

cooperando

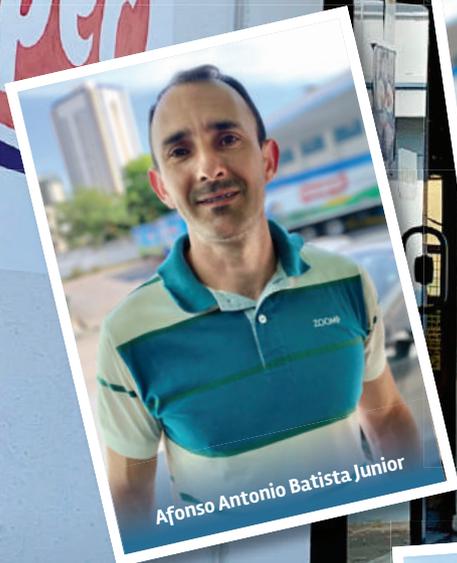


Ano XLI | n° 476
Outubro 2020

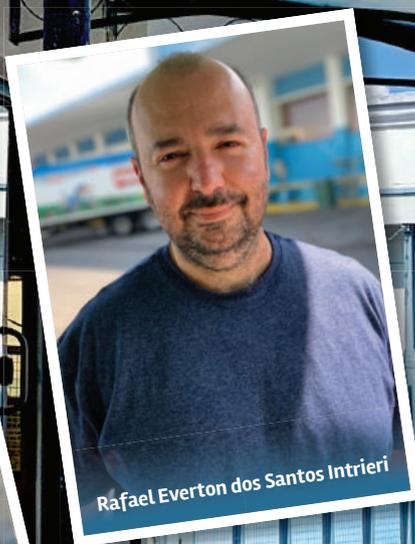
COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

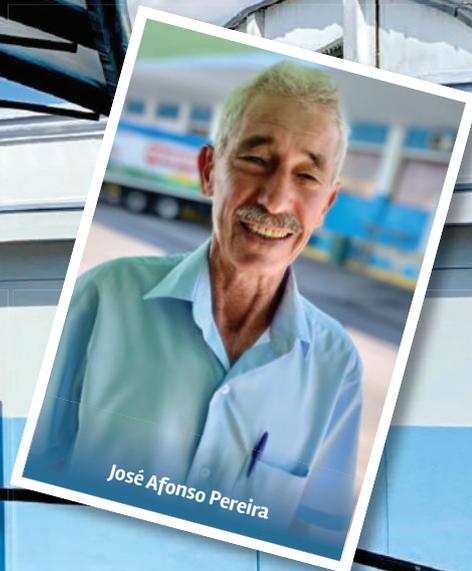
Temos um novo Conselho Fiscal!



Afonso Antonio Batista Junior



Rafael Everton dos Santos Intriéri



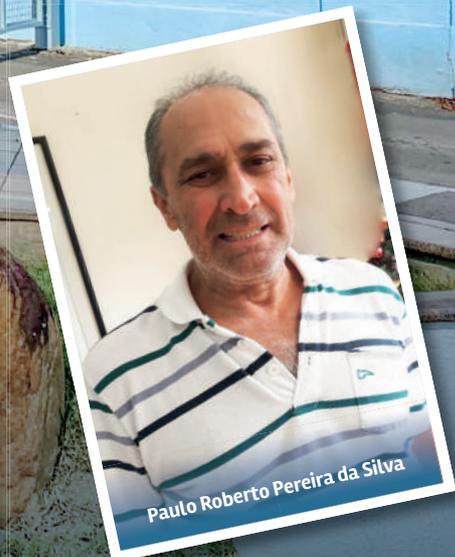
José Afonso Pereira



Gustavo Henrique Mendes Mota



Jandir Ferreira de Carvalho



Paulo Roberto Pereira da Silva

As dificuldades que nos fortalecem

Em outubro, início do último trimestre do ano, nos aproximamos da temporada mais quente do ano. Nessa época, aumentam as dificuldades para o produtor, afinal as chuvas muito necessárias também dificultam diversas ações dentro de uma propriedade produtora. É justamente nesse período que os investimentos são maiores, pois iniciam-se as atividades para o plantio, a fim de que o pecuarista possa sustentar o seu rebanho durante a seca. Além desses aspectos, viveremos em breve o momento em que haverá maior produção de leite, fazendo com que a lei da oferta e da procura provoque um decréscimo no valor de mercado do produto.

Como tudo foi atípico até aqui, esperamos que a situação seja diferente também para a nossa área, todavia para melhor. Que o nosso produto seja cada vez mais valorizado e que as políticas voltadas ao setor possam apresentar melhoras nos preços dos insumos e, especialmente, no setor fiscal. Ressalto que o governo do nosso estado está querendo retirar 20% dos incentivos. As entidades representativas estão, inclusive, realizando um importante trabalho junto aos órgãos competentes para que tenhamos alguma compensação diante desse grande impacto que afetará, principalmente, a produção leiteira no Estado de São Paulo.

Outro aspecto que também nos afetará, já no próximo mês, são as eleições municipais. Normalmente, a realização de pleitos representa uma dificuldade a mais e, como já não é mais novidade, quem ajuda a pagar a conta é sempre o produtor. Nossa esperança é que este ano seja diferente também nisso.

A expectativa dos produtores e da Cooper é de que toda a tensão provocada pela pandemia passe o mais rápido possível e de que tudo volte à normalidade. Vamos continuar a busca incansável por melhores resultados, pois somente dessa forma é que a Cooperativa poderá oferecer mais aos seus produtores. Saudações cooperativistas.



Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Sem comparação!

Ele deixa o café da manhã, o lanche da tarde e os pratos para o almoço e jantar muito mais saborosos. É sem dúvida um alimento versátil e muito saboroso. Rico em proteínas, o Requeijão Cremoso da Cooper é produzido a partir de uma massa fresca, resultante de massa coalhada. Sua consistência é única e ele pode até ser considerado um tipo de queijo fundido. Um produto sem comparação, uma vez que não leva amido como os concorrentes. É o requeijão que é requeijão de verdade. Basta abrir o pote para começar a ver a diferença. A receita desta edição (página 10) é camarão com requeijão, uma delícia! Experimente fazer e comprove a qualidade e o sabor sem igual Cooper.

Morreu como um passarinho!

Rivalda estava velando o querido marido Amâncio e, logo no início do velório, o bêbado resolveu prestar homenagem também e permaneceu ao lado da viúva. Cada um que chegava cumprimentava a viúva, que logo dizia:

— Um santo homem. Morreu como um passarinho.

O bêbado balançava a cabeça, concordando.

Quando a viúva se sentou para descansar, mais um amigo do defunto se aproximou e disse:

— Fará muita falta. Do que mesmo ele faleceu?

O bêbado respondeu:

— Não sei ao certo, mas tenho quase certeza de que foi de uma estilingada!



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 – wrrmarques@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.

Seu agronegócio
precisa de um parceiro
de verdade?

Sim,
Sicredi

morya.

**Soluções financeiras
e consultoria
especializada no
seu agronegócio.**

Conte com um parceiro que nasceu no campo e conhece a sua realidade. Seja qual for o tamanho ou o momento da produção, a gente tem as soluções financeiras ideais para sua lavoura e para sua vida também. Tudo com um atendimento comprometido com você e seu agronegócio.

Venha abrir uma conta com a gente.



Sicredi em São José dos Campos:

- 📍 Rua Paraibuna, 295 - Jardim São Dimas
- 📍 Av. Dr. Nelson D'Avila, 176 - Centro
- 📍 Av. Andromeda, 1170 - Jardim Satélite
- 📍 Rua Bacabal, 586 - Parque Industrial

- Conta Corrente
- Crédito Rural
- Seguros
- Poupança e muito mais

MilkPoint promove Fórum on-line sobre a cadeia leiteira

O MilkPoint promoverá nos dias 13 e 14 de outubro discussões sobre os rumos do setor leiteiro no próximo ano. Será um Fórum on-line que tem por objetivo debater quais os caminhos o leite e seus derivados deverão tomar a partir da nova realidade imposta pela pandemia. Estarão entre as discussões os preços, a produção, a demanda e a rentabilidade dos diferentes agentes da cadeia leiteira. Participarão influenciadores do mercado de lácteos e diversos especialistas. Economia pós-pandemia: perspectivas e possibilidades para o cenário econômico brasileiro em 2021, o mercado internacional de lácteos, a importância da rastreabilidade na cadeia de laticínios no mundo pós-pandemia e o mercado brasileiro de leite e derivados – cenários para o final de 2020 e para 2021 serão alguns dos temas.



Médicos-veterinários de plantão em outubro e novembro

Os médicos-veterinários da Cooper estarão de plantão em outubro e novembro de acordo com a tabela a seguir. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência, e as mudanças ficam a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Outubro	
Plantonistas	Dias
Fernando	3 e 4
Camilla	10, 11 e 12
André	17 e 18
Mauro	24 e 25

Novembro	
Plantonistas	Dias
Robson	31(out), 1º e 2
Camilla	7 e 8
Geraldo	14 e 15
Mauro	21 e 22
Junior	28 e 29

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

Custo de produção

O produtor de leite tem sentido forte impacto nos negócios devido ao aumento no custo de produção. Em comparação com agosto do ano passado, a alta do preço do milho estava em 51% (na época, era o terceiro mês consecutivo de aumento). Já com o farelo de soja, a elevação ficou em 47%. Como estamos no período da entressafra, os

dois insumos são bastante utilizados pelos pecuaristas de leite para alimentar o rebanho.

A Embrapa Gado de Leite alerta que, nos próximos meses, o cenário macroeconômico é de atenção. A previsão é de um ambiente de volatilidade por causa da redução do valor para o auxílio emergencial, elevação do desemprego e queda da renda da população.



Cooper elege novo Conselho Fiscal e presta contas



No dia 3 de setembro, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizou a sua Assembleia Geral Ordinária. Na ocasião, foi eleito o novo Conselho Fiscal e houve a prestação de contas.

O diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, abriu a solenidade agradecendo a presença de todos e aos membros do Conselho Fiscal que encerraram o seu mandato pelo trabalho e participação, e solicitou a presença do Sr. Alcides Barbosa de Freitas para presidir a assembleia. Bene ressaltou as condições para que a reunião pudesse ser realizada, respeitando rigorosamente as recomendações das autoridades sanitárias para preservar a segurança de todos. Devido às restrições provocadas pela pandemia, o uso de máscara foi obrigatório, o álcool estava disponível e os participantes respeitaram a distância uns dos outros. Os trabalhos foram conduzidos na oficina da Cooperativa, um ambiente aberto, totalmente arejado.

Sr. Alcides colocou em votação o relatório da gestão; a demonstração e

destinação dos resultados; o balanço patrimonial; a demonstração do fluxo de caixa; e as demonstrações das mutações do patrimônio líquido. Todos os associados presentes aprovaram os itens em apreciação. Na sequência, houve a votação da fixação de honorários e cédulas de presença para os membros da diretoria e Conselho Fiscal. O critério atual foi aprovado.

Os integrantes do novo Conselho Fiscal foram então apresentados. Afonso Antônio Batista Junior, Rafael Everton dos Santos Intrieri, José Afonso Pereira, Gustavo Henrique Mendes Mota, Jandir Ferreira de Carvalho e Paulo Roberto Pereira da Silva foram eleitos por aclamação, segundo o artigo 32, item I do Estatuto Social da Cooperativa. O mandato começa em 2020 e termina em março de 2021.

Antes de declarar encerrada a sessão, Bene desejou sucesso aos integrantes do novo conselho e agradeceu a todos a participação e a compreensão pela Assembleia ter sido realizada de forma enxuta e no menor espaço de tempo possível.

“ Vivemos novos tempos. Fizemos a Assembleia nesses moldes, diferente, primeiro por responsabilidade de quem dirige a nossa Cooperativa. Ela cumpre a lei, reúne os cooperados e o mais importante é que, mesmo em tempos difíceis, a Cooperativa tem mostrado bons resultados. ”

**Pedro Luiz Dias
São José dos Campos**



CONSELHO FISCAL – EXERCÍCIO 2020

- Afonso Antônio Batista Junior
- Gustavo Henrique Mendes Mota
- Jandir Ferreira de Carvalho
- José Afonso Pereira
- Paulo Roberto Pereira da Silva
- Rafael Everton dos Santos Intrieri

Qual a sua história no leite? Inspire-se e seja inspiração!



Dra. Camilla de Souza Vieira

A cadeia leiteira é uma bagagem muitas vezes familiar, é algo de berço, é história em cada canto da propriedade, é se inspirar em quem iniciou aquela jornada com pouca tecnologia, mas muita paixão naquilo que se faz.

A história

Desde os princípios da pecuária, o dia a dia requisitava comprometimento e dedicação do produtor, pois a atividade era trabalhosa e havia pouco ou até mesmo nenhum recurso para desenvolvê-la. Assim foi o início de uma das atividades mais representa-

tivas da economia nacional. A história nos relata que, em 1532, Martin Afonso de Souza desembarcou em São Vicente com 32 cabeças de gado ibérico. Mais de 100 anos se passariam até que, documentalmente, a primeira vaca fosse ordenhada no Recife, em 1641. Esse é um marco que deve ser lembrado, afinal o primeiro passo é sempre primordial e histórico.

A evolução

Todo começo ou recomeço não é fácil. O gado da época não era adaptado e muito menos especializado, mas a persistência nos fez evoluir e nos

“Em 1532, desembarcaram em São Vicente 32 cabeças de gado ibérico. Mais de 100 anos se passariam até que, documentalmente, a primeira vaca fosse ordenhada no Recife, em 1641.”



tornarmos quem somos hoje. Com a tecnologia avançada, temos o conhecimento na ponta dos dedos, nossos animais são reproduzidos pela alta genética e sua criação envolve vários recursos que antigamente nem se imaginava. Todas essas ferramentas, quando bem usadas, contribuem para o êxito da atividade, porém a paixão e o comprometimento são sinônimos de sucesso. A atividade leiteira requer motivação e reconhecimento, seja você produtor ou funcionário. O trabalho tem que ser gratificante e com condições que permitam o compartilhamento de conhecimento diário,

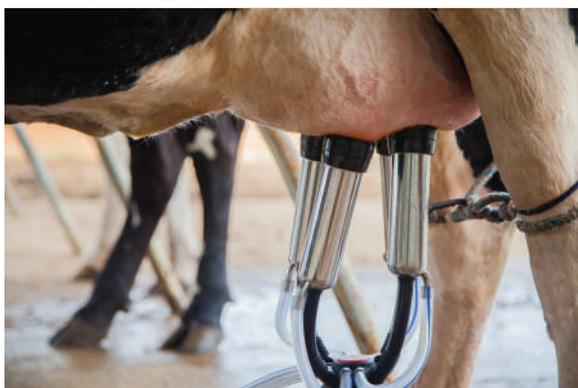
pois a produção de leite depende da dedicação e da qualificação das pessoas e de uma visão ampla dos desafios diários e como enfrentá-los. A história nos mostra a evolução, e ela tem que ser constante, com produtores cada vez mais empreendedores e valorizando o seu produto, o seu trabalho e a sua trajetória nessa cadeia essencial.

A busca constante pela excelência

Todos os itens abordados podem não ter muito valor quando compara-

dos aos procedimentos de ordenha e de testes do leite ou ao manejo dos animais em si, mas vale lembrar que o nosso trabalho envolve muito mais do que procedimentos: envolve pessoas e um propósito, sendo a qualidade consequência de toda uma jornada.

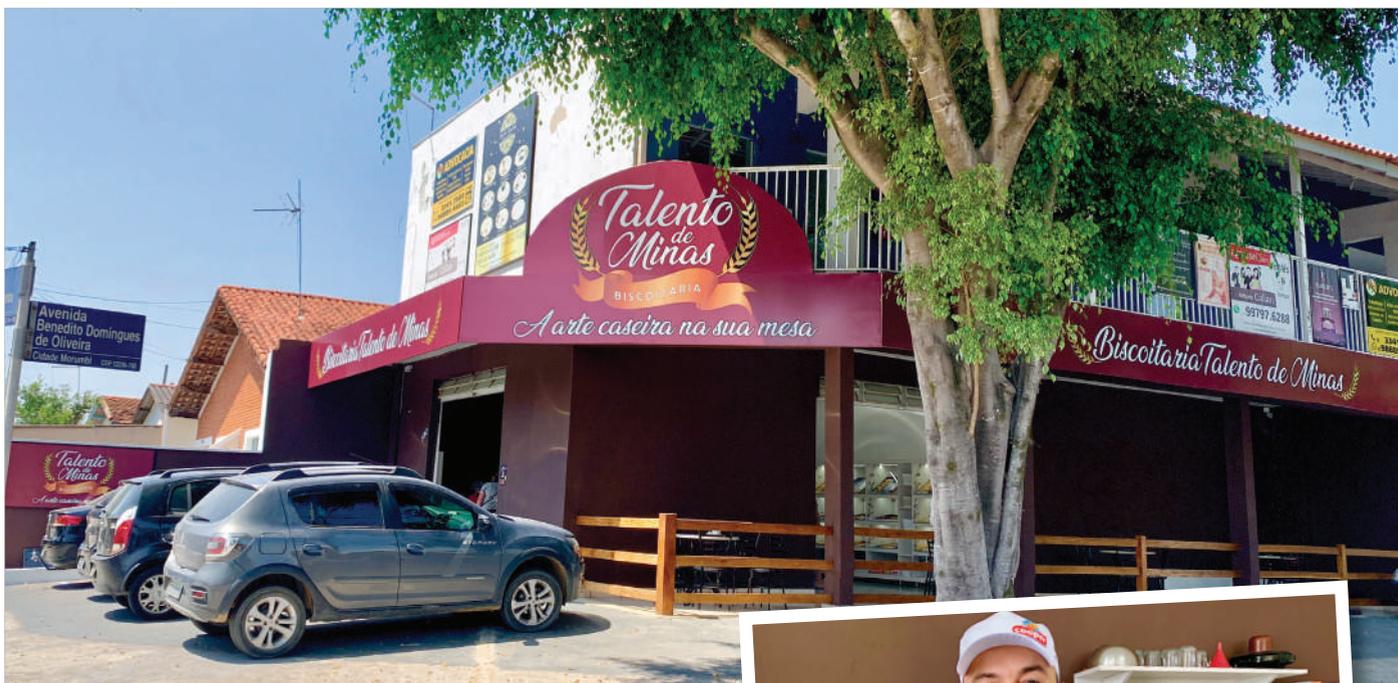
Seja qual for a sua história, busque a excelência, busque inspiração interior ou até mesmo em algum produtor exemplar. O conhecimento deve ser semeado, regado, colhido e ofertado. Todos nós fazemos parte dessa cadeia, e você, produtor, é uma das mais importantes. Portanto, faça a sua parte e conte conosco!



Atividade leiteira

- Requer motivação e reconhecimento.
- O trabalho tem que ser gratificante.
- A produção depende da dedicação das pessoas.
- Requer qualificação e uma visão ampla dos desafios diários.

Referências: • Revista Leite Integral. Engajar é preciso. 2020. • Globo Rural. História do leite. 2018.



Um pedacinho de Minas Gerais na zona sul

A Talento de Minas — Biscoitaria nasceu na cidade de Montes Claros, interior de Minas Gerais, em 2018. O proprietário, Adelman Guimarães, tomou a decisão de trazer um pedacinho de Minas para São José dos Campos em janeiro deste ano, motivado por um desafio maior. “Desenvolvemos um trabalho de sucesso com nossas receitas familiares, que são centenárias e artesanais”, afirma.

Devido à pandemia, a inauguração do estabelecimento só foi acontecer em setembro deste ano. Localizada na Avenida Benedito Bento, no bairro Cidade Morumbi, a biscoitaria oferece ampla linha de biscoitos artesanais, panificação, lanchonete, lanches para empresa,

além de aceitar encomendas. Apesar de ficar na zona sul de São José dos Campos e estar disponível para os moradores dos bairros adjacentes, o proprietário informa que atende toda a cidade. No primeiro mês de funcionamento, 12 mil clientes já frequentaram o local, que conta com 250 m². Adelman explica que o comércio dispõe de uma ampla área de atendimento, um agradável e bem arejado espaço para lanchonete e estacionamento exclusivo para clientes. Atualmente, trabalham lá 10 colaboradores.

Segundo Adelman, a aceitação dos produtos Cooper entre os consumido-



res é excelente. Ele avalia a parceria com a Cooper. “A Cooperativa tem produtos de alta qualidade que atende à necessidade de nossos clientes e de nossa empresa”, considera. Passado o primeiro mês de funcionamento, o foco agora está em fidelizar os clientes, promover melhoria contínua na prestação dos serviços, continuar a ofertar o atendimento personalizado (delivery) e ampliação da linha de produção artesanal de produtos integrais e diet.

Talento de Minas – Biscoitaria

Avenida Benedito Bento, 192 – Cidade Morumbi – SJC. Tel.: (12) 3934-8487 e (12) 99220-3425 (WhatsApp).

:: **Funcionamento:** de segunda-feira a sábado, das 6h às 21h30. Aos domingos e feriados, das 6h às 13h.

:: **Serviços:** Biscoitos artesanais, panificação, lanchonete, lanches para empresa e por encomendas.



Aqui nasci, aqui me criei...

Uma estrada sinuosa que começa na zona norte de São José dos Campos, passa pela Vila São Geraldo, pelo Recanto do Caeté e invade a zona rural por entre bairros como o Bom Sucesso e Santo Agostinho. À medida que as curvas vão surgindo, a paisagem se transforma, o ar parece se tornar mais limpo e até o som muda. As buzinas e o burburinho das pessoas nas ruas dão lugar aos cantos dos pássaros e ao mugido das vacas. A reportagem da revista Cooperando pegou esse caminho. A estrada Juca de Carvalho nos levou até o cooperado José Francisco de Carvalho. É nessa região que ele vive e tira o seu sustento. No local, uma grande pedra marca a entrada da propriedade, Fazenda Dalva, onde são criados galinhas, porcos e, claro, vacas. O rebanho é exibido com muito orgulho pelo cooperado, que conta: “Nem sempre foi assim. Quando meu pai chegou aqui, era só mato. Isso já faz mais de 50 anos. Vindo de Pouso Alto, Minas Gerais, ele e meu avô chegaram para trabalhar com leite e, naquela época, já entregar a produção na Cooperativa. Inicialmente, moraram no bairro do Bom Sucesso até que meu pai comprou a área onde estamos

hoje, aqui no bairro Santo Agostinho”.

De uma família com 10 irmãos, o associado diz que cresceu na roça e a vida inteira mexeu com o gado e foi assim que ganhou gosto pelo trabalho na pecuária leiteira. “Aqui, fui criado e junto com minha esposa, Fátima Aparecida Reis Carvalho, formei família. Tenho três filhos: o Denílson (sua esposa, Vanessa, e o meu netinho Felipe também vivem aqui comigo); a Gabriele, que está estudando Engenharia de Alimentos, em Laranjeiras, no Paraná; e o Diego, que mora em São Bernardo do Campos e está fazendo curso de advocacia.”

Na entrada da Fazenda Dalva, além da pedra, há uma casinha muito bonita com cercas brancas, habitada pela família de Diego. O cooperado explica a história por trás da simpática moradia. “Onde meu filho mora é que a nossa ligação com o leite tomou forma. Foi exatamente nesse espaço que meu pai trabalhou. No local, havia um rancho e ali existia uma cocheira”, lembra. A casa de José Francisco fica mais ao fundo da propriedade. Além das duas residências, existe uma terceira na qual a sua mãe passa os finais de semana.

José Francisco compartilha um pouco de sua rotina e diz que atualmente

o foco da fazenda está na qualidade do leite e na produtividade dos animais. “Aqui nos levantamos às 4h da manhã e, às vezes, largamos 19 ou 20h. É puxado, mas necessário para dar conta de tudo. Estamos fazendo um fosso para ordenha, vamos canalizar o leite e assim melhorar sua qualidade. O maquinário já está até comprado. Nossa ideia é entregar uma melhor matéria-prima e aumentar a produtividade. Pretendemos fazer isso mantendo o rebanho, porém elevando a produção de cada animal”, revela.

O associado também fala da sua relação com a Cooperativa e afirma que não tem do que reclamar. “A Cooper fornece tudo o que precisamos. Na hora do aperto, estão sempre prontos a nos ajudar. Nossa atividade não é fácil, é uma luta diária e esse apoio que recebemos faz toda a diferença”, avalia.

Antes de encerrar a conversa, sobrou tempo para um conselho. “Vivemos, nos últimos anos, um período bom, mas veio a pandemia e estamos passando por uma fase crítica novamente. O custo de produção subiu muito, mas, diante das dificuldades, temos que fincar o pé e persistir. Como dizem, tudo isso uma hora vai passar.”



Camarão com requeijão

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão médio limpo
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- 1/2 cebola média picada
- 2 tomates sem pele e sem semente picados
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate
- 250 g de Requeijão Cremoso Cooper
- Suco de 1/2 limão
- Folhas de alfavaca
- Sal a gosto
- Pimenta branca a gosto
- Ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

1. Tempere o camarão com o sal, o suco de limão e as folhas de alfavaca. Mexa e deixe o camarão descansar por 15 minutos.
2. Derreta a Manteiga Extra Cooper e acrescente a cebola. Mexa até dourar. Despeje o tomate e o molho de tomate e deixe cozinhar por alguns minutos.
3. Adicione o camarão temperado e mexa bem. Deixe cozinhar por 10 minutos com a tampa da panela fechada.
4. Quando o camarão já estiver cozido, adicione pimenta e ervas finas a gosto. Por último, adicione o Requeijão Cremoso Cooper e mexa até desmanchar. Para finalizar, coloque o camarão numa travessa e salpique um pouco de queijo ralado.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 19: Eduardo Fernandes Castello.

Dia 20: José Moreno Gama.

Dia 25: Mauro Goulart da Silva.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 1º: Renato Traballi Veneziani.

Dia 2: Alexandre Racz.

Dia 6: Ednei Benedito Oliveira Braz

Dia 10: Pedro Luiz Dias.

Dia 11: Jandir Ferreira de Carvalho.

Dia 15: José Carlos Garcia.

FUNCIONÁRIOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 17: Flavio Luis de Oliveira Bitencourt.

Dia 23: Leandro Pontes Alvarenga.

Dia 24: Abisai David Bemvindo.

Dia 26: Elielcio Messias.

Dia 27: Matheus Vinícius dos Santos.

Dia 28: Aldilene Rodrigues de Carvalho e Rogério Rodrigues Souza.

Dia 29: Sergio R Santos Pedrosa e Francisco Tadeu Sene.

Dia 30: Lucas Mateus de Souza, Luiz Pereira e Leandro Rodolfo C da Silva.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 7: Marcos Danilo Marques da Silva.

Dia 8: Marcio José Martins.

Dia 9: Moacir José Gonçalves.

Dia 11: Domingos Cardoso Santos, Edimilson Correia de Moraes e Iracy José da Silva.

Dia 14: Joyce Grazielle de Oliveira Melo.

Dia 15: Sebastião Rubens Raymundo.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

AGOSTO 2020

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1° Airtton Marson Junior - Caçapava	107.234
	2° Hissachi Takehara - Jacareí	103.963
	3° Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	91.523
	4° Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	66.649
	5° Augusto Marques Magalhães - Caçapava	56.810
	6° Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	54.610
	7° Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	41.462
	8° Alexandre Racz - Caçapava	34.989
	9° Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	34.511
	10° Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	33.683
	11° Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	30.582
	12° Geraldo José Peretta - Caçapava	25.650
	13° João Batista de Oliveira - Paraibuna	24.698
	14° Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	24.386
	15° José Rubens Alves - São José dos Campos	23.416
	16° Antonio Carlos Nahime - Caçapava	22.163
	17° Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	19.027
	18° José Afonso Pereira - Jacareí	18.364
	19° Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.726
	20° José Marcos Intriéri - Jambeiro	14.555
	21° Maria Tereza Corra - São José dos Campos	14.460
	22° Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	14.433
	23° Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	13.495
	24° José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.631
	25° Renato Traballi Veneziani - São José dos Campos	12.614
	26° Cesar Fernandes - Igaratá	11.801
	27° Pedro Luiz Dias - São José dos Campos	10.878
	28° Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.866
	29° Celso Borsoi Berti - Caçapava	10.153
	30° Antonio Otavio de Faria e outro - Natividade da Serra	10.027

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 476 edições, é distribuída todos os meses e traz novidades da produção leiteira, informações técnicas para produtores de leite e o dia a dia da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos.

Faça como a Alpina, o Sicredi e a Vinac Consórcios e coloque sua imagem em destaque, divulgue sua marca e seus produtos. A revista Cooperando tem espaço para você.



cooperando
Aqui, você fala com o homem do campo.

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

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 (0x12) 3923-5201

NOVOS GRUPOS OUTUBRO



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI EASY 1.0	R\$ 37.390,00	R\$ 716,78	RENEGADE 1.8	R\$ 79.990,00	R\$ 1.533,45
KWID LIFE 1.0	R\$ 37.490,00	R\$ 718,70	KICKS 1.6	R\$ 84.190,00	R\$ 1.613,96
HB20 1.0	R\$ 49.590,00	R\$ 950,67	CRUZE 1.4	R\$ 105.290,00	R\$ 2.018,46
UP! MPI 1.0	R\$ 51.590,00	R\$ 989,01	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 109.800,00	R\$ 2.104,92
GOL 1.0	R\$ 53.610,00	R\$ 1.027,73	COROLLA GLI 2.0	R\$ 110.190,00	R\$ 2.112,40
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\$ 126.290,00	R\$ 2.421,04
SAVEIRO 1.6	R\$ 66.100,00	R\$ 1.267,17	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 155.990,00	R\$ 2.990,41
STRADA 1.4	R\$ 75.990,00	R\$ 1.456,77	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\$ 187.590,00	R\$ 3.596,19

Tabela outubro/20 - 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

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

