

cooperando



Ano XLII | nº 504
Fevereiro 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ESPECIAL

Os benefícios do leite para sua saúde



Confiança e segurança

Como produtores de leite, temos que lembrar constantemente que nosso produto sofre forte influência sazonal relacionada à lei da oferta e da procura. Em função disso, enfrentamos uma oscilação de preços natural, independentemente das variações da inflação. Aproveitando as mudanças do período que ocorrem agora, afinal estamos nos aproximando da entressafra, existem por parte de alguns captadores de leite uma procura desesperada por produtores. Eles oferecem o que muitas vezes não podem cumprir e acabam mexendo com a cabeça do produtor. Dessa forma, em vez de se fixar em uma produção mais rentável, ou seja, com mais produtividade e menos gastos, o produtor é levado a fazer contas para atingir um lucro imaginário, como se estivéssemos trabalhando com um produto passível de mágica ou de milagres.

O produtor precisa ter a cabeça sempre centrada em ser fiel ao destinatário do seu produto. Ao longo dos anos, já ficou comprovado que cooperativas fortes têm mais condição de oferecer mais e melhor e, principalmente, com muito mais segurança. Onde existem grandes propostas e facilidades, também há grandes riscos. Quando aparecer em sua propriedade a possibilidade de negócios muito vantajosos, lembre-se do perigo que envolve acreditar em promessas infundadas.

A Cooper sempre teve uma conduta firme para andar “com os pés no chão” e jamais iludir o produtor com ações inviáveis ao seu cumprimento. Essa é a principal razão de sermos consideradas uma das cooperativas mais sólidas ao longo de tanto tempo, independentemente do seu tamanho.

Não podemos deixar de destacar o momento difícil que estamos vivendo, especialmente em função da economia do país. Evidentemente, isso nos traz uma preocupação com o futuro, mas por nenhum momento deixaremos de focar no trabalho e na seriedade daquilo que fazemos. É exatamente isso que nos permite passar uma confiança aos produtores, que já se acostumaram a acionar a Cooper sempre que precisam e assim encontrar aqui o seu porto seguro.

Contamos mais uma vez com o prestígio de todos aqueles que acreditam no trabalho desenvolvido e que se Deus quiser continuará sendo feito em nossa Cooperativa. Lembre-se: leite é um produto que não permite aventuras.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



O Zero Lactose da Cooper!

A Cooper tem um produto elaborado especialmente para pessoas que precisam seguir planos alimentares com restrição de lactose. É o Leite Pasteurizado Semidesnatado Zero Lactose, próprio para quem tem intolerância a esse componente.

Saboroso e com a mesma qualidade dos outros produtos que compõem a linha de leites da Cooperativa, o Zero Lactose é produzido com a inserção da enzima lactase. É ela que faz a quebra da lactose – também conhecida como o açúcar do leite –, transformando-a em glicose e galactose. Para encontrar mais essa delícia da Cooper, procure garrafas de um litro com a tampa laranja nas melhores padarias e supermercados da região. Para adquirir por meio do Serviço Domiciliar Cooper, entre em contato pelo telefone (12) 2139-2230 ou pelo WhatsApp (12) 99624-0776.



O menino caipira esperto

O caipira se mudou para a cidade e matriculou o filho na melhor escola do lugar. Logo no primeiro dia, a professora pediu aos alunos que fizessem uma frase com a palavra maiô.

O Joãozinho levantou a mão rapidamente e disse:

— O maiô da minha mãe tem bolinha amarela.

A Ritinha já entrou com a dela:

— O maiô da minha mãe tem duas peças.

Aí chega a vez do Bentinho, o caipira, que lasca essa:

— O rádio do meu avô parô de funciona. Aí, de raiva, o vô maiô ele na parede.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Afonso Antonio Batista Junior • 2º Vogal: Luiz Antonio Alves • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP - www.cooper.com.br

Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – wwrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.





Existe o consumo consciente.
Existe o desenvolvimento sustentável.
Existe a cooperação.

Existe alternativa.

O Sicredi é a alternativa para você, sua empresa ou seu agronegócio. Aliamos as suas necessidades financeiras com a economia local, a educação e o desenvolvimento das regiões em que atuamos. É com esses valores que queremos construir uma sociedade mais próspera. Que valores tem o seu dinheiro?

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



Aponte a
câmera do
celular e saiba
mais.



É saboroso e faz muito bem!



O iogurte é um alimento rico em proteínas e com aminoácidos essenciais para nosso organismo. No café da manhã ou no lanche da tarde ele deixa as refeições mais saborosas e saudáveis, pois contém minerais como cálcio, fósforo, magnésio e potássio, e vitaminas como as do complexo B. Práticos, os iogurtes permitem várias combinações sem prejuízos aos valores nutricionais. Na Cooper, a produção do iogurte segue rígidos padrões de qualidade e boas práticas de fabricação.

WhatsApp do MilkPoint

Além de se informar pelo site e por meio de vídeos do YouTube, o MilkPoint que tem a maior comunidade sobre lácteos do mundo está oferecendo uma nova maneira de compartilhar informação de qualidade e com credibilidade. Foi criado um grupo no WhatsApp para transmitir conteúdos e análises sobre o setor lácteo e permitir que o público possa se conectar de forma rápida e prática.

A utilização do serviço tem algumas regras e avisos: a entrada e per-

manência no grupo é voluntária; ao entrar no grupo, seu número ficará exposto para todos os outros participantes; o MilkPoint Ventures não se responsabiliza por contato de terceiros em razão do grupo nem por uso indevido do grupo pelos seus usuários.

Para fazer parte da rede social do Milkpoint, vá até o site milkpoint.com.br e, no mecanismo de busca, digite a palavra WhatsApp. Você será direcionado à matéria que contém o link para um breve formulário que, após preenchido, dará o acesso à rede social.



Plantão dos médicos-veterinários

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper para os meses de fevereiro e março 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.

Fevereiro		Março		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Guilherme	4 e 5	André	4 e 5	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Robson	11 e 12	Camilla	11 e 12	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Mauro	19, 20 e 21	Fernando	18 e 19	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Geraldo	25 e 26	Mauro	25 e 26	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



Assembleia Geral Ordinária

Atenção, Cooperados! A Assembleia Geral Ordinária da Cooper será realizada em março, nas dependências da Sede Social, situada à Rua Paraibuna, 295. Haverá prestação de contas da Diretoria, fixação de honorários e cédulas de presença para os membros da Diretoria e Conselho Fiscal, além de destinação do resultado apurado no exercício. Também haverá eleição do Conselho Fiscal para este ano. Mais informações na próxima edição da Cooperando.

Colhendo e ensilando

Nos últimos anos, a revista Cooperando tem trazido diversas matérias sobre os detalhes da semeadura, plantio, colheita e armazenamento das lavouras. Estamos no período em que muitos produtores estão envolvidos com as ações que permitirão reservar o alimento que o gado consumirá durante a estação seca. Chegou o momento de relembrar pontos essenciais dessa fundamental atividade para o resultado da propriedade.



Equipamentos

A revisão dos equipamentos, o cuidado com sua operação e ajustes como o tamanho das partículas durante a colheita (nem grandes nem pequenas) são medidas primordiais. Facas bem afiadas e bem ajustadas e utilização apenas de equipamentos em perfeitas condições também são indispensáveis. Tudo para evitar alguma quebra e eventual necessidade de manutenção. Qualquer interrupção, além das necessárias (como em função das chuvas comuns nessa época do ano), pode atrasar o trabalho e colocar tudo a perder. Lembre-se de que ao finalizar esta parte do processo, é preciso deixar os implementos em condições para a próxima lavoura, mesmo que ela ainda esteja distante.

Compactação

Uma boa compactação exige extremo cuidado com as rodas do trator para não carregar impurezas para o meio do volumoso. A aplicação de inoculante precisa ser na medida certa para evitar desperdício. Um frasco geralmente é o suficiente para cobrir 50 toneladas de massa picada. É importante dosar a aplicação com pulverizadores a fim de atingir o maior volume possível do material e uma distribuição bem uniforme.



Cobertura e cuidado com o silo

A cobertura de lona também precisa estar muito bem-feita para evitar entrada de ar e água na silagem. Se necessário, é importante fazer valetas com pedras ou areia nas laterais e colocar sacos de areia por cima para a lona ficar bem vedada e expulsar o máximo possível de ar. Isolar o silo com cercas bem-feitas evita o acesso de animais que possam danificar a lona. Monitorar sempre o local também ajuda a evitar qualquer dano à integridade do silo.

Período seco: finalmente estamos livres da mastite?

Uma secagem sem estratégia é combustível para novos casos!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Independentemente de sua origem ou área de atuação, o descanso é essencial para uma melhor performance e saúde em um estado geral, e com a nossa vaca leiteira não seria diferente.

Nos bovinos, esse descanso é denominado período seco, em que a vaca deve cessar a sua produção de leite e aguardar em um ambiente com condições adequadas para um novo nascimento e conseqüentemente uma nova lactação. Esse período é uma necessidade fisiológica, ou seja, ela precisa naturalmente desse descanso para manter a saúde do úbere, sem o desgaste do sistema mamário por excesso de dias em lactação. Em um cenário ideal, o período para uma vaca permanecer em lactação é cerca de 8 a 9 meses, em que ela teria emprenhado com seus dois ou três meses de parição, e assim secaria no tempo previsto e favorável.

Nessa perspectiva padrão ouro, o animal consegue descansar os dois meses que são recomendados, sendo que 45 dias é a faixa mínima desse descanso. Mas por que seguir essas recomendações é tão importante? Essa fase tem relação direta com a saúde do úbere, com a produção de leite na próxima lactação (quantidade e qualidade) e com o risco de doenças pós-parto. Em se tratando da mastite, pode-se estimar que

no 1º mês de lactação todos os casos de mastite clínica estão associados com o período seco. Quando essa incidência é o dobro que no restante da lactação, é sinal de deficiências e problemas de saúde do úbere durante o período seco.

A partir desses fatos, entendemos o quanto é importante ter critério e aplicar estratégias para o controle da mastite. O período seco é uma fase crítica para a dinâmica das infecções intramamárias, pois é o momento em que ocorrem novas infecções, que se manifestam na próxima lactação. Apesar de ser uma fase sensível e vulnerável pelo tipo de manejo empregado, é uma ótima oportunidade para eliminar infecções subclínicas existentes no momento da secagem. Vale lembrar que animais que apresentam a forma clínica devem ser tratados previamente ao procedimento de secagem, para que essa infecção não se prolongue ou fique latente (oculta).

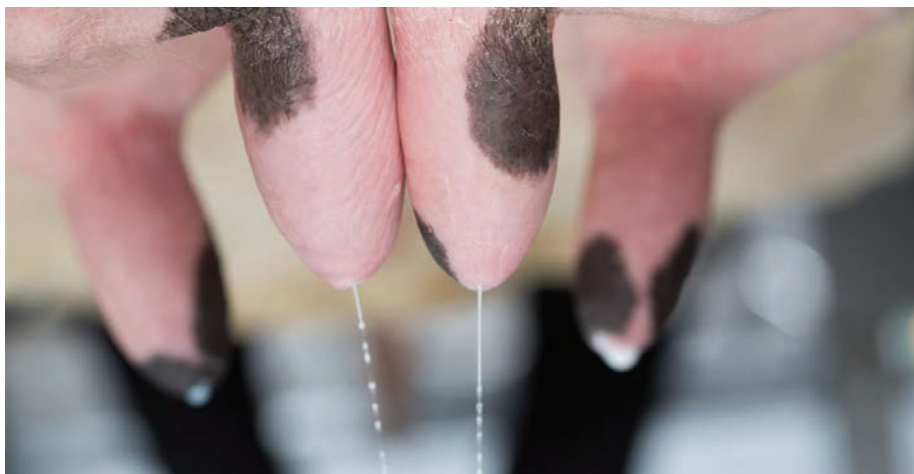
Em se tratando do procedimento em si, temos dois tipos de secagem. A denominada secagem abrupta consiste em realizar a ordenha completa do úbere no dia de acordo com a idade gestacional ou data prevista para o parto e, em seguida, concluir com os procedimentos de tratamento de vaca seca e/ou selante de tetos. Nesse caso, temos que levar em consideração as

vacas de alta lactação, pois o nível de produção de leite no momento da secagem é um fator de risco para novos casos de mastite durante o período seco. Assim, recomenda-se retirar o fornecimento de concentrado de sete a dez dias antes da secagem, o que reduz a produção e o risco consideravelmente.

A secagem intermitente é realizada pela ordenha da vaca pelo menos uma vez por dia (“vacas de 24 horas”) durante uma semana, seguida dos procedimentos de tratamento de vaca seca e/ou selante de tetos. Essa forma é considerada mais segura pelo manejo gradativo e adaptativo, mas tudo depende de como os procedimentos serão realizados. Em ambos os casos, a vaca seca deve ser observada durante os primeiros dias para a detecção de inchaço desproporcional em um dos quartos mamários, indicativo de mastite clínica, além de outros sinais que evidenciam que o úbere não está saudável.

Depois de entendermos todo o processo, é importante evidenciar que nem sempre conseguimos realizar os procedimentos nas datas ideais, pois não é incomum vacas ficarem atrasadas no ciclo devido ao retardo da gestação e até mesmo terem um período seco muito reduzido devido a erros no manejo reprodutivo. A rotina tem sempre as suas adaptações e imprevistos, por isso uma programação deve ser feita com muito critério para minimizar cada vez mais essas lacunas que encontramos no dia a dia.

Enfim, a terapia da vaca seca é a principal estratégia de controle de mastite durante o período seco. Como será realizada e qual manejo será priorizado vai influenciar diretamente o restante do ciclo, como novas infecções ou remissões e controle dos casos. A escolha é sua, produtor, fique atento e se mantenha informado. Conte com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada: o quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!



Leite, seus derivados e a saúde

Proteínas, minerais e vitaminas são algumas das boas razões para considerar o leite e seus derivados benéficos à saúde. Estudos apontam que as caseínas e as proteínas do soro apresentam um alto valor nutricional.

No artigo “Qual é a importância do consumo de leite para a nutrição humana?”, Letícia de Souza Scherrer, Discente de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, e Paulo Henrique Fonseca da Silva, Farmacêutico-Bioquímico, Doutor em Ciência dos Alimentos, Docente e Chefe do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, afirmam que todas as proteínas lácteas são de excelente qualidade.

Com relação ao perfil de aminoácidos indispensáveis, aqueles que o organismo não produz, mas precisamos consumir, as caseínas e as proteínas do soro se complementam. Os autores dizem que a adequada digestibilidade também deve ser destacada. As proteínas lácteas são favoráveis ao acesso das enzimas digestivas, beneficiando o processo de digestão. As caseínas são excelentes transportadoras de um mineral importante, o cálcio, o que favorece a

integridade estrutural do organismo.

Os pesquisadores também registram que os peptídeos bioativos (presentes nos grupos caseínas e proteínas do soro) são pequenas frações das proteínas, que atuam sobre os principais sistemas do corpo. Ações antimicrobiana, imunomoduladora e anti-hipertensiva são alguns dos exemplos descritos na literatura científica.

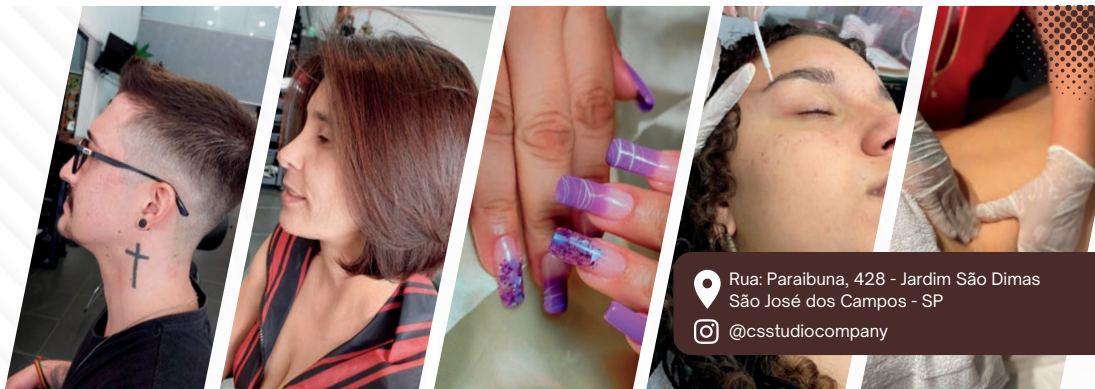
A análise feita pelos estudiosos aponta também que, além do cálcio, o leite ainda tem como destaque a vitamina D. Ela está fortemente associada ao metabolismo ósseo e à atividade metabólica do cálcio e apresenta teor significativo de potássio, um nutriente relacionado com a ação anti-hipertensiva. Também está presente, em bom conteúdo, a vitamina A, que contribui para a visão, a imunidade e a função celular.

O artigo ainda cita que o valor nutritivo dos produtos lácteos está relacionado ao baixo custo, sendo alimentos adequados às estratégias de uma segurança alimentar. Defende como conclusão que o leite e seus derivados são de grande importância para a nutrição humana e que devem fazer parte de uma alimentação saudável.



Cortes masculinos, femininos e infantis, cílios, sobrancelhas, unhas, massagens e muito mais.

WhatsApp é o (12) 99182-3232



Rua: Paraibuna, 428 - Jardim São Dimas
São José dos Campos - SP

@csstudiocompany

Rei do Vale: excelência e tradição



A zona norte de São José dos Campos abriga alguns dos bairros mais tradicionais do município. Na década de 1920, historiadores registram que, em função de incentivos da Prefeitura, chegaram à cidade as fábricas de cerâmicas e tecelagem. Foi a fase inicial de industrialização que direcionou o crescimento da cidade para Santana, o primeiro bairro industrial da cidade.

A partir desse lugar, São José cresceu e evoluiu, mas, mesmo com o passar do tempo, manteve sua tradição, especialmente quando o assunto é o bom e velho atendimento. O revendedor Cooper desta edição é um bom exemplo disso. É lá que funciona, na avenida Princesa Izabel, nº 1442, a Panificadora e Confeitaria Rei do Vale.

A proprietária, Flavia Toledo, afirma que a parceria com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é importante e já dura mais de 8 anos. “Somos exclusivos. Aqui só entra leite da Cooper e seus derivados de qualidade para toda a família”, reforça.

O estabelecimento, que tem horário de funcionamento das 6h às 22h30, todos os dias, está com excelente movimento. Até por estar localizada em uma das principais avenidas do bairro, atende aos moradores de Santana, Vila Cesar, Vila Nova Cristina, Vila Rangel e adjacências, além de ciclistas e motociclistas que passam com frequência pelo local.

A linha de leites Cooper é considerada indispensável no bairro. Junto às manteigas, são os mais procurados e

mais vendidos. Além da qualidade do que a Cooperativa entrega, a proprietária ressalta que o comércio é a padaria de esquina com o melhor biscoito de polvilho da região. Segundo ela, os clientes vêm de longe buscar o quitute.

Para bem atender seus consumidores, a panificadora conta com 22 colaboradores, todos empenhados em oferecer a melhor experiência aos frequentadores. Hoje, trabalha com encomendas, mas já está nos planos o atendimento via delivery! Da próxima vez que passar pela avenida Princesa Izabel e desejar tomar aquele cafezinho com pão na chapa, pingado, comer um salgado, lanche, pizza ou comprar os produtos Cooper, pare na Rei do Vale, você não vai se arrepender.

– Padaria Rei do Vale –

:: **Endereço:** Avenida Princesa Izabel, 1442- Santana, São José dos Campos

:: **Funcionamento:** Todos os dias, das 6h às 22h30. Tel.: (12) 3941-5252

:: **Serviço:** Pães, salgados, lanches, pizza e laticínios.

Uma grande jornada e várias conquistas

Há 44 anos trabalhando na Cooper, ele gosta muito do que faz. Não fica sem consumir os produtos da Cooperativa e aprecia bastante os leites Cooper Top, o Belle e o Light, mas sua maior preferência é a muçarela. “É saborosa demais. E é muito bem feita. Isso eu garanto”, afirma categoricamente. De uma família com seis filhos, José Adilson Lopes Valério é natural de Paraisópolis (MG), município onde viveu até os 10 anos. Nasceu em 10 de agosto de 1960 e foi criado na fazenda do avô, onde a atividade principal era, olha a coincidência... o leite. No fim da década de 1960, as coisas em Minas estavam difíceis e os tios, que já viviam em São José dos Campos, convenceram seu pai a mudar para o Vale do Paraíba. Hoje, ele mora pertinho da Cooper, na Vila Bandeirante, na mesma residência que recebeu seus pais e seus irmãos. Com o falecimento da mãe, o pai casou-se novamente e foi morar em outro lugar e ele comprou a casa para viver com a sua família.

Quando jovem, estudava em uma rua próxima à Cooperativa. “Naquela época, nosso relógio eram os apitos da Cooper. Ele soava de manhã cedo, para saída e volta do almoço e ao fim do dia para os funcionários irem embora. Nos guiávamos pelo som que indicava quando nos trocamos para irmos à escola”, lembra com um sorriso saudosista.

Começou a trabalhar como menor aprendiz, aos 14 anos. Um ano depois, foi responsável pelo estoque em uma loja de calçados. Aos 17, passou em frente à Cooper e decidiu: “Eu quero trabalhar aqui...”, lembra. Batalhou uma vaga durante alguns meses para em maio de 1978 iniciar a sua jornada na Cooperativa. Começou como auxiliar de escritório na equipe Veterinária, na qual usava o famoso carbono e a máquina de datilografia. Ficou 8 meses na função quando precisou de uma pausa para cumprir as obrigações militares. Quando voltou, entrou para a equipe do consumo, hoje o supermercado da Cooper. “Fazia compra para os cooperados. Éramos quatro pessoas que se-



paravam os pedidos e embalavam para envio.”

Em setembro de 1982, começou o trabalho como líder de expedição, função que exerceu por três anos. Foi então convidado a ser encarregado do setor, que compreendia a expedição de leite, derivados, recepção e higienização das caixas e fábrica de gelo, necessária antes da adoção de caminhões isotérmicos. Foram 12 anos à frente dessas atividades até que em 1997 assumiu como encarregado da usina, onde está até hoje.

A história está muito rica e cheia de conquistas, mas há um ponto importante a ser destacado. Voltamos a 1986, quando uma moça entrou para trabalhar no setor de Consumo, a mesma área pela qual Adilson já havia passado. “Conversei com o pessoal de lá que já me conhecia e disse: nossa, que mocinha bonitinha!”, confessa. A moça em questão era Edna Maria Brito Teixeira Valério. Até então, ela ainda não tinha o sobrenome Valério. “No Natal daquele ano, conversamos e nos entendemos e poucos meses depois já constituímos família”. Casaram-se e hoje são três filhos: Kelly, mãe do Isac, Adilson Junior, e Malena, mãe da Hope (nascida em Portugal). Aqui, Adilson faz uma conexão entre suas histórias. “A Cooper é uma dádiva de Deus na minha vida. Ela



me proporcionou realização profissional, crescimento intelectual e pessoal. Alcancei prosperidade como pessoa, marido e pai. Com o meu trabalho, pude suprir minha casa e auxiliar meus filhos a voarem mais alto”, afirma.

Ao fim da conversa, Adilson também quis acrescentar um agradecimento especial às diretorias da Cooper, pela seriedade e grande trabalho que fizeram e ainda fazem à frente da Cooperativa, às pessoas com as quais trabalhou e à atual equipe. “Todos estão de parabéns. Nossa função é trabalhar com qualidade, responsabilidade e dedicação. Quando usamos desses predicados e ainda temos um grande apoio, tudo flui muito facilmente. É muito bom trabalhar aqui. Passamos o dia sendo produtivos e voltamos para a casa sempre com a sensação do dever cumprido.”



Bolo Prestígio

INGREDIENTES

Massa

- 3 ovos • 1/2 xícara (chá) de óleo • 1 xícara (chá) de Leite Cooper Top • 1 xícara (chá) de açúcar • 1 xícara (chá) de chocolate em pó • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento • coco ralado a gosto

Calda

- 1 garrafa de leite de coco • 1 xícara (chá) de Leite Cooper Top • 3 colheres (sopa) de açúcar

Recheio

- 1 lata de leite condensado • 1 colher (sopa) de Manteiga Extra Cooper • 100 g de coco ralado

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper • 8 colheres (sopa) de açúcar • 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de Leite Cooper Top

MODO DE PREPARO

Massa

1. Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite por 3 minutos e reserve.
2. Em um recipiente, misture o açúcar, o trigo, o fermento, o chocolate e o coco ralado.
3. Despeje a mistura do liquidificador sobre os ingredientes secos e mexa até que a massa fique consistente.
4. Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um garfo e ele saia limpo.
5. Deixe esfriar, corte ao meio e reserve.

Calda

1. Em um recipiente, misture o leite de coco, o leite e o açúcar e despeje sobre a massa cortada ao meio para umedecê-la.

Recheio

1. Em uma panela, leve o leite condensado, a manteiga e o coco ralado ao fogo até desgrudar do fundo e recheie o bolo.
2. Cubra com a outra metade da massa, faça alguns furos com o garfo e despeje mais calda.

Cobertura

1. Leve a manteiga, o açúcar, o chocolate em pó e o leite ao fogo até obter uma consistência firme e cubra o bolo.
2. Leve à geladeira por aproximadamente 45 minutos.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 22: Lázaro Vitor Vilela dos Reis.

Dia 23: Antonio Otávio de Faria.

Dia 24: Hissachi Takehara.

Dia 27: Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 16: Alexandre Valeriano dos Santos e Maik de Moura Machado.

Dia 21: Marcelo Zanon Ferolla Lima.

Dia 24: Wellington Fernando da Silva Augusto.

Dia 27: Danilo Pereira Macario.

Dia 28: David Alves Aloysio.

Março (1ª quinzena)

Dia 7: Luiz Marcos Maia.

Dia 8: Bruna Maira Silva Pereira.

Dia 9: Luciane Reis Ferraz.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2023

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Hissachi Takehara - Jacareí
2°	Airton Marson Junior - Caçapava	114.123
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	83.570
4°	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	57.323
5°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	52.290
6°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	52.187
7°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	29.663
8°	Claudio Muller - São José dos Campos	28.076
9°	Alexandre Racz - Caçapava	24.897
10°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	24.077
11°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.287
12°	José Rubens Alves - São José dos Campos	20.612
13°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	20.014
14°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.803
15°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	18.511
16°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	16.978
17°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.201
18°	Jose Donizeth Pereira - Jacareí	16.046
19°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambéiro	14.767
20°	Geraldo José Peretta - Caçapava	14.275
21°	Augusto Marques de Magalhaes - Caçapava	14.219
22°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	14.000
23°	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	13.870
24°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	13.207
25°	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	13.146
26°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.581
27°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambéiro	12.180
28°	José Paulo de Souza - Igaratá	11.791
29°	José Carlos Garcia - Jambéiro	11.629
30°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	11.451



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



NOVOS GRUPOS FEVEREIRO

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
FIAT MOBI LIKE 70%	R\$ 48.534,00	R\$ 930,42
FIAT MOBI LIKE 80%	R\$ 55.469,00	R\$ 1.063,37
FIAT MOBI LIKE	R\$ 69.323,00	R\$ 1.328,96
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\$ 91.800,00	R\$ 1.759,85
FIAT STRADA 1.4	R\$ 100.331,00	R\$ 1.923,40
CITY EX 1.5	R\$ 117.300,00	R\$ 2.248,70
FIAT TORO 1.8	R\$ 148.266,00	R\$ 2.842,33
CRUZE 1.4	R\$ 148.650,00	R\$ 2.849,69
COROLLA XEI 2.0	R\$ 154.690,00	R\$ 2.965,48
Jeep COMPASS	R\$ 188.508,00	R\$ 3.613,79
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\$ 287.670,00	R\$ 5.514,78

TABELA FEVEREIRO 2023 • GRUPOS DE 60 MESES