

cooperando

Ano XLIII | nº 500
Outubro 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Leite é saúde

Para as crianças, sempre
o melhor: Cooper!

Lançamento: Manteiga Extra
Cooper em nova embalagem.



Outubro: mês de importantes acontecimentos

O período que vivemos é marcado pelo início das plantações. São elas que vão garantir o sustento do nosso rebanho na próxima entressafra. Que as chuvas sejam bem-vindas e contribuam para o melhor resultado que todos nós esperamos. Para que todos se sintam estimulados, existe a previsão de termos um ano com maior precipitação de chuvas. Vamos aproveitar para redobrar nossos esforços e plantarmos ainda mais que em anos anteriores, a fim de que possamos nos abastecer o suficiente e oferecer a melhor alimentação para o gado.

Em outubro, celebramos uma marca histórica da nossa revista. A Cooperando está completando 500 edições. A publicação faz parte do cotidiano dos Cooperados, produtores e de cada amigo ligado à nossa Cooperativa há 42 anos. Todos esses anos serviram para que pudéssemos medir a importância que a nossa querida Cooperando tem. Ela é um contato direto da direção da Cooperativa e dos diversos departamentos com associados e vice-versa. A maneira como é produzida reforça o seu propósito e faz com que ela seja valorizada a cada edição, afinal ela é um veículo perene que, entre outras importantes funções, publica e deixa registrada a história da nossa Cooperativa.

Não podemos deixar de mencionar a comemoração do Dia das Crianças, público muito importante para a Cooper. Tudo que produzimos está na base alimentar de toda criança. Nunca esquecendo de que, quando se fala em alimentação para os pequenos, depois do materno, o leite é o mais importante alimento para eles. Prova disso é que ele está incluído em todos os programas sociais por não ser considerado um gasto pelos nossos governos, mas um investimento para que todos tenham mais saúde.

Para encerrar, relembro que estamos em ano eleitoral. Esperamos que os resultados das urnas sejam aqueles que todos nós desejamos para que possamos continuar crescendo e sempre esperançosos em produzir cada vez mais.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



A Mussarela Cooper é irresistível!

O Queijo Mussarela Cooper tem sabor levemente salgado e textura macia, que facilita seu fatiamento. É fabricado a partir do leite pasteurizado, entre outros componentes. Experimente e comprove a qualidade! Disponível em embalagens com 500 gramas ou 2,4 kg, ele pode ser adquirido nas melhores padarias e comércios da região ou por meio do SDC (Serviço Domiciliar Cooper) pelo telefone (12) 2139-2230, por mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acesse www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.



Que sorte é essa?

Em um disputado jogo de pôquer, Almeida aposta todo dinheiro que tem e perde.

Aposta a carteira e perde. Aposta o carro e perde. Então ele não vê outra opção:

— Eu aposto minha mulher!

Os outros jogadores ficam espantados e o melhor amigo do Almeida desiste do jogo.

— Ahá! — grita Almeida pra ele — Está com medo de perder, né?

— Eu não! — responde o amigo — Estou com medo é de ganhar!



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 com a gente e concorra a **meio milhão de reais*** com destino à felicidade.



A cada R\$ 100,00 depositados



1 número da sorte

Ganhe números em dobro na poupança programada.

Números da sorte e regulamento em poupancapremiadasicredi.com.br



Promoção válida para as cooperativas filiadas à Central PR/SP/RJ. Período de participação de 14/03 a 12/12/2022. Título de Capitalização de Pagamento Único, Modalidade Incentivo, emitido pela MAPFRE Capitalização S.A., CNPJ 09.382.998/0001-00, Processo SUSEP nº 15414.602024/2022-27. Cessão de participação nos sorteios. Quantidade de sorteios previstos: 40. *Valor da premiação líquida de Imposto de Renda. Consulte regulamento completo no site www.poupancapremiadasicredi.com.br.

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

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



De roupa nova



Que a Manteiga Extra da Cooper é um produto nobre, produzido a partir do creme de leite fresco e esterilizado, acrescido de fermento láctico selecionado para um aroma e sabor característicos você já sabia. Que, a exemplo de toda a linha de produtos Cooper, ela apresenta uma qualidade incomparável também.

A grande novidade é que, para adquiri-la nos comércios e melhores padarias da região, você também poderá encontrá-la em potes laranja e azul. Isso mesmo, a mesma delícia de sempre, mas a partir de agora com mais uma opção de embalagem: bonita e prática para tornar suas refeições ainda mais especiais. Lembrando que a Manteiga Extra Cooper apresenta o conhecido tom amarelo-claro, não tem corantes e a embalagem em tabletes continua disponível.

INVISTA EM ENERGIA SOLAR E ECONOMIZE!

www.simepeenergia.com.br simepeenergia (12)99181-0769

Minicurso do Senar

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) tem um minicurso para quem pretende conhecer um pouco mais sobre o cuidado com a terra. Sob o título Correção da Acidez do Solo, a capacitação é gratuita, oferece ferramentas de aprendizagem com minibook em PDF, com o conteúdo do curso para consulta a qualquer momento. Além disso, também são apresentados vídeo e quiz para autoavaliação do aprendizado.

A proposta do Senar é que seja um aprendizado de menor duração com transmissão de conhecimento de maneira fácil e prática. Quem faz o minicurso passa a compreender a importância e os critérios da calagem na correção da acidez, para a exploração agropecuária dos solos tropicais. Os assuntos que fazem parte da formação são: calagem; distribuição e incorporação do calcário; o que é gessagem e a aplicação do gesso agrícola. Para mais informações, acesse o site: <https://ead.senar.org.br/minicurso/correcao-da-acidez-do-solo-2>.



Cooperando chega à edição 500!



A revista Cooperando está completando, em outubro, 500 edições! A publicação nasceu há 42 anos e tradicionalmente tem informado as novidades e principais notícias da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O veículo é dirigido aos seus associados, produtores de leite, funcionários, prestadores de serviços, fornecedores, clientes e representantes da pecuária leiteira de todo o Vale do Paraíba e região. Todos os meses, a revista mantém a comunicação e faz esse contato direto com o seu público de forma ininterrupta. A Cooperando tornou-se, com o passar de longos anos, um

importante elo entre a Cooper, seus leitores e especialmente os cooperados que estão diuturnamente trabalhando firmemente para produzir a melhor matéria-prima e permitir à Cooperativa oferecer produtos de excelência aos consumidores.

O conteúdo editorial leve e direcionado, a diagramação moderna e versátil, além da distribuição muito bem planejada e executada e, principalmente, a periodicidade constante são algumas das características que fazem da Cooperando uma publicação sólida. Ela se soma aos canais digitais (Instagram, Facebook e site) para fazer da comunicação da Cooperativa um trabalho conjunto e pautado pela seriedade e competência, características presentes no DNA da Cooper.

Você sabia?

A manteiga contém alguns ácidos graxos, como o ácido linoleico conjugado (CLA), que tem uma ação benéfica à saúde por suas características anticarcinogênicas, antibacterianas e antidiabéticas. Segundo estudos, a manteiga também apresenta vitaminas A, E, B12 e K2. Esta última, por exem-

plo, tem como uma de suas principais vantagens a proteção contra osteoporose e doenças cardiovasculares.

Pesquisadores também apontam que a manteiga tem betacaroteno, que faz bem à saúde por diminuir o risco de doenças cardiovasculares e contribuir para eficiência do sistema imunológico.



Plantão para outubro e novembro

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper para os próximos meses seguirá a tabela abaixo. 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.

Outubro		Novembro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Geraldo	1º e 2	Robson	2, 5 e 6	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
André	8 e 9	Guilherme	12, 13 e 15	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla	12, 15 e 16	Geraldo	19 e 20	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Fernando	22 e 23	André	26 e 27	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
Mauro	29 e 30			Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829

Mastite: onde estamos errando?

Entenda os reais desafios e o quanto isso pode custar financeira e zootecnicamente

Dra. Camilla de Souza Vieira

Em uma abordagem cronológica, vamos ao início e à definição de todo o processo: afinal, o que significa o termo mastite? A mastite (do grego mastos) ou mamite (do latim mammae) é uma inflamação da glândula mamária, ou seja, um processo inflamatório causado principalmente por microrganismos, como bactérias (que acometem a maioria dos casos), fungos, leveduras e algas.

A resposta a essa agressão ao tecido mamário corresponde às defesas do sistema imune da vaca, com o intuito de eliminar o agente causador, neutralizar as toxinas produzidas por esses microrganismos e ser auxílio na regeneração dos tecidos mamários afetados. Seguindo esse raciocínio, temos dois caminhos após o processo se instalar: a resolução da inflamação ou o agravamento da mastite. O que vai acontecer depende de três fatores principais que demandam bastante atenção, pois são os pilares dos desafios que enfrentaremos: a capacidade da resposta imune da vaca, a patogenicidade (capacidade de causar doença) do agente causador e os fatores ambientais estressantes.

Entendendo o conceito e o que determina a evolução ou não da enfermidade, temos que ter em mente os desafios que envolvem os fatores de risco, que são definidos em situações predisponentes que aumentam a probabilidade de se desenvolver diversos graus da doença. Entre eles, temos conceitos correlacionados com a vaca, como o nível de produção, estágio (período seco, transição, fases da lactação), número de lactações, imunidade e conformação de úberes e tetos. Já quando falamos de fatores relacionados com o próprio úbere/quarto mamário, temos como exemplo a hiperqueratose (espessamento da pele), em conjunto com o funcionamento da ordenha nas questões relacionadas à qualidade do vácuo, manutenção das



ordenhadeiras e todo o processo e as fases que envolvem a retirada do leite.

Além de todos esses fatores de risco, temos os inerentes ao rebanho, que se referem aos tipos de instalação, perfil dos agentes causadores (história epidemiológica), estado nutricional, nível de conforto do ambiente e conforto térmico, sendo relacionado diretamente com a higiene geral e específica.

Ao nos depararmos com essas diversas informações e fatores que interferem diretamente e indiretamente no assunto, vemos o quanto a mastite é complexa e merece a nossa plena atenção. Cada fator de risco é importante e deve ser estudado, mas, em meio a tanta complexidade, podemos resumir de maneira simples e objetiva que tipicamente os novos casos de mastite se iniciam quando microrganismos invadem a glândula mamária pelo canal do teto, e os principais meios e mecanismos de invasão são a colonização da pele e do canal dos tetos entre as ordenhas, a inversão do fluxo de leite durante a ordenha (flutuações de vácuo, queda ou deslizamento

de teteiras) e a introdução de cânulas contaminadas durante o tratamento intramamário. Assim, conseguimos entender o primeiro passo de toda a nossa jornada contra a mastite e ter a resposta de onde realmente estamos errando.

Por fim, nos perguntamos: quanto custa um caso de mastite? Como relatado na reportagem anterior, infelizmente os números são catastróficos. Mas, além de diversos estudos mostrarem o quanto isso se reflete financeiramente, temos que lembrar também os custos zootécnicos, já que o animal perde consideravelmente sua capacidade produtiva e reprodutiva, como a redução da qualidade do leite, e isso reflete diretamente no seu preço comercial. Quando falamos em bem-estar clínico geral, é algo extremamente impactante, sendo comum a perda ou descarte precoce dos animais, algo realmente inadmissível nessas condições. Portanto, fique atento, produtor! Mantenha-se sempre informado e com assistência técnica especializada para auxiliar. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!

Hora de cuidar do plantio

Na edição passada, a revista Cooperando trouxe informações sobre a análise do solo. O próximo passo para o produtor que vai realizar o plantio é ter máxima atenção aos seguintes detalhes: garantir os insumos necessários como o adubo que será usado no plantio e, futuramente, na adubação de cobertura; selecionar uma semente de qualidade, de uma variedade adaptada à região, clima e solo onde será realizada a lavoura e garantir que os defensivos possivelmente necessários estejam disponíveis, como fungicidas, inseticidas e herbicidas.

Segundo o Agrônomo da Cooper, Marcio Aquino, e o Estagiário em Agronomia da Cooperativa, Igor Sattelmayer Lameiro, após as ações iniciais, o produtor pode começar o preparo do solo, com a aração ou gradagem. “Para aqueles que não possuem maquinário próprio, como semeadoura, arado, grade ou até mesmo trator, é importante garantir o maquinário previamente, seja na prefeitura do município ou de algum particular, uma vez que, nessa época, a demanda por esses implementos aumenta consideravelmente”, alertam.

Uma lavoura de qualidade depende de vários fatores, como o período do plantio, o clima, a qualidade dos insumos usados, regulagem da semeadoura, fertilidade do solo e principalmente de água. Marcio e Igor ressaltam que o produtor deve ter atenção à janela de plantio para utilizar totalmente a área em um menor espaço de tempo, garantindo assim a uniformidade da lavoura. Apesar de muito bem-vinda, a chuva pode ser um fator limitante, uma vez que impossibilita a entrada na área para a realização do plantio. Por isso, o produtor deve estar atento à precipitação em sua região, a fim de garantir a entrada e a saída da área no momento em que a chuva dá uma trégua, assegurando, dessa forma, que a plantação receba uma boa quantidade de chuva logo após o término do plantio.

Para que o período de plantio ocorra sem muitos imprevistos, o produtor precisa estar com a manutenção de todos os seus implementos em dia e realizar as revisões necessárias. Isso pode represen-

tar uma drástica redução na chance de quebra ou falha do maquinário, favorecendo a execução da atividade e reduzindo o gasto com novas peças, necessárias em caso de alguma quebra. Outro ponto muito importante é a regulagem dos implementos, principalmente da semeadoura. Existem vários tipos no mercado, com diferentes formas de funcionamento. Cada uma tem uma regulagem diferente, portanto o produtor deve estar atento ao modelo da qual vai utilizar.

As orientações são principalmente para as culturas de milho e sorgo, já que elas são largamente utilizadas para silagem, mas, caso o produtor opte pelo plantio de cana-de-açúcar ou de capim, as recomendações são as mesmas, com diferença somente na forma como ocorre a implementação da lavoura.

De acordo com o Departamento de Agronomia da Cooper, o tempo de duração da semeadura vai depender diretamente do tamanho da área em que ela será realizada e da disponibilidade de tempo que o produtor tem para realizá-la. O ponto de colheita também varia muito, de acordo com a cultura implementada e a variedade, mas em média, para a cultura do milho ou sorgo, deve durar de 90 a 110 dias após o final do plantio. Ou seja, o momento para o plantio que garantirá uma alimentação suficiente e de qualidade para o rebanho no próximo inverno é agora.

Lembrando que, caso o cooperado precise de qualquer auxílio, os profissionais de Agronomia da Cooperativa permanecem à disposição para a orientação necessária.



O melhor sabor de todos os dias!

Quem passa pelo Jardim das Indústrias e procura um local aconchegante, agradável e que sabe receber, tem na altura do número 2461, da Avenida João Batista Soares de Queiroz Junior uma parada obrigatória. O que vem escrito nas sacolinhas do comércio que funciona ali “O melhor sabor de todos os dias” entrega muito da experiência que se tem ao frequentar o local. Há quase 30 anos agradando os mais exigentes consumidores, a Pampulha – Pães e Doces traz na qualidade, sabor dos produtos oferecidos e no jeito de receber parte da razão do seu sucesso.

Para conhecer essa história, a reportagem da revista Cooperando foi até a padaria, experimentou o cafezinho, o pão na chapa, feito com a Manteiga Extra Cooper e, principalmente, o cuidado no atendimento. Era mais ou menos quatro da tarde, e, como se pode imaginar em função do horário, o espaço estava movimentado. Os atendentes foram solícitos, ágeis e sem perder o ritmo davam atenção a todos.

Ao conversar com um dos proprietários, Luiz Antonio Alves Junior, ficou evidente os porquês de a Pampulha ser diferenciada. Inaugurada em 18 de dezembro de 1992, ela está prestes a completar três décadas, porém a trajetória

da família que está no comando teve início no ramo da panificação há 45 anos. “Meu pai, Luiz Antonio Alves, o Toninho, sempre esteve atento ao movimento do mercado. Ele e sócios, no começo, comercializavam os filões, com densidade maior, mais pesados e das baguetes com casca mais grossa. O tempo passou, as coisas mudaram, vieram as vendas por peso e hoje os pães embalados. Nós fomos acompanhando a tendência do mercado”, conta Luiz Antonio.

O respeito entre sócios é um ponto importante. Luiz explica como isso funciona. “Desde contratação de um colaborador, contas a pagar, recebimento de mercadoria etc... Cada um tem a sua função”, explica. Hoje a Pampulha tem, além dos sócios Toninho e Mauro Aparecido Alves, os irmãos Luiz Antonio Alves Junior, Paulo Roberto Alves e Carlos Alberto Alves, que se revezam nas atividades e na administração do comércio. “As ideias são sempre debatidas em conjunto, respeitando todas as propostas apresentadas. Os sócios administram sempre de olho no futuro e apostando em novas tecnologias para crescer cada vez mais. A vida longa da sociedade se destaca pelo comprometimento e esforço de cada sócio”, completa.

Além da experiência, a equipe e a forma como se comportam os funcionários



também chamam a atenção. Luiz conta que a Pampulha realiza treinamentos, buscando frequentemente inovação para o atendimento dos clientes e valorizando sempre o profissional. “Eles são o cartão de visitas da empresa. Hoje, com a concorrência acirrada, se o cliente não é bem atendido, muda de padaria. Evidentemente, a qualidade dos produtos é essencial, mas o atendimento é fundamental”, pontua. Nesse contexto, Luiz reforça a importância da relação com a Cooper. “Oferecemos uma variedade de artigos de panificação e sempre trabalhamos com mercadorias de alta qualidade. Isso faz com que os produtos da Cooperativa sejam imprescindíveis. É por isso que a Cooper é nosso parceiro exclusivo e contínuo. Hoje, temos uma relação muito boa com o Bruno, que é o nosso contato constante.”

Ao observar o êxito nos negócios, não é difícil imaginar os próximos passos do estabelecimento. “Estamos planejando uma reforma. Não temos data definida ainda e, por ora, estudamos as várias ideias. Devido à pandemia, adiamos os planos. Com a economia voltando ao normal, estamos trabalhando para colocá-los em andamento novamente. Tudo o que queremos é ficar ainda mais elegante, moderna e com espaço funcional para beneficiar toda a nossa clientela.”



Pampulha Pães e Doces

:: **Endereço:** Avenida João Batista Soares de Queiroz Junior, 2461 – Jd. das Indústrias.

:: **Funcionamento:** de segunda a domingo, das 5h às 23h :: **Telefone:** (12) 3937-3428

:: **Celular:** (12) 98156-3262 (WhatsApp – Delivery) :: **E-mail:** contato@pampulhapaesedoces.com.br

Muito empenho para produzir leite

Na estrada que liga São José dos Campos a Monteiro Lobato, existe uma propriedade em que a palavra desafio está presente em todos os cantos. À frente da Fazenda São Sebastião, está uma mulher cuja fibra, foco e determinação constituem a fórmula para encarar os obstáculos. A conversa da associada com a reportagem da revista Cooperando, do início ao fim, é uma prova disso. Maria Tereza Corra é advogada tributarista e, durante 15 anos, trabalhou no coração financeiro do país, em São Paulo, mas, desde que trocou a correria da cidade grande pelo ritmo da roça, sua vida ganhou um novo sentido. “Eu diria para você que o campo ensina para nós que precisamos de muito pouco para ser feliz. Uma vida para produzir alimento é, por si só, razão de alegria”, afirma com toda a segurança.

A Cooperada explica como tudo isso começou. “Eu vim para cá porque meu pai, Vicente Corra, estava voltando para a cidade. Ele tinha umas cinco vaquinhas e topei assumir a propriedade. Nesse período ganhei um bezerro que veio de uma propriedade de excelente genética. Parece que destino conspirou a favor. A estrutura na época era outra e o meu desejo inicial era dar um destino à minha pequena produção e então tornei-me Cooperada.”, conta. E lá se vão cerca de 20 anos. Com o passar do tempo, Maria Tereza começou a melhorar o trato das vacas para aumentar o leite, o bezerinho cresceu e deu excelentes crias. Mês a mês, ela pensava que o trabalho seria apenas por mais um ano, mas o tempo foi passando e o propósito da atividade se tornando cada vez mais forte.

Sempre muito empenhada e dedicada em tudo que faz, a associada fala do seu crescimento. “Aqui na fazenda, produzir com qualidade sempre foi o meu foco, afinal o alimento de alguém surge daqui. Quem me ajuda muito na qualidade do meu leite é o laboratório da Cooper, com um excelente atendimento. Estou

sempre acompanhando o resultado em cada procedimento alterado e alinhando custo x benefício”, destaca. Maria Tereza confessa que sempre gostou da lida, mas não achava que teria jeito para o negócio. Hoje, admite que realmente sabe o que está fazendo. “Evidentemente, tenho muito suporte da Cooperativa para isso. Todos os funcionários da Cooper, sem exceção, demonstram muita boa vontade no meu atendimento. Isto faz muita diferença. O único ponto que ainda me deixa com pé atrás é a mão de obra. Preciso investir na minha propriedade, mas antes é necessário pessoal comprometido, porque vaca você não desliga. É de segunda a segunda e o animal precisa ser muito bem cuidado, alimentado, ordenhado, vacinado etc.”, avalia.

Além de comprometimento, a presença do produtor para orientar o em-

pregado também faz muita diferença para ela. “Estou presente todos os dias, o tempo todo. Terminou a ordenha, estou no curral para verificar tudo. A rotina começa 3h30 e 7h já estou acompanhando o fim da primeira retirada de leite e faço o mesmo na segunda. Volto para minha casa lá pelas 18h30 – 19h e sempre fica algo a se fazer, pois durante o dia focamos nas prioridades. Não sou a primeira a chegar, mas sou sempre a última a sair. Não tenho dúvidas que essa proximidade gera resultado”, completa.

Para vencer os desafios, ela revela que tem paciência e não se aborrece com aquilo que não dá para ser feito. Entende que produzir com menor custo possível, sem deixar de prejudicar a qualidade do leite e a produção dos animais, é um grande desafio e não há outra forma de enfrentá-lo senão dedicando-se ao máximo.



Ficha do Produtor

• **Cooperado:** Maria Tereza Corra • **Propriedade:** Fazenda São Sebastião – São José dos Campos
• **Rebanho:** 27 cabeças em lactação • **Produto:** Leite resfriado • **Produção:** 530 litros/dia

Torta de frango com requeijão cremoso Cooper



INGREDIENTES

Massa:

- 1 cx de farinha de aveia integral 165g
- 1 ovo
- 1 ½ xícara de Leite Cooper Belle
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de fermento em pó
- sal a gosto

Recheio:

- ½ kg de peito de frango desfiado
- 200g de bacon picadinho
- alho a gosto
- sal a gosto
- 1 pote de Requeijão Cremoso Cooper

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.
- Frite o bacon e o alho com um fio de azeite, coloque o frango desfiado e tempere com sal.
- Deixe refogar por alguns minutos e em seguida acrescente o Requeijão Cremoso Cooper e misture.
- Unte um refratário com manteiga, despeje metade da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa.
- Polvilhe Queijo Mussarela Cooper ralada por cima.
- Asse em forno preaquecido por 30 minutos a 200°.

:: Receita enviada por: Graziela de Oliveira Priante



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 19: Eduardo Fernandes Castello.

Dia 20: José Moreno Gama.

Dia 25: Mauro Goulart da Silva.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 2: Alexandre Racz.

Dia 6: Ednei Benedito Oliveira Braz

Dia 10: Pedro Luiz Dias.

Dia 11: Jandir Ferreira de Carvalho.

Dia 15: José Carlos Garcia.

FUNCIONÁRIOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 17: Flavio Luis de Oliveira Bitencourt.

Dia 23: Leandro Pontes Alvarenga.

Dia 26: Elielcio Messias.

Dia 27: Matheus Vinícius dos Santos.

Dia 28: Aldilene Rodrigues de Carvalho e Adriel Santos da Silva.

Dia 29: Sergio R Santos Pedrosa.

Dia 30: Leandro Rodolfo C da Silva.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 4: Daniel Bernardo de Sousa.

Dia 7: Marcos Danilo Marques da Silva.

Dia 8: Marcio José Martins.

Dia 9: Moacir José Gonçalves.

Dia 11: Domingos Cardoso Santos, Edimilson Correia de Moraes e

Iracy José da Silva.

Dia 15: Sebastião Rubens Raymundo.

Nota de falecimento

Consternados, comunicamos que o Associado de José Afonso Pereira faleceu em 15 de setembro de 2022. Ele era Cooperado desde 4 de maio de 1977 e, atualmente, era integrante do Conselho Fiscal da Cooper. A Cooper presta condolências e solidariedade aos familiares do nosso Associado.



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

SETEMBRO 2022

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissashi Takehara - Jacareí	127.475
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	124.919
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	114.950
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	66.287
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	59.301
	6º	Igor Alferd Tschizik - Paraibuna	47.180
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	32.298
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	30.755
	9º	Alexandre Racz - Caçapava	26.690
	10º	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	26.005
	11º	José Rubens Alves - São José dos Campos	22.721
	12º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.659
	13º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	16.298
	14º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	16.293
	15º	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.220
	16º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	15.807
	17º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	14.748
	18º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	14.538
	19º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	14.535
	20º	José Afonso Pereira - Espólio - Jacareí	14.055
	21º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	13.861
	22º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	13.207
	23º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.490
	24º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	11.832
	25º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	11.697
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.295
	27º	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	11.000
	28º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	9.767
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.161
	30º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.911



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 - SJC Campos (0xx12) 3923-5201



NOVOS GRUPOS OUTUBRO



TABELA OUTUBRO 2022 • GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI LIKE 70%	R\$ 47.380,00	R\$ 908,30	CRUZE 1.4	R\$ 144.860,00	R\$ 2.777,04
MOBI LIKE 80%	R\$ 54.150,00	R\$ 1.038,08	TORO 1.8	R\$ 146.716,00	R\$ 2.812,62
MOBI LIKE	R\$ 67.680,00	R\$ 1.297,46	COROLLA XEI 2.0	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
GOL 1.0	R\$ 76.500,00	R\$ 1.466,54	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 177.713,00	R\$ 3.406,85
HB20 1.0	R\$ 79.790,00	R\$ 1.529,61	L200 GL 2.4 DIESEL	R\$ 241.729,00	R\$ 4.634,07
SAVEIRO 1.6	R\$ 89.350,00	R\$ 1.712,88	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 273.090,00	R\$ 5.235,27
STRADA 1.4	R\$ 100.331,00	R\$ 1.923,40	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 282.840,00	R\$ 5.422,18
CITY EX 1.5	R\$ 116.000,00	R\$ 2.223,78	O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.		



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

0800 770 781₁₂ | vinac.com.br

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