

cooperando

Ano XLII | nº 494
Abril 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Assembleia Geral

Cooperados elegem novo Conselho Fiscal
e votam reforma estatutária

Integrantes do novo Conselho Fiscal

Dias melhores

Como diz o velho ditado: “depois da tempestade sempre vem a bonança”. Como previmos há dois meses, estamos no fim do período ruim. O momento nos mostra que estamos próximos da razão, uma vez que, já iniciada a nova estação, conseguimos vislumbrar um outro cenário, principalmente quando analisamos como está o mercado de lácteos. A previsão é de que obtenhamos as vantagens que foram previstas lá atrás, ou seja, as chances de vermos um aquecimento nos valores do leite e na proporcionalidade dos custos são grandes.

Certamente, a expectativa é de que essa melhora venha a compensar todo o sacrifício daqueles produtores constantes na atividade e que acreditaram no produto leite, seja por vocação ou por não renunciarem à esperança de dias melhores. O bom momento está para chegar e aqueles que suportaram, talvez, uma das maiores crises dos últimos tempos vão se beneficiar das vantagens que estão por vir.

Destaco que, em março, tivemos a nossa assembleia de prestação de contas e eleição do novo Conselho Fiscal. Neste ano, especialmente, tivemos também a Assembleia Geral Extraordinária, após a Assembleia Geral Ordinária. Os temas em discussão tiveram por objetivo promover a reforma do nosso estatuto, que se fazia necessária. Tivemos uma grande presença, o que nos deixa ainda mais confiantes na unidade de nossa Cooperativa. Esperamos que o nosso sucesso continue.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Com a qualidade Cooper, só tem um!

Sua receita pede queijo ricota e, ao procurar o produto nos supermercados e padarias da região, você encontra algumas marcas. Mas, apenas uma tem a garantia comprovada de mais de 86 anos de tradição, boas práticas de fabricação e alto padrão de qualidade: o Queijo Ricota Fresca Cooper. Ideal para quem está com um plano alimentar com restrições calóricas, ele apresenta baixo teor de gordura. Produzido a partir do

soro de leite, leite desnatado e ácido láctico rico em proteína, pode ser encontrado em peças de 500 gramas, nos melhores comércios ou, se preferir, via Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Basta ligar nos telefones (12) 2139-2230 e (12) 3921-9870, enviar mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ou ainda acessar o site www.cooper.com.br/sdc para fazer o seu cadastro e receber o produto na porta de sua residência.

Declaração de amor

Marido e mulher estão sentados na soleira de casa. Ele, bebendo uma cachacinha, começa a dizer algumas palavras, suspirando:

— Eu te amo, minha querida!
— Esse é você ou já é a bebida falando? —, pergunta a esposa.
— Claro que sou eu! Tá me estranhando, muié? Eu já tô aqui proseando com a minha branquinha!



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.





A melhor hora de criar uma reserva de emergência é quando você não está precisando.

*Faça já a sua **poupança no Sicredi**.*

*No Sicredi, além de contar com a segurança de uma instituição financeira de mais de 100 anos, você **ganha prêmios**.*



Brindes sujeitos a disponibilidade.

ACESSE E
ENCONTRE
UMA DE NOSSAS
AGÊNCIAS



Visite a agência Sicredi Vanguarda PR/SP/RJ mais próxima e **saiba mais**.

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

sicredi.com.br/vanguarda



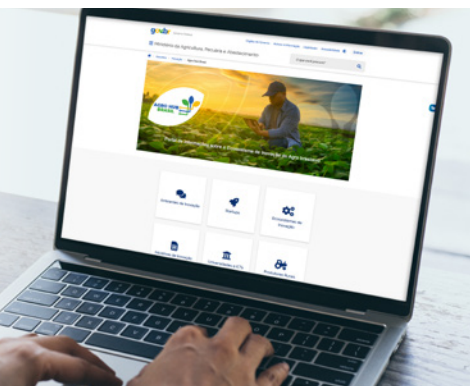
Portal de inovação para o homem do campo

O Ministério da Agricultura lançou, em março, o Agro Hub Brasil. Trata-se de um portal sobre o ecossistema de inovação do setor agropecuário brasileiro. Ao acessar o site, é possível acompanhar dados a respeito das agtechs (startups especializadas em desenvolver soluções voltadas para o setor do agronegócio) e hubs de inovação, informações sobre os parques tecnológicos, incubadoras e aceleradoras e calendários de eventos sobre inovação na agropecuária.

Os produtores têm à disposição

informações sobre exemplos de tecnologias aplicadas no campo, produtos e serviços, além de uma lista de aplicativos úteis para quem trabalha com o agronegócio. No portal, que está hospedado no site do Ministério da Agricultura, ainda estão publicadas informações climáticas e sobre os programas de ampliação da internet e da conectividade no campo.

Para saber mais, acesse: www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inovacao/agrohub-brasil



Confira o plantão dos médicos-veterinários

Durante os meses de abril e maio, o plantão dos médicos-veterinários da Cooper respeitará a tabela a seguir. Lembramos que 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.

Abril	
Plantonistas	Dias
André	2 e 3
Geraldo	9 e 10
Camilla	15, 16 e 17
Fernando	21, 22 e 23
Robson	30/04 e 1º/05

Maio	
Plantonistas	Dias
Mauro	7 e 8
Geraldo	14 e 15
Fernando	21 e 22
Camilla	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
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

Benefícios para a saúde!

Nutricionistas de inúmeros países recomendam o consumo diário de três porções de produtos lácteos. Pode ser um copo de leite, uma porção de queijo e outra de iogurte. De acordo com especialistas, eles são fontes de proteínas, gorduras, micronutrientes, como vitamina D e cálcio, e fazem muito bem à saúde.

Doenças cardiovasculares

Segundo artigo publicado no por-

tal MilkPoint, algumas proteínas lácteas, por exemplo, têm sequências de peptídeos que podem auxiliar no controle da pressão arterial. Além disso, o elevado teor de cálcio e lipídios nos produtos lácteos pode causar uma alteração positiva no perfil lipídico (grupo de exames pedidos frequentemente em conjunto para avaliar o risco de doença cardíaca coronariana).



Padaria Flamboyant: 30 anos de tradição e excelência

Quando José Aparecido Gonçalves resolveu abrir sua primeira padaria em Eugênio de Melo, em 1977, não imaginava como seria sua história na panificação. Na época, com dois sócios, Paulo Moraes e Luiz Antonio Alves (diretor vogal da Cooper), ele ficou apenas três anos com o comércio, que durante esse período foi muito bem. Como trabalhava na Ericsson, optou por seguir na indústria por mais 12 anos. Após esse tempo, resolveu voltar para o ramo. Com outros dois sócios, Jorge Andrade (já falecido) – que foi dono de outras padarias na cidade –, e Silvio Matias, levantou a Padaria Flamboyant. “Quando procuramos o local, aqui nos pareceu um bom endereço e tudo foi feito do nada. Fizemos, inclusive, serviço de pedreiro”, relembra com orgulho.

Localizada na altura do número 480, na rua Gustavo Rico Toro, no bairro da Vista Verde, a Flamboyant nasceu em 1991 e, com o tempo, foi caindo nas graças dos consumidores. “Do viaduto da Vista Verde para dentro do bairro, a Flamboyant virou uma referência”, afirma José Aparecido. Após anos de muita dedicação, foi reformada em 2014. Em janeiro de 2017, passou a chamar ainda mais a atenção de quem passa pela avenida Pedro Friggi, uma das principais vias da zona leste de São José dos Campos. O local ganhou amplo estacionamento, a parte de panificação uma nova instalação e o atendimento um grande e agradável salão.

A Flamboyant, que já agradava os clientes por conta do excelente atendimento e produtos de alta qualidade, tornou-se ponto de parada para os moradores dos bairros Vista Verde, Motorama, Santa Inês, Novo Horizonte, Jardim Americano, Nova Detroit e adjacências, ou para quem está de passagem pela região. Hoje, além dos

sócios, Gilceli e Fabiano (esposa e filho de José Aparecido) e Tamara (filha de Silvio) tocam o dia a dia do estabelecimento.

Em torno de 1100 clientes frequentam a padaria atualmente. “A pandemia nos tirou em torno de 40% a 50% do movimento, mas hoje estamos bem próximos de como era antes”, conta. Para atender bem a todo esse público, são 50 funcionários, entre balconistas, panificadores, atendentes, caixas e garçons. O funcionamento vai das 5h até 23h, todos os dias. “Não fechamos nem no Natal e Ano Novo, apenas diminuímos o horário, mas permanecemos de portas abertas. Nossos clientes precisam”, afirma. Além de artigos próprios

de padaria, bebidas, pães especiais, produtos de panificação e laticínios, a Flamboyant tem outros atrativos: servem a tradicional feijoada aos sábados, refeições todos os dias – inclusive aos domingos – e saborosas pizzas.

A Cooperativa é classificada por José Aparecido como uma ótima parceira. “Não tem como ser diferente. Se você pensa em padaria, ainda mais aqui em nossa região, não tem como não pensar na Cooper. Uma empresa líder e que oferece produtos de excelente qualidade”. Para os próximos anos, o desejo do proprietário é focar no crescimento do movimento da padaria e para isso ele é enfático. “Estamos bem estruturados e preparados para isso”, garante.



Padaria Flamboyant – Vista Verde

Rua Gustavo Rico Toro, 480, Vista Verde — São José dos Campos.

:: **Funcionamento:** Domingo a domingo, das 5h às 23h :: **Serviços:** Padaria, laticínios, pães especiais, pizzaria e restaurante
Telefone: (12) 3929-1338

Assembleia Geral Ordinária



A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizou, no dia 24 de março, a Assembleia Geral Ordinária. Na ocasião, também houve eleição do novo Conselho Fiscal, prestação de contas e Assembleia Geral Extraordinária (veja na página 8).

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 e pediu a indicação de um presidente para a Assembleia. Sr. Alcides Barbosa de Freitas foi indicado e assumiu a condução dos trabalhos. Ele agradece a indicação, pediu a benção divina para realização da atividade e solicitou a ajuda do cooperado Eugênio Deliberato Filho, que secretariou a assembleia. Foi feita então a leitura do edital de convocação e colocados em votação o relatório da gestão; a demonstração e destinação dos resultados; o balanço patrimonial; a





Gustavo Henrique
Mendes Mota



Andrea de Paula
Souto Ferreira



Rafael Everton dos
Santos Intrieri



Giovani de Freitas
Carvalho



José Afonso
Pereira



Alvimar Campos
de Paula

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. Os efetivos Gustavo Henrique Mendes Mota, Andrea de Paula Souto Ferreira, Rafael Everton dos Santos Intrieri e os suplentes Giovani de Freitas Carvalho, José Afonso Pereira e Alvimar Campos de Paula foram eleitos por aclamação, segundo o artigo 32, item 1 do Estatuto Social da Cooperativa. O mandato tem início em 2022 e termina em março de 2023.

A palavra ficou livre para manifestação dos associados. Entre eles, o associado Laércio de Aquino se manifestou, falando das dificuldades e reforçando a importância do trabalho desenvolvido pela diretoria da Cooper.

Bene destacou as dificuldades sazonais pelas quais passam os produtores em função do clima e falou dos problemas adicionais. “Este ano, tivemos outros obstáculos, porém eles afetam não apenas nós, mas o mundo todo. Apenas para citar alguns, temos a crise da pandemia, que já se arrasta por mais de dois anos, a alta no preço dos combustíveis e o consequente aumento abusivo do preço dos insumos. Volto a ressaltar que podemos vencer esses desafios por meio da nossa união e da constância. Ela é a alma do nosso negócio”, afirmou.

Antes de declarar encerrada a sessão, Bene desejou sucesso aos integrantes do novo conselho e avisou que começaria, na sequência, a Assembleia Geral Extraordinária. Este ano, em função da pandemia, o sorteio de brindes não foi realizado durante a assembleia, mas depois. Os laboratórios parceiros este ano foram: Allfelx, Amicil, Bimeda, Calbos, Dipil, Elanco, Gentatec, Gigatek, Indústria de Motores Anauger, Indústria Pe-

goraria Agrícola, J.A Agronegócios, Mac Lub Ind. Metalúrgica, Marivet, Mecânica Crad, NC Indústria, Noxon, Pinus, Sani Química, Sociedade Extrativa Dolomia, Super Mix, Syntec, Total Alimentos e WM Produtos para Animais. Os contemplados receberão os brindes em suas propriedades.

Conselho Fiscal Exercício 2022

Efetivos:

- Gustavo Henrique Mendes Mota
- Andrea de Paula Souto Ferreira
- Rafael Everton dos Santos Intrieri

Suplentes:

- Giovani de Freitas Carvalho
- José Afonso Pereira
- Alvimar Campos de Paula



Assembleia aprova mudanças no estatuto e nova modalidade de associação

Após o encerramento da Assembleia Geral Ordinária, o diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, declarou instalada a Assembleia Geral Extraordinária. Em apreciação, estiveram dois importantes assuntos: o item A, sobre mudanças no estatuto, e o B, relacionado ao Fundo de Assistência ao Trabalhador Rural, conhecido como Funrural.

O primeiro ponto colocado em votação trata de uma adequação do estatuto social às atualizações feitas pelo Código Civil Brasileiro e inclusão da modalidade de associado, sem a subscrição de capital para a diminuição de impostos. De acordo com a proposta, os novos associados não terão direito à partilha de sobras nem a voto nas assembleias e não poderão disputar cargos na diretoria ou conselho fiscal. Além disso, a adesão só será permitida com anuência da diretoria da Cooper.

Ainda dentro do primeiro item, foi apresentada a possibilidade do resgate de até 10% do capital integralizado, para os associados que se encaixarem nas condições estabelecidas: mais de 75 anos de idade e mais de 30 anos de Cooperativa. Além disso, sempre será feita uma análise de caixa pela diretoria.

Com relação ao segundo item, esteve em votação uma autorização da Assembleia a fim de que a Cooperativa possa entrar com uma ação jurídica em nome dos cooperados, com o objetivo de recuperar parte dos impostos recolhidos pelo produtor para o Funrural.

Antes da votação, o Assessor Jurídico Felipe Dallazen dos Santos, da empresa Luís Carlos Crema Advogados, – consultoria jurídica e contábil que atende a Cooper há mais de 10 anos –, foi convidado a explicar a modernização do estatuto e a nova modalidade de associação. “Temos acompanhado a evolução da Cooper, sua movimentação e o seu crescimento no mercado. Com o ad-

vento do Novo Código Civil Brasileiro, em 2002, este criou algumas regras específicas para sociedades cooperativistas, complementares àquelas que estão na lei 5764, de 1979. Elas dispõem da possibilidade de exigir o capital social, variar ou deixar de exigí-lo”, afirmou.

Dr. Felipe disse que foi constatada uma grande movimentação de atos com terceiros, afinal a Cooper é uma cooperativa mista, ou seja, vende ração, tem postos de combustíveis e lojas agropecuárias. Em operações de compra e venda de não cooperados, incidem impostos, como PIS e COFINS. Já em um ato cooperado, há apenas uma operação de entrega e, portanto, sem a incidência dessa taxa. “Para isso, será criada uma modalidade de sócios, sem participação de capital social. Isso a lei autoriza. Caberá a diretoria da Cooper aprovar quem fará ou não parte dessa modalidade de associação”, esclareceu.

Antes da votação, Bene também deu seu parecer. Segundo ele, a Cooper tem a contabilização de cooperados e de não cooperados. “Temos lojas agropecuárias em Paraibuna, Monteiro Lobato e São José dos Campos, além dos postos de combustíveis e da fábrica de rações. A grande maioria que compra de nós não é formada por cooperados. Quando vendemos para eles, incidem taxas que levam quase todo o lucro dessa comercialização. Com a retirada dos impostos, as transações passam a ser um bom negócio para a Cooperativa, aumentando a lucratividade de cada operação. Reforço que os associados com capital continuam sendo os reais proprietários da Cooperativa”, afirmou.

Todos os itens colocados em apreciação foram aprovados pela assembleia. Com relação aos novos associados, agora, acontecerão os procedimentos de registro no estatuto social da Cooper e os de associação propriamente ditos, com todos os requisitos exigidos.



Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira e o Assessor Jurídico Dr. Felipe Dallazen dos Santos, da empresa Luís Carlos Crema Advogados.

“Cabe a nós parabenizarmos a solução encontrada para fazermos da nossa empresa uma cooperativa dinâmica e moderna. Estamos em 2022, e para tempos difíceis temos de ter soluções criativas.”

Claudio Muller
Cooperado de São José dos Campos



Pai e filhos em torno de um mesmo ideal

Misture os afazeres da vida de empresário, de pecuarista de leite, de cooperado e de diretor de Cooperativa. Acrescente dedicação, zelo e profissionalismo ao legado. Pronto, essa é a receita para explicar parte do êxito que Igor Alfred Tschizik tem em seus negócios. Ao visitar a Fazenda Itapeva, em Paraibuna, a reportagem da revista Cooperando foi muito bem recebida pelo associado e por seus filhos, Pedro e Ivan. A presença dos dois não foi um privilégio do momento, mas uma constante na rotina da propriedade. Igor explica que, ao menos duas vezes por semana, está acompanhando a lida, hoje a cargo de encarregados e demais funcionários. O comando é dele, porém o olhar atento dos filhos representa uma ajuda fundamental para os resultados obtidos. Pedro é engenheiro e Ivan está cursando Gestão Empresarial e ambos estão no dia a dia seguindo os passos do pai. O filho do meio, Lucas, é psicólogo e não está envolvido com o trabalho no campo, mas está ligado a outra atividade do cooperado.

Para entender as múltiplas funções do associado, é preciso voltar um pouco no tempo. O terreno onde hoje está a Fazenda Itapeva foi adquirido em 1995. Naquela época, Igor, formado

em Engenharia e Direito, chegou a trabalhar na Embraer, porém resolveu empreender. “Abri uma empresa de recursos humanos, terceirização de serviços, segurança eletrônica, que hoje já tem 30 anos. O trabalho na roça entrou na minha vida como um desafio, porém, com o passar dos anos, fui gostando cada vez mais”, explica.

No começo da sua jornada como produtor, ele precisou erguer tudo na fazenda. A formação de pastagens e capineiras, o plantio de milho e de sorgo, a construção do curral, da sede e inúmeras outras benfeitorias, todas são fruto do árduo trabalho do cooperado. “Aos poucos fomos evoluindo e aprendendo como se constrói uma propriedade. No começo, tínhamos apenas gado de corte, e aos poucos fui adquirindo animais de leite”, conta. No ano seguinte, 1996, Igor se associou à Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. “Dia a dia tentamos nos profissionalizar e melhorar o processo, apesar de as dificuldades serem cada vez maiores. Mas, se você não for profissional e tocar seu negócio de um jeito amador, aí que nada dará certo mesmo”, analisa.

Hoje, a fazenda tem 70 cabeças de gado de corte, 150 de leite e 55 vacas em lactação, com uma média de 21,5 litros de rendimento por animal. So-

madas à responsabilidade de controlar a propriedade e a sua empresa, o cooperado também é o Diretor Comercial da Cooperativa. “Quando assumi essa posição, o meu intuito sempre foi o de aprender. Na Cooper, tenho a grata satisfação de conhecer, de muito perto, o funcionamento de uma cooperativa de laticínios. Fui muito bem recebido por todos, funcionários e diretoria e, desde então, tem sido um aprendizado muito valioso. Tento contribuir onde posso com a minha experiência de gestão, mesmo sabendo que o modelo é diferente”, afirma.

Para Igor, a sensação de estar em uma atividade de que gosta e ainda contar com o apoio dos filhos é motivo de muita alegria. “Não somos imortais, porém a imortalidade está ligada à continuidade de suas ideias e projetos por meio de seus filhos. Isso é legado. Quando você percebe o quanto é possível fazer isso, tudo fica muito gratificante.”

Para finalizar, Igor deixou um importante recado aos amigos pecuaristas. “O produtor é forte e os cooperados são verdadeiros heróis. Encaramos a briga, todos os dias, com muita força, empenho e dedicação. É assim que o resultado fica mais próximo do sucesso. Persistência sempre, esse é o caminho.”

Ficha do Produtor

Cooperado: Igor Alfred Tschizik **Propriedade:** Fazenda Itapeva – Paraibuna

Rebanho: 55 vacas em lactação **Produto:** Leite resfriado

Produção média atual: 1100 litros/dia

Conchiglioni com recheio de ricota



INGREDIENTES

Massa

- 1 pacote de macarrão tipo concha (conchiglioni), de preferência grande
- 600 g de **Ricota Fresca Cooper**
- 50g de alcaparras
- 50g de azeitonas pretas picadas
- 50g de cogumelos champignon cortados ao meio
- Manjerição a gosto
- Noz-moscada a gosto
- Sal
- 3 tomates maduros
- Cheiro-verde
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 200 g de presunto ralado
- 200 g de **Queijo Muçarela Cooper** ralado
- 1/2 cebola grande

MODO DE PREPARO

1. Em água fervente com óleo e sal, cozinhe o conchiglioni por volta de 10 a 15 minutos e logo após escorra bem, mas sem enxaguar para não grudar.
2. Para o recheio, amasse a ricota e misture com a azeitona, o cogumelo e o presunto picado.
3. Acerte o sal e adicione um pouco do restante dos temperos (manjerição, noz-moscada e cheiro verde).
4. Com essa mistura, recheie os conchiglioni com cuidado para não deformar.
5. Reserve.

MOLHO

1. Coloque em uma panela o azeite e refogue os tomates picados, adicione a cebola e refogue bem adicionando todo o restante dos temperos. Coloque água e deixe engrossar.
2. Em uma forma, coloque os conchiglioni, cubra com o molho, polvilhe a muçarela ralada e leve ao forno para gratinar.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 18: Cícero de Toledo Piza Filho.

Dia 24: Luiz Antônio Alves Cesar.

Maio (1ª quinzena)

Dia 7: Giovani de Freitas Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 16: Amanda Abrantes da Silva.

Dia 17: Raimundo Leôncio Silva.

Dia 19: Luiz Fernando Siqueira de Sousa.

Dia 20: Maria Isabela Oliveira dos Santos e Stefani Quetsia Mariano Pinto.

Dia 23: Orlando Rodrigues Pereira.

Dia 26: Christie Aparecida Ribeiro Pinto.

Dia 27: Wellington William Siqueira Alves.

Dia 28: Vicente de Paula Monteiro e Geovani Gustavo dos Santos.

Dia 30: João Batista de Almeida.

Maio (1ª quinzena)

Dia 3: José Maria de Araújo de Sousa e Fabricio Batista de Lima.

Dia 5: Gisleno Ferreira dos Santos Pereira, Lamartine Vicente de Barros, Sebastião Rodolfo Furtado da Silva e Patrício da Silva Almeida.

Dia 6: Valdir Queiroz de Lima e Wesley Openheimer Dias Chaves.

Dia 8: José Sebastião Martins.

Dia 11: Edvanio de Souza Silva e Maicon Jean Francellino dos Santos.

Dia 14: Rodney Custódio dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MARÇO 2022

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	105.722
2º	Hissashi Takehara - Jacareí	91.268
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	77.771
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	48.297
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	43.272
6º	Claudio Muller - São José dos Campos	35.445
7º	Alexandre Raciz - Caçapava	32.719
8º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	28.637
9º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	28.505
10º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	24.020
11º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	23.723
12º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	23.260
13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.424
14º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.820
15º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	18.657
16º	José Rubens Alves - São José dos Campos	18.175
17º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	17.009
18º	José Afonso Pereira - Jacareí	15.944
19º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	15.323
20º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	15.039
21º	Geraldo José Peretta - Caçapava	14.575
22º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	14.063
23º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.588
24º	Rafael Eveton dos Santos Intrieri - Jambeiro	12.400
25º	José Carlos Garcia - Jambeiro	11.481
26º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	11.430
27º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.284
28º	José Paulo de Souza - Igaratá	11.209
29º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.284
30º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	10.011

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 494 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.



cooperando

Aqui, você fala com o homem do campo.

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

5º LEILÃO ONLINE

ANIMAIS FILMADOS NO SUL DE MINAS
VALE DO PARAÍBA
REGIÃO SUL FLUMINENSE

21/04 QUINTA - FEIRA
14:00H

45 LOTES

GIROVALE

NÚCLEO DOS CRIADORES DE GIROLANDO DO VALE DO PARAÍBA

30 PARCELAS
6x3+6x2

CADASTRO ANTECIPADO: (11) 3864-5533 - LANCES: (11) 3017-2500

LEILOEIRA: Embral

TRANSMISSÃO: Embral TV

ASSESSORIA: ASSESSORIA RURAL

COORDENAÇÃO: LUIZ GUSTAVO

INFORMAÇÕES: 021 9.6414-2468

PATROCINADORES: ourofino, cooper, R&L VET, etc.

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalypto com a garantia do tratamento em autoclave.

- Mourões, esticadores e palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda

ALPINA
EUCALIPTOS

DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - JSCampos (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\$ 44.779,00	R\$ 858,44
MOBI LIKE 80%	R\$ 51.176,00	R\$ 981,07
MOBI LIKE	R\$ 63.967,00	R\$ 1.226,28
GOL 1.0	R\$ 72.690,00	R\$ 1.393,50
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\$ 100.331,00	R\$ 1.923,40
CITY EX 1.5	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 2.0	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\$ 234.904,00	R\$ 4.503,23
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 abril/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

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

