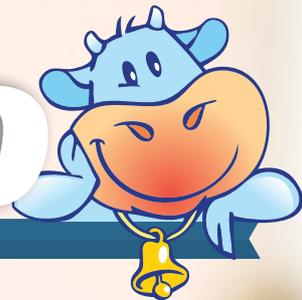


cooperando



Ano XXXIX | n° 460
Junho/2019

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Leite
pasteurizado
resfriado:
a única opção
SAUDÁVEL

O inverno está chegando

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



A partir do dia 21 de junho, entraremos oficialmente no inverno. Nessa época, o produtor de leite precisa de toda a atenção com o rebanho e, especialmente, com a alimentação dos animais. Quem se preparou durante o período das águas não terá problemas para dar de comer ao plantel. Se por um lado temos dificuldades quanto ao custo de produção, por outro, o clima mais seco e fresco é bastante benéfico para a reprodução dos animais e para aumentar produtividade. Este ano, as baixas temperaturas estão ligeiramente atrasadas. Até o fim de maio, tivemos alguns dias quentes, sem o frio mais intenso dessa época do outono.

Além da diferença climática, estamos passando por um período de transição econômica no Brasil, o que traz insegurança. Os efeitos atingem diretamente o mercado de leite. Isso porque há aumento dos custos, e o preço do leite acompanha essa elevação. Neste ano, não está ocorrendo a acomodação dos preços. O fenômeno, normal para o período, não está afetando apenas o leite, mas o mercado de maneira geral. A situação do país é de paralisia, principalmente em função dos problemas ocorridos no passado. A esperança é de que o novo governo saiba solucioná-los da melhor forma possível.

Estamos confiantes de que vamos colher, ali na frente, os frutos do que estamos plantando. Essas dificuldades eram esperadas, e serão vitoriosos os que forem persistentes. Temos que aumentar, dia a dia, nosso empenho para que a produtividade seja cada vez maior. Outro aspecto que precisa de total atenção são as exigências relacionadas à qualidade. Devemos nos especializar, mantendo o foco na alta qualidade, afinal o mercado não aceita produtos fora das exigências sanitárias atuais.

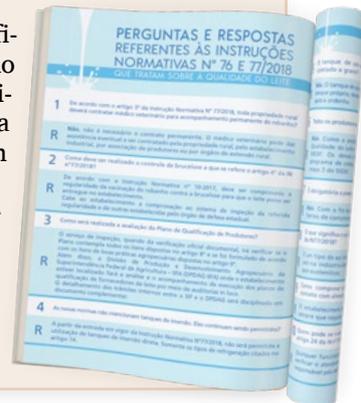
O produtor de leite está acostumado a superar obstáculos. No nosso caso, a Cooperativa estará sempre atenta e preparada para ajudar e socorrer cada associado, independentemente das dificuldades. Na esperança de que o pior já tenha passado e de que a tendência seja de melhora, deixo aqui minhas saudações cooperativistas.

DIA A DIA

Sobre a qualidade do leite

As Instruções Normativas nº 76 e 77, que definem novas regras para a produção de leite no Brasil, passaram a valer em maio. Para auxiliar os produtores sobre as mudanças, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) tem uma cartilha especial com perguntas e respostas.

Disponível na internet, o material traz, entre outras informações, como deve ser feito o controle de brucelose, além de diversas questões sobre a qualidade do leite. Vale ressaltar que a Cooper atende a todas as rigorosas normas de qualidade exigidas.



Uma rede social para falar de leite



Você sabia que a Embrapa tem uma rede social de pesquisa e inovação em leite? É a REPILeite, um espaço para a discussão de temas relacionados à cadeia produtiva leiteira. Os usuários, que já são mais de 8 mil, têm a oportunidade de acessar fóruns e blogs sobre produção, saúde animal e qualidade do leite. A plataforma também traz vídeos, palestras ao vivo e cartilhas da Embrapa.

Acesse o endereço www.repleite.com.br e confira. Dúvidas ou sugestões? Envie e-mail para: cnvgl.informe@embrapa.br.

PIADA

Pão de queijo pode!

As crianças faziam fila em uma escola para o almoço. No topo da mesa, havia uma pilha de maçãs. A professora fez uma anotação e colocou o papel na bandeja com as frutas: “Pegue apenas uma porque Deus está te vendo”.

Mais adiante, no outro extremo da mesa, estava uma grande pilha de pão de queijo. Uma criança escreveu uma nota: “Pegue o quanto quiser porque Deus está olhando as maçãs”.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi • Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1º Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2º Vogal: João Carlos Alves • 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@supera.comunicacao.com.br • Direção de Criação e Conteúdo: Vitor Moraes • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Textos: Caroline Baptista 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: 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.

Isenção de imposto para equipamentos de produção leiteira

Um projeto de lei aprovado pela Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA) em maio define que os insumos e equipamentos destinados à produção de leite e derivados poderão ser isentos do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI).

A proposta do PL 575/2019 é de que o governo federal discrimine quais produtos estarão cobertos pela isenção de IPI, indo de máquinas a matérias-primas. Os autores do projeto querem estimular a modernização da pecuária leiteira frente ao aumento da demanda por investimento e eficiência.

Alguns equipamentos e insumos para a produção agropecuária já se beneficiam da incidência de um IPI baixo, porém a isenção livraria os pecuaristas do impacto de uma eventual elevação do imposto.

O texto seguirá à Comissão de Assuntos Econômicos (CAE) para decisão e, se aprovado sem recurso de votação em Plenário, será enviado para a Câmara dos Deputados.



Plantão dos médicos–veterinários Cooper

Em junho e julho, os médicos-veterinários da Cooper seguirão a relação de atendimento abaixo. A troca de plantão deverá ser comunicada à Portaria por escrito e com antecedência; mudanças ficam a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Junho	
Plantonista	Dias
Geraldo	1 e 2
André	8 e 9
Camilla	15 e 16
Junior	20, 21, 22 e 23
Mauro	29 e 30

Julho	
Plantonista	Dias
Fernando	6, 7, 8 e 9
Geraldo	13 e 14
André	20 e 21
Camilla	27 e 28

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489
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



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 - Jambeiro

ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Amputação de dígito: quando fazer?

Dra. Camilla de Souza Vieira

A dor é inimiga da produção, fique atento!

Os problemas de casco sempre estiveram presentes em qualquer propriedade, algumas em menor quantidade, outras em uma quantidade expressiva. O mais preocupante não é apenas a queda na produção e no retorno financeiro, mas também os casos que se tornam crônicos e de difícil resolução.

A caminhada é grande quando o problema se instalou, muitas são as doenças, seja por falta de tratamento ou tratamento feito sem auxílio profissional. De qualquer forma, o problema tem que ser resolvido.

Muitas vezes, perde-se parte ou quase todo o tecido do casco. Muitas vezes, a infecção ficou grave e contaminou uma grande extensão de tecido. Muitas vezes, o casco inchou e endureceu fazendo com que nenhum tratamento consiga realmente ser efetivo e gerar algum resultado positivo.

Diversos fatores influenciam essas situações. A alimentação desbalanceada, gerando a laminite e comprometendo a integridade do casco; o ambiente inadequado e cheio de obstáculos e objetos que machucam e abrem a porta de entrada para infecções; a chuva, que facilita o amolecimento do casco e permanência do problema; o proprietário, que, na maioria das vezes, não busca ajuda veterinária; e até mesmo a genética, que deixa esses animais mais propensos a terem problemas de casco.

Enfim, se mesmo depois de você saber de todos esses pontos o caso ficar crônico, existem três caminhos a seguir: descarte, tratamento alternativo preservando o dígito ou a amputação desse dígito. Para escolher qual a melhor conduta, devemos pensar primeiramente no valor zootécnico desse animal, ou seja, relacionar a genética com a idade e com a produção. Muitas vezes, nesse primeiro passo, o animal não entra no descarte pelo seu valor, então ficaremos com mais duas opções, sendo que essa decisão se baseia no tempo de recuperação e retorno à produção.

Se optarmos pelo tratamento alternativo preservando o dígito, temos que ter em mente que vai demandar cuidados persistentes. A infecção pode persistir, a dor será por tempo prolongado, terá um retorno lento à produção, maior custo do tratamento, tendo

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



como vantagens preservar o valor comercial e, segundo estudos, maior longevidade. Já a amputação digital, apesar de causar uma má impressão em um primeiro momento, remove imediatamente toda a infecção, rápido alívio da dor, rápido retorno à produção, requer menos cuidados. O custo de tratamento é menor, porém reduz o valor comercial e, segundo estudos, a longevidade.



A decisão é sua, produtor, porém a amputação tem gerado resultados satisfatórios. O procedimento cirúrgico é simples, com bom prognóstico e adaptação dos animais.

A evolução das doenças do casco pode resultar em sérios problemas. A amputação, muitas vezes, é um mal necessário, mas prevenir é sempre o melhor remédio. Fique atento, produtor, mantenha os cascos saudáveis! Consulte sempre o seu médico-veterinário. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para outras informações e assistência técnica especializada.

Considerações importantes:

AMPUTAÇÃO DIGITAL

- Remoção imediata de toda a infecção.
- Rápido alívio da dor.
- Rápido retorno à produção.
- Requer poucos cuidados.
- Menor custo de tratamento.
- Menor longevidade.
- Reduz o valor comercial.

PRESERVAÇÃO DO DÍGITO

- A infecção pode persistir.
- Dor por tempo prolongado.
- Lento retorno à produção.
- Requer cuidados persistentes.
- Maior custo de tratamento.
- Maior longevidade.
- Preserva o valor comercial.

REFERÊNCIAS:

SOUZA, A.M. et. al. *Incidência de lesões podais em bovinos de aptidão leiteira*. 2015.
CAMAPARA, L.L. *Afeções podais em gado de leite*. 2011.
ANDREWS, A.H. et. al. *Medicina bovina: doenças e criação de bovinos*. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

TB

TOPOGRAFIA BRAVO

www.bravotopografia.com.br

ATENÇÃO!

**Já regularizou
seu sítio, imóvel
ou terreno?**

SERVIÇOS DE TOPOGRAFIA

**Regularização de Imóveis
Urbanos e Rurais**

Demarcação de Terrenos

Medição de Terrenos

Usucapião

bravo.topografia@gmail.com

Marcos Bravo

(12) 9 9671-1001

**FAÇA UMA
CONSULTA**



ESPECIAL

Leite pasteurizado resfriado Cooper: sempre a melhor escolha

No mês em que se comemora o Dia Mundial do Leite (1º de junho), vamos falar sobre a melhor opção para consumo: o leite pasteurizado resfriado. Informações de uma pesquisa feita na Universidade Norte do Paraná (Unopar) mostram que, mesmo sabendo dos riscos, ainda existem brasileiros que consomem os chamados produtos clandestinos. O estudo é de abrangência nacional, e os resultados já foram aceitos para publicação em um dos principais periódicos da área, o *International Dairy Journal*.

O sabor, a falta de opção, o preço ou até a desconfiança dos produtos industrializados são os fatores que motivam a opção pelos conhecidos queijos frescos ou ainda pelo leite cru, muitas vezes vendido em garrafas PETs. A falta de informação está entre as principais razões que levam os consumidores a arriscarem a saúde comprando produtos feitos sem qualquer fiscalização ou garantia sanitária e de qualidade.



Vamos aos números

Em todas as faixas etárias, gêneros e níveis educacionais, 54% dos brasileiros aceitam os lácteos informais. Entre os mais consumidos, estão o queijo maturado, o queijo fresco e o leite. A venda não ocorre somente em feiras livres, mas também por meio de ambulantes, inclusive em padarias, mercados e mercearias. O sabor é apontado por 63% dos pesquisados como o principal motivo para a compra. Os que acreditam serem produtos mais puros e sem química representam 22%. Ser nutritivo, confiável, prático e mais barato é a razão de compra para 15% dos pesquisados. Entre os aspectos mais graves, estão o fato de 2/3 das pessoas não saberem que se trata de uma produção e comercialização ilegal e 90% terem a consciência de que o hábito traz risco à saúde. Outros 16% entendem que não terão problema algum. A brucelose foi a mais citada pelos participantes quando questionados sobre quais doenças poderiam ser transmitidas pelo consumo de lácteos clandestinos.

Para comentar a pesquisa, a revista Cooperando conversou com o

Todos os produtos feitos na Cooper são elaborados a partir do leite pasteurizado resfriado, com total garantia de qualidade e inúmeros testes laboratoriais, além do incomparável sabor.

BOVIFORT RF
INJETÁVEL

BOI BOM É BOI GORDO
Alcance o máximo de desempenho de seus animais

- ✓ Estimulante do apetite
- ✓ Reduz o tempo para o abate
- ✓ Indicado para todas as categorias
- ✓ Auxilia no tratamento das Verminoses e Tristeza Parasitária Bovina
- ✓ Pode ser usado junto com vacinas e vermífugos

(41) 3333-7920 - vilavet@vilavetsaudeanimal.com.br - www.vilavetsaudeanimal.com.br

diretor-presidente da Cooper, Sr. Benedito Vieira Pereira. Segundo ele, a grande correção que precisa acontecer nos hábitos de consumo dos brasileiros virá por meio da informação. “A população precisa ser bem informada sobre os riscos que correm. Comprar produto ilegal pode levar a pessoa a contrair uma doença transmitida pelos animais, como a mastite, que, possivelmente, resultará em um problema gastrointestinal. Isso sem falar de cenários mais graves, envolvendo a brucelose e a tuberculose. De qualquer forma, quem consome lácteos clandestinos fica no prejuízo”, alerta.

É mito

A pesquisa da Unopar mostra que 92% dos entrevistados fervem o leite. De acordo com Bene, o processo tira algumas qualidades da bebida. Isso acontece porque, na hora de esquentar, a temperatura chega a 100°C, eliminando as características nutricionais do leite. O recomendado é tomá-lo pasteurizado, resfriado e sem fervura!

O controle sanitário e os testes laboratoriais

Na Cooper, desde as fazendas até o processamento, o controle é rígido. O leite só vai para a produção de laticínios após ser analisado ainda cru. “A matéria-prima precisa chegar em excelentes condições e em temperatura controlada, precisamente 7°C. Caso contrário, não entra no processo. Também fazemos uma série de testes relacionados à presença de antibióticos, acidez e todas as principais análises antes de descarregar o leite. Depois disso, em cada etapa do processo, novas verificações são realizadas”, explica.

A escolha certa

O consumidor pode adquirir o leite UHT, também conhecido como longa vida e por ter aditivos químicos em sua fórmula, o clandestino, que não possui controle algum de produção, e o pasteurizado resfriado, a única opção segura e saudável. “O primeiro é ruim, pois perde suas qualidades em razão do processo, enquanto o segundo contém o alto risco de a pessoa adquirir alguma enfermidade transmitida pelo animal”, detalha Bene.

Cuidado com o queijo caseiro

Outra grave questão do consumo de produtos informais está nos queijos comprados em beira de estrada. A produção acontece em propriedades com enormes chances de contaminação por coliforme fecal. Os famosos furinhos são um grande indicativo disso. O produto é mais barato em função de não passar por nenhuma fiscalização nem ter testes para garantir o correto processo de fabricação, a qualidade e a segurança sanitária.

Bayer

Bayovac Clostridioses

Vacina para prevenção de Carbúnculo Sintomático, Gangrena Gasosa e Enterotoxemias

Bayovac Reprodução 15

Vacina para prevenção de doenças reprodutivas

TELEBAYER
0800 701 55 46
saudeanimal.bayer.com.br
CONSULTE SEMPRE UM MÉDICO VETERINÁRIO

Tratar Bem
Bem-estar Animal

COOPERADO DO MÊS

A roça sempre foi o seu destino

Quando tinha apenas 15 anos, ele estudou na Escola Agrícola, em Jacareí, e o que poderia ser apenas uma formação técnica em Agropecuária já era um indício de como seria sua vida. Fábio José da Silveira Gonçalves conta que, naquele tempo, o transporte municipal não chegava à zona rural, então, para visitar o avô Pedro Bernardo da Silveira, no sítio Nossa Senhora de Fátima, só de carro ou de carona no caminhão de leite. “Eu morava no colégio e saía a cada 15 dias. Quando concluí o curso, vim para o sítio, mas acabei trabalhando em outra atividade na cidade mesmo. Fui funcionário da Embraer e da Phillips e concursado na prefeitura de São José dos Campos. Eu dava aulas nas unidades da Fundação Hélio Augusto de Souza (Fundhas)”, conta o cooperado.

Após o falecimento do avô, a propriedade foi dividida entre os irmãos, e o pai de Fábio, José Luis Gonçalves, herdou uma parte. Dois anos depois, em 1994, eles começaram a tirar leite para enviar à Cooper. “O tempo passou. Meu pai adoeceu, e eu, que sempre tive minhas coisas com ele mesmo trabalhando na cidade, vivia na zona rural. Pedi as contas e vim embora. Para falar a verdade, eu já sabia que minha vida seria tirando leite. Eu gosto muito disso aqui”.

Em 2011, Fábio se casou com Márcia Aparecida Machado Gonçalves e voltou a morar na cidade, mas ia todos os dias para o sítio. Foi então que nasceu o primeiro filho,

João Pedro. “Minha esposa parou de trabalhar para cuidar do menino e viemos em definitivo para o sítio”, conta. O cooperado afirma que a vida na roça é muito melhor. “Temos mais espaço, tranquilidade e segurança. Aqui, trabalhamos muito: acordamos de madrugada e anoitecemos na lida. O esforço é maior, porém é muito mais prazeroso. Você vê o resultado e trabalha em um lugar que é seu, ou seja, a possibilidade de crescimento está em suas mãos”, defende.

Sobre os projetos que tem tocado no sítio, Fábio ressalta o trabalho com os médicos-veterinários da Cooperativa. “A Dra. Camilla é bem competente. Ela sempre faz o controle da saúde do plantel e, agora, está nos ajudando na reprodução para mantermos uma produção sem oscilação durante o ano inteiro”, reforça. Além de melhoria do rebanho, foram feitos investimentos na construção de uma sala de ordenha e canalização, melhorando a qualidade do leite. “Se compararmos com anos anteriores, dá para afirmar que estamos crescendo”, avalia o associado.

Sobre a Cooper, Fábio diz que a relação é a melhor possível. “Sem esse apoio, não dá para fazer nada. A assistência veterinária e o suporte da fábrica de ração, um excelente serviço, por exemplo, são muito importantes. Tudo o que precisamos para produzir vem da Cooperativa”, finaliza.



FICHA DO PRODUTOR

Cooperado:
Fábio José da Silveira Gonçalves

Propriedade:
Sítio Nossa Senhora de Fátima
– Bairro do São João, Jacareí

Rebanho:
30 vacas em lactação

Produto:
Leite resfriado

Produção média atual:
700 litros/dia



REVENDEDOR

A casa dos pães



Lugar novo e de portas abertas. É assim que o mais recente estabelecimento da famosa Av. Eng. Francisco José Longo, em São José dos Campos, receberá os moradores da Vila Betânia. Inaugurada há pouco tempo, a padaria La Casa dos Pães é a mais nova integrante do time de revendedores da Cooper.

A novidade foi bem recebida antes mesmo da inauguração. Agora, todos que passam pela região podem contar com o pão quentinho e o café pingado para começar ou terminar bem o dia. A princípio, o estabelecimento oferece apenas

os serviços de padaria, mas, em breve, trará para o seu cardápio outras opções, como almoço, pizza e até happy hour!

Reginaldo do Nascimento, um dos proprietários do estabelecimento, conta que já conhecia os produtos da Cooper de outros lugares onde trabalhou. “A Cooperativa sempre foi uma ótima aliada, por isso, de imediato, nós a chamamos para ser uma das nossas parceiras”, conta.

Leite, iogurte, manteiga, requeijão e queijo. Esses são os produtos que integram a geladeira da La Casa dos Pães e de cada cliente que ali passar. Afinal, agora, tem pão na chapa e Cooper todo dia!

Padaria La Casa dos Pães

Av. Eng. Francisco José Longo,
nº 1524 – Vila Betânia – São
José dos Campos (SP)

Funcionamento: de segunda-feira
a domingo, das 6h às 22h.

Serviços: padaria, confeitaria e
conveniência.

As soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.

Mastizone
Solução de Suspensão

Ocitocina
Solução Injetável

UCBVET
Saúde Animal



RECEITA

Empada cremosa de queijo

Ingredientes

Massa

- 250 g de Manteiga Extra Cooper
- 2 colheres de creme de leite
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo ou até soltar das mãos

Recheio

- 1 copo de creme de leite sem soro
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de Requeijão Cremoso Cooper
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de creme de cebola
- 1/2 xícara de queijo ralado
- 2 claras em neve

Modo de preparo

Massa

- Misture todos os ingredientes da massa até soltar das mãos.
- Forre as forminhas com a massa e leve-as ao forno a 210°C por cerca de 10 a 15 minutos. Reserve.

Recheio

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto as claras.
- Misture com as claras em neve.
- Coloque nas forminhas com a massa pré-cozida e leve ao forno para finalizar o cozimento.

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.

FUNCIÓNARIOS

Junho (2ª quinzena)

- Dia 16:** Caroline Mori Kusma e Thaís Rosa Campos.
Dia 19: Airton José Machado Faria, Claudia Ivania Fernandes.
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
Dia 9: Cintia Arbocz Brazil.
Dia 10: Mauro Augusto Silva.

COMPROVE O
**EFEITO
 FOSFOSAL®**



cooperando

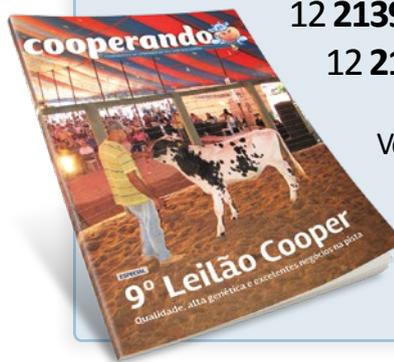
Aqui, você fala com o
 homem do campo.

Para anunciar nesta seção, ligue para:

12 2139-2202 ou

12 2139-2268

falar com
 Vera ou João.



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2019

LEITE TOP	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior – Caçapava	109.787
	2º	Hissachi Takehara – Jacareí	86.304
	3º	Augusto Marques Magalhães – Caçapava	50.574
	4º	Benedito Vieira Pereira – São José dos Campos	50.179
	5º	Nicanor de Camargo Neves Neto – Paraibuna	49.016
	6º	Rodrigo Afonso Rossi – Caçapava	46.270
	7º	Luiz Alberto Duarte Loureiro – Taubaté	36.564
	8º	Alexandre Racz – Caçapava	33.563
	9º	Igor Alfred Tschizik – Paraibuna	26.685
	10º	Mário Moreira – São José dos Campos	25.874
	11º	João Batista de Oliveira – Paraibuna	23.559
	12º	Eugênio Deliberato Filho – Mogi das Cruzes	20.791
	13º	Antonio Carlos Mahime – Caçapava	20.451
	14º	Cicero de Toledo Piza Filho – Paraibuna	18.614
	15º	José Rubens Alves – São José dos Campos	15.620
	16º	José Afonso Pereira – Jacareí	15.359
	17º	Gicelia Moreira da Costa – São José dos Campos	14.951
	18º	Renato Trballi Veneziani – São José dos Campos	14.217
	19º	Benedito Manoel da Silveira – Jacareí	13.858
	20º	José Marcos Intrieri – Jambeiro	12.634
	21º	Ivan Giovaneli – Caçapava	11.940
	22º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis – Jambeiro	11.931
	23º	Luiz Antonio Alves – São José dos Campos	11.330
	24º	José Albano dos Santos – Jambeiro	11.322
	25º	Elisabeth Armbrust Mascarenha – São José dos Campos	10.901
	26º	Celso Borsoi Berti – Caçapava	10.825
	27º	José Paulo de Souza – Igaratá	10.645
	28º	Rafael Everton dos Santos Intrieri – Jambeiro	10.602
	29º	Maurício Neves de Oliveira – Paraibuna	10.056
30º	Angel Guillem Moliner – Jacareí	9.479	

LEITE RESFRIADO	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Geraldo José Peretta – Caçapava	21.416
	2º	Carlos Eduardo de Souza – São José dos Campos	15.533
	3º	Adilero Fonseca Miranda – Caçapava	15.352
	4º	Fábio José da Silveira Gonçalves – Jacareí	13.403
	5º	José Moreno Gama – São José dos Campos	12.848
	6º	José Hernandes Pereira – São José dos Campos	11.786
	7º	Alvimar Campos de Paula – Caçapava	11.099
	8º	Antonio de Paula Ferreira Neto – São José dos Campos	9.479
	9º	José Benedito dos Santos – Paraibuna	9.294
	10º	Sebastião Rosa dos Santos – São José dos Campos	9.235
	11º	Antonio Otavio de Faria e outro – Natividade da Serra	7.679
	12º	João Andrade Silva – Paraibuna	6.960
	13º	Pedro Luiz Dias – São José dos Campos	6.846
	14º	Ednei Benedito de Oliveira Braz – Natividade da Serra	6.539
	15º	Luiz Antonio Bastos Junior – Jacareí	5.897
	16º	Maria Lucia Romano Neves e Irmãos – Paraibuna	5.837
	17º	Benedito Sebastião de Sousa – São José dos Campos	5.033
	18º	Jorge de Paula Ribeiro – Jambeiro	4.612
	19º	Paulo Roberto Pereira da Silva – São José dos Campos	4.424
	20º	José Galvão de Carvalho – São José dos Campos	4.352
	21º	Orlando José Scarinzi – São José dos Campos	3.877
	22º	Mauro Andrade da Silva – São Sebastião	3.779
	23º	Ozias Soares Faria – Paraibuna	3.599
	24º	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva – Redenção da Serra	3.454
	25º	José Francisco Rodrigues - espólio – Paraibuna	3.426
	26º	Ida Maria Monteiro Cerqueira – Monteiro Lobato	3.126
	27º	João Bosco da Silva – Paraibuna	3.011
	28º	Giovani de Freitas Carvalho – Jacareí	2.857
	29º	Pedro Agostinho de Oliveira – Paraibuna	2.814
30º	Reinaldo José Gerasi Cabral – Paraibuna	2.696	

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalypto 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!

GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 32.790,00	R\$ 628,60	FIT LX-CVT	R\$ 72.800,00	R\$ 1.395,61
MOBI EASY 1.0	R\$ 34.690,00	R\$ 665,02	FOCUS S 1.6	R\$ 78.100,00	R\$ 1.497,22
HB20 1.0	R\$ 43.990,00	R\$ 843,31	CIVIC SPORT	R\$ 92.300,00	R\$ 1.769,44
ONIX LT	R\$ 48.890,00	R\$ 937,25	COROLLA GLI AUT	R\$ 92.690,00	R\$ 1.776,91
ARGO 1.0	R\$ 48.990,00	R\$ 939,16	CRUZE LT 1.4 TURBO	R\$ 97.790,00	R\$ 1.874,68
GOL TREND 1.6	R\$ 52.760,00	R\$ 1.011,44	ASX MT	R\$ 104.990,00	R\$ 2.012,71
FIT DX	R\$ 60.500,00	R\$ 1.159,82	L200 TRITON GLX DIESEL	R\$ 137.990,00	R\$ 2.645,34
SAVEIRO 1.6	R\$ 64.140,00	R\$ 1.229,60	HILUX CD SR AT DIESEL	R\$ 162.800,00	R\$ 3.120,96
STRADA WORKING 1.4	R\$ 68.590,00	R\$ 1.314,90	S10 LT 2.8 DIESEL	R\$ 163.290,00	R\$ 3.130,35

Tabela junho/19 - O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Cinto de segurança salva vidas

Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos
 0800 770 7811 | www.vinac.com.br
[f/vinacconsorcios](https://www.facebook.com/vinacconsorcios) [@vinacoficial](https://www.instagram.com/vinacoficial)

