

cooperando

Ano XLII | nº 493
Março 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Animais produtivos são os bem alimentados

Esperança de melhoras

Estamos nos aproximando do final do momento mais difícil enfrentado pelo produtor de leite. É a época de conclusão das silagens, mas o clima continua quente e úmido, condições desfavoráveis para as vacas de leite, que podem gerar dificuldades para a produção, propriamente dita, e para a reprodução dos animais.

Esperamos que os próximos dias sejam de momentos mais lucrativos, com a certeza da valorização tanto do produto quanto dos animais produtores de leite. Esse é o cenário para todos aqueles que fizeram a lição de casa, uns com mais outros com menos dificuldades para armazenar a alimentação que suprirá o rebanho durante a entressafra ou o chamado período de seca.

É verdade que neste ano, especificamente, tivemos de viver os piores momentos dos últimos anos em função, como já dissemos, de muitos fatores. Além da pandemia, houve a questão econômica que afetou o poder aquisitivo do consumidor. Esse fator coincidiu com o aumento da produção de leite a pasto, o que provocou o achatamento dos preços. Esperamos que agora o volume do leite a pasto diminua e que, consequentemente, haja ajustes no preço final do produto. Que isso possa fazer frente à alta dos custos, especialmente em rações, medicamentos, combustíveis e energia.

Mais uma vez, reafirmo o valor da constância. Aqueles que tiveram como suportar toda a pressão nos períodos mais difíceis poderão colher o resultado de todo o sacrifício.

Não podemos esquecer também dos cuidados que devemos ter em todas as épocas: a qualidade do produto, o cuidado com a sanidade do rebanho e a higiene na propriedade, fator ligado à boa manutenção dos equipamentos de ordenha. Que tenhamos um aumento de produção, diminuição dos custos e melhoria da qualidade do produto para, principalmente, sermos mais bem remunerados.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Quem conhece não troca por nada!



O Requeijão Cremoso Cooper é inconfundível! Não apenas pela embalagem que traz a marca Cooper, sinônimo de qualidade e confiança, mas principalmente pelo sabor. No pão quentinho de manhã ou no pão de forma para o lanche da tarde, ele deixa cada refeição mais especial. É assim também nos pratos preparados para o jantar ou o almoço. O grande diferencial do Requeijão Cooper é que não possui

amido, como os seus concorrentes, na sua composição. A sua cremosidade vem dos seus ingredientes de qualidade - leite pasteurizado e creme de leite - que deixam o produto muito mais saboroso. Esse sim é um requeijão de verdade.

A receita desta edição (página 10) traz uma sugestão de prato a ser preparado com Requeijão Cremoso Cooper. Experimente fazer e comprove a qualidade e o sabor inigualável Cooper.

A bruxa

A mulher chega para o marido e fala:

— Amor, temos que avisar o nosso filho para não se casar com aquela bruxa que ele namora!

O marido responde:

— Não vou dizer nada. Quando foi minha vez, ninguém avisou!

O marido tem dormido no sofá desde então...



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.



alternativa

Aqui o dinheiro
rende um
mundo melhor.

Aponte a câmera do seu
celular e saiba mais.



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

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.



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





Dia 24 de março tem assembleia!

A Assembleia Geral Ordinária da Cooper está marcada para o próximo dia 24 de março, às 16h, na sede da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Haverá prestação de contas e eleição do Conselho Fiscal para exercício deste ano com fim da gestão em março do ano que vem. No mesmo dia, após a

AGO, haverá Assembleia Geral Extraordinária para discussão de três pontos, de acordo com circular a ser enviada aos associados. Atendendo às recomendações de restrição sanitária, o uso de máscara será obrigatório, o álcool estará disponível e os participantes deverão respeitar a distância uns dos outros.

Médicos-veterinários da Cooper

Atenção, produtores! O plantão dos médicos-veterinários da Cooper em março e abril será realizado de acordo com a tabela a seguir. 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.

Março	
Plantonistas	Dias
Camilla	5 e 6
Fernando	12 e 13
Mauro	19 e 20
Robson	26 e 27

Abril	
Plantonistas	Dias
André	2 e 3
Geraldo	9 e 10
Camilla	15, 16 e 17
Fernando	21, 23 e 24

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

Curso sobre rentabilidade

O MilkPoint Experts Feras da Rentabilidade promoverá, a partir do dia 14 de março, seis encontros focados na rentabilidade na produção de leite. Haverá seis palestras sobre qualidade do leite, produção de alimentos, índices zootécnicos, reprodução, genética, cria e recria, conforto e bem-estar. Todos os temas terão uma abordagem exclusiva, voltada para a lucratividade e como cada um destes pontos influenciam o retorno financeiro.

Com conteúdo diferenciado, certificado, materiais extras, gravação disponível por 30 dias para ver e rever, as palestras ainda permitirão conversas entre os participantes e perguntas aos palestrantes.

A programação, o valor dos ingressos, que pode ser parcelado em até cinco vezes, e demais informações podem ser obtidas pelo site <https://www.milkpointexperts.com.br/feras-rentabilidade>.



Criação de bezerras: não existe milagre, e sim comprometimento!

Atenção e carinho fazem a diferença

Dra. Camilla de Souza Vieira

Quando falamos da cadeia leiteira, temos a vaca como grande protagonista e atuante na produção de leite, na produção de matrizes e como animais para venda, tornando-se assim renda para o produtor de diversas formas. Porém, vale lembrar que um dia essa vaca foi uma bezerra, e todo o potencial que ela expressa hoje é decorrente dessa fase de aleitamento e crescimento.

Uma das fases mais importantes, senão a mais importante, é a criação de bezerras. Muito se fala e se discute, abordando várias técnicas e produtos capazes de oferecer o milagre da bezerra saudável e forte, porém, antes de usar as mais diversas tecnologias, temos que atentar ao básico. Se não sabemos ou não praticamos o básico, como seguiremos para o próximo passo?

Apesar de as tecnologias tanto de instalações quanto de medicamentos serem vastas e de existirem diversas maneiras de criação e vários estilos de bezerreiros, o mais importante e com real eficácia é “criar bem a bezerra”. Mas o que isso significa? Primeiramente, logo após o parto, deve-se ter cuidado com o umbigo; sabemos que existem diversos produtos, entretanto vale lembrar que, desde que o mundo é mundo, o umbigo é curado com iodo 10% e, se usado corretamente, os resultados são bem eficazes. É importante relatar que as onfalopatias (enfermidades que acometem o umbigo, com destaque para onfaloflebite, hérnia, persistência do úraco) são frequentes e acarretam inúmeros prejuízos, tanto na saúde da bezerra quanto no custo de todo o tratamento até a recuperação ou perda do animal.

Outro ponto de atenção é o bezerreiro,

que deve ter uma estrutura com conforto, bem-estar e espaço suficiente para o animal se movimentar à vontade, sem nenhuma dificuldade ou risco de se machucar. Parece simples, mas o que vemos na prática são estruturas muito mal planejadas, sem conforto, mal localizadas (sol, chuva, sem ventilação) e com manutenção inadequada, expondo a bezerra a grandes riscos de se machucar e/ou ficar doente, algo terrível para a fase de crescimento. Falando nisso, temos que ter em mente que de nada adianta o animal possuir uma genética selecionada, se nessa fase não forem oferecidas as condições que ele precisa para demonstrar o seu potencial, afinal são os pilares genética, sanidade e alimentação que vão contribuir para o máximo desempenho.

A união desses três fatores é primordial e essencial, mas normalmente se tem um ou dois no máximo, ou até mesmo nenhum dos itens. É o caso da criação que resulta em bezerros fracos, com imunidade debilitada e que frequentemente adoecem. Quando uma bezerra fica doente, não perdemos somente na utilização de remédios para realizar o tratamento, mas também perdemos tempo em uma fase superimportante de crescimento, que infelizmente não vamos recuperar, ou seja, qualquer episódio de enfermidade fará com que a bezerra perca um pouco do seu potencial de desenvolvimento. Sem contar que doenças frequentes são um sinal de alerta, pois estamos certamente errando no manejo.

A alimentação tem que ser adequada para a idade. Animais recém-nascidos em fase de aleitamento necessitam de leite



de qualidade (sem ser de descarte, sem conter antibiótico, sem ser advindo de casos de mastite), na temperatura ideal (muito quente ou frio pode levar a casos de diarreia e/ou pneumonia) e na quantidade necessária de acordo com o seu porte. Em se tratando da alimentação, após o desmame seguimos o mesmo princípio: tem que ser adequada para a idade, com qualidade e quantidade necessárias.

A sanidade geralmente acaba sendo esquecida. Para se manterem saudáveis, os animais precisam estar com o protocolo de vacinas, vermífugos, vitaminas e suplementos em dia. De nada adianta termos os dois pilares bem estruturados se lá na frente a sua bezerra adquire uma “Manqueira” (Clostridiose) ou Brucelose, por exemplo.

Enfim, se queremos criar bem uma bezerra, tudo tem que ser bem feito. Não existe milagre, e sim comprometimento, atenção e carinho, que fazem toda a diferença. Fique atento, produtor! Consulte sempre o médico-veterinário para mais informações e auxílio técnico. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!

Equipamentos também interferem na CBT



A Contagem Bacteriana Total (CBT) é um dos principais indicadores de qualidade do leite abordados nas IN 76 e IN 77. Trata-se de um indicador relacionado aos cuidados de limpeza e higiene dos produtores, ordenhadores e também dos equipamentos. A médica-veterinária da Cooper, Ludmila Santos, alerta que todos os equipamentos que entram em contato com o leite no momento da ordenha precisam ser verificados frequentemente. Se a CBT na propriedade apresenta variações de resultados, é preciso cuidar de todas as peças

e certificar-se que cada uma delas esteja em condições de funcionamento e bem higienizadas.

A base dos coletores, o coador de leite, o latão de leite, as linhas de vácuo e linhas de leite e os coletores, são pontos de atenção. Além disso, as mangueiras e todos os encanamentos, as tampas do balde e do tambor na unidade final, assim como as teteiras e a válvula do tanque são equipamentos que devem estar com a limpeza, rigorosamente, em dia. É preciso estar atento também ao acúmulo de gordura no tanque de refrigeração.

Todas essas ações somadas aos procedimentos de ordenha adequados garantem que a CBT esteja em níveis apropriados para coleta da melhor matéria-prima possível.

Lembre-se de que a Cooper mantém disponível aos associados assessoria especializada e todo o suporte relacionado à qualidade do leite. Os procedimentos adotados pela Cooperativa, sem exceção, desde a captação do leite até a comercialização de seus produtos fazem da Cooper uma referência em produtos de alta qualidade e excelência em fabricação.

Rações Cooper: alimento de qualidade para os animais

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos tem mais de 8 décadas de tradição e, além da evolução que apresentou ao longo de tantos anos, está sempre conectada ao que há de melhor e atual em boas práticas de fabricação. A empresa mantém constante orientação aos associados para que a matéria-prima seja obtida da melhor forma possível, atendendo aos mais rigorosos critérios de produção. Os produtos Cooper são reconhecidos pelo alto padrão de qualidade, pois os rígidos controles vão desde a propriedade até a entrega dos produtos nos pontos de vendas, melhores padarias, comércio da região e Serviço Domiciliar Cooper.

Assim também é com uma outra importante frente de atuação da Cooperativa: a Fábrica de Rações Cooper. Prestes a completar 25 anos de fundação, o trabalho desenvolvido por lá garante o melhor alimento para os animais. Para produzir as melhores rações – principalmente para bezerros, novilhas, touros e vacas –, os ingredientes utilizados são o milho, a soja, farelos de glúten, de algodão, de trigo e de polpa cítrica. Como um de seus diferenciais, a fábrica oferece a possibilidade de o produtor obter rações personalizadas, a partir de fórmulas com porcentagem de proteínas específicas para animais em lactação ou que apresentem alguma carência nutricional.

Desde quando foi concebida, a fábrica teve por premissa a qualidade e o preço honesto tanto para associados quanto para produtores da região. Em embalagens de 5, 25, 40 e 50 quilos, as rações Cooper são o complemento que o pecuarista precisa para garan-



tir um rebanho bem alimentado e por consequência uma propriedade com excelentes resultados.

Os primeiros meses do ano são marcados pela grande dificuldade em administrar a propriedade. Os pecuaristas precisam manter a produção, cuidar do que o rebanho ainda vai consumir durante a estação seca e ainda enfrentar os obstáculos próprios da estação chuvosa. Por isso, não deixe todo o esforço realizado durante o plantio, cultivo e armazenamento dos volumosos se perder pela falta de um complemento que está à disposição, com um sistema de venda e entrega criado para atender da melhor forma possível o homem do campo.

A Fábrica de Rações Cooper tem duas décadas e meia de tradição. Ao comprar dela, o produtor tem a certeza de que vai oferecer aos seus animais o melhor produto com a marca Cooper, sinônimo de qualidade em tudo o que faz.



Sítio Verde Hortifrúti, sucesso também em Jacareí



Alimentos que foram colhidos a pouquíssimo tempo, experiência de consumo na cidade como se a pessoa estivesse no campo com alimentos saudáveis, variados e saborosos. É assim que o Sítio Verde Hortifrúti se apresenta para seus consumidores. Hoje possuem 7 unidades, sendo 2 lojas em Guarulhos, 3 em São José do Campos, 1 no Brooklin, em São Paulo, e a mais recente unidade, em Jacareí. Já considerada uma rede, o grupo conta inclusive com um Centro de Distribuição, em Guarulhos. Todas as lojas funcionam de segunda a domingo das 7h às 22h, inclusive aos feriados.

De acordo com o departamento de Marketing, a unidade de Jacareí, inaugurada em abril de 2021, foi aberta na Vila Branca em razão do público-alvo e por estar em uma região em crescimento, com grande potencial econômico.

O movimento no estabelecimento cresce a cada dia. Novos clientes sempre chegam à loja e ficam admirados com a qualidade e variedade dos produtos. Os elogios ficam por conta do conforto, mix de produtos, exclusividades e atendimento da equipe. Atualmente, o Sítio Verde recebe cerca de 1.300 clientes por dia somente na unidade Vila Branca. A loja tem 1300 m² e 90



funcionários, além do setor de hortifrúti, conta com padaria, açougue, frios e laticínios, produtos importados, adega, floricultura, confeitaria, restaurante e uma cafeteria que serve lanches naturais, cafés, salgados. No horário do almoço, também são servidas refeições.

A loja na Vila Branca é completa, com todos os setores, produtos exclusivos e mix diferenciado, tem estrutura climatizada, restaurante, confeitaria e cafeteria. Vários produtos artesanais são preparados na própria loja. Mantém grandes parcerias com fornecedores para oferecer os melhores produtos o ano todo.

Para se manter como referência em loja Hortifrutigranjeira nível premium, já estão nos planos do Sítio Verde a expansão com mais lojas, o aumento e melhorias da estrutura do centro de distribuição, além de aprimoramento operacional e do treinamento frequen-



te para os colaboradores.

A parceria entre o Sítio Verde e a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é sólida e já dura vários anos. A tendência é de que ela se fortaleça ainda mais com a expansão da rede. A Cooper abastece as 4 lojas do Vale do Paraíba diariamente com produtos de qualidade. Iogurtes, Leites, Manteigas, Queijos e Requeijão agradam bastante os consumidores.

Sítio Verde Hortifrúti

Avenida das Letras, 659, Vila Branca – Jacareí.

:: Funcionamento: Segunda a Domingo, das 7h às 22h **:: Serviços:** Hortifruti, Mercado, Padaria, Açougue, Frios e Laticínios, Adegas, Floricultura, Restaurante, Cafeteria e Lanchonete. **:: Telefone e WhatsApp:** (12) 3600-3217 (pedidos por delivery)

Gosto bastante de tudo isso

A Fazenda Santo Antonio, em Jambeiro, é uma propriedade localizada praticamente às margens da Rodovia dos Tamoios. A estrada que liga o planalto ao Litoral Norte paulista costuma ter grande movimento de veículos, especialmente em feriados. Dia sim, dia não o caminhão da Cooper pega essa rota para retirar a produção de José Camargo de Castilho, o Cooperado do mês desta edição. Ele já foi caminhoneiro, eletricitista, mecânico, vendedor e atualmente é empresário e pecuarista de leite. O conhecimento da lida no campo vem desde a infância, quando ajudava o pai. Mas, a propriedade só foi adquirida mesmo quando ele estava prestes a completar 50 anos, em 1989. “Comprei aqui pensando no lazer e com o tempo fui gostando cada vez mais de tudo. A atividade exige grande dedicação, mas ver os animais nascerem e as vacas produzindo é muito bonito”, afirma.

Associado da Cooperativa há décadas, José Camargo passou a contar com um reforço especial nos últimos dois anos e meio, logo no início da pandemia. O filho Rafael Amaral de Castilho é formado em Engenharia

Mecânica, a exemplo do irmão Douglas, porém a Fazenda Santo Antonio, que era para ele apenas um local para descanso, passou a ser de muito trabalho. Todos os dias, ele acompanha a rotina e mantém o pai informado de tudo. “Como eu não tenho muita experiência, é ele quem está sempre me orientando e dando todas as dicas. Muita coisa é só ele olhar que já sabe exatamente o que fazer”, conta.

Com a presença constante do filho, a frequência com que José Camargo vai à fazenda é menor. Assim ele dedica parte do tempo aos negócios do leite e a outra rotina que preenche seus dias: os carros. “Eu trabalhei como vendedor na Veibrás. Quando saí de lá, abri uma lojinha e comecei a vender veículos e depois caminhões”, conta. O trabalho rendeu-lhe o apelido de Zezão da Dutra Veículos. O local onde funcionava o seu comércio hoje está alugado para uma outra concessionária, mas ele ainda mantém um escritório. “Não parei de mexer com carros porque gosto disso também”, explica.

Entre o dia a dia com os carros e as coisas do campo, o Cooperado afirma, seguramente, que a lida com os ani-

mais é mais prazerosa. Obviamente, é o que dá mais trabalho, porém parece que quanto maior é a dedicação, maior é a sua paixão pela atividade. Ao longo dos anos, ele avalia que muita coisa mudou e a dedicação só aumentou em virtude das exigências por qualidade. “Temos que nos empenhar ainda mais para termos um produto sempre melhor. Se a atenção e o cuidado não forem grandes, bagunça tudo”, afirma. Com a intenção de aumentar o rebanho, José Camargo explica que pretende adquirir mais animais para ampliar a produção e, conseqüentemente, o resultado da propriedade. Para que tudo funcione, ele destaca que o suporte da Cooperativa é muito bom e faz diferença. “Não tenho do que reclamar. Ela é muito importante para todos nós e para o sucesso das propriedades.” O filho acrescenta: “Os médicos-veterinários sempre nos ajudam bastante. O dr. Robson e o dr. Geraldo estão constantemente nos dando o apoio necessário. Além disso, a Ludmila também dá muita assistência. O suporte da Cooper é importante para mantermos o padrão das nossas atividades”, completa.



Ficha do Produtor

Cooperado: José Camargo de Castilho **Propriedade:** Fazenda Santo Antonio – Jambeiro

Rebanho: 26 vacas em lactação **Produto:** Leite resfriado

Produção média atual: 200 litros/dia

Bolo Romeu e Julieta



INGREDIENTES

Massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de Requeijão Cremoso Cooper
- 1 copo de iogurte natural
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- manteiga e farinha para untar a forma

Para a cobertura

- geleia de goiaba (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Peneire a farinha e o fermento e reserve.
2. No liquidificador, bata os ovos e acrescente o açúcar e a Manteiga Extra Cooper.
3. Bata bem.
4. Acrescente o Requeijão Cremoso Cooper, o iogurte, o queijo e a baunilha até ficar bem homogêneo.
5. Despeje no recipiente junto com a farinha e o fermento e misture tudo delicadamente.
6. Leve ao forno preaquecido em forma redonda com buraco no meio, untada e enfarinhada, por aproximadamente 30 minutos.
7. Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar.
8. Após desenformar, faça pequenos furos no bolo com um garfo.
9. Espalhe a geleia de goiaba por cima, generosamente.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Março (2ª quinzena)

- Dia 19:** José Marcos Intrieri.
- Dia 25:** Clayton Moreno Moraes.
- Dia 26:** Benedito Sérgio Bueno.
- Dia 31:** José Hernandes Pereira.

Abril (1ª quinzena)

- Dia 3:** José Donizeth Pereira.
- Dia 5:** Jorge de Paula Ribeiro.
- Dia 11:** Orlando José Scarinzi.

FUNCIONÁRIOS

Março (2ª quinzena)

- Dia 16:** Denise Ribeiro Gomes.
- Dia 18:** José Martins de Araújo.
- Dia 20:** Marcio Roberto Pereira.
- Dia 21:** Rafael Ferreira Figueiredo.
- Dia 22:** Anderson José da Silva.
- Dia 25:** Cleber da Silva Maia e Gustavo Henrique Brito.
- Dia 31:** Claudia Fátima de Lima Barbosa.

Abril (1ª quinzena)

- Dia 2:** Adriano Ribeiro Diniz.
- Dia 3:** Giovani Pena.
- Dia 7:** Erivan da Silva Pinto e Suzana Barbosa Custódio.
- Dia 13:** Idezio da Silva Alves e Natalia Letícia da Rosa.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

FEVEREIRO 2022

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	91.883
2º	Hissashi Takehara - Jacareí	76.311
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	69.474
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	41.910
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	38.793
6º	Claudio Muller - São José dos Campos	33.345
7º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	28.693
8º	Alexandre Racz - Caçapava	27.085
9º	Igor Alferd Tschizik - Paraibuna	24.988
10º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	23.229
11º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	22.915
12º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	22.053
13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	20.897
14º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.576
15º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	18.157
16º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	17.198
17º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	16.652
18º	José Rubens Alves - São José dos Campos	15.954
19º	Geraldo José Peretta - Caçapava	15.286
20º	José Afonso Pereira - Jacareí	14.110
21º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	13.625
22º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	12.128
23º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	11.577
24º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	11.395
25º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.975
26º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.566
27º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	10.327
28º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.976
29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.906
30º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.614

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 493 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 palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

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\$ 74.590,00	R\$ 1.429,93
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\$ 223.520,00	R\$ 4.284,99
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 março/2022

O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

binch

Cinto de segurança salva vidas.

Av. Cassiano Ricardo, 441 | Jd. Aquarius | S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br



/vinacconsorcios



@vinacoficial



VINAC
consórcios