

cooperando

Ano XLI | nº 474
Agosto 2020

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



85 anos



ESPECIAL

Levando o que há de
melhor para a mesa
do consumidor!

Vamos celebrar de forma diferente

Durante o mês de agosto, viveremos, mais uma vez, uma data especial: o aniversário de nossa Cooperativa. No dia 25, completaremos 85 anos de uma história rica, marcada por grandes lutas e muitas conquistas. Aqui, cabe uma reverência aos bravos pioneiros fundadores e a todos que fizeram ou ainda fazem parte da família Cooper. Infelizmente, a celebração este ano será marcada pela impossibilidade de festejarmos da forma como havíamos planejado. Isso em função do grande problema mundial pelo qual estamos passando: a pandemia da Covid-19.

O coração de cada cooperado deve bater mais forte numa comemoração diferente, mas com muito orgulho. Todos nós precisamos lembrar que somos parte de uma das empresas mais antigas da cidade ainda em operação e que, principalmente, se mantém cada vez mais forte. É essa força que torna possível e nos dá capacidade para superarmos os inúmeros e diários obstáculos causados por essa parada econômica, cujos efeitos são sentidos em todo o nosso país e também no mundo inteiro.

Para nós, os produtores, a pandemia poderia ser apenas mais uma crise, porém ela certamente é a mais impactante do século, pelo menos até agora. Todas as pessoas, independentemente do lugar do mundo em que vivem ou da atividade que exercem, precisaram transformar o seu dia a dia e o seu trabalho. Cada um procurou adaptar-se à sua maneira, encontrando novos caminhos para seguir com a vida.

Nosso desejo é de que todo esse pesadelo passe o mais rápido possível para que, no 86º aniversário, possamos comemorar ainda mais.

Com força e esperança, abraços cooperativistas.



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Experimente. Você vai adorar!

Você conhece o Cooper Lacto? Faz pouco mais de um ano que o produto foi lançado no mercado e tem agradado em cheio o paladar dos consumidores. A bebida é um leite fermentado rico em lactobacilos vivos, componentes que melhoram o funcionamento do intestino e oferecem grandes

benefícios para a flora intestinal. Além disso, eles ajudam a manter a absorção de nutrientes e fortalecem a imunidade. Apresentado em garrafas com peso líquido de 900 gramas, o produto pode ser encontrado nas melhores padarias e supermercados da região ou adquirido via Serviço Domiciliar Cooper (SDC).

Ganhei de você!

Dois amigos, já velhinhos, conversando na praça.

O primeiro fala que está se sentindo muito bem.

— Estou me sentindo como um adolescente. Levantei-me com uma disposição sem igual.

Já fiz meus exercícios, tomei um belo café da manhã e estou pronto para as atividades do dia.

— Ah, mas então eu ganhei de você, diz o outro.

— Por quê?

— Estou me sentindo um recém-nascido: já sem cabelos, sem dentes e, enquanto você falava, senti que precisava de uma fralda. Acabei de fazer xixi nas calças.



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 – 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 – wwrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Peça pelo WhatsApp!

As lojas agropecuárias da Cooper estão funcionando de segunda a sábado, normalmente. Todas as medidas sanitárias, em razão da pandemia, estão sendo respeitadas. Em São José dos Campos, para evitar deslocamentos, os produtores podem fazer os pedidos pelo **WhatsApp: 99669-0432**. Para quem preferir fazer uma ligação, o número de atendimento é o mesmo.



Veja quais médicos-veterinários estarão de plantão

Os médicos-veterinários da Cooper estarão de plantão de acordo com a escala abaixo. 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.

Agosto	
Plantonistas	Dias
Mauro	1º e 2
Geraldo	8 e 9
André	15 e 16
Junior	22 e 23
Fernando	29 e 30

Setembro	
Plantonistas	Dias
Geraldo	5, 6 e 7
Robson	12 e 13
Camilla	19 e 20
Junior	26 e 27

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

Bezerras gêmeas no Turvo



Da direita pra esquerda, em pé: Dilson Moreno Sanches, Clayton Moreno Moraes, Robson Nogueira de Oliveira (veterinário), Samuel Ramos Moreno Sanches, Anderson Gabriel Moreno de Lima. Agachados, da direita pra esquerda: Emerson Fernando Onofre, Ryan Daniel Moreno Sanches.

O sítio Shalon, localizado no bairro do Turvo, zona norte de São José dos Campos, teve uma grata surpresa recentemente. O proprietário, associado Clayton Moreno Moraes, conta que comprou uma novilha e, algum tempo depois, sua primeira cria foi normal. Já na segunda vez, o filhote não vingou. Ela então pegou anemia e adoeceu. “O veterinário Robson Nogueira, da Cooper, nos ajudou bastante. Passou todas as orientações e indicação de medicamentos. Toda semana, ele acompanha o estado dela”, explica. Aconselharam o cooperado a vender a vaca, mas ele não quis. “Resolvi cuidar direitinho dela até que estivesse boa novamente”, revela Clayton. Foi então que ela pegou cria novamente e, dessa vez, deu tudo tão certo que nasceram duas bezerras gêmeas. “O primeiro bichinho ela pariu sozinha; já o segundo, Samuel, que trabalha no sítio, teve que ajudar”. A propriedade, que conta com aproximadamente 65 cabeças de gado em lactação, terá em breve o reforço na produtividade dos dois animais. Eles nasceram saudáveis e encheram de alegria a lida da equipe no sítio.

CBT, CCS e percentual de gordura: os amigos da qualidade do leite!

Saiba o que eles representam no exame e na prática

Dra. Camilla de Souza Vieira

A qualidade é um dos assuntos mais citados atualmente. Fazer um produto de excelência, dentro dos padrões e com segurança alimentar se tornou algo primordial e indispensável, o que mudou gradativamente o perfil do nosso produtor tanto na questão econômica e de gestão da propriedade quanto no seu compromisso e responsabilidade com toda a cadeia.

Após anos nessa caminhada, o objetivo se tornou universal. A qualidade é o ponto principal, e a busca por informação fez o produtor expandir o seu conhecimento e cogitar mudar hábitos, mudar o conceito de produtor e se tornar um verdadeiro empreendedor rural. A jornada pela adaptação é árdua, requer comprometimento, investimento e dedicação, porém o retorno é garantido. Todo o esforço será revertido em um produto seguro, com alta qualificação e aceitabilidade, e a retribuição financeira será apenas reflexo do seu trabalho. O primeiro passo é querer fazer um produto de qualidade; os passos seguintes serão consequências da sua conduta como produtor.

Os itens CBT, CCS e gordura são sempre descritos no nosso exame e têm uma influência muito grande no quesito qualidade. Já são índices intimamente conhecidos dos produtores,

mas o que eles representam no exame e como manejá-los na prática?

Começaremos com a Contagem de Bactérias Totais, o famoso CBT, que indica o grau de contaminação do nosso produto. O leite é um dos alimentos mais ricos e, como consequência, também proporciona um ambiente favorável para o desenvolvimento de microrganismos maléficos, os quais contaminam e alteram a composição do leite, tornando-o de baixa qualidade. Valores fora dos padrões indicam deficiência nos cuidados com a limpeza e higienização tanto dos equipamentos de ordenha quanto do sistema de refrigeração. Fatores como a higiene pessoal do ordenhador, higiene dos tetos (pela presença de mastite), higienização inadequada das superfícies de contato e temperatura inapropriada de conservação do leite transformam os equipamentos de ordenha e de resfriamento em veiculadores de bactérias, proporcionando ambiente favorável para a formação de biofilme (placas bacterianas) e consequentemente aumento do CBT.

Resumidamente, o CBT se refere à limpeza e higienização. Valores muito altos nos mostram que algo está errado nesse processo e que medidas higiênicas-sanitárias devem ser tomadas para melhorar o manejo. Isso se refere tanto ao ambiente

quanto aos funcionários que participam do procedimento; outro fator de grande importância é a qualidade da água.

Já a Contagem de Células Somáticas, a CCS, é representada por células de descamação do epitélio da própria glândula mamária e por células de defesa (leucócitos) que passam do sangue para o úbere. Quando há inflamação no úbere da vaca, o sistema imunológico envia células de defesa, por isso há aumento do número de células somáticas no leite. Essa inflamação visível do úbere é chamada de mastite clínica. A doença também pode se apresentar na forma subclínica, quando não há alterações visíveis no leite ou no úbere. A CCS é uma das formas de se diagnosticar a mastite subclínica, além do teste CMT, que deve ser feito com frequência na propriedade.

Resumidamente, a CCS se refere à saúde do úbere: casos de mastite clínica, quando existe alteração na glândula mamária e no leite, e subclínica. Geralmente, vacas que não são secas no momento adequado e permanecem muito tempo na ordenha possuem CCS alta e consequentemente são responsáveis pelo aumento desse índice no tanque.

Quanto ao percentual de gordura, a legislação permite o valor mínimo de 3%, mas qual a influência desse valor na qua-



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



lidade do produto? Isso se deve ao valor nutritivo do leite e aos processos após a sua produção: um leite “magro” gera falhas nos processos de subprodutos, o que diminui a qualidade ou até mesmo inviabiliza a sua produção. Esse fator explica a exigência mínima, assim valores acima são sinônimos de qualidade. Percentual de gordura abaixo do valor mínimo está

relacionado com a alimentação, pois dietas desbalanceadas (relação proteína e energia, volumoso e concentrado) podem diminuir a gordura presente no leite.

A gordura está intimamente ligada à saúde do rúmen (ruminação = “rermoe”) por causa da manutenção do pH ruminal, sendo a quantidade e qualidade da fibra alguns dos fatores principais.

Valores muito baixos são consequências de desnate, e a retirada de gordura na propriedade é ilegal. Nessa caminhada, cada evolução é importante. Então busque informação e se adapte, pois todo o esforço será recompensado! Lembre-se que o quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada.

	No exame	Na prática	O que fazer?
CBT	<ul style="list-style-type: none"> Contagem de Bactérias Totais. Grau de contaminação do leite. Valores acima: leite de baixa qualidade. Limite permitido: até 300 (x1.000 UFC/ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Deficiência nos procedimentos de limpeza e higienização. Deficiência na higiene pessoal. Deficiência no resfriamento do leite (velocidade e temperatura 4°C). Deficiência na qualidade da água. 	<ul style="list-style-type: none"> Respeitar os procedimentos de limpeza e higienização (procedimento padrão e frequente). <ul style="list-style-type: none"> Realizar o pré-dipping; Fazer manutenção no tanque. Manter a qualidade da água (sugestão: pastilha. Consulte o técnico).
CCS	<ul style="list-style-type: none"> Contagem de Células Somáticas. Grau de mastite (clínica e subclínica). Valores acima: leite de baixa qualidade. Limite permitido: até 500 (x1.000 UFC/ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Presença de mastite tanto clínica como subclínica. Animais muito tempo na ordenha (vacas de “bezerro velho”). Deficiência no tratamento da mastite. Deficiência na linha de ordenha. 	<ul style="list-style-type: none"> Fazer teste da caneca de fundo preto (toda ordenha). <ul style="list-style-type: none"> Realizar o teste CMT (mínimo quinzenal). Realizar o pós-dipping. Tratar efetivamente a mastite e respeitar linha de ordenha. <ul style="list-style-type: none"> Realizar corretamente a secagem das vacas.
Gordura	<ul style="list-style-type: none"> Valor nutritivo. Base para subprodutos (palatabilidade). Valor permitido: mínimo 3%. 	<ul style="list-style-type: none"> Relacionado à alimentação. Saúde ruminal (pH). Quantidade e qualidade da fibra. 	<ul style="list-style-type: none"> Balancear a dieta. Melhorar a qualidade e a quantidade de fibra na dieta. <ul style="list-style-type: none"> Utilizar tamponantes (consulte o técnico).

Referências: Embrapa gado de leite. Produção de leite de qualidade. 2020.

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
studcentral.bayer.com.br
CONSULTE SEMPRE UM MÉDICO VETERINÁRIO

Tratar Bem
Bem-estar Animal



O inverno daquele ano não estava tão rigoroso, mas as temperaturas ainda assim estavam baixas. Joaquim, ou Quinzé, como era tratado pelos mais íntimos, revirou-se na cama até por volta das 3h30 da madrugada. Ele tinha saúde de ferro, sua propriedade estava mais do que preparada para enfrentar as dificuldades da época. Mas, o que se encarregava de tirar o sono do inquieto pecuarista, já que o frio, seu companheiro havia muitas temporadas, não era o problema? Os primeiros raios de sol, naquela manhã de domingo, traziam consigo o orvalho que escorria pela vegetação e uma boa nova que encheria de esperança o coração de Quinzé e de outros vinte amigos. A espera até então era por dias melhores e por uma chance de poder vencer na vida como produtores de leite e com mais segurança. Era 25 de agosto de 1935, e nascia, em meio a esse cenário, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O grupo tinha plena convicção de que, a partir dali a luta já não seria mais solitária, mas forjada por união, coragem e muita garra. Era apenas o início de uma história marcada

por muitas vitórias que certamente só foram possíveis graças à bravura, à força e ao entusiasmo desses fundadores.

O nome do personagem no início do texto e alguns detalhes são simbólicos, é verdade, porém todo o resto retrata a história de cada pecuarista cuja trajetória está ligada à Cooperativa. Ao chegar de maneira sólida aos 85 anos de história, rendemos uma justa homenagem aos produtores pioneiros, que ousaram sonhar em fazer da atividade leiteira uma forma de vida. Já se passaram oito décadas e meia e a semente que foi plantada no passado gerou inúmeros frutos, todos com o mesmo DNA: amor pelos animais, dedicação sem fim à propriedade e uma paixão inesgotável pelo trabalho com o leite.

Diuturnamente, não importa a estação, se são dias de semana ou não, datas festivas ou de folga; para os produtores de leite, descanso significa apenas uma pausa, ao cair do sol, para começar tudo novamente quando o galo anunciar a chegada de um novo amanhecer.

A revista Cooperando homenageia com os mais sinceros parabéns àqueles

que já foram parte da família Cooper ou que ainda pertencem a ela, por tudo que construíram e continuam a fazer nos dias de hoje. Uma Cooperativa séria, forte e capaz de superar os mais complicados dos obstáculos. Mirando nos exemplos de seus antecessores, os associados sabem que a força de todos juntos é muito maior.

A data é única, e a celebração por tantas primaveras seria mais que especial. Não fosse o momento pelo qual o mundo passa, que requer cuidado e respeito com a própria saúde e a do próximo, a comemoração seria outra. Em virtude da pandemia, as solenidades estão adiadas. Contudo, ao completar 86 anos, o desejo é que um reencontro festivo possa finalmente ser realizado.

Aos clientes, fornecedores, parceiros, distribuidores, funcionários e amigos, fica o sincero muito obrigado pela confiança depositada; e aos produtores, a certeza de que outras batalhas certamente virão, mas, como acontece há 85 anos, a luta será sempre conjunta e o sucesso de todos.



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 Vermínoses e Tristeza Parasitária Bovina
- Pode ser usado junto com vacinas e vermífugos

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

A estiagem e a preparação para o próximo período

Somente a partir do mês de outubro, daqui a aproximadamente 90 dias, é que será possível medir o tamanho da estiagem pela qual a região está passando. A provável diminuição da vazão dos córregos e das minas poderá mostrar como resultado uma menor reserva das águas do subsolo. Isso em função do que ocorre agora com o clima. No momento, podemos afirmar que a escassez de água está intensa e mais acentuada que em outro anos. Certamente, há locais em que o problema é percebido com maior ou menor intensidade.

Houve chuvas em fevereiro, mas, com pouca precipitação em março e abril, o período das águas teve uma duração mais curta do que o normal. Quem ajuda a elucidar mais o assunto é o engenheiro agrônomo da Cooper, Marcio Aquino. Ele confirma que os efeitos do que ocorreu no início do ano são enfrentados agora e fala como fica daqui para frente. “Se tivermos poucas chuvas no último quarto do ano, fará muita diferença. Isso porque, em agosto, normalmente temos mais ventos e a incidência do sol nos últimos meses também é maior. Com isso, há mais evaporação e calor mais intenso, o que contribui para termos uma vegetação mais seca, além de impedir a rebrota das pastagens e capineiras”, explica.

Por tudo isso, Marcio destaca o que a revista Cooperando tem publicado com frequência nos últimos meses: o planejamento faz muita diferença para o produtor. “Somente quem tem reservas para alimentação do rebanho e com previsão

de sobras é que está bem mais tranquilo agora. É o resultado para aqueles que cuidaram da produtividade da lavoura, conservaram bem e não tiveram muitas perdas em silo”, acrescenta.

É preciso lembrar que o agravante de todo esse processo é o período de formação de cotas, que vai até 31 de agosto. Ou seja, não tratar bem do gado neste período trará consequências por um longo tempo. “Estamos vivendo a época precisa em que os animais bem alimentados chegarão ao cio no momento certo. Estou falando especificamente do cuidado e atenção que o produtor precavido precisa ter com o manejo do rebanho. Já está provado que a alimentação é parte essencial para o sucesso da atividade nas propriedades”, reforça Marcio.

Para quem não conseguiu uma produtividade desejada, ele aconselha verificar os porquês. “Questionar se faltou adubação, se o plantio foi feito na época certa, se a preparação foi correta, se as correções do solo foram bem realizadas. Claro que, às vezes, o produtor faz tudo isso e ainda sofre com as intempéries e por alguma razão não consegue colher na época certa. Lidar com o clima e com a lavoura é assim mesmo.” Marcio finaliza dizendo que a ocasião para se preparar para o próximo período é agora. “Pensar na análise e preparação do solo, calagem, no que será plantado e que tipo de volumoso será formado: mais milho, mais capim ou cana? Nunca é cedo demais. Quanto maior for o planejamento, menor serão os riscos e, consequentemente, as chances de algo dar errado.”





**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**



Uma história de persistência e de continuidade



Sylvio dos Santos e a neta Nicole dos Santos Machado Pinto

Seu nome é Sylvio dos Santos, tem mais de 50 anos como associado e, no mês que vem, completa 80 de idade. À frente do Recanto Juliana, um dos três sítios que administra, em Monteiro Lobato, ele compartilhou um pouco da sua história de vida. Na entrada da propriedade, imponentes palmeiras imperiais, plantadas ali há cerca de 18 anos, entregam um pouco do zelo e do carinho que tem com as propriedades, com os animais e principalmente com a sua família.

A trajetória do cooperado registra momentos de luta, criatividade e muita persistência. O avô, Geminiano Alves dos Santos, estabeleceu-se em Monteiro em 1906, deixando para trás um armazém a fim de comprar uma propriedade com aproximadamente 300 alqueires. Naquela época, a terra, muito barata, foi arrematada por vinte mil réis. Seu pai, João Ribeiro dos Santos, tinha então 14 anos. O trabalho consistia, no início, em desmatar e plantar café, até que a crise da política cafeeira mudou os negócios da família. “Começamos a trabalhar com o leite e não paramos mais. Meu pai não foi fundador da Cooper, mas, pouco tempo depois de a Cooperativa ser criada, ele já começou a enviar leite para lá”, conta.

Aos 12 anos, Sylvio teve uma brilhante

ideia: pedir ao pai um pedaço de terra para plantar arroz. A iniciativa escondia um propósito maior. “Eu cuidava sozinho da lavoura, de cabo a rabo, e a produção eu trocava com o meu pai por uma bezerra. Ele então acordou comigo que os animais machos ficariam com ele e as fêmeas seriam minhas. Eu tinha uma marca (SS) que colocava em todos os meus animais e, com o passar do tempo, meu plantel chegou a 23 animais”, conta.

Ele seguiu trabalhando com o pai até que se casou, em 1968. Maria Lúcia dos Santos, hoje enfermeira aposentada, tem sido sua grande companheira em todos esses anos. Sylvio faz questão de registrar um importante agradecimento. “Já são 52 anos de casados. Ela sempre morou na cidade, decidiu viver comigo na roça e está firme desde então. Devo muito a ela e, sem dúvidas, se não fosse essa união, não teríamos nada do que construímos até hoje. O apoio e a ajuda que recebo dela são fundamentais.”

Apesar das dificuldades próprias de um pecuarista de leite, o associado continua a incentivar a lida no campo. A maneira como decidiu fazer isso em família conecta o passado, o presente e o futuro de seu legado. “Dei para uma de minhas netas, a Nicole, uma novilha e expliquei que ela não precisaria plantar arroz para ganhar seu bichinho”,

acrescenta com um sorriso sincero de quem absorveu bem as lições dadas pelo pai. Do presente que Nicole ganhou, já nasceram três crias, sendo um macho e duas fêmeas. Sylvio combinou com a neta que os machos ficam com ele e as fêmeas com ela. O cooperado pegou sua antiga marca SS, usada durante anos com o seu rebanho, e pediu para substituírem um dos “s” por um N para a menina também poder identificar seus animais. Os ensinamentos que passaram do avô para o pai e para o filho parecem que enfim terão uma justa continuidade. Lidar com os animais está no sangue da família, e a mesma paixão que corre nas veias de Sylvio começa a ser despertada também em Nicole.

Sua relação com a Cooperativa

Cooperado há mais de cinco décadas, Sylvio foi um dos primeiros a entregar o antigo leite B, nos anos de 1970. Sobre a Cooperativa, ele afirma que a ajuda que recebe é muito importante. Para os outros cooperados, ele reforça a importância da perseverança. “Não podemos nos deixar abater pelos desafios e amolecer. Temos que lutar sempre. Não é fácil, mas você tem que acreditar e continuar a se dedicar sem deixar de procurar pelos avanços, pela tecnologia e ver o que e como pode ser melhorado sempre.”

As soluções indispensáveis para seu rebanho leiteiro.

UCBVET Saúde Animal

cooper

A tradição portuguesa em Caçapava



Em fevereiro de 2015, a Rua Gonçalves Dias, mais precisamente na altura do número 140, em Caçapava, ganhou um novo estabelecimento. A Padaria Petelecos, inaugurada naquele ano, completou em 2020 cinco anos e vem agradando com um excelente atendimento os moradores dos bairros Jardim Amália, Vila Santos, Primavera e Village das Flores.

A variedade de produtos é grande. São pães salgados e doces, bolos secos, confeitados, tranças, roscas doces recheadas, vanderleias, pão de queijo de fabricação própria com ricota Cooper, carolinas, tortas e tortinhas de frutas, brigadeiros, beijinhos, arroz doce, canjica, broas de milho simples e recheadas. Além de tudo isso, ainda existem diversas opções em pães integrais.

A especialidade da casa é o bolinho de bacalhau, receita da avó de Filipe Araújo Soares, que é um dos proprietários e natural de Portugal. O estabelecimento também oferece almoço todos os dias, com carnes, acompanhamentos e saladas variadas por quilo ou em prato feito (marmiteix). Guido Fontgalland Nantes Filho, também proprietário e sócio de Filipe, explica que os principais pratos são o virado à paulista (segundas-feiras), a feijoada (quartas e sábados), vaca atolada (quintas-feiras), dobradinha (sextas-feiras) e rabada (sábados). “No momento, nossa copa não está aberta para servirmos no local, mas entregamos em toda a cidade, nos bairros vizinhos à padaria e não cobramos taxa de entrega. À noite, servimos ou entregamos caldos diversos”, completa.

A Petelecos também vende pizzas salgadas (12 sabores) e doces (3 sabores), sucos naturais, refrigerantes, cervejas, vinhos e cachaças. Os atendimentos no local giram em torno de 8 mil clientes por mês e no espaço, em torno de 200 m², trabalham 14 funcionários.

Sobre os produtos Cooper, Guido explica que muitos procuram a marca. “As pessoas buscam os leites, a manteiga e a ricota. Alguns fazem questão do Cooper Light e a venda do Cooper Zero Lactose vem crescendo rapidamente.” Ele destaca um grande benefício da parceria estabelecida com a Coopera-

tiva. “A confiança que seus produtos adquiriram no mercado auxiliou nosso posicionamento como estabelecimento confiável”, conta.

Quanto aos planos para o futuro, o proprietário avisa que o objetivo é a diversificação do mix de produtos e o aumento da linha de pães integrais. “Queremos também ampliar a nossa copa com a apresentação de cardápios especiais, como é o caso do nosso bolinho de bacalhau, outros produtos típicos e aumento da nossa linha de laticínios. Estamos certos de que a Cooper estará conosco na construção desse futuro”, arremata.



Padaria Petelecos

Rua Gonçalves Dias, 140 – Jardim Amália – Caçapava (SP).

Os números para contato são: (12) 3653 7759 e (12) 99638 7769 (também WhatsApp).

:: **Funcionamento:** das 6h às 22h - O almoço é das 11h às 14h. :: **Serviços:** Almoço, padaria com pães, bolos, doces e salgados, pizzas, caldos diversos e bolinho de bacalhau. Sistema delivery.



Talharim à parisiense

INGREDIENTES

- 1 pacote de talharim largo
- 500 g de peito de frango desfiado e temperado a gosto
- 250 g de presunto cortado em tirinhas
- 1 copo de Requeijão Cremoso Cooper
- 1 litro de leite Cooper Top
- 1 lata de creme de leite
- 150 g de Queijo Mussarela Cooper ralado grosso
- 150 g de Queijo Mussarela Cooper para gratinar
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 cebolas bem picadas
- 4 dentes de alho socados
- 1 colher (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o talharim até que esteja al dente.
2. Coloque a Manteiga Extra Cooper, as cebolas e o alho na panela e deixe dourar.
3. Adicione o caldo de galinha, o presunto e o frango desfiado.
4. Acrescente o leite Cooper Top e a maisena para engrossar (dissolva a maisena em um copo com leite antes de colocar na panela).
5. Adicione o requeijão Cremoso Cooper, o creme de leite e o Queijo Mussarela Cooper ralado.
6. Coloque o macarrão em um refratário e deixe-o gratinar com o restante da mussarela, até que fique dourado.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 27: Augusto Marques de Magalhães.

Dia 30: 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 15: Everton Willian Medeiros.

Dia 19: Bruno José Amaral da Silva.

Dia 20: Gabrielle Xavier Moreira.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Luciano Cardoso de Medeiros

Junior e Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: Antonio Markennedy Eugenio

Monte e José Angelo dos Santos.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco

e José Sergio Aparecido Galvão.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 8: Wagner Alcantara de Medeiros.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira.

Dia 12: João Abrão de Matos

e Júlio César Dellu.

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.

COMPROVE O
**EFEITO
FOSFOSAL®**



AQUI TEM

FOSFOSAL®
UMA INJEÇÃO DE PESO.

Virbac

Shaping the future of animal health

cooperando

Aqui, você fala com o
homem do campo.

Para anunciar nesta seção, ligue para:
12 2139-2202 • 12 2139-2268
falar com Vera ou João

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2020

LEITE TOP	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	113.861
2º	Hissachi Takehara - Jacareí	87.817	
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	74.748	
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	55.452	
5º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	51.343	
6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	47.017	
7º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	37.723	
8º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	32.144	
9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	32.021	
10º	Alexandre Racz - Caçapava	31.229	
11º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	24.657	
12º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	24.226	
13º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	23.740	
14º	José Rubens Alves - São José dos Campos	19.703	
15º	José Afonso Pereira - Jacareí	18.819	
16º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	17.466	
17º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.126	
18º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	12.615	
19º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	11.989	
20º	Cesar Fernandes - Igaratá	11.857	
21º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	11.491	
22º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	10.849	
23º	Renato Trballi Veneziani - São José dos Campos	10.646	
24º	José Carlos Garcia - Jambeiro	10.493	
25º	Celso Borsoi Berti - Caçapava	9.223	
26º	José Marcos Intriéri - Jambeiro	9.144	
27º	Gicelia Moreira da Costa - São José dos Campos	9.000	
28º	Ivan Giovanelli - Caçapava	7.578	
29º	Angel Guillem Moliner - Jacareí	7.499	
30º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	7.230	

LEITE RESFRIADO	Produtor		Litros/ Mês
	1º	Geraldo José Peretta - Caçapava	23.016
2º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	22.215	
3º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	14.613	
4º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	10.986	
5º	Antonio de Paula Ferreira Neto - São José dos Campos	9.130	
6º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	8.690	
7º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	8.454	
8º	Antonio Otávio de Faria e outro - Natividade da Serra	8.286	
9º	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos	7.761	
10º	Pedro Luiz Dias - São José dos Campos	7.182	
11º	Maria Lucia Romano Neves e irmãos - Paraibuna	7.117	
12º	Paulo Roberto Pereira da Silva - São José dos Campos	5.579	
13º	Carlos Eduardo de Souza - São José dos Campos	5.503	
14º	João Andrade Silva - Paraibuna	5.458	
15º	Sideval Reno da Costa e outros - Monteiro Lobato	5.385	
16º	José Galvão de Carvalho - São José dos Campos	4.700	
17º	Luiz Antonio Bastos Junior - Jacareí	4.653	
18º	Giovani de Freitas Carvalho - Jacareí	4.621	
19º	Benedito Sebastião de Sousa - São José dos Campos	4.591	
20º	José Moreno Gama - São José dos Campos	4.427	
21º	Ednei Benedito de Oliveira Braz - Natividade da Serra	4.108	
22º	Reinaldo José Gerasi Cabral - Paraibuna	4.034	
23º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	3.952	
24º	Antonio Eugenio Rodrigues da Silva - Redenção da Serra	3.535	
25º	João Aparecido Corra - Monteiro Lobato	3.318	
26º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	3.063	
27º	Orlando José Scarinzi - São José dos Campos	2.998	
28º	Valdinei Coelho Ribeiro - Jambeiro	2.965	
29º	José Francisco Rodrigues - espólio - Paraibuna	2.767	
30º	Fabio José da Silveira Gonçalves - Jacareí	2.697	

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 - JSCampos (0xx12) 3923-5201

REALIZE SEUS SONHOS



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE	R\$ 34.990,00	R\$ 670,78	RENEGADE 1.8	R\$ 79.290,00	R\$ 1.520,03
MOBI EASY 1.0	R\$ 36.990,00	R\$ 709,12	KICKS 1.6	R\$ 82.490,00	R\$ 1.581,37
HB20 1.0	R\$ 47.990,00	R\$ 919,99	CRUZE LT 1.4	R\$ 105.290,00	R\$ 2.018,46
UP! MPI 1.0	R\$ 51.090,00	R\$ 979,42	COROLLA GLI 2.0	R\$ 107.990,00	R\$ 2.070,22
GOL 1.0	R\$ 53.550,00	R\$ 1.026,58	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 108.700,00	R\$ 2.083,83
ONIX 1.0	R\$ 56.290,00	R\$ 1.079,11	ASX GLS 2.0	R\$ 112.990,00	R\$ 2.166,07
FIT DX 1.5	R\$ 64.100,00	R\$ 1.228,83	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 121.990,00	R\$ 2.338,61
SAVEIRO 1.6	R\$ 65.430,00	R\$ 1.254,33	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 149.990,00	R\$ 2.875,00
STRADA 1.4	R\$ 74.990,00	R\$ 1.437,60	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 181.290,00	R\$ 3.475,42
FIT LX 1.5	R\$ 77.100,00	R\$ 1.478,05	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 181.290,00	R\$ 3.475,42

Tabela agosto/20 - 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

/vinacconsorcios @vinacoficial

