

cooperando

Ano XLII | nº 508
Junho 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Fonte essencial de nutrientes!

Em junho, celebramos o Dia Mundial do Leite,
alimento nobre produzido pela Cooper há 88 anos

Vamos produzir sempre mais e melhor!

Em resposta às frequentes perguntas que nos fazem sobre como ficará a situação do produtor especializado de leite, temos o mesmo a dizer, mas agora com muito mais ênfase do que antes: não sabemos! Entretanto, podemos fazer a seguinte análise. Não devemos esquecer que o leite é um produto sazonal, necessário para o consumo dos menos favorecidos financeiramente e produzido, em sua maioria, por pequenos produtores. Este ano, a propósito, estamos vivendo momentos inéditos provocados, provavelmente, por uma possível recessão, com aumentos expressivos da importação de leite, com origem especialmente em países como a Argentina e o Uruguai. Isso fez com que houvesse um aumento da oferta do produto, numa época em que ela normalmente diminui. Nesse cenário, houve também uma diminuição nos valores de alimentos básicos da vaca produtora, como o milho. Portanto, tivemos um maior volume de leite disponível no mercado e a consequente baixa no preço.

Nossa Cooperativa, precavida como sempre, está atenta a todas essas circunstâncias que podem ocorrer nas diversas fases do ano e interferir na produção de leite. Já nós, produtores, devemos então estar preparados para uma evolução diferente do preço do leite nos próximos meses.

Mesmo diante dessas situações, isso não significa que estejamos desestimulados. Ao contrário, devemos estar cada vez mais empenhados em produzir sempre mais e melhor, a fim de participarmos efetivamente do difícil mercado de leite e produtos lácteos. É exatamente isso que a Cooper fez e continuará fazendo nos próximos meses.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Versátil e de alta qualidade!

O Iogurte Cooper é feito com leite pasteurizado e homogeneizado. Sua elaboração acontece a partir da fermentação láctea produzida por microrganismos especiais. Para a fabricação, também são acrescentados açúcar e preparado de morango (polpa da fruta). Disponível em garrafas de 900g, ele pode ser encontrado também em saquinhos plásticos com 130g, acondicionados em bandejas de 5 unidades. Saboroso e versátil, o Iogurte Cooper é comercializado nas melhores padarias e supermercados da região. Para receber na porta da sua casa, entre em contato com o Serviço Domiciliar Cooper pelo telefone (12) 2139-2230, WhastApp - (12) 99624-0776 ou pelo site cooper.com.br/sdc/.



Quem perdeu?

A mãe tinha dois filhos. Um muito trabalhador e o outro preguiçoso, que gostava de dormir até tarde. Um dia, o filho trabalhador pediu para a mãe preparar um lanche para ele, pois iria sair de madrugada para um compromisso bem longe. Ele saiu logo de manhãzinha. Alguns minutos depois, ele voltou. A mãe, admirada, pergunta o que aconteceu. O filho conta que foi abrir a porteira e achou uma carteira recheada de dinheiro. Ele voltou para casa e nem foi fazer o negócio longe. A mãe pegou a carteira e foi insultar o outro filho, que estava na cama dormindo:

— Aí oh, você fica aí dormindo e perdendo seu tempo, enquanto isso o seu irmão levantou cedo e olha o que ele já achou.

O filho deu uma bela de uma espreguiçada na cama, pensou, olhou para o lado e falou para a mãe:

— Pois é, mais cedo levantou quem perdeu.



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.



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!**



Cooper na Univap



A Cooper marcou presença na Jornada Acadêmica de Medicina Veterinária 2023 promovida pela Faculdade de Ciências da Saúde da Univap. O Diretor-Presidente, Benedito Vieira Pereira, participou do evento como palestrante convidado. Ele abordou temas como as características das principais raças de gado leiteiro no país, a importância do controle da qualidade no beneficiamento do leite e derivados e a trajetória de mais de oito décadas da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. “Dividir a nossa experiência e, ao mesmo tempo, mostrar a trajetória de sucesso da nossa Cooperativa com os futuros veterinários da Univap é fundamental para valorizarmos, cada vez mais, a relevância da pecuária leiteira em nossa região”, disse Sr. Bene.

O melhor para hidratação

Uma pesquisa realizada pela Universidade St Andrews, na Escócia, comparou a hidratação de 13 bebidas, entre refrigerantes, suco de laranja e as usadas por atletas. O leite ficou em primeiro lugar. Foram avaliados volume ingerido, densidade energética, quantidade de eletrólitos, presença de agentes diuréticos, entre outros aspectos. Os pesquisadores descobriram também que algumas bebidas com um pouquinho de açúcar, gordura ou proteína são melhores que a água para manter a nossa hidratação por mais tempo.



Na tela da Band!

No Dia Mundial do Leite, celebrado em 1º de junho, o Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, participou do programa Falando Nisso, da TV Band Vale. Ele falou sobre a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, benefícios do leite pasteurizado. Também levou um kit com produtos da Cooperativa, que foi sorteado entre os telespectadores, além de mostrar as características da linha de leites e demais produtos elaborados pela Cooper. Durante o programa, apresentado por Agda Queiroz e Lucas Sansevino, Sr. Bene também falou sobre os mitos e verdades dos lácteos.

Você também ferve?

Antigamente, quando o leite ainda era transportado em caminhões sem refrigeração e era comercializado cru, o costume era ferver o líquido

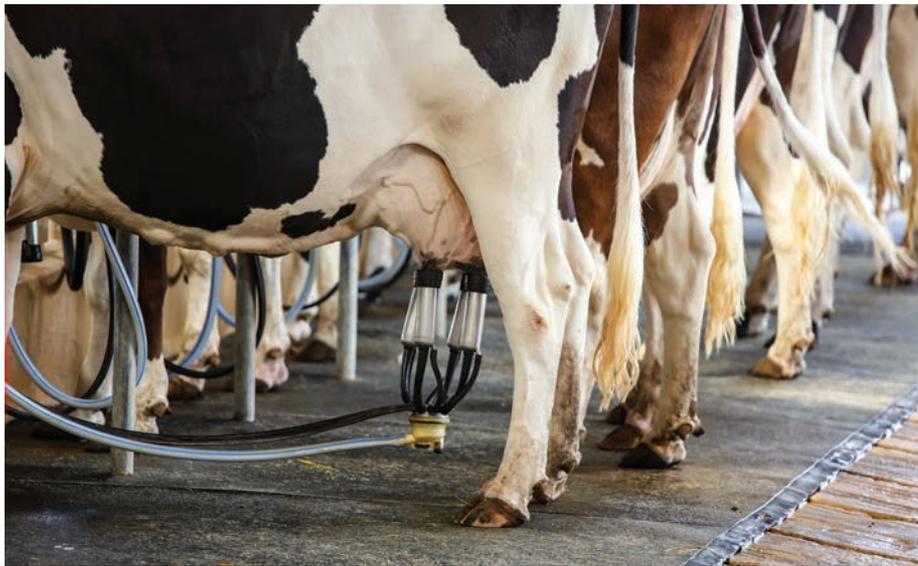
na esperança de evitar surpresas desagradáveis ao bebê-lo. Acontece que, com a pasteurização, o leite já passa por um processo que garante a sua segurança microbiológica. Na Cooper, a temperatura dele é controlada desde o armazenamento nas propriedades até ser transportado em caminhões isotérmicos à usina da Cooperativa. Ele então passa por testes laboratoriais rígidos, antes de ser processado e embalado para a comercialização. Portanto, não faz o menor sentido ferver uma bebida viva, rica em nutrientes, testada e segura, além de essa prática reduzir drasticamente o valor nutricional do leite. Aquecer sim, ferver jamais.



Curso sobre qualidade higiênica do leite

A Embrapa Gado de Leite tem um curso chamado Produção Higiênica do Leite. A capacitação oferece os principais conceitos relacionados à composição e qualidade higiênico-sanitária do leite, os cuidados para

prevenir resíduos químicos e contaminantes no leite, a evolução da legislação relacionada ao leite cru no Brasil e os impactos de se obter uma matéria-prima de alta qualidade para os produtores, consumidores e laticínios.



A proposta é ensinar como obter um leite com baixa Contagem Bacteriana Total (CBT). Temas como rotina padronizada de ordenha, verificações diárias e manutenção preventiva da ordenha mecânica e seus procedimentos de higienização fazem parte do curso, que também aborda a importância do correto dimensionamento do tanque para a rápida refrigeração do leite na fazenda e seus procedimentos de higienização.

A formação é conduzida por técnico especialista da Embrapa e é voltada para técnicos de assistência técnica e extensão rural, produtores de leite, estudantes e profissionais de ciências agrárias. O curso será realizado por meio da plataforma EAD (ensino a distância) da Embrapa Gado de Leite entre 18 de julho e 27 de agosto de 2023, com carga horária de 40 horas e investimento de R\$39,90. As inscrições podem ser feitas até 14 de julho por meio do endereço <http://ead.cnppl.embrapa.br>.

Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

Acompanhe na tabela a seguir o plantão dos médicos-veterinários para os meses de junho e julho. 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.

Junho		Julho		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Geraldo	3 e 4	Mauro	1º e 2	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando	8, 10 e 11	Robson	8 e 9	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla	17 e 18	Guilherme	15 e 16	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André	24 e 25	Geraldo	22 e 23	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
		Mauro	27, 29 e 30	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829

A campanha acabou em maio, mas a vacinação tem que continuar!

Manter um calendário de vacinas atualizado é primordial

Dra. Camilla de Souza Vieira

Ao longo dos anos, percebemos cada vez mais a importância da vacina tanto na sanidade humana como na animal. Logo após um período complexo e conturbado de pandemia, temos uma maior noção do impacto da vacina em nossa percepção de saúde como um todo.

Quando estudamos a criação e os princípios da prevenção, temos em mente que ela realmente salva. O termo “profilaxia” (prevenção) se refere à parte da medicina que estabelece medidas preventivas para a preservação da saúde da população, ou seja, toda e qualquer ação que tenha como objetivo principal manter a sanidade e evitar que o indivíduo adoça, apresentando desde sinais leves a graves, o que pode muitas vezes culminar em óbito, dependendo da sua evolução.

A vacina surgiu em um importante momento histórico, em que a varíola era uma doença com taxa de mortalidade em torno de 10 a 40%, tornando-se uma das enfermidades mais temidas no mundo no século XVIII. Nessa época, percebeu-se que os sobreviventes não contraíam a doença novamente, o que trouxe à tona a ideia primária de provocar a doença de forma branda, para evi-

tar que ela fosse contraída de maneira mais forte posteriormente, concluindo assim o nosso conceito de vacina. Essa prática foi denominada de variação na época, e acredita-se que ela tenha surgido entre os chineses, mas era conhecida por diversos povos da África e da Ásia, como hindus, egípcios, persas, circassianos, georgianos e árabes.

Em se tratando de seu mecanismo de ação, as vacinas desencadeiam uma resposta imune (defesa) para combater organismos causadores de doenças. Além disso, é uma importante aliada no controle, combate e eliminação de enfermidades, pois protege não apenas quem a recebe, mas também a comunidade como um todo. Isso significa que, quanto maior o número de pessoas ou animais protegidos pela vacina, menor será a chance de qualquer indivíduo vacinado ou não ser contaminado.

A criação da vacina foi um marco importante na história, pois, após a prática da vacinação em massa, houve um aumento expressivo na nossa longevidade e qualidade de vida. Por esse e diversos outros motivos, a vacina é sinônimo de saúde para nós e para os nossos animais. É importante evidenciar que a vacinação não acontece somente em maio e

novembro (meses obrigatórios): quando a campanha acaba, devemos prosseguir com um calendário eficiente, conforme a necessidade do rebanho. Quanto mais vacinas incluídas no seu calendário sanitário, maior a proteção dos seus animais. Vale lembrar que algumas vacinas precisam de reforço, procedimento fundamental para a completa imunização. Não fazer o reforço muitas vezes por querer economizar é o popularmente conhecido “tiro no pé”. Lembre-se: o reforço é tão importante como a primeira dose, então é primordial seguir o protocolo correto para cada vacina.

Vacinas obrigatórias, como contra Aftosa e Brucelose, devem ser realizadas com atenção e bastante critério, porém existem outras doenças com taxa de mortalidade e de morbidade muito altas, ou seja, além de a doença ter grande probabilidade de levar ao óbito, ela em conjunto infecta mais animais em escala, algo muito preocupante. Existem doenças que podem até não levar à morte, mas causam perdas significativas, como as doenças reprodutivas, que em grande maioria causam desde abortos até a infertilidade ou subfertilidade, refletindo em toda a sanidade e longevidade de seus animais.

Com base na nossa rotina, podemos citar algumas doenças importantes, como as Clostridioses, a Raiva, a Leptospirose, entre tantas outras que podem ter caráter zoonótico (transmissíveis entre animais e seres humanos). Assim é necessária a conscientização, pois somos peças importantes no controle e na progressão para a erradicação de algumas doenças. Informe-se, vacine-se e vacine seus animais: todos nós somos elos de uma corrente com o mesmo objetivo, então façamos a nossa parte. Fique atento, produtor, e conte com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!





O nobre alimento

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO/ONU, da sigla em inglês) instituiu em 2001 o Dia Mundial do Leite. A proposta da entidade é divulgar os benefícios dos lácteos e incentivar o consumo em todo o mundo. A revista Cooperando tem feito a sua parte ao longo do tempo, publicando informações a respeito da cadeia do leite e do árduo trabalho dos cooperados para produzir sempre a melhor matéria-prima. Um grande esforço para que a Cooper possa oferecer produtos de excelência aos seus consumidores.

O leite e seus derivados são essenciais para o crescimento dos músculos, para a prevenção de doenças, além de serem ricos em proteínas e contribuírem para a imunidade. Trata-se de um alimento completo e diversos são os benefícios para quem o consome.

As vacas são animais altamente especializados na produção do leite. Em um interessante texto publicado no MilkPoint, maior portal de lácteos do mundo, a Zootecnista Stephanie Alves Gonsales fala um pouco disso. Ela explica como o animal, por meio de um complexo sistema que envolve a atuação de vários órgãos e sistemas diferentes, transforma aquilo que come em um novo alimento. O texto registra também como acontece a regulação da pro-

dução do leite, por quanto tempo, ao longo do ano, a vaca produz e qual a produtividade por dia, além de citar a importância do bem-estar animal para a atividade leiteira.

Por conta de inúmeros detalhes, o trabalho realizado nas propriedades que abastecem a Cooper precisa ser muito bem-feito em todo o seu ciclo. A atividade envolve principalmente precisão para que os animais, a partir das condições mais adequadas possíveis, apresentem uma boa resposta. Rebanho bem tratado produz sempre mais e melhor.

O resultado de tudo isso não poderia ser diferente. Do bem-estar animal, passando pelo rígido controle de todas as atividades no campo, pelo cuidadoso transporte da matéria-prima, testes laboratoriais e pela produção propriamente dita, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos oferece produtos da mais alta qualidade porque sabe que produzir leite exige atenção, cuidado, carinho e muita dedicação.

No Dia Mundial do Leite, a Cooper cumprimenta seus associados pela grande tarefa que executam todos os dias e reafirma sua posição de empresa fortemente empenhada em levar o mais nobre dos alimentos para a mesa das famílias.

Para ler o texto citado acima, acesse o portal MilkPoint e procure a seção Artigos e o link Produção de Leite.



Tem Mercadinho Piratininga em São Bento do Sapucaí

Você sobe a Serra da Mantiqueira para apreciar os ares da montanha e precisa de padaria, açougue, hortifrúti, laticínios ou cereais, tudo no mesmo lugar com qualidade, praticidade e um excelente atendimento. Se estiver em São Bento do Sapucaí, ou a caminho do Sul de Minas, você já tem a melhor opção: Mercadinho Piratininga. Isso mesmo, a rede abriu a sua sexta unidade no Vale do Paraíba. Em funcionamento desde outubro do ano passado, a loja está localizada na marginal direita da rodovia sentido Sul de Minas, mais precisamente na rua Benedito Pereira Goulart, 282, no centro da cidade. O Encarregado da Loja, José Rubens Cardoso, afirma que todos estão muito satisfeitos e principalmente agradecidos com a acolhida dos moradores de toda a cidade e região.

Entre os principais atrativos para os consumidores do Mercadinho, estão o espaço amplo, variedade, atendimento, além do tradicional e famoso setor de cereais a granel. “Oferecemos também uma aconchegante cafeteria, que já virou ponto de encontro e referência entre amigos, parceiros e clientes da cidade”, acrescenta José Rubens.

O Mercadinho Piratininga de São Bento do Sapucaí atende os moradores do centro, dos bairros rurais e de toda

a região, incluindo as cidades vizinhas do Sul de Minas Gerais, além, é claro, de quem está de passagem pelo local.

Como não poderia deixar de ser, no Mercadinho Piratininga, é possível encontrar todos os produtos da linha Cooper: leites, manteiga, queijos, iogurtes e leite fermentado. A loja oferece também um amplo açougue com qualidade e atendimento diferenciados, hortifrúti mais selecionado da região e uma padaria excepcional, tendo como marca registrada o pão francês de tapioca, que fica sensacio-

nal com a Manteiga Cooper!

Segundo o Encarregado da Loja, Mercadinho Piratininga também conta com o serviço de entrega em domicílio, após o cliente realizar suas compras diretamente na unidade. Para isso, basta consultar condições no balcão de atendimento.

A relação com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é avaliada pelo Mercadinho como muito boa e positiva, em todos os sentidos, fazendo a diferença ao longo dos quase 50 anos de parceria.



– Mercadinho Piratininga –

:: **Endereço:** Rua Benedito Pereira Goulart, 282, Centro - São Bento do Sapucaí.

:: **Funcionamento:** De segunda a sábado, das 7h às 20h45, e aos domingos e feriados, das 8h às 19h45

:: **Serviço:** Padaria, Açougue, Hortifrúti, Laticínios e Cereais. :: **Telefone:** (12) 3971.7676

O importante é tudo continuar funcionando

Seu nome é Renato Pinto e o apelido: mortadela. A explicação ele mesmo dá. “Foram os amigos aqui do trabalho que criaram isso. Na verdade, é porque eu não gosto muito de mortadela”, revela, dizendo que o codinome já está famoso até nas redes sociais.

A história do funcionário, responsável pela manutenção de equipamentos de refrigeração nas propriedades, começa em abril de 1985, quando ele sai da Vigor, onde era empregado desde 1978, para a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Mas, para deixar mais completa a jornada, convém descrevê-la desde a infância de Renato, ou melhor, a partir do seu nascimento. “Sou nascido na fazenda do Varadouro. Lá meu pai, Francisco Fernandes Pinto, trabalhou a vida toda e criou nossa família.” A propriedade em questão pertencia, na época, a João Justo Pereira, pai do Sr. Bene. “Minha vida até os 18 anos foi na roça, época em que recebi muitos conselhos do Sr. João. Vim para cidade, trabalhei em outros lugares até que entrei para a Cooper. A alegria foi grande em estar perto de quem sempre me apoiou. O sentimento é de gratidão a Deus por me dar condições para trabalhar esse tempo todo aqui, aos amigos do dia a dia e ao Sr. João e Sr. Bene por terem me incentivado a fazer tudo o que fiz até hoje aqui na Cooperativa”, afirma com a tranquilidade de quem fez as escolhas certas. Renato destaca também a importância da sua família. Ele é pai de Ludmila dos Santos, médica-veterinária que já trabalhou na Cooper, e casado com Maria José dos Santos. “Elas são tudo para mim.”

Ao começar sua trajetória na Cooperativa, Renato trabalhou primeiramente com solda. Ficou nessa função apenas seis meses para logo começar a prestar manutenção nas fazendas. Ele lembra que naquela época tudo era mais rústico e o resfriamento acontecia de outra forma. Os latões eram guardados dentro da água até que, por volta dos anos 1990, as coisas evoluíram. A partir daí,



o armazenamento do leite passou a ser feito diretamente dentro de tanques, por meio de canalização própria para isso. “A mudança foi aos poucos, mas hoje todas as propriedades têm o sistema moderno. Eu procurei aperfeiçoar meus conhecimentos, por meio de cursos, para aprender a fazer os consertos necessários e manter os equipamentos sempre em um bom estado de funcionamento”, conta orgulhoso.

Hoje, os tanques citados por Renato funcionam a gás, o chamado R22, responsável por baixar a temperatura do leite logo que é ordenhado e armazenado. “É fundamental que as máquinas mantenham a temperatura a 4°C até que os caminhões da Cooper, que são isotérmicos, façam a coleta”, explica.

Sabendo a importância de sua atividade, Renato faz tudo com confiança e determinação, até porque o ambiente



proporciona isso. “Trabalhar na Cooper é muito bom. É minha segunda casa, estou feliz aqui já faz 38 anos e tenho energia para trabalhar bastante ainda. O importante é que tudo esteja sempre funcionando dentro dos conformes.”

Filé de tilápia com batatas e requeijão ao forno



INGREDIENTES

- 800 gramas de batata inglesa
- 800 gramas de filé de tilápia
- 1 caixinha de molho de tomate 260gramas
- 1 copo e meio de Requeijão Cremoso Cooper (300 gramas)
- 200 gramas de Mussarela Cooper
- 2 limões
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas em rodelas com sal.
2. Escorra as batatas e coloque-as em um refratário.
3. Por cima das batatas, espalhe o requeijão cremoso e metade do molho de tomate e reserve.
4. Tempere os filés com limão e sal.
5. Em uma panela untada com azeite, grelhe os filés.
6. Depois dos filés grelhados, coloque-os no refratário preparado anteriormente com as batatas, o requeijão e o molho de tomate.
7. Por cima dos filés, espalhe o restante do molho de tomate.
8. Coloque a mussarela por cima e leve o refratário ao forno preaquecido até derreter a mussarela e borbulhar o requeijão.
9. Sirva com arroz branco.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Orlando Feirabend e Maria Tereza Corra.

Dia 28: José Laudelino de Brito.

Dia 30: Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena)

Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira.

Dia 7: José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 18: André de Souza Barbosa.

Dia 22: Dailson William Porfirio Maria.

Dia 24: Fabio Antônio Oliveira Bitencourt.

Dia 25: Clovis Inácio de Souza.

Dia 29: Pedro Alves de Oliveira.

Julho (1ª quinzena)

Dia 1º: Patricia de Azevedo Ferreira.

Dia 3: Brendo Cristiano Maia.

Dia 4: Erika Fernanda Amorim.

Dia 5: Luciano Rosa de Souza.

Dia 6: Rafael de Souza Vitor.

Dia 7: José Sebastião da Silva.

Dia 9: Cintia Arbocz Brazil e William Carvalho da Silva.

Dia 10: Mauro Augusto Silva.

Dia 12: Leonardo Matheus Alves dos Santos.

Dia 14: Michel da Silva Conceição.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MAIO 2023

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	121.032
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	114.638
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	75.002
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	66.100
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	51.134
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	41.377
	7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	28.646
	8º	Claudio Muller - São José dos Campos	25.215
	9º	Alexandre Racz - Caçapava	24.631
	10º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.118
	11º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	20.784
	12º	José Rubens Alves - São José dos Campos	19.808
	13º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	19.595
	14º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	18.769
	15º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	18.272
	16º	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.376
	17º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	15.034
	18º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	14.625
	19º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	12.586
	20º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	12.499
	21º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	11.416
	22º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.670
	23º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.707
	24º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.275
	25º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	9.116
	26º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	8.991
	27º	José Camargo de Castilho - Jambeiro	8.932
	28º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	8.672
	29º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	7.027
	30º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	6.792



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

+DE 100 MIL SONHOS REALIZADOS



CINTO DE SEGURANÇA SALVA VIDAS

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



A Vinac Consórcios já entregou mais de 100 mil cartas de crédito sem nenhum atraso, todas elas transformadas em realizações de sonhos de cada um dos seus clientes.

Faça como milhares de pessoas e comece a poupar agora mesmo!



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius
São José dos Campos - SP

0800 770 7811 | vinac.com.br

/vinacconsorcios @vinacoficial