

cooperando

Ano XLII | nº 507
Maio 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

O inverno está chegando!

Aqueles produtores que se prepararam,
poderão obter melhores resultados

Foco na melhor produtividade

Estamos em pleno início do período de entressafra e, consequentemente, vivemos o momento de formação de cota. Aqueles que se prepararam e armazenaram os volumes e providenciaram a silagem no período das águas, agora, com o clima mais favorável para o trabalho, com menos chuva e menos barro e o gado bem alimentado, começarão a colher os bons frutos com resultados no aumento de produção de leite e melhoria na reprodução dos animais.

Sabemos que nosso produto é sazonal e, obviamente, estamos adaptados a isso. É claro que o frio traz vantagens para os precavidos. Vamos explorar esses benefícios e manter o foco no aumento da produtividade e em melhorar a cota a fim de garantir melhores rendimentos que no período da safra, quando concorremos com os tiradores de leite a pasto.

O clima do ano anterior foi bastante benéfico, principalmente para a agricultura em nossa região. Tivemos as precipitações de chuvas na medida certa, o que fez com que as produções de volumes fossem maiores que em outros anos, embora tivesse criado um pouco de dificuldade na hora da colheita, exatamente por causa das chuvas. Isso é normal.

Estamos vivendo um ano atípico com relação ao que se almeja da economia no Brasil, mas esperamos que o produtor e a produção sejam resguardados, independentemente de qualquer movimentação que possa acontecer nas questões econômicas de nosso país.

Sigamos confiantes e focados na produtividade. Saudações Cooperativistas.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Ele é leve, saboroso e saudável!

Ele é elaborado com matéria-prima de alta qualidade e apresenta 2% de gordura. O Novità é um dos produtos semidesnatados produzidos pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, especialmente para quem precisa ingerir menos gordura, quer levar para casa um leite leve e contar com as vantagens nutricionais do lácteo e com uma qualidade superior, marca inconfundível da linha de laticínios da Cooper. Ele está disponível nas melhores padarias e comércios da região em saquinhos de 1 litro. Para receber diretamente no conforto de casa, basta acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC) pelos telefones (12) 2139-2230, enviar mensagens pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou, se preferir, acessar o site www.cooper.com.br/sdc.



Tá estranho isso!

Um casal de caipiras estava em São Paulo num ônibus na hora do rush. Como estava superlotado, era só espreme de lá, espreme de cá.

Em um dado momento, a mulher perguntou ao marido:

- Ô, Firmino, ocê tá ca mão lá?
- Oxi, tô não.
- Intão, tão...



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.





Acesse o QR Code
e saiba mais.

PROMOÇÃO

40 anos

ALÉM DA conta.

Seja um associado
Sicredi Vanguarda e
ganhe **prêmios incríveis**.
Consulte o site e concorra!

www.sicredivanguarda.com.br

São **mais** de R\$ 5 milhões em **prêmios!**
Mais de 500 chances de **ganhar!**



Produtor terá representantes na Câmara Federal

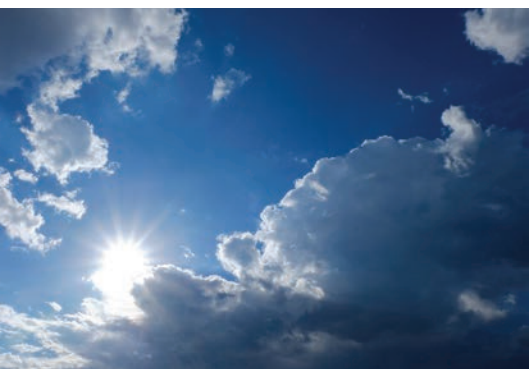
A Associação Brasileira dos Criadores de Girolando publicou no site www.girolando.com.br que o setor leiteiro contará com uma Frente Parlamentar em Apoio ao Produtor de Leite, na Câmara dos Deputados. A iniciativa é da deputada Ana Paula Junqueira Leão (PP/MG) e já conta com cerca de 200 deputados federais. Ela é neta e filha de produtor de leite e também é produtora e 1ª vice-presidente da Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural.

O portal Girolando destaca também que o Brasil é o 5º maior pro-

ductor mundial de leite, somando 1,1 milhão de produtores. Dados da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) registram o tamanho da comunidade leiteira no país. São produzidos 35,3 bilhões de litros por um rebanho de 15,95 milhões de vacas com uma média de 6 litros por dia. Como autora da Frente Parlamentar, a deputada tem por objetivo a ampliação e discussão do setor leiteiro, reforçando a importância da cadeia que movimentou cerca de R\$ 40 bilhões (em 2020) e gerou 4 milhões de empregos no país.



Previsão de neutralidade climática



A Administração Nacional Oceânica e Atmosférica (NOAA) anunciou oficialmente que La Niña chegou ao fim. O fenômeno climático ocorreu depois de um longo período com águas mais frias no Oceano Pacífico equatorial – julho de 2020 até março de 2023. Ainda assim, mesmo com as condições atmosféricas indicando um padrão de neutralidade, o clima não apresenta uma resposta imediata. Por isso, as chuvas e temperaturas em

abril ainda seguiram características de La Niña. A previsão é de que existam menos episódios de extremos climáticos, como ondas de frio – iguais às ocorridas em julho de 2021 – e condições atípicas de chuvas, como em alguns anos de El Niño. Com condições climáticas neutras durante o outono e o início do inverno de 2023, a agricultura brasileira pode se beneficiar, especialmente na produção de algumas culturas durante o inverno.

Plantão dos médicos-veterinários

Os dias de plantão dos médicos-veterinários da Cooper para os próximos meses seguirão 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.

Maio		Junho		Nome		Telefones	
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias				
Fernando	6 e 7	Geraldo	3 e 4	Mauro Costa e Silva Junior		(12) 99723-0734	
Mauro	13 e 14	Fernando	8, 10 e 11	Fernando José Peraçoli		(12) 99782-3489 (12) 3653-1550	
Robson	20 e 21	Camilla	17 e 18	Geraldo Nogueira Mancilha		(12) 99769-4848 (12) 99712-6056	
Guilherme	27 e 28	André	24 e 25	André Alexandre Gagliotti		(12) 99703-0133	
				Camilla de Souza Vieira		(12) 99796-2728	
				Robson Nogueira de Oliveira		(12) 98237-1231	
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado		(12) 99714-0829	

Vacinação contra febre aftosa e brucelose

A campanha de vacinação contra a febre aftosa no Estado de São Paulo teve início no dia 1º de maio. Diferentemente da campanha de 2022, nesta etapa deverão ser vacinados bovinos e bubalinos de todas as faixas etárias, o que corresponde a 11 milhões de animais, de acordo com dados da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA).

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos alerta os produtores para as exigências e as penalidades previstas no Decreto 45781/01. De acordo com a legislação vigente, é preciso comunicar a vacinação ao órgão competente (Defesa Animal) até o 5º dia útil do mês de junho de 2023, ou seja, até 7 de junho. Também é obrigatório entregar uma cópia do Certificado de Vacinação na Cooperativa, no setor de atendimento ao associado, que ficará à disposição da fiscalização.

Com relação às penalidades, a não apresentação do Certificado de Vacinação impedirá que a Cooperativa receba o leite, de acordo com o decreto citado. Além disso, o não cumprimento da legislação acarretará aos infratores sanções previstas em lei, com



multas de até 2.500 UFESPs, cujo valor é de R\$34,26. A cada não vacinação, serão 5 UFESPs (R\$ 171,30) por cabeça e 3 UFESPs (R\$ 102,78) por não comunicar ao órgão competente no prazo determinado.

A Diretoria da Cooper lembra ainda que a vacinação contra a raiva não é obrigatória, mas recomenda que esta imunização seja anual, em função da região ter presença de animais vetores da doença.



Curso gratuito!

A saúde intestinal dos ruminantes e a sua importância para obter um animal mais produtivo e lucrativo é tema de um curso gratuito oferecido pelo EducaPoint, área educacional do MilkPoint, o maior portal informativo de laticínios do mundo.

Segundo a descrição da capacitação intitulada **Saúde Intestinal: A nova fronteira para a produtividade dos bovinos**, entender o tema e os pilares integridade intestinal, equilíbrio microbiano e função imunológica e suas interações

com o intestino é fundamental para conseguir um maior desempenho animal. A formação foi desenvolvida em parceria com a empresa Kemin com especialistas no assunto. Trata-se de um estudo de nível intermediário e, portanto, faz-se necessário algum conhecimento prévio sobre o assunto. O curso conta com mais de 2 horas em videoaulas e pode ser concluído em 3 horas de dedicação.

Para saber mais, acesse <https://www.educapoint.com.br/curso/pecuaria-geral/saude-intestinal-bovinos/>

Desvendando o diagnóstico clínico

Animal doente requer um médico-veterinário curioso!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Aplicar a Medicina em pacientes que não falam envolve uma bagagem generosa de conhecimento, de métodos específicos e também de uma intuição aprimorada ao longo dos anos de atendimento. Essa experiência serve de base sólida para um diagnóstico cada vez mais assertivo e com sucesso no tratamento.

Com os anos, a tecnologia tem nos auxiliado de maneira satisfatória em vários manejos, porém a base da clínica é feita com a nossa velha e conhecida anamnese. Mas o que isso significa na prática? O termo vem da palavra grega *anamnēsis*, que significa “lembança”. Na Medicina, isso significa fazer com que o paciente relate os sintomas iniciais e lembre tudo o que pode ter relação com a doença em questão. Assim, parte-se de uma queixa principal para entender o início da enfermidade e reconstituir a história clínica daquele paciente. Esse procedimento é essencial para realizar um diagnóstico correto.

A anamnese é o primeiro passo para uma evolução clínica satisfatória, mas como aplicá-la em pacientes na Medicina Veterinária? Toda a história clínica normalmente é coletada com o produtor ou funcionário que convive com o animal, juntamente com sinais que o acompanham desde a mudança de comportamento. Vale lembrar que os bovinos são animais gregários, ou seja, vivem em grupos, portanto, mesmo que o médico-veterinário seja requisitado para o atendimento de apenas um animal, é importante que os que dividem o convívio também sejam avaliados em segundo plano.

A extensão desse atendimento aos demais, na maioria das vezes, fornece informações valiosas para o bom andamento do diagnóstico, por isso sempre que possível deve-se avaliar o rebanho. A escolha dos animais a serem examinados não deve ser aleatória, e sim preci-

sa, atingindo o número máximo de sintomáticos (que apresentam sintomas). Normalmente, o que vemos na prática são animais com sintomatologias diferentes ou com a mesma doença em fases distintas, situação que gera grande influência sobre qual conduta médica seguir. Nesse caso, o tratamento de apenas um animal não seria eficiente, pois parte do rebanho também está enfermo.

Todas essas informações devem ser verificadas com o intuito de auxiliar no diagnóstico, tratamento, prognóstico (previsão do resultado da conduta clínica, tratamento) e profilaxia (prevenção). Após o entendimento do histórico e da anamnese, seguimos para o exame físico propriamente dito, no qual realizamos a inspeção, palpação, percussão e ausculta, utilizando assim o sentido da visão, audição, tato e olfato, princípios sensoriais importantes para a avaliação do nosso paciente e seu estado geral.

No exame físico, seguimos classificando e quantificando itens como postura, nível de consciência, escore corporal, condição física, estrutura anatômica, hidratação, mucosas, vasos episclerais (fluxo de sangue ocular), linfonodos

(“ínguas”), pele/pelos e subcutâneo (cicatrizes, edemas, alopecia, ectoparasitas, nódulos), frequência cardíaca e respiratória, movimentos ruminais e intestinais, temperatura e, além disso, avaliar os sistemas mais especificamente, como digestório, circulatório, locomotor, geniturinário e neurológico. Seguindo um padrão de avaliação com etapas bem executadas e definidas, desvendaremos o diagnóstico clínico com cada vez mais precisão. Mesmo tendo como ponto de referência a queixa principal (motivo do atendimento), a abordagem a outros fatores citados nos leva a um diagnóstico clínico padrão ouro, com muito mais conteúdo e informações essenciais para o sucesso da conduta clínica.

Enfim, seja curioso e desperte a curiosidade, sendo você médico-veterinário, produtor ou qualquer profissional da área! Temos que estar sempre abertos ao conhecimento para alcançar a excelência, e qualquer ferramenta que nos ajude nessa caminhada é bem-vinda. Mantenha-se informado e com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!



Caminhos para redução dos custos de produção



Saber gerenciar todos os aspectos que influenciam os resultados em uma propriedade leiteira é um grande desafio para o produtor. Especialistas afirmam que o sucesso passa pelo controle dos itens que mais impactam os custos da atividade. Em artigo do Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira/Programa de Capacitação de Especialistas em Pecuária Leiteira da Universidade Federal de Viçosa (PDPL/PCEPL – UFV), Tomaz de Paula Melo e Priscila Carla de Matos listam alguns dos principais itens de um custo de produção numa fazenda de leite. Em um grupo de fazendas assistidas pela equipe do PDPL, eles estão em ordem de importância: gastos com concentrados, volumoso, mão de obra, medicamentos, energia e combustível. Os autores explicam que outros custos envolvem diversas despesas, como aquelas relacionadas ao aleitamento, reformas, impostos etc. Reforçam ainda que é possível usar algumas estratégias para melhor controle dos principais custos.

Concentrados

Eles representam o maior gasto dentro de uma propriedade e podem ter grande impacto na rentabilidade. Para diminuir esses efeitos, a ideia é adotar compra planejada, evitando assim gastos de emergência, buscando sempre que possível o melhor custo-benefício,

utilizar volumosos de qualidade para diminuir a necessidade de um alto incremento de concentrado na alimentação do rebanho, produzir grãos na propriedade e fazer destinação adequada de concentrado, evitando desperdícios. Para os Cooperados, vale destacar que a Fábrica de Rações Cooper tem produtos de alta qualidade, disponibilidade e entrega direta na propriedade. Lembrando que sempre que os associados comprem da fábrica fortalecem o próprio negócio, uma vez que a unidade é patrimônio da Cooperativa.

Volumosos

Eles são importantes para suprir a demanda de forragens pelo rebanho durante o ano todo, evitando que falte alimento e que seja necessária a aquisição externa de volumosos. A compra planejada vale também para adubos, sementes e defensivos necessários ao plantio. Neste caso, a Cooper também tem à disposição dos Cooperados Lojas Agropecuárias, em São José dos Campos, Paraibuna e Monteiro Lobato. O artigo também cita como estratégia ações que aumentem a produtividade da cultura, como análise de solo, correto preparo da área, controle de pragas e daninhas, entre outras. A Cooperativa oferece assessoria do Agrônomo para todas as questões relacionadas ao plantio. Atenção à colheita e ao armaze-

namento adequados também são fundamentais a fim de diminuir o desperdício.

Mão de obra

A questão da mão de obra por diversas razões representa um grande desafio para o produtor. Por isso, usar manobras que maximizem a eficiência dos colaboradores, facilitando o dia a dia de trabalho para lidarem com o maior número de animais e, consequentemente, maior volume de leite/dia é fundamental. Nesse quesito, é importante a adoção de procedimentos de operações padrões, além de investimentos em mecanização que acelerem o processo de ordenha, facilitem o trato e o manejo com o rebanho e em treinamento e qualificação para os funcionários.

Energia e combustível

A utilização de energia fotovoltaica pode representar um bom investimento. Com planejamento, o retorno pode vir em poucos anos. Na propriedade, pensar na questão de logística e construir o silo perto do local do trato também pode gerar uma boa economia. Fazer a manutenção das máquinas e equipamentos evita gastos inesperados.

Medicamentos

Para este tema, a prevenção é o melhor caminho. Já a rápida e correta identificação das enfermidades que possam acometer os animais, bem como a execução adequada do seu tratamento são ações apontadas pelos especialistas como fundamentais para controle dos gastos. A Cooper tem uma equipe de Médicos-Veterinários preparados para dar todo o suporte necessário a todos os Cooperados, inclusive em regime de plantão.

A conclusão é que buscar o aumento de produtividade, tanto do leite quanto das forragens, mas manter os gastos sempre equilibrados ajuda bastante na diluição dos custos. O produtor deve focar nas medidas mais adequadas ao seu dia a dia para ter maior retorno econômico e jamais deixar de cuidar com muita atenção dos custos que possam causar grandes impactos nos resultados da sua propriedade.

Quantidade e qualidade é no Mercadinho Napoleão



Ele tem de tudo, de padaria a hortifrúti, fica no meio do Jardim Colonial, zona sul de São José dos Campos, e atende aos moradores dos bairros Jardim Imperial, Jardim República, Jardim Nova República e adjacências ou qualquer consumidor que esteja de passagem pelo local. Do sonho dos irmãos Everton Barbosa Toledo e Wellington Barbosa, que vivem na região desde 1992, surgiu o Mercadinho Napoleão. Os dois trabalham como gerentes, mas garantem que fazem de tudo. “O mercadinho foi inaugurado em 8 de fevereiro de 2019. Tínhamos um sonho de montar uma loja que tivesse padaria e hortifrúti e que fosse próximo de casa”, contam os sócios.

O local, que antes era uma escola de taekwondo, foi então transformado em um comércio e tem agradado bastante aos clientes nos últimos anos. Segundo os proprietários, o movimento hoje está bom e estável. Entre a grande variedade de opções à disposição dos frequentadores, não poderia faltar os produtos da Cooper. Novita, Top em saquinho, Parahyba, Zero lactose, Top em garra-



fa, Cooper Lacto, Iogurtes, Manteiga Extra, Requeijão Cremoso, Queijo Minas Frescal e Muçarela podem ser encontrados diariamente no sempre bem abastecido Mercadinho Napoleão. “O que mais têm procura são os que compõem a linha de leite da Cooperativa, o Novita, o Parahyba e o Cooper Top em saquinho”, conta Everton.

Para ser uma referência no bairro, o mercadinho conta com 12 m² e emprega 5 funcionários, que oferecem sempre o melhor atendimento

possível. Everton explica que está nos planos uma reestruturação e que o diferencial do estabelecimento está na quantidade e qualidade dos produtos oferecidos. O Mercadinho Napoleão trabalha com encomendas e mantém uma ótima parceria com a Cooper. “Os planos para o futuro são agregar um volume ainda maior de variedades de produtos para atender cada dia mais clientes, sempre com muita qualidade. E claro, ampliar nossa loja”, revela Everton.

– Mercadinho Napoleão –

:: **Endereço:** Avenida Napoleão Bonaparte, nº 827, Jardim Colonial, São José dos Campos.

:: **Funcionamento:** De segunda a sábado, das 6h às 22h, e aos domingos, das 6h30 às 22h :: **Serviço:** Padaria, laticínios e hortifrúti.

A amizade e o companheirismo valem muito aqui

Ele é tranquilo, de fala serena e combina demais com a cidade onde mora e foi criado. Denilson de Siqueira vive em Paraibuna desde que nasceu. Para encontrá-lo, basta ir à Loja Agropecuária da Cooper que funciona no município todos os dias das 7h às 18h ou aos sábados das 7h às 12h.

Ele afirma que gosta demais da cidade. “Viver em Paraibuna é muito bom. Estamos perto do litoral, de São José. A cidade é pequena, porém muito bem estruturada e não falta nada.” O paraibunense conta que nasceu na mesma casa onde vive. “Minha mãe, Lourdes dos Santos Siqueira, estava mexendo com a bicharada, senti as dores do parto e eu vim ao mundo com a ajuda de uma parteira, há 56 anos.” O pai, Antonio de Siqueira, natural de Natividade da Serra, trabalhou no escritório da Vigor, na Camargo Correia e na Prefeitura. Denilson é de uma família com cinco filhos: o irmão mais velho chama-se Pedro, o mais novo Rodolfo e as irmãs são Silvia e Vilma.

Da infância, toda em Paraibuna, ele guarda boas recordações. Começou a trabalhar como engraxate aos 10 anos de idade. Na época, também vendia salgadinho na rua, comprava umas coisinhas, roupas e dava a maior parte para a mãe. Aos 13 anos, começou a ajudar o pai em um bar. “Atendia o balcão e fiquei nessa atividade uns 6 anos”, lembra. Foi quando o cunhado o levou para trabalhar na CESP e por lá ficou alguns meses, uma vez que os contratos na companhia eram curtos. “O Lamartine, que já trabalhava na Cooper, me avisou sobre uma oportunidade para trabalhar na Cooperativa e eu fui. Era 28 de abril de 1987 e de lá para cá não saí mais”, conta com satisfação. Ele começou fazendo carga e descarga de sacaria e depois de 10 anos passou para o atendimento ao balcão e entrega de mercadoria para os clientes. “Hoje fazemos vendas de produtos, medicação e fechamento da loja para reportar os resultados para a Cooperativa, em São José dos Campos. Também fazemos a entrada de mercadoria, acompanhamento de notas, estoque, entre outras coisas.”

Segundo Denilson, o mais gostoso de trabalhar na Loja é a amizade que foi construída com os clientes ao longo de tantos anos. “Conhecemos todos pelo nome. Quando eventualmente não temos o produto procurado, as pessoas dizem preferir aguardar para comprar com a gente. Isso é gratificante demais. Procuramos sempre atender da melhor maneira possível, afinal temos clientes de 70 ou 80 anos que foram amigos de infância do meu pai e isso tem um valor muito grande para nós”, revela.

Pai orgulhoso de um casal de filhos, Elias, com 25 anos, que ainda estuda e mora com os pais, e Livia Giovanna, com 23, que é casada e vive em São José dos Campos, Denilson afirma que a família é a base importante de sua história. A esposa, com quem divide as lutas e conquistas da vida, é Léa Vicente Barros de Siqueira.

Sobre a Cooper, ele afirma que “é uma mãe para nós. Tudo que conquistei na minha vida é graças ao que pude

fazer aqui na Cooperativa. A empresa sempre dá um suporte muito bom. Trabalho faz muito tempo aqui e só tenho coisas boas para dizer. O trabalho aqui é sempre um prazer, somos cercados de amizade, de tranquilidade e confiança, ou seja, são dias gostosos. O clima e o companheirismo aqui é sem igual”, avalia. Por tudo isso, aos amigos, clientes e a toda a diretoria da Cooper, o funcionário afirma que só tem a agradecer. “Meu desejo é sempre entregar o melhor para a Cooperativa e continuar a fazer tudo de coração”, reforça.

Entre os produtos da Cooper, Denilson diz que obviamente todos são muito bons, mas o requeijão e o Cooper Lacto são os seus favoritos. “Minha filha sempre pede para eu comprar o leite fermentado. Já o requeijão não tem igual. Os outros são amido de milho sabor requeijão e não é nem parecido com o da Cooper. O nosso é literalmente incomparável na textura, no sabor e na qualidade. Não tem igual.”



Pão doce caseiro coberto com coco



INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 40 ml de óleo
- 2 ovos
- 1 copo (requeijão) de Leite Cooper Top morno
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- ½ colher (sopa) de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco

Para a cobertura:

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- 1 copo (americano) de Leite Cooper Top
- 50 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO

Do pão

1. No liquidificador, coloque o leite morno, os ovos, o óleo, a manteiga, o açúcar, o sal e o fermento biológico seco. Bata muito bem por 1 minuto para homogeneizar.
2. Despeje essa mistura numa tigela grande, adicione a farinha aos poucos, misture com uma colher até o ponto de amassar.
3. Transfira para uma bancada enfarinhada, continue colocando farinha e sove bem até obter uma massa lisa, homogênea e que não grude mais nas mãos.
4. Pegue uma porção de massa, modele um rolinho e depois enrole em formato de caracol.
5. Repita esse processo com o restante da massa e disponha os pãezinhos numa assadeira untada e enfarinhada.
6. Cubra com um pano e coloque dentro do forno desligado até dobrar de volume, aproximadamente 30 a 40 minutos.
7. Separe uma bolinha de massa e coloque dentro de um copo cheio de água. Quando a bolinha subir até a superfície da água, os pães estarão prontos para assar.
8. Depois desse tempo, leve para assar em forno preaquecido a 230 graus por cerca de 25 minutos ou até dourar.

Da cobertura

1. Numa panelinha, coloque o leite, o açúcar, a manteiga e o coco ralado.
2. Leve ao fogo baixo até ferver e engrossar levemente.
3. Retire os pães do forno, faça furinhos com um palito em todos eles e regue com a cobertura.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 21: Rafael Everton Santos Intrieri.

Dia 25: José Oscar de Aquino Reis.

Dia 27: Afonso Antonio Batista Junior.

Dia 31: Benedito Vicente Mioni e Rodrigo Afonso Rossi.

Junho (1ª quinzena)

Dia 15: Antonio Eugenio R. da Silva.

FUNCIONÁRIOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 19: Marcos Antônio dos Reis e Aloísio Ap. dos Santos Barreto.

Dia 22: Jonatas Ramos Queiroz.

Dia 24: Wesley Santana dos Santos.

Dia 26: Availton José Rodrigues e Giovana do Carmo Gomes Oliveira.

Dia 27: Everton Machado de Araújo e Sirlei Aparecida de Almeida Silva.

Dia 28: Christian Luis da Silva Santos Alves de Oliveira.

Dia 29: Marcos Aurelio da Silva.

Junho (1ª quinzena)

Dia 01: William Alves da Silva.

Dia 04: João Marcos Correia.

Dia 06: Luiz Marcelo Soares Gonçalves.

Dia 08: Fernando Oliveira Silva.

Dia 09: Felipe Abrão Dutra.

Dia 11: Marcos Renan Ladislau e Robert Silva do Carmo.

Dia 13: Leonardo Antonio Ribeiro de Araújo.

Dia 14: Irozette Aparecido da Silva.

Dia 15: Ismael Rodolfo Pereira.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2023

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	122.867
2º	Hissachi Takehara - Jacareí	106.416
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	66.319
4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	55.583
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.886
6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	39.555
7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	26.701
8º	Claudio Muller - São José dos Campos	26.236
9º	Alexandre Racz - Caçapava	22.726
10º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.074
11º	Cícero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	19.675
12º	José Rubens Alves - São José dos Campos	19.132
13º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	18.927
14º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	17.308
15º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	17.202
16º	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.066
17º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	14.349
18º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	12.709
19º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.536
20º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.492
21º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	10.917
22º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.262
23º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.759
24º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.454
25º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.021
26º	Jose Camargo de Castilho - Jambeiro	8.559
27º	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	8.449
28º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	8.342
29º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	7.719
30º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	6.453



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 eucalypto 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



0 9 9 9 9 9
1 0 0 0 0 0

e contando...

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\$ 81.790,00	R\$ 1.567,96
SAVEIRO 1.6	R\$ 93.380,00	R\$ 1.790,14
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 SPORT 2.0	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 MAIO 2023 • GRUPOS DE 60 MESES		