.154,06
SAVEIRO 1.6	R\$ 61.190,00	R\$ 1.173,04
STRADA WORKING 1.4	R\$ 64.190,00	R\$ 1.230,55
FIT LX CVT	R\$ 71.900,00	R\$ 1.378,36
FOCUS 1.6	R\$ 78.100,00	R\$ 1.497,22
CIVIC SPORT	R\$ 90.900,00	R\$ 1.742,60
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\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 162.800,00	R\$ 3.120,69

Tabela de agosto 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](http://www.vinac.com.br)  
f/vinacconsorcios @vinacoficial



**VINAC**  
consórcios