

cooperando



Ano XLIII | nº 498
Agosto 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

87 ANOS

A Cooper agradece a todos que ajudaram
a construir essa grande história

Parabéns, Cooper!

No próximo dia 25 de agosto, vamos completar 87 anos de uma rica história marcada por muita luta e, sobretudo, união! Nascemos a partir da bravura e ousadia de produtores pioneiros, aos quais somos eternamente gratos. Graças a isso e também à fidelidade, tanto dos produtores quanto dos nossos consumidores, podemos continuar a oferecer produtos cada vez melhores e com mais opções. Agradecemos, nesta oportunidade, primeiramente a Deus, e a todos aqueles que, ao longo dos anos, confiaram em nossa capacidade de produzir e entregar sempre o melhor.

Festejar 87 anos em uma cooperativa representa algo muito significativo e para nós, de São José dos Campos e região, um feito. Afinal, estamos em uma cidade consagrada por suas características tecnológica e industrial e temos a honra e o orgulho de nos apresentarmos como a indústria mais antiga em atividade na cidade.

Neste momento, mesmo passando por mais uma crise, talvez entre as maiores que a nossa geração viveu, com repercussões no mundo todo, especialmente no quesito alimento, tivemos que enfrentar outras questões que multiplicaram os efeitos, como o problema da guerra. As dificuldades econômicas atingiram escala mundial e para nós brasileiros isso não foi diferente.

Apesar disso tudo, temos a alegria de saber que nosso país é um dos que melhor reagiram a todos esses obstáculos. A força dos produtores certamente fez muita diferença para isso. Já passamos por muitas crises e essa, embora seja muito maior, é mais uma. Cabe a nós cumprimentar todos aqueles que nos ajudaram a ultrapassar mais esse momento difícil e felicitar associados, funcionários, parceiros e clientes que fazem da Cooper uma empresa sólida e preparada para seguir firme produzindo e levando para a mesa do consumidor saúde e qualidade.

Saudações cooperativistas!

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Belle, feito para você!

Um produto saboroso e perfeito para quem opta por ingerir menos gordura. O Cooper Belle é o leite pasteurizado semidesnatado de tampinha verde produzido pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Apresentado em garrafas com 1 litro, ele é encontrado nos melhores comércios e

padarias da região ou pode ser adquirido por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Para aproveitar essa facilidade e receber o Cooper Belle e os demais produtos Cooper no conforto de casa, basta acionar o SDC pelo WhastApp (12) 99624-0776 ou acessar www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.

Ops..

MULHER: Se eu morresse, você casava outra vez?
MARIDO: Claro que não! MULHER: Não?! Por quê?!
Não gosta de estar casado? MARIDO: Claro que gosto!!!
MULHER: Então, por que é que não casava de novo? MARIDO: Está bem, casava...
MULHER (com um olhar magoado): Casava? MARIDO: Casava. Só porque foi bom com você...
MULHER: E dormiria com ela na nossa cama? MARIDO: Onde é que você queria que a gente dormisse?
MULHER: E substituiria as minhas fotografias por fotografias dela? MARIDO: É natural que sim...
MULHER: E ela ia usar o meu carro? MARIDO: Não. Ela não dirige...



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 – www.marques@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.



Promoção

Poupança Premiada Sicredi

Economize todo mês e **GANHE** números da sorte para concorrer.



São milhões em prêmios com destino à felicidade

Mais de **200** chances de ganhar

R\$ **2,5** milhões em prêmios*



Consulte seus números da sorte e regulamento em poupancapremiadasicredi.com.br



Sicredi & você.
É parceria de sucesso para poupar e ganhar.



Produtos lácteos e o cenário atual

Inflação, guerra entre Rússia e Ucrânia e ano eleitoral. A combinação desses fatores, somada aos efeitos da pandemia, tem transformado a sobrevivência no mercado em algo desafiador. Dados de uma pesquisa realizada pela NielsenIQ apontam que dois em cada três consumidores estão preocupados com o aumento dos preços de produtos e serviços. O cenário obriga a população a ser criteriosa e realizar as chamadas escolhas inteligentes formadas por uma série de comportamentos que vão desde substituir o lazer fora de casa por ocasiões e eventos em casa, diversificar os canais de compra em busca da melhor relação custo-benefício e reduzir as idas aos pontos de venda, com compras mais racionais,

além de substituir marcas tradicionais por marcas mais baratas e obviamente reduzir o consumo. Mesmo com tudo isso, um dos produtos lácteos tem resistido a crise. O iogurte tem conquistado espaço no consumo de alimentos e permanece na cesta de compras de 70% das famílias brasileiras. De acordo com os analistas, o bom desempenho do iogurte pode estar relacionado ao seu apelo saudável.

Diante dos desafios, mesmo com um cenário pouco favorável, existe espaço para os lácteos na mesa do brasileiro. Isso porque o setor continua resistente e, de acordo com a Kantar, apresenta crescimento estimado de 6,5% em valor no consumo domiciliar, em 2022, no país.



O consumo feminino

Análise publicada pelo MilkPoint, maior portal de lácteos do mundo, aponta que as mulheres consomem mais produtos lácteos que os homens. Em média, elas bebem quase 7 litros de leite por ano, o que representa 5% acima dos índices apresentados pelo público masculino. Em segundo lugar, o derivado do leite

mais consumido pelo sexo feminino é a bebida láctea. São mais de 5 litros ao ano. O iogurte não fica muito atrás, afinal as mulheres ingerem 3,7 kg de iogurte por ano e isso representa 56% a mais que os homens. Somados, os três itens correspondem a 82,2% do consumo de lácteos do público feminino no país, ou 16,2 kg/ano.

Cursos presenciais da Embrapa

A Embrapa Gado de Leite, unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, voltou a realizar cursos presenciais. Em julho, o tema foi Inseminação Artificial de Bovinos. Além dessa formação, também faz parte das capacitações disponíveis: Atualização em Pecuária de Leite, Formação de Ordenhadores, Produção de Leite a Pasto, Diagnóstico de Brucelose e Tuberculose (para veterinários) e Aspiração Folicular Guiada por Ultrassom em Bovinos. Os cursos são coordenados pelo Núcleo de Transferência, Treinamento e Capacitação em Pecuária de Leite e ocorrem no Campo Experimental José Henrique Bruschi (CEJHB), localizado na Rodovia MG 133, km 42, Zona Rural, Coronel Pacheco - MG. A Embrapa também oferece os cursos a distância e de curta duração. São formações específicas para técnicos,

produtores rurais e estudantes. Nesta modalidade, as aulas são transmitidas pelo endereço <http://ead.cnppl.embrapa.br>, tem materiais didáticos exclusivos, produzidos pelos pesquisadores da Embrapa Gado de Leite e ao fim do curso o aluno recebe certificado reconhecido pelo mercado. Para mais informações, tanto dos cursos presenciais quanto dos disponíveis on-line, acesse: www.embrapa.br/gado-de-leite/cursos.



Modalidade de sócio sem capital

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos informa que a partir do dia 1º de agosto, teve início a modalidade de sócio sem capital. Faça a sua adesão e obtenha desconto nas lojas agropecuárias e supermercado Cooper. Mais informações podem ser obtidas no balcão das lojas.

Medidas para controle da CCS

Quando o assunto é a qualidade do leite, controlar a Contagem de Células Somáticas (CCS) é primordial. Para isso, é preciso evitar erros comuns de acontecer nas propriedades. A seguir, itens simples, mas que exigem máxima atenção dos produtores para manter a CCS baixa.

Ordenha de tetos sujos ou molhados - Ordenhar vacas com os tetos mal higienizados ou molhados resulta em maior incidência de mastite e maior contagem de células somáticas. Por isso, a regra de ouro em uma propriedade leiteira é fazer a ordenha sempre com os tetos secos e limpos. Ao higienizá-los, é fundamental certificar-se que não há presença de umidade que possa contaminá-los.

Pré ou pós-dipping - A aplicação de solução para desinfetar os tetos é muito importante e deve ser feita sem falhas. O pré-dipping e pós-dipping quando não realizados de maneira adequada são caminho certo para a mastite.

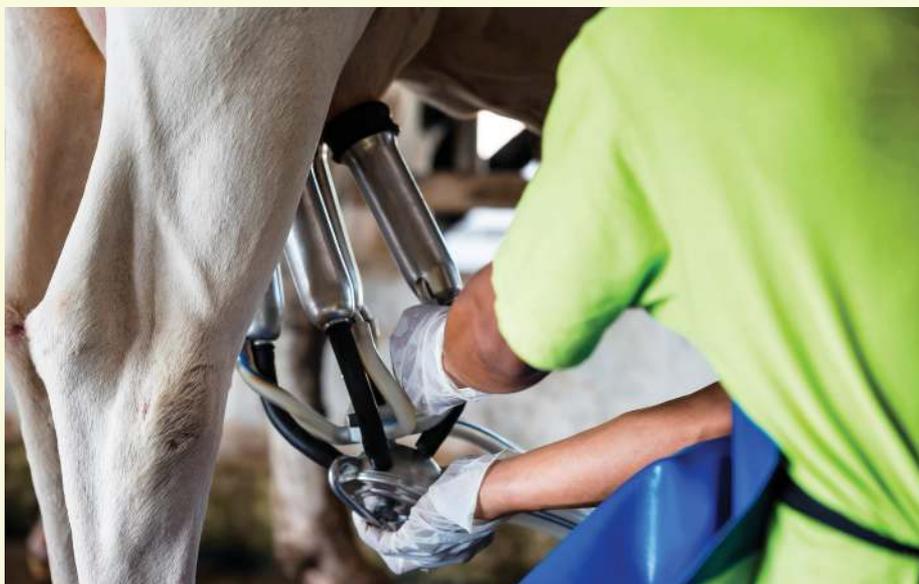
Estimulação do teto e colocação da ordenhadeira - A inserção da ordenhadeira deve acontecer entre 1 a 1,5 minuto após a estimulação do teto. Especialmente

listas indicam coordenar a colocação da ordenhadeira com a descida do leite, o que ajuda a garantir que o equipamento esteja conectado durante o período em que o fluxo de leite é mais alto.

Mãos limpas sempre - Lavar muito bem as mãos antes da ordenha evita que bactérias passem para as luvas e por consequência para os tetos dos animais. Usar as luvas reduz conside-

ravelmente a disseminação da mastite, mas de nada adianta usá-las sem a correta higienização do material e das mãos do ordenhador.

Excesso de ordenha - O controle do tempo em que a ordenhadeira está em funcionamento evita que ocorram lesões no teto. Ou seja, a ordenha em excesso também pode aumentar as chances de bactérias contaminarem o animal.



Médicos-veterinários da Cooper

atenção, produtores! A tabela a seguir apresenta o plantão dos médicos-veterinários para os meses de agosto e setembro. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Agosto		Setembro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Guilherme	6 e 7	Robson	3 e 4	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Geraldo	13 e 14	Fernando	7, 10 e 11	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
André	20 e 21	Mauro	17 e 18	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Camilla	27 e 28	Guilherme	24 e 25	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
				Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829

Primeiros socorros em bovinos: como proceder?

Saiba como lidar com uma emergência e quando recorrer ao médico-veterinário

Dra. Camilla de Souza Vieira

Em um atendimento emergencial, o tempo é nosso inimigo e cada situação requer diferentes procedimentos. Por isso, temos que ter em mente que toda ajuda é bem-vinda. Alguém que saiba realizar a técnica na própria propriedade, mesmo que não seja profissional da área, é de suma importância, pois estamos partindo do ponto de que a sobrevivência e a saúde do animal é o que realmente nos interessa.

Situações emergenciais podem envolver fraturas de diferentes graus, estado de caquexia e inapetência, os mais variados distúrbios metabólicos devido a inúmeras enfermidades existentes e até mesmo um animal que amanheceu sem apetite e se encontra prostrado. A diferença entre elas é basicamente o grau de comprometimento do animal e o quanto você, produtor ou funcionário, tem de conhecimento e ferramentas para lidar com aquela situação adversa.

A análise do estado geral e da possível causa é o primeiro passo, mas, em situações agonizantes, deve-se entrar em contato com o médico-veterinário imediatamente, seja para orientações sobre os primeiros socorros que já podem ser executados, seja para atendimento presencial o mais rápido possível. Cada situação terá a sua particularidade e, como já é do nosso conhecimento, ter uma farmácia com pelo menos o mínimo de medicações é primordial nessas situações, já que esses remédios serão sempre muito bem-vindos para a analgesia (alívio da dor) e o tratamento sistêmico do agente causador da enfermidade.

As emergências rotineiras merecem maior atenção quando o animal já se encontra debilitado e em estado de carência energética (desnutrido),

pois, além do tratamento padrão ouro (melhor tratamento), o animal necessita do chamado tratamento suporte, que consiste na reposição dos nutrientes essenciais de que ele precisa para conseguir responder bem à medicação e para evolução clínica regressiva da doença, ou seja, responder bem ao tratamento até a cura completa. O que muitas vezes ocorre é a manutenção ser feita com soro e medicações para alívio da dor e a causa principal não ser tratada. Importante saber que o soro, seja qual for a composição (exceto os que contêm cálcio), é apenas um suporte que faz a reposição alimentar e hídrica (água) de que aquele animal estava deficiente e não ingeriu por algum motivo específico.

Outra falha quando tentamos tratar as emergências sem auxílio veterinário é aplicar a medicação certa, porém não dar o tratamento suporte ao animal. A Babesiose e/ou Anaplasmose (“doen-

ças do carrapato”), por exemplo, vêm acompanhadas de uma anemia normalmente aguda, e as medicações utilizadas para tratá-las são princípios ativos relativamente fortes, então o animal precisa estar em condições de metabolizar essa medicação para responder bem ao tratamento. Porém, o que acontece muitas vezes é o tratamento correto aplicado, mas com suporte inadequado ou não realizado.

A definição didática de emergência é a constatação médica de condições de agravo à saúde que impliquem sofrimento intenso ou risco iminente de morte, exigindo, portanto, tratamento médico imediato. Assim, sempre que estiver diante de uma emergência, saiba como proceder e diferenciar os riscos e, por fim, não economize quando precisar do médico-veterinário! Fique atento, produtor, o quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!



A Cooper é assim!

Em agosto, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completa 87 anos de história e continua sua missão de produzir um dos alimentos mais nobres que existem



No longínquo ano de 1935, pioneiros pecuaristas de leite iniciaram a luta que continua, diuturnamente, nas propriedades dos bravos associados. Sem exceção, eles não medem esforços para fazer da profissão um verdadeiro ato de dedicação e empenho genuínos que resultam em sucesso por uma razão muito simples: paixão pelo que fazem. Evidentemente, a atividade tem seus inúmeros percalços e obstáculos que parecem intransponíveis para quem não está envolvido com a lida. Para os cooperados, não. Quanto maior é a dificuldade, maior é o esforço e lá se vai mais uma crise e a Cooper continua de pé e mais forte ainda.

Nesta data tão importante, além das justas e necessárias reverências a todos os cooperados, cabe aqui importantes menções. Quando o consumidor chega aos comércios da região e escolhe os produtos Cooper, está adquirindo qualidade, excelência e

tradição. O que talvez os clientes nem imaginem são os caminhos para que a sua mesa fique mais saudável e saborosa todos os dias. Os produtores acordam literalmente junto com as galinhas e o trabalho tem início antes do raiar do sol. Isso é só o começo, pois os afazeres tomam o dia e essas famílias só param quando a noite chega para começar tudo novamente no dia seguinte, todos os dias do ano, sem interrupções. Na cidade, um valoroso grupo de funcionários está preparado para receber a matéria-prima e transformá-la para que possa enfim chegar às prateleiras. Tudo feito com muito cuidado, profissionalismo e boas práticas de fabricação, desde a coleta do material até a entrega do produto pronto seja nas padarias, nos mercados, seja na porta de casa dos consumidores.

A partir daí, entram em cena os parceiros Cooper, tanto aqueles que fornecem insumos para o bom funcionamento da Cooperativa, na loja agro-

pecuária, nos postos de combustíveis, no mercado e na fábrica de rações, como os preciosos revendedores, que nos pontos de venda executam sempre com simpatia a tarefa na outra ponta de um processo que começa nos sítios e fazendas com muito amor e carinho e só é concluído quando a satisfação dos fregueses está completa.

Mais que uma empresa, a Cooper é uma cooperativa feita de gente que se importa de verdade com todos aqueles que acreditam na marca da vaquinha. Por isso, neste mês de agosto, resta agradecer a todos: diretoria, conselheiros, produtores associados, fornecedores, funcionários, parceiros, distribuidores, revendedores, clientes e amigos. E a esta cooperativa ficam os mais legítimos e sinceros cumprimentos. Parabéns, Cooper, pelos seus 87 anos de uma linda história. Que a sua trajetória continue sólida, longa, inovadora e que novas décadas venham recheadas de motivos para comemorar.

Qualidade e excelência no Jardim Imperial

Seguindo a missão de apresentar aos leitores da revista Cooperando os principais revendedores dos produtos Cooper na região, chegamos à Praça Francisco Lopes de Azevedo, nº 14. No endereço, que fica no bairro Jardim Imperial, zona sul de São José dos Campos, está a Padaria Ponto Brasil Novo. O comércio funciona de segunda a sexta-feira, das 5h30 às 22h30, e aos sábados e domingos, das 6h às 22h30. A filha do proprietário, José Maria e Ramos, e também administradora do local é Lucinda Aparecida Ramos. Segundo ela, a padaria funciona desde 1999, atendendo todo tipo de público entre crianças, jovens e idosos. “Sempre com a mesma igualdade e respeito. Frequentam nosso estabelecimento três mil pessoas por dia, aproximadamente. Para atender toda essa gente, temos uma estrutura de aproximadamente 150m², e destes 60m² para panificação e 30m² para vendas”, afirma. Ela explica que a Ponto Brasil Novo já foi o primeiro emprego de muitos jovens da região e atualmente 29 funcionários se dividem nas funções de confeitiro, padeiro, salgadeiro, chapeiro, cozinheiro, ajudante de cozinha, faxineira, caixa, balconista e gerente.

A parceria com a Cooper é classificada por Lucinda como excelente. “A cooperativa atende todas as nossas expectativas. Os produtos, preços, a inovação são excelentes. Enxergamos a Cooper como uma família e é assim que somos tratados por todos. Agradeço muito a Cooper e ao Bruno que nos atende, por esta grande parceria, que espero ser muito longa”, avalia.

Hoje a Ponto Novo Brasil trabalha com os seguintes produtos fabricados pela Cooperativa: a Mussarela, Queijo Minas, Iogurte, Manteiga Extra e com a linha de leites. “Em nosso setor da

copa, os pãezinhos na chapa são preparados exclusivamente com Manteiga Extra Cooper. Nossos clientes não aceitam outra marca, isso mostra a qualidade da Cooper”, acrescenta a administradora.

Para ela, o diferencial da padaria é estar na região central do bairro e, por isso, ter condições de atender a todos os bairros próximos, como Jardim Colonial, Jardim Imperial, Campo dos Alemães, Dom Pedro e adja-

cências. “Nossos produtos também primam pela excelência, tudo com aquele toque de tradição, buscando sempre pela inovação e qualidade”, diz Lucinda.

Ampliar e reformar o estabelecimento faz parte do planejamento. “Queremos fazer em etapas. Vamos começar com o nosso deck externo. A previsão é que ele esteja pronto para inauguração em novembro. Assim podemos estreiar para a copa do mundo.”



Padaria Ponto Brasil Novo

Praça Francisco Lopes de Azevedo, 14 - Jardim Imperial – São José dos Campos

:: **Funcionamento:** de segunda a sexta-feira, das 5h30 às 22h30, e aos sábados e domingos, das 6h às 22h30.

Tel.: (12) 3903-1980

A família é sua força!



A propriedade chamava-se Fazenda Irmãos Alves e era dos três irmãos. O terreno foi dividido e o nome permaneceu, porém com 24 alqueires ficou conhecido como Sítio Irmãos Alves. Estamos no bairro do São João e o bate-papo muito agradável, desta vez, foi com o Cooperado do Mês Luiz Antonio Alves. De família grande formada por oito irmãos, sendo seis homens e duas mulheres, a primeira fala do associado demonstra muito a importância da família em sua vida. “Eu estou aqui, o João Carlos fica atrás desse morro, mas lá ao fundo tem o Assis, que não é cooperado. Essa que chegou agora é a Ana Maria da Silveira Alves, minha querida esposa. Completamos no dia 10 de julho 40 anos de casados. E mais lá ao fundo tem o Rubens, o conhecido Rubão da padaria”, explica com orgulho Toninho, como prefere ser tratado.

Ele continua a completar a árvore genealógica. “Em parte do sítio Santana, que tem 26 alqueires, vive meu irmão Joaquim. Minha irmã Maria Conceição é proprietária da padaria Estrela, que já foi retratada pela revista Cooperando. Ela é casada com o Pedro, que é primo da minha esposa. O Benedito Pedro é irmão da Ana e mora perto do Afonsinho, que foi casado com a Luzia, já falecida e irmã dela também. A revista também já fez matéria com a Lúcia, sobrinha da minha esposa, casada com o Giovanni, cooperado.”

A história de toda essa geração começou com o pai de Toninho. “Meu pai, Antonio Alves, tinha o apelido de Antonio Sá Flor, nome, inclusive, da estrada que passa aqui em frente. Ele tomava conta da fazenda, onde depois funcionou, por muitos anos, o clube Luso Brasileiro. Em 1956, ele comprou uma propriedade e viemos morar para cá. Em 1965, o pai da

Ana comprou uma fazenda e veio para nosso bairro. O local aqui reunia a divisa dos municípios São José dos Campos, Jacareí e Igaratá. Quando a represa do Jaguari encheu, em 1969, surgiu uma nova área para Igaratá e de um lado ficou o bairro do Sobrado e aqui São João, ambos em São José”, continua.

Em 1976, Toninho abriu a matrícula e começou a enviar leite para a cooperativa. Um ano depois, foi trabalhar como motorista de carreta, mas sem abandonar a lida. “O leite mesmo eu nunca deixei de lado. Sempre tivemos o sonho de vencer na vida, por isso fiz muita coisa”, acrescenta. De fato, o cooperado, além de dirigir caminhão, também tem outras vertentes na sua trajetória. “Surgiu a oportunidade de comprar uma padaria em Eugênio de Melo. Não fabricávamos o pão, mas funcionava com tudo que tinha direito. Trabalhamos nesse local de 1977 até 1980. Então, vendemos o comércio e compramos a padaria União, em Santana. Hoje funciona uma agência do Banco do Brasil, mas ficamos nesse endereço por 15 anos.” Nessa época, Toninho também tinha uma cantina no Senai e foi proprietário do conhecido Estúdio Rack, uma casa noturna na Avenida Rui Barbosa. Porém, foi quan-

do vendeu a padaria União que investiu na atual propriedade e, em 1995, começou a construir a casa onde mora.

Em 2003, Mauro, o irmão caçula do Toninho, o convidou para entrar de sócio na padaria Pampulha. “O meu filho mais velho, Luiz Antonio, já trabalhava na cidade, o Paulo, meu segundo filho, estava na roça comigo e começou a tocar a padaria, e o caçula, Carlos Alberto, tinha pouca idade e vivia conosco.” O tempo passou e hoje faz 6 anos que Toninho está em definitivo na roça e os três filhos comandam juntos a padaria, uma das mais frequentadas do bairro Jardim das Indústrias.

Hoje, na lida e feliz, ele mantém a rotina de um pecuarista de leite: levanta cedo, ordenha as vacas, planta milho, tem criação de galinhas e porcos, uma horta e faz tudo isso junto com os afazeres da casa, responsabilidade dividida com a esposa. No alto dos seus 67 anos e com muita experiência, afirma, sem sombra de dúvidas, que a roça e o leite são o que ele gosta verdadeiramente. “A padaria também tem espaço para o meu gosto. Mas a nossa vida é essa aí, muita luta, muita vivência, mas é gratificante ver tudo o que já passamos e o quanto conseguimos conquistar.”



Ficha do Produtor

- Cooperado: Luiz Antonio Alves • Propriedade: Sítio Irmãos Alves – São José dos Campos
- Rebanho: 30 cabeças em lactação • Produto: Leite resfriado • Produção: 300 litros/dia

Pavê de morango com chocolate



INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de Leite Cooper Top
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de morango
- 1 colher (chá) de baunilha
- 100 g de chocolate meio amargo
- 1 xícara (chá) de chantilly
- morango e chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

1. Numa panela, coloque o leite condensado, o leite (reserve um pouco), as gemas levemente batidas, a baunilha e a farinha misturada no leite reservado.
2. Mexa até engrossar.
3. Desligue e junte o creme de leite com o soro.
4. Divida o creme obtido igualmente em dois refratários.

1º CREME

1. No primeiro refratário, junte o chocolate raspado com o creme ainda quente. Mexa até derreter totalmente. Acrescente 1 xícara (chá) de morangos picados. Misture e reserve.

2º CREME

1. No segundo refratário, junte o creme chantilly e 1 xícara (chá) de morangos picados ao creme. Misture e reserve.

MONTAGEM

1. Num refratário, coloque na seguinte ordem: o segundo creme, as bolachas, o creme de chocolate (primeiro creme), bolachas, o segundo creme e o primeiro creme.
1. Por fim, coloque chantilly no saco de confeitar (bico pitanga médio) e decore. Espalhe sobre o pavê.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 27: Augusto Marques de Magalhães.

Dia 30: João Aparecido Corra.

Dia 31: Dinaura Vitorio Carvalho.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 14: João Batista de Oliveira.

FUNCIONÁRIOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 18: Paulo Victor Rodrigues Ribeiro de Castro.

Dia 19: Bruno José Amaral da Silva.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: Antonio Markennedy Eugenio Monte e José Angelo dos Santos.

Dia 25: Gabriel Ferreira Rodrigues.

Dia 29: Michele Cristina Martins Euzebio.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Sabrina Ribeiro Costa e Thiago Lemes dos Santos.

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 8: Wagner Alcantara de Medeiros.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira.

Dia 12: João Abrão de Matos e Júlio César Dellu.

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JULHO 2022

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Hissashi Takehara - Jacareí	117.030
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	110.617
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	106.823
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	63.380
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	61.344
	6º	Igor Alferd Tschizik - Paraibuna	42.409
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	32.533
	8º	Alexandre Racz - Caçapava	32.020
	9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	29.809
	10º	José Rubens Alves - São José dos Campos	23.332
	11º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	18.839
	12º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	18.034
	13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	17.690
	14º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.244
	15º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.904
	16º	José Afonso Pereira - Jacareí	16.071
	17º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	14.912
	18º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.067
	19º	Geraldo José Peretta - Caçapava	14.005
	20º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	12.914
	21º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	12.847
	22º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	12.787
	23º	Augusto Marques de Magalhaes - Caçapava	12.663
	24º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	12.444
	25º	Antonio Otavio de Faria e outro - Natividade da Serra	11.498
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.329
	27º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	11.215
	28º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	11.207
	29º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.136
	30º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	10.533



Grupo Ourho
é **excelência em**
prestação de serviços
em facilities e RH.

Há **30 anos** atuando de forma estratégica na gestão de pessoas.

Já **concluiu mais de 130 mil empregos** e conta com mais de 2 mil colaboradores.

Soluções em facilities

- Zeladoria;
- Portaria Remota;
- Vigilância;
- Monitoramento;
- Portaria 24h.

Soluções em RH

- Mão de obra temporária/efetiva;
- Recrutamento e seleção.

Com sedes em São José dos Campos, Taubaté e Lorena.

Entre em contato e fale com um dos nossos atendentes: (12) 98308-0098

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

REALIZE SEUS SONHOS!



TABELA AGOSTO 2022 | GRUPO DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI LIKE 70%	R\$ 45.792,00	R\$ 877,86	CITY EX	R\$ 116.000,00	R\$ 2.223,78
MOBI LIKE 80%	R\$ 52.334,00	R\$ 1.003,27	CRUZE 1.4	R\$ 142.280,00	R\$ 2.727,58
MOBI LIKE	R\$ 65.411,00	R\$ 1.253,96	TORO 1.8	R\$ 144.536,00	R\$ 2.770,83
GOL 1.0	R\$ 74.820,00	R\$ 1.434,34	COROLLA XEI	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
HB20 1.0	R\$ 79.790,00	R\$ 1.529,61	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 177.713,00	R\$ 3.406,85
SAVEIRO 1.6	R\$ 88.470,00	R\$ 1.696,01	L200 GL 2.4 DIESEL	R\$ 241.729,00	R\$ 4.634,07
STRADA 1.4	R\$ 100.331,00	R\$ 1.923,40	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 273.090,00	R\$ 5.235,27
O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito			S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 277.270,00	R\$ 5.315,40



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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](https://www.facebook.com/vinacconsorcios) [@vinacoficial](https://www.instagram.com/vinacoficial)