

cooperando



Ano XLII | n° 492
Fevereiro 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

É hora de colher e armazenar!

Lutando com as dificuldades sazonais

O momento sazonal pelo qual passa o produtor de leite especializado da nossa região é sem dúvida o pior do ano. Não bastassem as dificuldades e os altos custos na produção, o calor, a umidade e o excesso de chuva é tudo aquilo que a vaca leiteira não gosta. Para passar bem por esse período, cada um lida com os problemas à sua maneira a fim de garantir alívio ao rebanho, seja com o uso de ventiladores, proporcionando sombras para os animais ou ainda evitando, na medida do possível, o contato deles com o barro.

Todo o esforço visa proporcionar o melhor ambiente para o plantel e diminuir ao máximo os efeitos negativos na produção e reprodução, algo que infelizmente acontece nessa época do ano. Reforço que a constância, a sabedoria e o esforço do produtor são as melhores formas para suportar essa época e manter uma boa performance do gado. Afinal, a partir de março e abril, o calor e a umidade começarão a diminuir, os animais estarão menos estressados e passarão a produzir mais e reproduzir melhor.

Sabemos que neste ano muitos aspectos simultâneos criam grandes obstáculos tanto para o produtor quanto para as cooperativas. Além das dificuldades já citadas, temos a elevação absurda do custo de produção somada à situação econômica do país, que não consegue assimilar esse aumento no preço final do produto.

Reconhecemos que este ano as dificuldades estão sendo maiores, mas continuamos esperançosos de que, como sempre, venceremos novamente. Daqui a dois meses, estaremos aqui celebrando mais um período difícil que conseguimos ultrapassar.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



O zero lactose mais saboroso que existe!



O leite pasteurizado Integral Zero Lactose da Cooper é indicado para quem tem intolerância à substância. No processo de produção, a enzima lactase é adicionada ao leite para a quebra da lactose transformando-a em glicose e galactose. Com isso, o produto reduz quase totalmente a

lactose e continua saboroso. Em garrafas de um litro e de tampa laranja, o produto pode ser encontrado em padarias e supermercados ou ser solicitado ao Serviço Domiciliar Cooper, por meio dos telefones (12) 2139-2230 e (12) 3921-9870 ou pelo WhatsApp (12) 99624-0776.

Manda quem pode...

Um chefe de departamento, bem antipático, achando que seus subordinados não estavam respeitando muito a sua liderança, resolve colocar uma placa na porta de sua sala com a seguinte mensagem: "Aqui, quem manda sou eu!"

Ao voltar de uma reunião, encontrou um bilhete junto à placa: Sua esposa ligou furiosa e disse para você devolver imediatamente a placa dela.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Afonso Antonio Batista Junior • 2º Vogal: Luiz Antonio 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 e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



SAC - 0800 724 7220 | Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria 0800 646 2519.



**Aqui o dinheiro
rende um
mundo melhor.**

alter. nativa

Existe alternativa.

Nós somos o Sicredi, a alternativa para você, sua empresa ou seu agronegócio. Nós reinvestimos recursos na sua região; assim você cresce e gera crescimento para todos ao seu redor. E você conta com soluções financeiras ideais, taxas justas e um atendimento próximo e humano, presencial e digital.

Abra uma conta com a gente.

Aponte a câmera do seu celular e saiba mais.



**Escolha o Sicredi,
onde o dinheiro rende
um mundo melhor.**



Agência Cooper - São José dos Campos:
Rua Paraibuna, 295 - Jardim São Dimas



ICMS do leite pasteurizado!

O governo do Estado de São Paulo estendeu, por tempo indeterminado, a isenção do ICMS para o leite pasteurizado. A medida atende ao pedido da Abraleite (Associação Brasileira dos Produtores de Leite), que em conjunto com o Sind Leite (Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados no Estado de São Paulo), a Abilp (Associação Brasileira das Indústrias de

Leite Pasteurizado) e a Ocesp (Organização das Cooperativas do Estado de São Paulo) pleiteou a isenção do produto junto ao governo paulista.

A decisão foi publicada no Diário Oficial, em 28 de dezembro de 2021, sob o Decreto nº 66.391/2021, artigo 43. Fica, portanto, mantida a isenção do leite pasteurizado nas saídas internas ao consumidor final.



Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

Atenção para o plantão dos médicos-veterinários da Cooper em fevereiro e março! 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.

Fevereiro	
Plantonistas	Dias
Mauro	5 e 6
Robson	12 e 13
Geraldo	19 e 20
André	26,27 e 1º/3

Março	
Plantonistas	Dias
Camilla	5 e 6
Fernando	12 e 13
Mauro	19 e 20
Robson	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
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

Páginas temáticas no MilkPoint

O MilkPoint, maior portal de laticínios do mundo, organizou o conteúdo sobre a cadeia láctea em páginas temáticas. Os leitores agora podem acessar os artigos separados de acordo com os temas que desejar. A ação tem por objetivo oferecer a melhor experiência para os usuários. O site, que já tem áudio disponível em todas as matérias, agora também tem um espaço dedicado ao preço do leite e a indicadores de mercado. As páginas temáticas contam com dois conteúdos voltados à produção de leite e

à indústria de laticínios. Para o primeiro grupo, os temas são Nutrição; Volumosos e Pastagens; Reprodução e Genética; Doenças e Saúde; Bezerras; Qualidade do Leite; Gestão de Fazendas; Instalações e Bem-estar e Sustentabilidade. O segundo é formado por Processamento de Laticínios; Gestão de Laticínios; Tendências de Consumo; Ingredientes e Tecnologia; Leite e Aspectos Nutricionais e Análise e Inspeção de laticínios. Para conhecer via celular ou computador, acesse milkpoint.com.br e procure a aba Categorias.



Farmácia na propriedade: a medicação que salva!

Dra. Camilla de Souza Vieira

A constante tecnificação da cadeia leiteira faz com que esse setor tenha a oportunidade de evoluir a cada dia. Nosso cotidiano hoje tem a presença de animais cada vez mais bem classificados geneticamente e com manejo de alto nível, ou seja, animais que são definitivamente um patrimônio, incorporando maior valor de mercado tanto nos animais, como em seus subprodutos.

Mesmo com tanta evolução, infelizmente ainda temos hábitos que caminham contra esse crescimento, como a falsa sensação de economia quando se refere à compra de remédios para uma farmácia na própria propriedade. Sabe-se que tudo tem um custo, e normalmente medicamentos veterinários não são baratos, porém quando falamos em farmácia estamos nos referindo a medicamentos essenciais e emergenciais, que temos que ter de fácil alcance e de uso imediato.

Se em uma situação hipotética temos um caso de hipocalcemia (“febre do leite”), como salvamos a vaca sem o cálcio e sem reforço medicamentoso? Outra situação do cotidiano são animais pegos pelas mais diversas intoxicações que necessitem rapidamente de protetores hepáticos (protetores do fígado), entre outras medicações, ou animais fracos que necessitem de aporte de soro e medicação para se alimentar melhor e assim voltar à sanidade, e ainda podem existir outras diversas situações emergenciais, bem como animais em estado febril agudo sem causa aparente. E então, o que fazer se não houver os medicamentos na propriedade?

Temos duas respostas que são comumente relatadas: o produtor responde que ele mesmo compra quando precisar ou entra em contato com o médico-veterinário para atendimento do animal. Apesar de parecerem eficientes, temos que lembrar que essas



Farmácia modelo representada na foto:
Cooperado Pedro Luiz Dias



duas situações envolvem tempo e deslocamento, e em muitas emergências o tempo é algo primordial para a sobrevivência do animal, além de dias que envolvam feriados ou alguma circunstância que dificulte ou impeça o acesso à medicação necessária a tempo.

Sem dúvida, o médico-veterinário tem que fazer parte da sua equipe, seja para atendimento, orientações ou qualquer ajuda com conhecimento específico. Porém, levando em consideração que muitas vezes o próprio produtor pode fazer os primeiros socorros com eficiência, seria de total interesse tanto do produtor como do veterinário ter esse tipo de medicação na propriedade. São situações em que todos ganham: o animal, que vai receber a medicação necessária o mais rápido possível; o médico-veterinário, que ficará mais tranquilo e com mais tempo hábil para chegar à propriedade caso precise; e o produtor, que terá chances bem maiores de salvar o seu animal.

O custo de perder um animal por falta de medicação é infinitamente maior do que manter esses medicamentos disponíveis na propriedade. Não existe nenhum problema em es-

colher medicamentos mais acessíveis, mas sempre fique atento ao princípio ativo (substância de que é feito) e à sua concentração, pois o menor preço muitas vezes diminui a qualidade. Outro ponto a observar é que, em alguns casos, o maior preço advém do marketing do laboratório, mesmo sendo o mesmo produto. Enfim, saiba escolher de acordo com o seu propósito.

Vale lembrar que sintomas corriqueiros como os da babesiose e/ou anaplasose (doenças do carrapato), quando não tratados nos primeiros dias, também podem virar casos de emergência. Assim temos que ter em mente que animal doente precisa ser tratado, independentemente se for uma emergência ou não, pois pode se tornar. Por isso, quanto mais a sua farmácia estiver abastecida com os mais diversos medicamentos, mais os seus animais estarão protegidos. E acredite: o custo será muito menor se comparado à morte do animal. Medicação certa e na hora certa salva! Consulte o médico-veterinário para mais informações e dicas de como montar a sua farmácia. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição! Fique atento, produtor!

Sempre dá para combater a mastite ambiental

A mastite está entre os principais problemas enfrentados em uma propriedade leiteira. A doença, processo inflamatório do úbere, é apontada como a principal enfermidade dos animais leiteiros no Brasil. Especialistas registram que anualmente, em algumas propriedades, três de cada dez vacas leiteiras apresentam inflamação clinicamente aparente da glândula mamária. Dos animais doentes, 7% são descartados e 1% acaba morrendo.

Para evitar grandes prejuízos, os produtores atentos procuram identificar o início da contaminação para providenciar o tratamento correto o mais rápido possível. Outra frente de trabalho nas propriedades tem por objetivo evitar, ao máximo, que os animais passem por esse problema. A mastite pode ser clínica, quando há sinais de inflamação, ou subclínica, forma diagnosticada somente por meio de testes que revelam taxas elevadas de CCS (contagem de células somá-

ticas) e CBT (contagem bacteriana total).

A revista Cooperando traz frequentemente informações sobre a mastite, e hoje a proposta é falar sobre os agentes causadores do problema presentes no ambiente em que o animal vive e o que fazer para diminuir seus efeitos.

Chamada de mastite ambiental, a causa da doença está nos locais onde o rebanho descansa, na terra, no barro, na urina e nas fezes. Quando estão doentes, os animais apresentam contagens de células somáticas abaixo de 300.000. Evitar a contaminação pela mastite ambiental é muito complicado por envolver vários fatores que a desencadeiam. Além disso, todos os animais estão sujeitos a ter contato com os agentes de proliferação da doença, sejam eles jovens, em lactação ou não. Em época de chuvas, como a que o produtor enfrenta todo início de ano, o controle fica ainda mais difícil, entretanto sempre é possível tomar algumas providências.

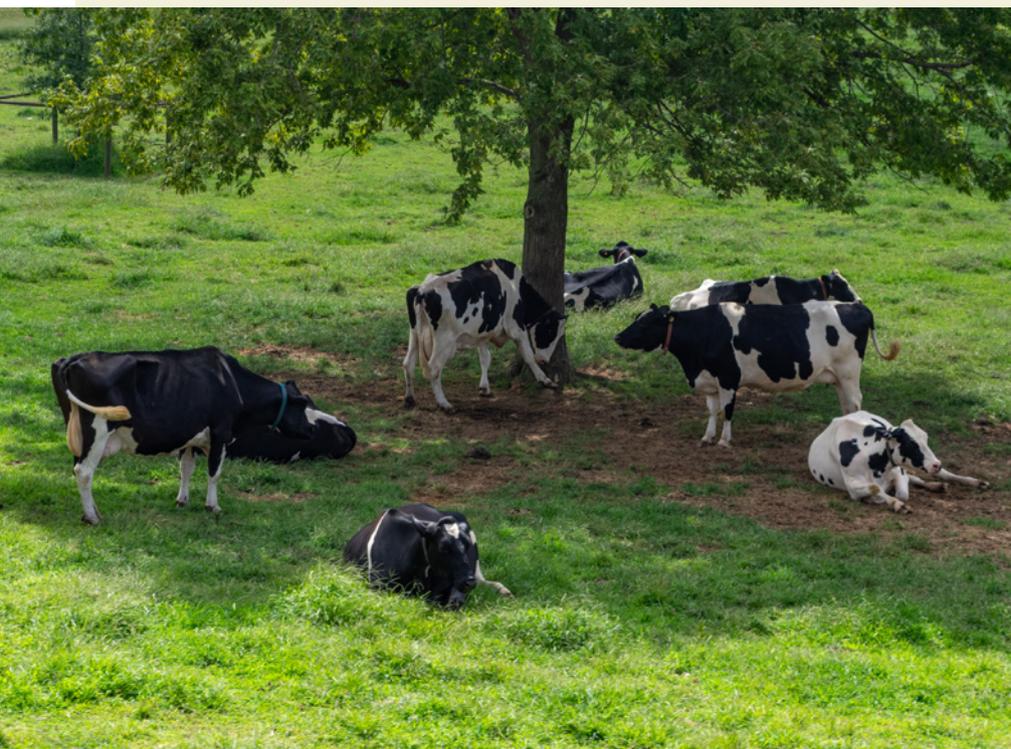
O primeiro passo é mapear todos os ambientes a que o plantel tem acesso e listar quais são os pontos de contato dos tetos. Isso inclui todos os locais onde as vacas frequentemente permanecem para ruminar ou descansar. Ações que envolvam a utilização de seringas e bisnagas intramamárias, limpeza e desinfecção inadequada dos tetos também devem fazer parte da lista.

A proposta é ter a máxima ciência de onde a contaminação possa estar ocorrendo e tomar todas as providências necessárias para impedi-la. A bactéria que provoca a doença sobrevive em ambiente úmido, portanto manter os locais sempre limpos e secos está entre as principais medidas a serem tomadas.

Sempre que houver a manipulação dos tetos, seja para aplicação de medicamentos ou para ordenha, o processo deve ser muito bem planejado e respeitado, seguindo a sequência predeterminada e com equipamentos em excelentes condições de funcionamento. Para utilização das teteiras, os tetos precisam estar secos e limpos. Lembrando que a desinfecção antes e depois da ordenha é indispensável.

Com relação ao barro e ao local de acesso dos animais, na medida do possível, ofereça espaços em que possa fazer a manutenção e limpeza constante. Isso contribuirá para o bem-estar animal e reduzirá as chances de contaminação do plantel.

Zerar o índice de contágio da mastite ambiental é praticamente impossível, mas toda e qualquer medida que possa diminuir sensivelmente a possibilidade de o rebanho ser acometido por ela depende de ações como as citadas. Elas podem ter um efeito importante para a produtividade e consequentemente nos resultados da propriedade. Em caso de dúvidas ou necessidade de assessoria técnica, procure por um dos médicos-veterinários da Cooper. Eles são preparados e capacitados para oferecer suporte especializado aos associados.



Os detalhes da ensilagem

Na edição de janeiro, a revista Cooperando trouxe informações sobre os preparativos para realizar uma boa ensilagem. O Agrônomo da Cooper, Marcio Aquino, relembrou a importância da revisão dos equipamentos, abordou a compactação, aplicação de inoculantes e citou aspectos do fechamento do silo. Agora, chegou o momento de ter atenção a outros detalhes que jamais podem passar despercebidos.

O início

Marcio começa pelo ponto ideal da colheita, quando o teor de matéria seca do milho precisa estar entre 30% e 40%. “Pressupondo que o produtor já esteja com essas condições ideais, inicia-se a colheita e confecção do silo. Para o corte, com as máquinas bem ajustadas, facas bem afiadas e todos os outros parâmetros comentados anteriormente já garantidos, o primeiro ponto que ressalta é que uma vez iniciado o processo, o enchimento do silo precisa ser feito o mais rápido possível”, afirma. Evidentemente, qualquer planejamento dependerá do tamanho da área plantada e do escalonamento do plantio.

Características do terreno e da lavoura

Marcio explica que, em uma lavoura maior, por exemplo, às vezes, o plantio é feito de forma escalonada, o que influencia a colheita sem atropelos. Além disso, o tipo do terreno também precisa ser levado em consideração. “De acordo com as condições topográficas, o produtor pode usar um maquinário que corta uma linha, no máximo duas, dependendo do espaçamento”, completa. Os equipamentos que colhem com maior rendimento são formados por colheitadeiras automotrizes, mas para isso é necessário ter condições ideais no terreno a ser plantado. “Nesses casos, o deslocamento do material picado é feito com caminhão basculante. Assim, o rendimento da colheita é muito maior, já que é possível processar um número maior de linhas.” Segundo Marcio, o mais comum na região são equipamentos que conseguem colher até duas

linhas, quando o plantio é feito com máximo de 70 cm entre elas.

A dimensão do silo

O silo precisa ser dimensionado a partir do número de animais que o produtor planeja alimentar. É preciso fazer os cálculos do volume da silagem necessária para alimentar os animais diariamente (com a retirada da fatia na área frontal do silo não inferior a dez centímetros de espessura). “Silos mal dimensionados apresentam forte tendência de perdas em volume de silagem e de qualidade, como risco de bolor no que não for utilizado e consequente rejeição por parte dos animais”, alerta.

A boa preparação do silo exige que a colheita, a compactação e a ensilagem sejam feitas de forma rápida e que o fechamento seja muito bem-feito. Portanto, dimensioná-lo de forma correta, de acordo com o tamanho do rebanho, é fundamental. Para que os cálculos sejam precisos, o ideal é o produtor contar com uma assessoria técnica.

O local do silo

A escolha de onde ficará o silo também é essencial para que se obtenha bons resultados. “Fácil acesso para o trator, tanto para armazenar quanto

para retirar a alimentação, o mais próximo possível do cocho, longe de locais propensos a muita umidade e que não seja em um declive acentuado são escolhas importantes a serem feitas”, afirma.

A compactação e o fechamento do silo

Para as chances de sucesso serem ainda maiores, uma compactação bem realizada é fundamental. Mas, para isso, é preciso ter muita atenção. Marcio relembra que os pneus do trator têm que estar rigorosamente limpos para evitar que materiais estranhos, como barro, esterco e outros entrem em contato com a massa. Além disso, o agrônomo ressalta que a compactação também está ligada às dimensões do silo. “É preciso levar em consideração o tamanho do silo e a largura do trator para que as rodas do veículo possam compactar a massa uniformemente”.

Para o fechamento, Marcio aconselha criar valetas, utilizando pedras ou areia nas laterais, a fim de evitar a entrada de água. “Uma boa medida é colocar sacos de areia por cima para a lona ficar bem vedada e expulsar o máximo possível de ar. O isolamento do silo com cercas bem-feitas também evita o pisoteio de animais e furos acidentais na lona”, completa.





Uma nova Flor de Ypê!

Ela existe desde 1986 e foi adquirida pelos atuais proprietários em 1997. Em dois endereços, no Jardim Paraíso e no Jardim Aquarius, os irmãos Fernando Augusto Evaristo e Renato Antonio Evaristo comandam a famosa padaria Flor de Ypê, um verdadeiro ícone da panificação em São José dos Campos.

As atividades na zona Sul são controladas por Fernando e, na zona Oeste, o dia a dia está a cargo de Renato. A sua unidade acaba de passar por uma grande reforma que, levou cerca de 50 dias. “Tínhamos 370 m² destinados a vendas, hoje são 550 m². A área total ficou em 750 m². Ampliamos espaços e estamos com novos serviços. Foi uma reformulação além do espaço físico”, conta.

A decisão de realizar todas as mudanças foi classificada pelo proprietário como um momento bastante oportuno. “O espaço já estava pequeno e surgiu a possibilidade de ampliar para uma área nova. Ou partíamos para a mudança ou esperávamos, perdendo talvez uma boa oportunidade”, afirma. Renato explica que os serviços de padaria propriamente ditos continuam sendo o carro-chefe, mas o estabelecimento também é forte na oferta de refeições, de pizzas e de uma de-



liciosa novidade: o gelato. “Os clientes estão gostando bastante. Estamos com um cardápio novo, com hambúrgueres gourmet, além de começarmos a servir, em breve, crepes, tapiocas e massa no sistema expresso.”

Localizada na avenida Cassiano Ricardo, dentro do Aquarius Center, a Flor de Ypê recebe fregueses principalmente dos bairros Jardim Aquarius, Jardim das Indústrias, Jardim das Colinas e Vila Ema, mas por estar em uma avenida que liga importantes pontos da cidade, o comércio atende a muitos clientes que estão apenas de passagem. Segundo Renato, o movimento no caixa girava em torno de 1200 clientes ao dia, o que não significa que o estabelecimento recebia apenas essa quantidade de pessoas. “Às vezes, é uma comanda só, quando na verdade atendemos famílias inteiras ou grupos com mais pessoas. A partir de agora, vamos avaliar esse número por meio de catracas. Entretanto, o movimento deverá chegar,

neste início do ano, a 1500 com uma tendência de aumentar ainda mais”, avalia. Para dar conta de atender bem a todo esse público, a padaria contava com uma equipe formada por 65 pessoas e hoje tem em torno de 80 colaboradores.

Como não poderia deixar de ser, até mesmo pelo porte da padaria, toda a linha Cooper é comercializada na Flor de Ypê. “Trabalhamos bem com a Cooperativa e a parceria é muito boa. O carro-chefe aqui é o leite, vendemos muito, em torno de 90% do que sai é Cooper. Os queijos também têm uma grande aceitação.”

A Flor de Ypê, que já era um excelente estabelecimento e ficou ainda mais atrativa após a reforma, tem pela frente um futuro bastante promissor. Renato avalia que a região está crescendo e acredita que com o término da pandemia tudo deve melhorar. “Estamos bem-preparados para uma retomada e acreditamos muito nisso”, completa.

Padaria Flor de Ypê – Aquarius Center

Avenida Cassiano Ricardo, 521, Jardim Aquarius – São José dos Campos.

:: **Funcionamento:** Segunda a domingo, das 6h às 22h. :: **Serviços:** variedades de pães e doces, refeições, pizzas e gelato. Espaço amplo e estacionamento. Tel.: (12) 3797-2030



Juntos somos muito fortes!

Determinado, persistente e apaixonado pelos animais e atividade leiteira. Jorge Paulo Ribeiro, cooperado do mês desta edição, é assim. Com boa prosa e muita simpatia, ele e a esposa, Irene Coelho Ribeiro, receberam a reportagem da revista Cooperando para um gostoso bate-papo. À mesa, um cafezinho saboroso, leite da melhor qualidade, garante ele com um ar de satisfação, e bolinhos de chuva.

Mais conhecido como Paulinho Coelho, antes de falar sobre a sua história, ele mesmo explica o porquê do sobrenome. “Aqui na região, se perguntar por Jorge Ribeiro, ninguém sabe quem é. Sou conhecido por Paulo Coelho por causa da minha mãe. Ela é quem tinha esse sobrenome, mas acabei não herdando”, esclarece.

Para chegar à propriedade do cooperado, uma das referências é um pé de Ipê que existe em frente à entrada. Paulinho afirma com convicção de que suas flores são amarelas. Como a árvore não está em época de florir, foi preciso pedir mais algumas informações pelo caminho para encontrar a fazenda São Jorge. Cercada pelo verde e junto a uma grande e bonita vargem, as terras estão localizadas no município de Jambeiro, no bairro do Pirai.

Uma vez no local, para onde quer que se olhe, é possível ver a dedicação empregada ali por décadas. “Meu pai comprou o terreno há 51 anos. Foi quando viemos morar aqui. Quando faleceu, ele deixou a propriedade para os filhos e acabei comprando uma outra parte”, explica. Desde pequeno, ainda com 7 anos de idade, já estava no curral mexendo com o gado e ajudando com as coisas do campo. Cuidando de um bezerrinho ali, tocando uma vaca acolá, Paulinho foi crescendo ao mesmo tempo que aumentava o sentimento que



nutre pela atividade. O gosto pela lida parece que é a força que o motiva, dia após dia, a permanecer tirando leite.

Na Cooperativa há quase 30 anos, o associado destaca a força do trabalho em família. “Eu, minha esposa e o meu filho Valdinei estamos juntos nessa luta com o leite. O meu outro filho, Valdemir, lida com gado de corte e caminhão de boiadeiro”, conta.

A exemplo da rotina de muitos associados, o dia na fazenda começa bem cedo. Antes das cinco da manhã, já estão de pé se preparando para a ordenha. Quando questionado de onde vem a sua força, ele é direto. “O que eu mais gosto é de lidar com o gado de leite. Já estou com 74 anos e já podia descansar e parar, mas aprecio me mexer e ver de perto a bezerrada crescer. Isso aqui é minha vida e parar não é uma opção.” Para quem pensa que a rotina na fazenda é fácil e por isso a explicação de tanto querer, Paulinho aborda as dificuldades de quem

vive do leite. “A mão de obra é o mais difícil, pois é bem escassa. Hoje somos a minha família, além de um empregado, que está conosco faz um três anos, ajudando a cuidar do gado. A verdade é que trabalhar com leite exige bastante compromisso e os jovens de hoje não querem isso.”

Os negócios de Paulinho estão divididos, meio a meio, entre o gado de leite e de corte. Mesmo com a boa valorização dos animais para o abate, ele não tem dúvidas de que ainda prefera a pecuária leiteira. “Hoje os preços dos insumos estão muito altos e isso deixa tudo muito difícil. Mas fico preocupado mesmo é com os que abandonam a lida. O apoio da Cooperativa faz a diferença para nós e somos fortes exatamente por isso. Então, quando alguém para não é legal. A força da Cooper está em nossa união. Meu conselho a todos que estão nessa vida é que não desistam. A vida inteira eu tenho lutado e sei que não é fácil, mas afirmo, com certeza, que sempre vale a pena.”

Ficha do Produtor

Cooperado: Jorge Paulo Ribeiro (Paulinho Coelho) **Propriedade:** Fazenda São Jorge, Jambeiro

Rebanho: 50 vacas em lactação **Produto:** Leite resfriado

Produção média atual: 300 litros/dia



Esfirra de carne

INGREDIENTES

Massa

- 1 tablete de fermento de 15 g
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de Manteiga Extra Cooper
- 1 xícara (chá) de Leite Cooper Top
- 2 gemas
- Sal a gosto

Recheio

- 500 g de carne moída
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 3 tomates sem semente
- Salsinha
- Pimenta-do-reino
- Suco de 3 limões
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio:

1. Misture todos os ingredientes crus e deixe descansar por 1 hora.

Massa:

2. Em uma vasilha, adicione o leite morno e dissolva o fermento. Em seguida, adicione a manteiga, o açúcar, o óleo, as gemas, o sal e mexa bem. Por último, acrescente a farinha de trigo.
3. Amasse tudo muito bem e deixe a massa descansar até dobrar de tamanho.
4. Depois, faça pequenas bolinhas e deixe crescer novamente.
5. Após abra as bolinhas, coloque o recheio cru e una as pontas da massa formando um triângulo. Leve para assar e faça uma mistura de gema de ovo e café adoçado e passe sobre a esfirra para dourar.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 22: Lázaro Vitor Vilela dos Reis.

Dia 23: Antonio Otávio de Faria.

Dia 24: Hissachi Takehara.

Dia 27: Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 16: Alexandre Valeriano

dos Santos e Maik de Moura Machado.

Dia 21: Marcelo Zanon Ferolla Lima.

Dia 24: Wellington Fernando da Silva Augusto.

Dia 27: Danilo Pereira Macario.

Dia 28: David Alves Alosio.

Dia 29: Érica de Sousa Rosa,

Mauro Brito Teixeira e Renato Pinto.

Março (1ª quinzena)

Dia 7: Luiz Marcos Maia.

Dia 8: Bruna Maira Silva Pereira.

Dia 9: Luciane Reis Ferraz.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2022

RANKING LEITE	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava	109.678
2°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	80.586	
3°	Hissashi Takehara - Jacareí	78.536	
4°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	48.324	
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.215	
6°	Claudio Muller - São José dos Campos	37.631	
7°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	35.441	
8°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	27.600	
9°	Alexandre Racz - Caçapava	25.507	
10°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	25.189	
11°	Igor Alferd Tschizik - Paraibuna	24.022	
12°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	23.532	
13°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	22.518	
14°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	21.382	
15°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.150	
16°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	19.934	
17°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava		
18°	José Rubens Alves - São José dos Campos	18.532	
19°	José Afonso Pereira - Jacareí	17.414	
20°	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.824	
21°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.441	
22°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	14.111	
23°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	13.315	
24°	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	12.463	
25°	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	12.432	
26°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	11.764	
27°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	11.629	
28°	José Carlos Garcia - Jambeiro	11.342	
29°	Antonio Otavio de Faria e ou - Natividade da Serra	11.025	
30°	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.954	

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 492 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/Mauro.

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- 🌲 Mourões, esticadores e painéis 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

PARCELAS REDUZIDAS

Parcelas reduzidas e crédito de 70% ou 80% do valor do Fiat Mobi Like.



100%
80%
70%



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI LIKE 70%	R\$ 44.065,00	R\$ 844,75
MOBI LIKE 80%	R\$ 50.360,00	R\$ 965,43
MOBI LIKE	R\$ 62.950,00	R\$ 1.206,78
GOL 1.0	R\$ 69.790,00	R\$ 1.337,91
HB20 1.0	R\$ 73.490,00	R\$ 1.408,84
SAVEIRO 1.6	R\$ 84.270,00	R\$ 1.615,50
STRADA 1.4	R\$ 99.243,00	R\$ 1.902,54
CITY EX	R\$ 112.300,00	R\$ 2.152,85
CRUZE 1.4	R\$ 135.660,00	R\$ 2.600,67
TORO 1.8	R\$ 142.573,00	R\$ 2.733,20
COROLLA XEI	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
COMPASS SPORT 2.0	R\$ 166.243,00	R\$ 3.186,96
L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 220.416,00	R\$ 4.225,48
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 262.840,00	R\$ 5.038,77
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 271.190,00	R\$ 5.198,85

Tabela fevereiro/2022

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

Cooperanda nº 492



/vinacconsorcios



@vinacoficial



VINAC
consórcios