

# cooperando

Ano XLII | nº 502  
Dezembro 2022

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

## Boas Festas e um 2023 repleto de oportunidades para você

É o desejo da Cooper para os cooperados,  
funcionários, parceiros, distribuidores,  
fornecedores, amigos e clientes.

## Vamos fazer de 2023 um ano de sucesso!

Estamos finalizando mais um ano que a graça de Deus nos permitiu concluir com saúde. Não podemos deixar de lembrar da falta que nos faz todos aqueles companheiros que nos deixaram no decorrer deste ano que se finda.

Como dizem, é o ciclo da vida e temos de seguir em frente. Em 2022, tivemos momentos em que as conturbações foram acima do normal, tanto antes quanto depois do período eleitoral. Foram períodos que trouxeram muita inquietude para toda a população e principalmente para a economia do Brasil. Vivemos agora a expectativa de como estarão as condições do nosso país em todas as esferas no próximo ano. Isso é o que passa pela cabeça de todos. Somado a tudo isso, ainda passaremos pelas dificuldades próprias da sazonalidade do nosso produto. Durante a chamada estação das águas, os trabalhos são dificultados, uma vez que tanto o calor quanto a umidade incomodam de forma drástica os rebanhos leiteiros. Temos ressaltado isso todos os anos nessa época. Sabedores desses desafios, cabe a nós enfrentá-los e como sempre vencê-los.

Gostaria de terminar o ano assim como começamos: agradecendo a Deus por nos permitir chegarmos até aqui e mantendo a esperança de que nossos caminhos estarão sempre iluminados pela luz divina. Que depois de passar por tudo isso, tenhamos um país mais fortalecido e que todos os brasileiros de bem possam se sentir confiantes em uma nação preparada e competitiva perante o mundo. A nossa classe faz a sua parte e deseja verdadeiramente isso.

A todos os amigos, associados, funcionários e aqueles ligados de alguma maneira à Cooper nossos mais sinceros votos de um período de festas com muita paz e que 2023 possa ser o melhor possível para todos.



**Benedito Vieira Pereira**  
Diretor-presidente

## Esse é Top!

Um leite saboroso e feito a partir de matéria-prima da mais alta qualidade. Esse é o **Cooper Top**, produto que segue rigorosos padrões de fabricação e garante assim a melhor opção em leite pasteurizado do mercado. Testes, análises e controles fazem parte do processo até que o **Cooper Top** seja envasado em embalagens de 1 litro, saquinho ou garrafa. Quando o consumidor opta pela Cooper, ele tem a certeza

de que está levando para casa produtos saudáveis e de máxima excelência. Para adquirir o **Cooper Top** e toda a linha de produtos da Cooperativa, basta procurá-los nas melhores padarias e comércios da região ou acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC). É só fazer um rápido cadastro por meio do telefone (12) 2139-2230, do WhatsApp (12) 99624-0776 ou acessando <https://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/>.



## Ele está de volta!

Sabe aquele leite pasteurizado desnatado, leve, saboroso e muito saudável com 0,5% de gordura — um dos mais saborosos entre os leites desnatados do mercado? Isso mesmo! O Leite Cooper Light, que podia ser encontrado apenas em garrafas, agora voltou a ser comercializado em saquinhos. Ele é indicado para quem opta por alimentos com menor teor de gordura ou para quem precisa seguir dieta de restrição calórica. O Cooper Light tem 40% menos calorias que o leite integral e a partir de agora novamente em duas apresentações.



### 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](http://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 – [wwwmarques@gmail.com](mailto:wwwmarques@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

Tem 1 milhão  
esperando por você.  
Traga já sua  
poupança para  
o Sicredi e concorra!

**Sorteio Final**

# R\$ 1 milhão

A cada R\$ 100,00  
depositados



**1 número da sorte**

**Ganhe** números em  
dobro na poupança  
programada.



**Não perca tempo. Deposite até dia 12/12 e concorra.**

Números da sorte e regulamento em [poupancapremiadasicredi.com.br](http://poupancapremiadasicredi.com.br)



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

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](http://www.poupancapremiadasicredi.com.br).

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

 **Sicredi**

# O leite de vaca no mundo



O leite é a *commodity* (mercadoria básica com origem no setor primário da economia, comercializada em larga escala) agrícola mais cultivada no planeta. Atualmente ele é o principal produto agrícola em 38 países ao redor do mundo.

O título de maior produtor mundial ainda está com os EUA. Nas terras do Tio Sam, são produzidos cerca de 101 milhões de toneladas. Na segunda e terceira posição estão a Índia, com 87 milhões de toneladas, e o Brasil, com aproximadamente 36 milhões de toneladas. Atrás dos maiores produtores de leite, está a

Alemanha, que leva a marca de maior exportador de lácteos do mundo, com 1,5 milhão de toneladas exportadas.

Como produtores, os alemães também figuram entre os maiores, com mais de 33 milhões de toneladas de leite produzidas todos os anos. Isso representa US\$12,9 bilhões. A Nova Zelândia segue entre os grandes, registrando 21,9 milhões de toneladas anuais, com valor de US\$ 7,8 bilhões.

As informações são do Dairy Industries International e Universidade de Potomac, publicadas no MilkPoint, maior portal de lácteos do mundo.

## Cooper terá presença de nutricionista

A Cooper vai realizar em janeiro uma ação direcionada à saúde e ao bem-estar. A nutricionista Ana Paula Marques, profissional que já atende funcionários, cooperados e familiares da Cooperativa, estará à disposição para análise de IMC (Índice de Massa Corpórea) e orientações básicas e gerais relacionadas à alimentação. O serviço acontecerá na sede da Cooper, em data a ser divulgada na próxima edição da revista Cooperando.



## Médicos-veterinários da Cooper

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.

Dezembro		Janeiro/2023		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Camilla	3 e 4	Geraldo	7 e 8	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando	10 e 11	André	14 e 15	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Mauro	17 e 18	Camilla	21 e 22	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Robson	24 e 25	Fernando	28 e 29	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 contagiosa e/ou ambiental?

Medidas de controle dos agentes causadores são fundamentais!

**Dra. Camilla de Souza Vieira**

**A**o fazer essa jornada, estamos adquirindo conhecimento e aprendendo diferentes maneiras de desvendar a temida mastite, tornando-a algo intuitivo e rotineiro, pois percebe-se que o desafio se torna ainda maior quando não entendemos realmente o processo e tudo o que afeta o nosso sucesso contra essa enfermidade.

Apesar de a mastite ser um assunto corriqueiro, ainda erramos em princípios básicos tanto práticos quanto de conhecimento. Por isso, classificar e saber cada particularidade faz muita diferença na tomada de decisão sobre como proceder em cada caso. Quando falamos sobre classificar a mastite em contagiosa ou ambiental, estamos nos referindo aos tipos de microrganismos causadores, pois levamos em consideração a forma de transmissão de novos casos e o reservatório principal do microrganismo.

Já sabemos que, em grande escala, temos as bactérias como protagonistas da mastite, em menor escala, os fungos, as leveduras e as algas. Vale lembrar que existem mais de 130 microrganismos diferentes que foram isolados referentes à mastite bovina. Em se tratando da forma contagiosa, temos o perfil de transmissão caracterizado por ser entre as vacas, a famosa contaminação “vaca a vaca”, em que a glândula mamária (úbere) é o principal reservatório desses agentes. Já no que se refere à mastite ambiental, a transmissão ocorre a partir do ambiente em que se encontra a vaca (principal reservatório dos patógenos ambientais) para a glândula mamária.

Além dessa classificação, também podemos nomear esses microrganismos como principais ou secundários, de acordo com o grau de virulência (potencial de causar a doença, malignidade) e capacidade de lesão na glândula mamária. Para finalizar as classificações, é importante ressaltar que, embora as principais sejam contagiosa e ambiental, temos alguns patógenos que apresentam caracte-

terísticas de transmissão tanto contagiosa quanto ambiental. Isso ocorre comumente em casos de nível crônico, em que acontece a contaminação frequente dos equipamentos de ordenha, tornando-se fontes de infecção para as vacas sadias, o que caracteriza o agente como ambiental e contagioso simultaneamente.

Contextualizando essas últimas informações, temos que ter em mente que as medidas de controle dos agentes causadores são fundamentais para um protocolo eficiente de profilaxia e tratamento dessa enfermidade. Em uma avaliação geral, o principal mecanismo de transmissão da mastite contagiosa é a colonização bacteriana da pele e do canal dos tetos, que pode invadir a glândula mamária por meio de flutuações no vácuo e reversão do fluxo de leite durante a ordenha. Assim, tudo que envolve higienização no procedimento de ordenha, higienização pessoal e manutenção dos equipamentos é primordial para a saúde do úbere e combate à proliferação desses microrganismos contagiosos.

Em relação à mastite ambiental, temos outra perspectiva, pois a fonte principal de contaminação é o próprio local em que as vacas vivem, especialmente onde há acúmulo de matéria orgânica e umidade (esterco, urina, lama e barro). Novamente, entramos

no quesito de manutenção adequada e condições de limpeza e higienização das instalações. Sabemos que é praticamente impossível erradicar a mastite ambiental, já que os agentes estão disseminados em todos os ambientes, porém diminuir a carga de proliferação e a probabilidade de infecção é nosso dever para manter um leite de qualidade.

Resumidamente, as ferramentas com as quais temos que trabalhar em conjunto são referentes à biossegurança (prevenir, controlar, reduzir ou eliminar fatores de risco), procedimentos adequados de ordenha, bom funcionamento e manutenção periódica do sistema de captação, tratamento planejado e eficiente dos casos clínicos de mastite, manter as condições de higiene das vacas, higiene pessoal e das instalações em conjunto com o manejo geral da fazenda como um todo. Ao colocar isso em prática, abriremos portas para um novo cenário de controle eficiente, no qual a mastite não será mais a protagonista, abrindo espaço para um leite com cada vez mais qualidade, juntamente com o bem-estar animal. Fique atento, produtor: mantenha-se sempre informado e com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!



# Então é *Natal...*

**A**o ler o título da matéria, inevitavelmente surge aquela música na cabeça das pessoas. A sequência da letra é: e o que você fez? Se pararmos para pensar, o que é o dia de Natal e de Ano-Novo, senão um alvorecer seguido de mais um dia e um anoitecer? Para muitos, é o momento de estar em família, junto dos amigos, de celebrar a vida. O ano que se encerra traz uma breve pausa para a tão famosa reflexão. Pois então, é hora de pensar em quem esteve ao nosso lado durante todos os meses do ano, de analisar as atitudes que tivemos com essas pessoas e o que poderíamos ter feito diferente. Esse ano ainda foi marcado pela pandemia, pelas eleições e por perdas irreparáveis de entes queridos. Resta o conforto de, apesar da saudade, lembrarmos dos ensinamentos, dos exemplos e do legado que deixaram.

Chegamos ao último mês do ano, alimentando a esperança de que possamos viver dias melhores. É a hora de fazer a lista do que é preciso para que esse desejo se transforme em realidade. Como diz o conhecimento popular: não dá para obter resultados diferentes fazendo a mesma coisa. Começar a fazer exercícios, alimentar-se melhor, cuidar mais da saúde, estar mais presente, ser mais amável, mais suave. Não importa o que vamos nos propor, mas sim cumprir pelo menos a maior parte das promessas. Dias melhores serão possíveis se atitudes melhores saírem do discurso para a prática.

Fazer do mundo um lugar melhor pode parecer um objetivo sem sentido quando pensamos que essa responsabilidade cabe ao outro. Pensar que essa é uma meta inalcançável diante de tantos problemas que vivemos em escala mundial pode sim levar ao desânimo. Entretanto, se existe uma verdade é a de que apenas pensar duas vezes antes de fazer qualquer coisa já pode mudar sim o seu dia, o dia do outro, a sua vida e a dele também.

E para quem já faz o exercício da reflexão e se deixa tocar pelo espírito natalino e chega até a se emocionar com a virada do ano, lembre-se de que teremos pela frente 365 novas oportunidades para fazer dos dias algo ainda mais significativo do que um corriqueiro nascer do sol, entardecer e anoitecer. Pense nos que estão próximos a você e também naqueles que nem conhece. Todos temos uma história, uma vida e podemos ser melhores todos os dias.

A Cooper aproveita essa mensagem para desejar um 2023 incrível a todos os cooperados, clientes, amigos, parceiros, funcionários, fornecedores e distribuidores, afinal tenha certeza de que na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos procuramos fazer nosso melhor todos os dias e temos feito isso há mais de 87 anos.

Um abençoado Natal e um Ano Novo recheado de novas atitudes. São os desejos da família Cooper para você. E para encerrar com a letra da música: que seja feliz quem souber o que é o bem!

Os pratos e sobremesas para o Natal e Ano Novo ficam mais saborosos com produtos Cooper. **Faça as receitas a seguir e deixe suas festas ainda mais especiais.**



## ARROZ DE FORNO

### INGREDIENTES

4 xícaras de arroz • 1 vidro de palmito picadinho • 1 lata de ervilha • 1 lata de creme de leite • 300 g de queijo parmesão ralado • 2 gemas • 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper com sal • 1/2 copo de Leite Cooper Top • 1 peito de frango cozido e desfiado • 1 lata de molho de tomate

### MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve. Unte um recipiente de vidro, que possa ir ao forno, com manteiga e polvilhe farinha de rosca. Coloque um pouco do arroz cozido e reserve. Faça um cozido com o palmito picadinho, a ervilha e 1 colher de manteiga. Deixe por 5 minutos e desligue. Coloque o cozido sobre o arroz. Cubra com mais um pouco de arroz. Faça um molho com o peito de frango cozido e desfiado. Acrescente o molho de tomate e um pouco de azeitonas picadas (opcional). Coloque o molho por cima do arroz que está no refratário. Adicione mais uma camada de arroz e reserve. Por último, faça um molho frio com as 2 colheres de manteiga, a gema, o queijo parmesão ralado e o leite. Mexa bem e acrescente o creme de leite. Coloque por cima do arroz que está no refratário. Polvilhe com queijo parmesão. Leve ao forno para gratinar por cerca de 20 minutos e sirva com salada e carne assada.



## BOLO TRONCO NATALINO

### INGREDIENTES

375 g de chocolate ao leite • 225 g de Manteiga Extra Cooper • 5 ovos • 5 colheres (sopa) de açúcar • 5 colheres (sopa) de farinha de trigo • açúcar de confeiteiro a gosto

### MODO DE PREPARO

Corte a barra de chocolate em pedaços pequenos. Leve para derreter em banho-maria. Adicione a manteiga ao chocolate para derreter e reserve na geladeira. Separe as claras das gemas dos ovos e reserve. Bata as claras em ponto de neve. Peneire o açúcar e acrescente à clara em neve, misture bem. Adicione as gemas e misture até ficar homogêneo. Acrescente a farinha e misture bem. Forre uma forma retangular com papel-manteiga. Unte a forma com papel com manteiga. Coloque a massa na forma. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 10-15 minutos.

### MONTAGEM

Espere o bolo esfriar e desenforme-o sobre um pano. Pegue metade da mistura de chocolate e acrescente sobre o bolo, reserve a outra metade do chocolate na geladeira. Com auxílio do pano, enrole o bolo fazendo o rocambole e reserve. Bata o creme de chocolate restante na batedeira até ficar com uma consistência fofo. Acrescente por cima do rocambole cobrindo-o por inteiro. Com um garfo, faça riscos na cobertura, deixando com a aparência de tronco de árvore. Para finalizar, peneire açúcar de confeiteiro por cima.



## 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

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

### 1º Creme

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

### 2º Creme

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

### MONTAGEM

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. Coloque chantilly no saco de confeitar (bico pitanga médio) e decore. Espalhe sobre o pavê.

# A Cooper no Litoral Norte

**D**estino de muitas famílias durante a estação mais quente do ano, as cidades do Litoral Norte, além de oferecer praias maravilhosas, contam também com comércios de alto nível para seus visitantes. É o caso da Porto dos Pães, localizada na BR 101, mais precisamente na Praça Isaías de Souza, 11 - Loja 1. Ela fica perto da ponte do bairro Porto Novo, na rodovia que liga Caraguatatuba a São Sebastião, no sentido Caraguá.

À frente do estabelecimento estão os sócios-proprietários Robson Basílio Quirino e Fábio Oliveira. Segundo eles, o comércio está com bom movimento. “Assumimos após a pandemia, mas podemos dizer que estamos bem sim. Hoje recebemos aproximadamente 300 clientes por dia”, afirmam. A padaria atende os moradores dos bairros Porto Novo, Barranco Alto, Travessão, Perequê Mirim, Pegorelli, Jaraguá, Praia das Palmeiras. Há também um bom fluxo de turistas. Como a Porto dos Pães fica na pista principal,

muitos usuários que se dirigem para a costa sul de São Sebastião ou ainda para Ilha Bela passam por lá para consumir, seja na ida ou na volta.

Como não poderia deixar de ser, a Cooper está presente. A linha de leites, o iogurte, os queijos, o Cooper Lacto, a Manteiga Extra e o Requeijão Cremoso, todos são muito procurados na Porto dos Pães. O local tem uma área de produção com cerca de 75 m<sup>2</sup> e de venda com 200 m<sup>2</sup> para bem atender os fregueses. São 10 funcionários entre diretoria, gerência, cozinheiros, padeiros, ajudantes e atendentes, além do caixa.

O comércio está muito bem localizado e conta com estacionamento próprio e um buffet self-service no valor de R\$ 29,90 (para comer à vontade) de segunda a domingo, oferece variedade de carnes e saladas e tem o melhor lanche de linguiça mineira com queijo do Litoral Norte. “Nossa produção de pães tem matéria-prima pura, com alimentos produzidos diariamente.

Toda quarta-feira, também temos a oferta do pão francês na qual o quilo sai por 50% do valor”, explica Robson.

A Porto dos Pães trabalha com delivery e encomendas. “Desde de todos os tipos de salgados, pães, lanche de metro, até doces (bolos, tortas e doces finos). Atendemos pousadas, hotéis e empresas com café da manhã, tarde e noite, além do buffet com refeição”, informa o proprietário.

A parceria entre o estabelecimento e a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é considerada muito importante. “Tem foco na satisfação do cliente, com produtos de primeira linha e tradição que a Cooper tem”, destaca Robson. Entre os novos serviços, ele ressalta que pretende atender funerárias com o preparo de cafés para funerais, além de oferecer montagem de buffet em eventos religiosos, almoço direto nas empresas para facilitar o dia a dia de trabalho e distribuição de pães e doces para os minimercados e mercearias da região.



## Porto dos Pães

**:: Endereço:** Praça Isaías de Souza, 11 - Loja 1 - Porto Novo, Caraguatatuba.

**:: Funcionamento:** Todos os dias, das 6h às 22h. **:: Tel. / WhatsApp:** (12) 99232-8829. **:: Serviços:** Delivery: salgados, pães, lanche de metro, doces (bolos, tortas e doces finos). Atende pousadas, hotéis e empresas com café da manhã, tarde e noite, além do buffet com refeição das 11h às 14h e das 17h às 22h.

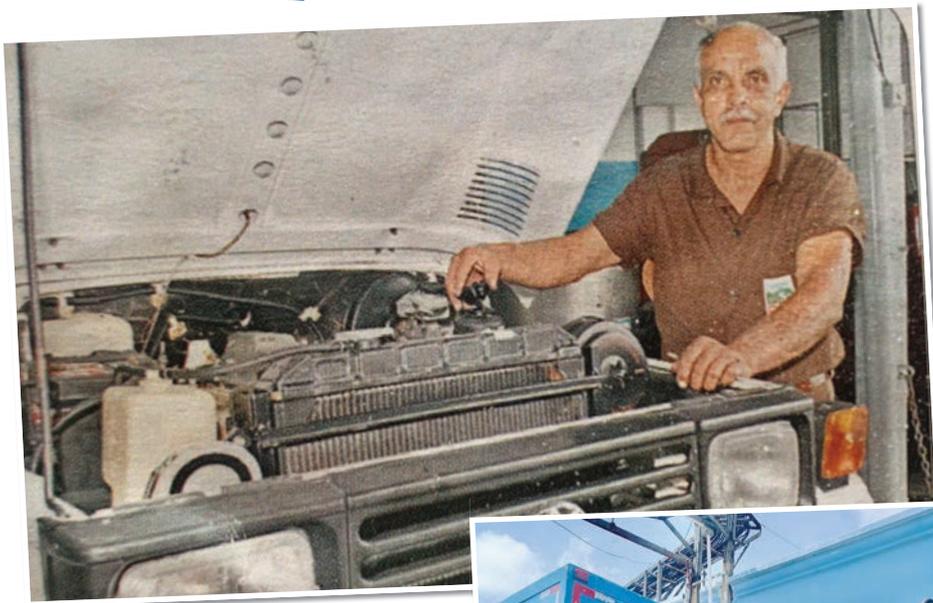
# Tenho muito orgulho por trabalhar aqui!

Ele é natural de Jesuânia, município mineiro com pouco mais de 4.700 habitantes, localizado no conhecido Circuito das Águas, próximo a Lambari e a São Lourenço. Aos 14 anos, com o falecimento do pai, foi morar no Rio de Janeiro. Na cidade maravilhosa, conheceu o ofício de mecânico. Como aprendiz, por lá ficou por alguns anos e ao fazer uma visita a São José dos Campos gostou da cidade e acabou ficando. Aos 18 anos, já nutria o desejo de trabalhar na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. “Ao completar a maioridade, entrei para a equipe de mecânicos. Eu era o menos experiente na época”, conta com um sorriso de satisfação no rosto. A revista *Cooperando*, seguindo a série de matérias com os funcionários da Cooper, conversou com Noel da Cunha, responsável pela manutenção mecânica dos caminhões da Cooperativa.

Ele está na empresa há 50 anos e afirma de forma segura que tem muita satisfação por trabalhar na Cooper. “Estou aqui desde o dia 7 de março de 1972. Na época, eu morava na Vila Nair e comecei como ajudante de mecânico. Hoje, venho para o trabalho com a mesma disposição, como se tivesse ainda meus 18 anos, mas agora um pouco mais experiente. Continuo aprendendo sempre”, revela com bom humor.

No dia a dia, Noel atende aos chamados para socorrer os caminhões da Cooperativa, mas também dá suporte a problemas com tratores. Manter a frota em pleno funcionamento é premissa da empresa, uma vez que ela transporta um produto vivo. Por isso, ele está sempre alerta para uma pronta resposta a qualquer chamado.

Pai de Daniele, Michele e Felipe e avô de Guilherme, Noel é casado com Maria Goreti e coloca a família como o alicerce para conseguir prestar o melhor serviço possível. “Sempre tive apoio deles e isso faz muita diferença para a minha atividade. Eles entendem e compreendem a minha função”, afirma.



Quando questionado sobre o que seria a parte mais difícil no seu trabalho, ele responde sem dúvida alguma. “Para mim não existe nada de complicado. Seja qual for o problema, meu papel é apresentar uma solução. Tento de todas as formas, além disso temos uma oficina que presta serviço para nós. O importante é resolver”, determina.

Seja em Paraibuna, Natividade da Serra, Monteiro Lobato, São José dos Campos e outras cidades na área de atuação da Cooper, Noel diz que vai onde for preciso. Na época das chuvas, ele revela que o trabalho se intensifica. “Já ajudamos muito quando acontece de o veículo atolar. É comum isso”, explica.

Depois de 5 décadas, o que ele mais gosta é de estar presente e dos produtos Cooper, é claro. “Me sinto em casa, de verdade. Isso aqui é minha segunda família. Além de tudo, me dá uma alegria saber que faço parte de uma empresa que faz produtos tão bons. Gosto de todos, mas a mussarela é a minha preferida”. Noel completa afirmando que só tem a agradecer a todos, diretoria, funcionários, colegas de trabalho e em especial seus familiares.

Antes de encerrarmos o bate-papo, Noel ainda explica a origem do seu



nome e a relação com a época do seu nascimento. “Minha mãe conta que como nasceria perto do Natal, meu avô Antônio Domingues gostaria de ter um neto com o nome de Noel. E assim foi.” O detalhe é que o nascimento ocorreu exatamente no dia 25 de dezembro de 1953, mais precisamente às 23h30.



## O bêbado

O bêbado estava sentado em um velório, ao lado do caixão do falecido, quando chega uma senhora ao lado e diz: — Coitado, morreu igual um passarinho! E logo mais tarde, chega uma pessoa perto do caixão e pergunta ao bêbado: — Como foi que ele morreu? O bêbado diz: —Acho que foi de estilingada!



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

**Dia 16:** Helio de Oliveira e Adilerso Fonseca de Miranda.  
**Dia 22:** Luiz Alberto Duarte Loureiro.  
**Dia 25:** Alcides Barbosa de Freitas.  
**Dia 26:** Elisabeth Armbrust Mascarenhas.  
**Dia 30:** José Paulo de Souza e Ozias Soares de Faria.

#### Janeiro (1ª quinzena)

**Dia 1º:** Mauricio Neves de Oliveira.  
**Dia 4:** Claudio Muller e Carlos Eduardo de Souza.  
**Dia 6:** Antonio Santos.

### FUNCIONÁRIOS

#### Dezembro (2ª quinzena)

**Dia 16:** Neemias Pedroso dos Santos.  
**Dia 18:** Graziela de Oliveira Priante.  
**Dia 20:** Valdemir Coutinho.  
**Dia 22:** Paulo Eduardo Pricoli.  
**Dia 24:** Adel Felipe de Almeida e Sidney Francisco dos Santos.  
**Dia 25:** Noel da Cunha.  
**Dia 26:** Maria Clara Floriano Barcelos Azevedo.  
**Dia 27:** Livia de Lima Campos Antunes.  
**Dia 28:** Valdirene Aparecida da Silva.  
**Dia 31:** Angelica Guimarães da Silva.

#### Janeiro (1ª quinzena)

**Dia 2:** Sabrina Barbosa Campos de Barros Gomes.  
**Dia 3:** Antonio Braz Pereira.  
**Dia 4:** Ronaldo Augusto de Souza.  
**Dia 5:** Willian Ferreira do Espírito Santo.  
**Dia 7:** Luiz Antonio Menezes Machado e Lucas Aparecido Pinho de Almeida.  
**Dia 10:** Paulo Augusto Constancio.  
**Dia 14:** Marcelo Luis de Campos.

## Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 502 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.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

NOVEMBRO 2022

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	125.667
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	110.492
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	106.502
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	63.905
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	58.744
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	50.593
	7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	33.402
	8º	Claudio Muller - São José dos Campos	32.444
	9º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	30.865
	10º	Alexandre Racz - Caçapava	28.187
	11º	Jose Rubens Alves - São José dos Campos	21.729
	12º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.884
	13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	19.612
	14º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	18.429
	15º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	17.453
	16º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	16.009
	17º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.965
	18º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	15.954
	19º	Geraldo Jose Peretta - Caçapava	15.308
	20º	Jose Donizeth Pereira - Jacareí	14.719
	21º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambéiro	14.678
	22º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	14.178
	23º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	13.815
	24º	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	13.457
	25º	Lazaro Vítor Vilela dos Reis - Jambéiro	12.973
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.281
	27º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.110
	28º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	11.995
	29º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.222
	30º	José Carlos Garcia - Jambéiro	10.271



**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 - JCampos (0xx12) 3923-5201

# FELIZ NATAL



CINTO DE SEGURANÇA SALVA VIDAS

## NOVOS GRUPOS DEZEMBRO

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
<b>FIAT</b> MOBI LIKE <b>70%</b>	R\$ 47.878,00	R\$ 917,85
<b>FIAT</b> MOBI LIKE <b>80%</b>	R\$ 54.719,00	R\$ 1.048,99
<b>FIAT</b> MOBI LIKE	R\$ 68.389,00	R\$ 1.311,05
GOL 1.0	R\$ 78.160,00	R\$ 1.498,37
HB20 1.0	R\$ 80.890,00	R\$ 1.550,70
SAVEIRO 1.6	R\$ 90.250,00	R\$ 1.730,14
<b>FIAT</b> 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\$ 145.020,00	R\$ 2.780,11
<b>FIAT</b> TORO 1.8	R\$ 146.716,00	R\$ 2.812,62
COROLLA XEI 2.0	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
<b>Jeep</b> COMPASS SPORT 2.0	R\$ 185.722,00	R\$ 3.560,38
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\$ 283.410,00	R\$ 5.433,11

TABELA DEZEMBRO 2022 • GRUPOS DE 60 MESES

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