

cooperando

Ano XLIII | nº 501
Novembro 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Ordenha

Toda a atenção possível

Habitua-se a vencer as dificuldades

Independentemente do fator político, sabemos que já estamos entrando no período da entressafra, momento em que a produção no Brasil aumenta. Hoje, grande parte do mercado é abastecido pelo leite longa vida e muitas dessas matérias-primas são oriundas de regiões onde tradicionalmente não se produz leite com produtores especializados. A maior oferta provoca queda dos preços e grandes dificuldades para produtores, que têm um custo maior nessa época, afinal estamos investindo nas lavouras para garantir a alimentação do gado na entressafra, ou seja, durante a seca.

Este ano, temos outros fatores que podem influenciar nossos resultados, além da sazonalidade. Seus efeitos interferem nos preços e na lucratividade maior ou menor das propriedades leiteiras.

O fato é que com a sazonalidade o produtor já está habituado a conviver, o difícil é quando existem outros aspectos. Tivemos, nos últimos dois anos, a pandemia e ainda estamos sendo afetados pelos problemas causados pela guerra. O conflito manteve o preço dos combustíveis e dos fertilizantes em um patamar mais elevado. Enquanto isso, nosso produto dependerá da oferta e da procura e isso fará com que os preços caiam no fim do ano.

Os produtores terão, mais uma vez, que se adaptar a essa defasagem própria do período, mesmo sabendo que ainda terão contra o clima quente e úmido, tudo aquilo que as vacas de leite não gostam.

Portanto, acostumados a vencer as dificuldades, esperamos que a superação desses desafios possa se transformar em resultados positivos, dado o heroísmo que os pecuaristas de leite sempre demonstraram ao longo do tempo.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Alta qualidade e muito sabor

Ele tem como matéria-prima o leite pasteurizado e é fabricado com uma maturação de, no mínimo, 25 dias. O processo lhe garante uma casca fina amarelada e uma acidez suave. O Queijo Minas Padrão da Cooper, apresentado em peças de 1 kg ou de 500 g, tem qualidade superior e sabor que agrada bastante o paladar. É uma excelente

pedida para o café da manhã, para entrada, acompanhado de um bom vinho, ou ainda para deixar aquela receita mais especial. Para encontrá-lo, basta procurá-lo nas melhores padarias ou comércios da região ou pedi-lo por meio do Serviço Domiciliar Cooper, pelo WhatsApp (12) 99624-0776, e receber diretamente em casa.

Sabe de nada, inocente!

Um bêbado está andando na rua quando passa em frente a um templo religioso. De repente, ele escuta pessoas gritando, chorando, berrando e resolve perguntar pro cara que estava na porta:

- Meu senhor, o que tá acontecendo aí dentro?
- Jesus está operando, irmão!
- Oxi! E ele não usa anestesia, não?



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 – wrmrmarques@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.



E se o melhor para o seu agronegócio também for o melhor para o mundo?

a alternativa nativa

Existe alternativa.

Com a nossa parceria, seu agronegócio cresce e faz todos em volta crescerem juntos. Escolha quem apoia o produtor e a produtora rural há 120 anos e é a segunda maior instituição financeira em crédito rural no Brasil. Somos a alternativa que reinveste recursos na sua região e ajuda a desenvolver a economia local. Oferecemos soluções financeiras ideais, taxas justas, atendimento especializado próximo, humano e digital para seu agronegócio prosperar.

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

Abra sua conta com a gente.

-  Conta Corrente
-  Consórcios
-  Seguros
-  Crédito Rural
-  Investimentos e muito mais



Os benefícios do consumo do queijo

Na pizza, no pão, ao natural ou derretido, o queijo deixa qualquer refeição mais saborosa. Além de ser delicioso, o produto também traz outras vantagens. Ele contém as vitaminas A, B2, B12, D e K2, cada uma com funções benéficas à saúde. O queijo também é rico em proteínas. A encontrada nele é classificada como proteína de alta qualidade, uma vez que fornece os aminoácidos requeridos pelo corpo. Essas substâncias contribuem para diminuir a pressão sanguínea e aumentar a absorção de minerais a partir do trato digestivo.

Os queijos também têm minerais, entre eles selênio e zinco. O primeiro tem propriedades antioxidantes, primordiais para combater os radicais livres que danificam as células, e o segundo atua no sistema imunológico do organismo.



Conheça as cartilhas sobre Compost Barn

Produtores de leite que quiserem conhecer os detalhes do sistema de produção em Compost Barn já têm um material a ser consultado. São as cartilhas “Sistema Compost Barn: histórico, características e planejamento” e “Compost Barn: ventilação, manejo da cama e tecnologias envolvidas”. Os materiais podem ser baixados gratuitamente na Estante Virtual da Coleção Senar (<https://www.cnabrazil.org.br/senar/colecao-senar>) ou no aplicativo Estante Virtual Senar, disponível nas lojas Play Store e Apple Store.

As publicações, produzidas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), têm por objetivo levar conhecimento técnico e auxiliar na implantação de novos projetos e rotina operacional dos galpões em atividade. No sistema Compost Barn, os animais ficam soltos no interior do galpão, sobre uma área recoberta por cama de material orgânico macio e confortável (palhas/restos de cultura).



Vacinação contra a aftosa e brucelose

Atenção, produtores! De 1º a 30 de novembro, inicia-se a segunda etapa de vacinação contra a febre aftosa e brucelose. Bovinos e bubalinos de todas as idades devem ser imunizados contra a febre aftosa. Contra a brucelose, a dose deve ser administrada em bezerras bovinas e bubalinas de 3 a 8 meses de idade. A Cooper alerta para exigências e penalidades impostas pelo governo por meio do Decreto 45781/01. Reforça também que após vacinar o rebanho, é necessário informar o órgão competente (Defesa Animal) até o 5º dia útil de dezembro de 2022 (7/12/2022). Além disso, é preciso entregar uma cópia do Certificado de Vacinação no setor de Atendimento ao Associado (localizado na Cooperativa), que estará à disposição da fiscalização. O produtor que não apresentar a cópia do Certificado de Vacinação impedirá que a Cooperativa receba a sua produção, nos termos do decreto citado. Não cumprir a legislação vigente acarretará aos infratores sanções previstas em lei, com multas de até 2.500 UFESPs (Unidade Fiscal do Estado de São Paulo). O valor atual da Unidade é de R\$ 31,97, sendo 5 UFESPs por cabeça, ou seja, R\$ 159,85 por não vacinação e 3 UFESPs por ca-



beça, ou seja, R\$ 95,91 por não comunicar ao órgão competente no prazo determinado. A vacinação contra a raiva não é obrigatória, entretanto a

Cooperativa indica que ela seja feita pelo menos uma vez ao ano, em função de existirem animais que transmitem a doença na região.

Plantão dos médicos–veterinários

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper para novembro e dezembro 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.

Novembro		Dezembro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Robson	2, 5 e 6	Camilla	3 e 4	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Guilherme	12, 13 e 15	Fernando	10 e 11	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Geraldo	19 e 20	Mauro	17 e 18	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André	26 e 27	Robson	24 e 25	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
		Guilherme	31/12 e 1º/1	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829

Mastite clínica ou subclínica?

Diferenciar e entender cada processo é essencial!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Ao nos depararmos com os reais desafios da mastite, entendemos como o assunto é importante e merece a nossa plena atenção. Inúmeros são os prejuízos e as consequências sobrepostas a cada novo caso com ou sem resolução, e infelizmente a mastite, além de deixar cicatrizes financeiras e zootécnicas, contribui negativamente para focos de infecção (novos casos) ou reinfeção (casos recorrentes).

Quando o assunto é a classificação da mastite, temos na literatura diferentes critérios de avaliação, porém os mais utilizados e eficientes são baseados nas formas de manifestação (clínica e subclínica), nos tipos de agentes causadores (contagiosa e ambiental) e na duração do processo patológico (hiperaguda, aguda, crônica e persistente/recorrente).

Cada processo tem suas características específicas, e saber diferenciar e entender cada situação é essencial, pois são informações valiosas para determinar a conduta perante as medidas de prevenção e tratamento individualizado e coletivo e cada particularidade auxilia nessa jornada contra a mastite e seus impactos. Em se tratando das formas de manifestação, temos primeiramente a mastite clínica, conhecida popularmente como mastite visível, ou seja, a que apresenta alterações visuais no leite, como presença de grumos, coágulos, sangue, pus ou até mesmo um leite mais aquoso (“ralo”), e esses sinais podem ou não estar associados à inflamação no quarto mamário afetado, que pode apresentar edema ou inchaço, aumento de temperatura, endurecimento e dor.

A mastite clínica ainda pode ser acompanhada de sintomas sistêmicos na vaca. Nesse estágio de maior comprometimento, pode haver aumento da temperatura retal, depressão, desidratação, diminuição do consumo de ali-

mentos e consequentemente redução da produção de leite. Esses fatores fazem com que a mastite clínica seja classificada em 3 escores: o escore 1 é considerada leve e apresenta somente alterações no leite em si, como foi citado anteriormente; já o escore 2 envolve a mastite clínica moderada, que apresenta sinais de alterações no leite em conjunto com sintomas no quarto mamário afetado (inchaço, dor); por fim, temos a mastite clínica escore 3, que apresenta sinais sistêmicos (febre, desidratação, prostração) além dos sintomas do escore 2, o que torna essa classificação grave e o risco de morte é expressivo e alarmante.

Por outro lado, a mastite subclínica é popularmente conhecida como mastite invisível, pois caracteriza-se pela ausência de alterações visíveis no leite ou no úbere. O que normalmente ocorre é a redução na produção e valores alterados na composição, como aumento de teores de cloro, sódio e proteínas do soro, com diminuição da proporção de caseína, lactose e gordura, parâmetros que não são visualizados a olho nu e requerem a realização de exames laboratoriais. Aumenta consideravelmente também a contagem de células somáticas (CCS maior que 200.000 células/ml), o que confirma a instalação do processo inflamatório e/ou infeccioso.

Quando falamos da forma subclínica, a ausência de sinais visíveis faz com que a ferramenta para avaliação seja diferente. Nesse caso, o diagnóstico pode ser feito somente com o uso de testes auxiliares, como o California Mastitis Test (o famoso CMT), o Wisconsin Mastitis Test

(WMT), a condutividade elétrica do leite e a CCS, sendo o CMT e a CCS os mais comumente usados na rotina.

Acreditava-se que a prevalência da mastite clínica era maior que a da subclínica, porém já se sabe que cerca de 90 a 95% dos casos da doença se manifestam como subclínica, e que a cada 1 caso de mastite clínica temos 14 de subclínica, um ponto importante para ser utilizado na nossa estratégia de tratamento e controle.

Apesar de a mastite clínica ter as consequências consideradas mais graves pela abordagem medicamentosa dos sintomas e até mesmo por lidar com a morte iminente do animal, a principal causa de prejuízos advindos dessa enfermidade é a forma subclínica, pois, além de diminuir expressivamente a produção, altera negativamente a composição do leite (leite fora do padrão), e tudo isso em maior escala e de maneira “invisível”. Sendo assim, com o conhecimento das diferentes formas de manifestação, o monitoramento da ocorrência e do escore de gravidade dos casos clínicos nos permite obter informações fundamentais para avaliação de protocolos de tratamento, estimativa de prejuízos e eficácia de medidas empregadas no controle da mastite. Na próxima edição, abordaremos as formas contagiosa e ambiental. Produtor, fique atento e mantenha-se sempre informado e com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!



Somos todos Cooper!

A revista Cooperando tem trazido ao longo das edições a jornada dos associados e da luta de cada um para fazer da Cooperativa a empresa sólida que é. Chegou o momento de contar um pouco de um outro lado muito importante nessa história. Se no campo os cooperados de maneira ininterrupta fazem da atividade uma arte para lidar com um alimento tão nobre quanto o leite, na cidade um valoroso grupo também não mede esforço para sempre entregar o melhor produto: os funcionários Cooper. Nesta edição, será apresentada a história de José Osvaldo de Faria, responsável pelo setor de RH.

Com 51 anos, ele nasceu na cidade de Redenção da Serra, na região do Vale do Paraíba e atualmente mora em um apartamento no Jardim Ismênia, região Leste de São José dos Cam-

pos - SP. Formado em Gestão de RH e pós-graduado em Direito Trabalhista e Previdenciário, Osvaldo é casado há 15 anos com Juliana Alves dos Santos, com quem vai de carona até o trabalho. O casal optou por não ter filhos. Ele começou a trabalhar na Cooper no dia 2 de maio de 1996, como Assistente de Departamento Pessoal, depois passou a ser o Coordenador de Departamento Pessoal e, desde janeiro deste ano, está na função de Gerente de Recursos Humanos.

Osvaldo explica que nesta função de liderança trabalha com uma equipe constituída por três colaboradores. “No dia a dia, junto com minha equipe, embora tenhamos uma rotina bastante agitada por conta das diversas atividades, o trabalho acaba sendo muito produtivo e satisfatório”,

conta. Entre admissões, rescisões de contratos e escala de férias, o grupo também faz controle de jornadas, fechamento da folha de pagamento, controle dos benefícios e dos encargos a recolher, além de prestar contas aos órgãos competentes anualmente. “Também somos responsáveis pelo controle e acompanhamento da gestão das empresas terceirizadas prestadoras dos serviços de portaria, medicina do trabalho e agência de emprego”, completa.

Como gerente responsável pelo setor de RH, Osvaldo tem contato com todos os setores da matriz e filiais da empresa, acompanha e articula ações necessárias para o bom andamento da Cooperativa. Falar da Cooper para ele é como falar da própria vida. “Estou na empresa há 26 anos e é deste trabalho que consegui conquistar praticamente tudo que tenho, dentre os quais destaco o meu apartamento, minha formação, meu automóvel, entre outras conquistas de natureza financeira, além de muitos amigos que a convivência me oportunizou de conhecer”, revela.

O funcionário considera todos os produtos da Cooper de excelente qualidade “e, como pertencem à nossa cultura regional, são bastante utilizados no meu dia a dia, porém o produto que mais gosto é o leite, matéria-prima para todos os demais. É saboroso e não ficamos sem”.

Sobre sua equipe, ele afirma que é um grupo de excelência devido à união, ao cooperativismo, à confiança e ao profissionalismo de cada integrante, o que facilita o seu trabalho e o relacionamento com todos. “Para mim, trabalhar na Cooper é uma enorme satisfação, uma vez que desempenho uma função que gosto e me sinto útil para a empresa, para os colegas de trabalho e para mim mesmo, pois é dessa atividade que tiro meu sustento. Por isso, sempre procuro estar mais presente e à disposição, ouvindo cada ideia, sugestão ou opinião, de modo a tomar as melhores decisões para o benefício de todos, diariamente.”



A padaria Villa Branca está melhor ainda

Se você passa pela Avenida das Notas, na altura do nº107, em Jacareí, terá uma parada praticamente obrigatória. Excelente atendimento, produtos saborosos e de qualidade superior são algumas das vantagens encontradas na Villa Branca Pães e Doces, que funciona no local. Do tradicional pão na chapa com café ou pingado, bolos, salgados até as encomendas mais elaboradas, definitivamente o comércio sabe oferecer um serviço que agrada em cheio seus fregueses. Como não poderia deixar de ser, a parceria com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos se mantém forte há alguns anos, o que contribui para reforçar ainda mais os bons resultados deste revendedor.

Com mais de 10 anos de experiência em atender bem seus clientes, a Villa Branca Pães e Doces recebe consumidores que vêm do bairro Vila Branca e adjacências, além de quem está de passagem pela região. O público chega de São José dos Campos, Guararema e Caçapava.

Entre os produtos que fazem sucesso, a linha de queijos e a de leites da Cooper são os destaques. Para que tudo saia da melhor forma possível, uma equipe com 72 colaboradores bem treinados se reveza para colocar o trabalho feito no estabelecimento junto aos melhores da cidade.

O movimento atualmente está ótimo e, após o período de restrições em função da pandemia, até aumentou. Para proporcionar sempre a melhor experiência de consumo, somado ao impecável atendimento presencial, a Villa Branca Pães e Doces também trabalha com o delivery. No período da manhã, as en-



tregas começam às 11h e vão até às 14h e à tarde acontecem entre 17h e 22h.

Os planos para o futuro estão focados

em buscar a excelência a cada dia para entregar sempre produtos diferenciados e um serviço com a máxima qualidade.

Villa Branca Pães e Doces

:: **Endereço:** Av. das Notas, 107 - Vila Branca, Jacareí – SP

:: **Tel.:** (12) 3957-4102 :: **WhatsApp:** (12) 98143-9009 ou (12) 98143-9026.

:: **Funcionamento:** Delivery: de manhã das 11h às 14h e à noite das 17h às 22h.

:: **Serviços:** Pães, doces, salgados, laticínios, delivery e encomendas (feitas no dia anterior).

Por uma boa ordenha!

Muita produtividade, matéria-prima de alta qualidade e longe da contaminação. Para atingir esses objetivos, o esforço de uma propriedade leiteira é constante. Todo o trabalho tem diversos pontos de atenção, mas o cuidado com boas práticas da ordenha é primordial para que se obtenha bons resultados.

A preparação do plantel, a condução dos animais, a desinfecção dos tetos, a inspeção dos equipamentos, o zelo pela sequência precisa das atividades, a limpeza antes e depois do processo e os testes, todos esses fatores influenciam a produção.

Saber o que fazer e como fazer corretamente

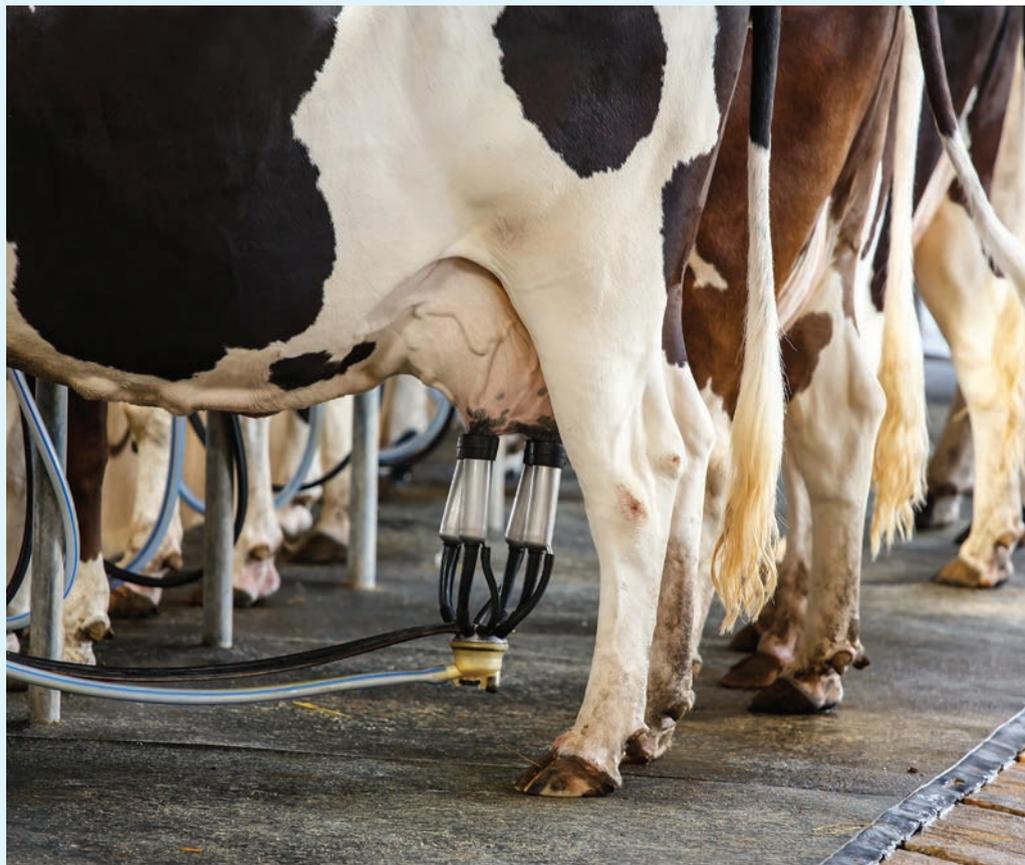
O bom manejo de uma ordenha prevê, necessariamente, a interferência humana. Seja para alimentação dos animais, seja para ordenha propriamente dita, o tratador tem contato direto com o rebanho e, por isso, precisa seguir procedimentos que envolvem desde a condução do gado, atenção a qualquer tipo de anomalia até que o processo de tirada do leite esteja concluído.

Especialistas apontam que as atividades precisam seguir uma rotina que envolve horários, etapas que exigem rigor, mas sobretudo amabilidade com os animais. É um detalhe que tem influência na resposta que as vacas podem oferecer.

Dados de uma pesquisa registram que a condução, quando acontece com tranquilidade, pode permitir uma produção cerca de 700 gramas a mais, a cada ordenha, quando comparada a ações conturbadas.

Higiene sempre

Obviamente, o produtor de leite sabe que a limpeza na sala de ordenha é fundamental, mas a dos equipamentos e do ordenhador também precisa ser muito bem controlada. Por exemplo, dejetos que precisarem



ser retirados no momento da ordenha não devem ser empurrados com água, pois isso poderá aumentar as chances de respingos nas máquinas e até na roupa do funcionário e por consequência ampliar as chances de uma contaminação.

Ao finalizar a ordenha, o trabalho não acaba quando a questão é ter um ambiente e maquinários limpos. Lavar e desinfetar são ações que precisam respeitar a recomendação dos fabricantes. O local, portanto, tem que estar muito bem preparado para a próxima ordenha.

Cuidado com os testes

Com a sala de ordenha limpa, o teste da caneca com fundo preto deve ser realizado teto por teto. Qualquer alteração apresentada

deve ser devidamente identificada. A caneca precisa ser higienizada imediatamente antes da verificação do próximo teto. O leite proveniente dos animais doentes deve ser separado meticulosamente.

Essas e outras orientações estão presentes no artigo Controle da Ordenha, www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/controle-da-ordenha-baixar-gratuitamente-231770/ publicado no MilkPoint, maior portal de lácteos do mundo. O texto disponibiliza, de forma gratuita, um arquivo com uma tabela para preenchimento dos dados dos animais na hora da ordenha. São duas versões, em PDF ou como planilha editável do Excel. Para fazer o download, basta acessar o seguinte endereço: <https://bit.ly/3DhBgNr>.

Quiche de Queijo com Damasco



INGREDIENTES

Massa

- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) farinha de trigo integral
- 50 g de **Manteiga Extra Cooper**
- 3 colheres (sopa) de água
- Sal a gosto

Recheio

- 1/2 xícara (chá) **Queijo Minas Frescal Cooper**
- 1/2 xícara (chá) **Queijo Minas Padrão Cooper**
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) **Leite Cooper Top**
- 10 a 15 damascos secos
- Geleia de damasco para cobrir (aproximadamente 2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Massa

1. Amasse todos os ingredientes, forre o pirex com a massa e leve ao forno baixo até a massa secar (não é necessário que ela fique dourada).

Recheio

1. Corte os queijos em pequenos quadrados.
2. Misture-os com o leite e os damascos também cortados em pequenos pedaços.
3. Bata os ovos ligeiramente e misture ao recheio de queijos, leite e damascos.
4. Transfira o recheio para a massa e leve ao forno até dourar.
5. Retire do forno e cubra com a geleia de damasco.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dia 21: Luiz Antonio Alves.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

Dia 20: Thais Dib Silva.

Dia 21: Daniel Benedito Raymundo e Hellyazer Allan Datti Macedo.

Dia 23: Paulo Henrique Pereira Barbosa.

Dia 24: Leonardo Vinícius Vitorio Messias.

Dia 27: Moacir Novaski Barbosa.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Francinalva Rodrigues da Silva.

Dia 5: Estela Pereira Cassiano.

Dia 6: Anderson Dias da Silva.

Dia 8: Sandro Ferreira Scarinzi.

Dia 15: Rosângela Beatriz dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2022

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Hissashi Takehara - Jacareí	132.655
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	127.403
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	118.045
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	67.829
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	59.641
	6º	Igor Alferd Tschizik - Paraibuna	50.564
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	33.332
	8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	31.614
	9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	29.733
	10º	Alexandre Racz - Caçapava	26.399
	11º	José Rubens Alves - São José dos Campos	22.232
	12º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	20.735
	13º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.718
	14º	João Bastista de Oliveira - Paraibuna	19.481
	15º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	17.239
	16º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.742
	17º	Geraldo Jose Peretta - Caçapava	16.650
	18º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	15.434
	19º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	14.326
	20º	José Donizeth Pereira - Jacareí	13.973
	21º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	
	22º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	13.447
	23º	Lazaro Vítor Vilela dos Reis - Jambeiro	13.056
	24º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.988
	25º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	12.830
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.326
	27º	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	12.259
	28º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	11.223
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	11.015
	30º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.526



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

JOGUE EM
UM TIME DE
ESPECIALISTAS



NOVOS GRUPOS NOVOEMBRO

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
FIAT MOBI LIKE 70%	R\$ 47.878,00	R\$ 917,85
FIAT MOBI LIKE 80%	R\$ 54.719,00	R\$ 1.048,99
FIAT MOBI LIKE	R\$ 68.389,00	R\$ 1.311,05
GOL 1.0	R\$ 77.250,00	R\$ 1.480,92
HB20 1.0	R\$ 79.790,00	R\$ 1.529,61
SAVEIRO 1.6	R\$ 90.250,00	R\$ 1.730,14
FIAT STRADA 1.4	R\$ 100.331,00	R\$ 1.923,40
CITY EX 1.5	R\$ 116.000,00	R\$ 2.223,78
CRUZE 1.4	R\$ 144.860,00	R\$ 2.777,04
FIAT TORO 1.8	R\$ 146.716,00	R\$ 2.812,62
COROLLA XEI 2.0	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
Jeep COMPASS SPORT 2.0	R\$ 177.713,00	R\$ 3.406,85
L200 GL 2.4 DIESEL	R\$ 246.894,00	R\$ 4.733,08
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 273.090,00	R\$ 5.235,27
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 282.840,00	R\$ 5.422,18

TABELA NOVOEMBRO 2022 • GRUPOS DE 60 MESES