

cooperando

Ano XLIV | nº 514
Dezembro 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

A Cooper deseja a todos boas
festas e um 2024 de muita
prosperidade!

Tempo para agradecer

Ao encerrarmos mais um ano, é imprescindível expressarmos nossa gratidão a Deus, reconhecendo a força que Ele tem nos concedido para enfrentar os inúmeros desafios e as crises que impactam frequentemente nossa atividade.

Lembro aqui das ações do governo que tiveram um impacto significativo na vida dos produtores de leite. Sofremos os efeitos de um recorde nas importações de leite, com origem, predominantemente, na Argentina. Isso muito provavelmente foi feito de forma triangulada para aproveitar os benefícios do Mercosul. Embora ainda enfrentemos as dificuldades decorrentes desse cenário, vislumbramos uma perspectiva diferente com a eleição de uma nova presidência argentina, o que sugere uma possível mudança na abordagem das exportações de lácteos para o Brasil.

Temos de agradecer também por um ano em que as condições climáticas foram favoráveis, proporcionando chuvas no momento certo e facilitando a alimentação dos nossos rebanhos.

À medida que nos aproximamos do Natal, começamos a vivenciar um tempo em que o sentido da união, da confraternização e da fé em nosso Criador são mais evidentes. O período é ideal para reforçar que a nossa capacidade de superar obstáculos provém da nossa união, revelando a verdadeira força que reside em nossa comunidade.

Vamos, portanto, celebrar o nascimento de Jesus, almejando que, ao término deste ano, nos traga a sensação de missão cumprida, preparando-nos para o próximo ano, com energia e esperança renovadas. Que no próximo ano aqueles que mantiveram a constância como pilar fundamental para superação dos problemas possam enfim colher os frutos de tanto esforço.

Que a nossa garra seja recompensada e que tenhamos um ano vindouro repleto de boas realizações. Boas Festas e um 2024 recompensador!

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Excelência e qualidade à sua mesa



O Leite Cooper Top é amplamente reconhecido por sua elevada qualidade. Produzido em estrita conformidade com normas rigorosas de fabricação, tornou-se líder de vendas e conquistou o paladar de diversos consumidores. Disponível em embalagens de 1 litro, em saquinho ou garrafa, pode ser facilmente encontrado nas principais padarias e estabelecimentos comerciais da região. Se preferir, você também pode solicitar por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Após um rápido cadastro realizado por telefone (12) 2139-2230, WhatsApp (12) 99624-0776 ou acessando www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/, o Leite Cooper Top será entregue diretamente no conforto de sua casa. Faça a escolha certa e adquira tradição, qualidade e muito sabor em um único produto. Quem experimenta não troca! Leite Cooper Top: a excelência do campo diretamente para a sua mesa.

O barbeiro invejoso

Antônio foi cortar o cabelo e, conversando com o barbeiro, contou que iria fazer uma viagem. O barbeiro perguntou: — Para onde você vai?

Ele respondeu: — Eu vou para a Itália.

O barbeiro desdenhou: — Itália, aquele país chato, sem nada para ver?

Antônio disse, sem jeito: — É, vou.

O barbeiro perguntou: — Que companhia você vai usar?

Ele disse: — Ah, eu vou pela Alitalia.

O barbeiro exclamou: — Alitalia!?

E completou: — Essa companhia só tem avião velho.

O barbeiro continuou a conversa: — Escuta uma coisa: que lugar você vai visitar?

Antônio disse: — Eu vou a Roma.

O barbeiro opinou: — Roma?! Aquela cidade velha? Só tem coisa velha lá, você sabe, né?

Antônio ainda tentou argumentar: — É que eu quero ver o Papa.

O barbeiro afirmou: — Nossa!!

O tempo passou e, no mês seguinte, Antônio voltou para cortar o cabelo.

— E aí, viajou? Perguntou o barbeiro.

Antônio respondeu: — Então, eu fui para a Itália mesmo, e você imagina que aconteceu algo muito curioso. Eu estava na Praça de São Pedro, assistindo à missa do Papa. Ele abriu as janelas, soltou o tapetinho e tudo. Acabou a missa, e eu naquela multidão, tudo meio apertado. De repente, eu vi o povo dando espaço para o Papa, que estava vindo na minha direção. Quando percebi, encostou no meu ombro e cochichou no meu ouvido?

O barbeiro, muito curioso, perguntou: — O que ele falou?

Antônio disse: — Mas que cabelinho mal cortado, hein?!



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.



Não é só
dinheiro.
É um parceiro
para o produtor
contar.



O Sicredi nasceu no campo, tem suas raízes no agronegócio e conhece como ninguém a sua realidade. Aqui, o produtor rural conta com um parceiro experiente que entende suas necessidades e tem as melhores soluções: crédito rural, consórcios, investimentos, seguros e muito mais. Conte com o Sicredi para trazer inovação e desenvolvimento para sua produção.

Não é só dinheiro. É ter com quem contar.



Abra sua conta.



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



Novo canal do EducaPoint

O EducaPoint agora oferece um canal no WhatsApp repleto de conteúdos e informações valiosas para aprimorar ainda mais o conhecimento dos participantes. Para acessar, basta visitar o site educapoint.com.br e encontrar o link para se juntar ao grupo. Como a principal plataforma do agronegócio, o EducaPoint é uma startup dedicada a fornecer conhecimento técnico

co e gerencial de maneira prática para produtores rurais, colaboradores de indústrias, técnicos de campo, empresários do setor e estudantes de ciências agrárias, por meio de treinamentos on-line com conteúdo aplicado.

Diversos cursos básicos, intermediários e avançados na área de pecuária de leite estão disponíveis, e alguns deles são oferecidos gratuitamente.

Tendências no mercado de leite

A Embrapa Gado de Leite lançou recentemente, por meio do programa “Leite nas Redes”, um vídeo que apresenta um bate-papo entre especialistas e parceiros. No diálogo, são exploradas questões relacionadas ao preço do leite, impactado pelo enfraquecimento da demanda, aumento das importações e acréscimo sazonal na produção leiteira. Os participantes destacam que essa combinação de fatores desempenha um papel crucial na tendência de queda

que afeta toda a cadeia produtiva do leite. O pesquisador Glauco Rodrigues Carvalho oferece informações para compreender o atual comportamento do mercado de leite e suas perspectivas. Além disso, o episódio conta com a participação da professora da Universidade Federal de São João del Rei Janaína Martuscello e é apresentado pelo analista da Embrapa, Websten Cesario. Para assistir ao vídeo, acesse o link: <https://www.embrapa.br/gado-de-leite/multimedia/videos1>.



Plantão em dezembro e janeiro

A escala dos médicos-veterinários para os plantões, durante os meses de dezembro e janeiro de 2024, respeitará a tabela a seguir. É importante destacar que eventuais trocas de plantão devem ser comunicadas previamente à Portaria, por escrito. As alterações estão sujeitas à decisão dos profissionais, e a responsabilidade pelo plantão recai sobre quem estiver na escala.

Dezembro		Janeiro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Fernando	2 e 3	Fernando	6 e 7	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Mauro	9 e 10	Mauro	13 e 14	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Robson	16 e 17	Robson	20 e 21	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Guilherme	23, 24 e 25	Guilherme	27 e 28	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
André	30, 31 e 1º/1/24			Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829
				Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410

Acidentes com cortes profundos, como proceder?

Saiba o que fazer nesse atendimento emergencial!

Dra. Camilla de Souza Vieira

No nosso dia a dia no campo, é comum enfrentarmos situações inesperadas envolvendo acidentes. Sejam emergências ou não, elas exigem agilidade e conhecimento dos procedimentos a serem realizados, com o intuito primeiramente de não agravar o caso e obter a estabilização e recuperação do animal.

Os termos “emergência” e “urgência” se referem a situações em que o paciente está exposto a um cenário constituído por uma condição de saúde que requer atenção médica imediata. Em se tratando de emergência, temos como diferencial o risco iminente à vida, ou seja, são situações em que o atendimento deve ser imediato ou o mais rápido possível, pois o paciente está, popularmente falando, “à beira da morte”. Já em urgências, a princípio não se demonstra o risco de morte anteriormente citado, mas, se não for dada a devida atenção, pode facilmente se transformar em uma emergência com prognóstico (previsão da evolução) desfavorável. Portanto, a diferença entre os dois conceitos está basicamente na gravidade e na solução.

As duas situações requerem cuidados e um atendimento adequado para cada caso em questão, mas vale lembrar que quem está com o paciente assim que ocorrem praticamente todas as emergências ou urgências é o produtor ou algum funcionário, por isso é de suma importância saber o que fazer e como fazer, levando em consideração o tempo, um agravante que sempre estará contra nós.

Muitas das vezes, a prestação dos primeiros socorros visa muito mais estabilizar o paciente e evitar que o problema piore do que realmente tentar elucidar o caso, afinal existem situações em que somente o médico-veterinário poderá auxiliar e atuar com procedimentos e técnicas espe-

cíficas capazes de salvar o animal. Quando desempenhada de forma correta, essa parceria entre produtor e médico-veterinário funciona muito bem, aumentando consideravelmente o número de animais salvos graças aos primeiros socorros realizados. Por isso, é muito importante estar preparado para agir em todas as situações.

Especificamente em casos de acidentes com cortes profundos, como proceder nesse atendimento emergencial? Os cortes são bem comuns nos rebanhos que ficam soltos no pasto ou perto de cercas de arame farpado ou até mesmo cercas constituídas de fios energizados, mas também podem acontecer acidentalmente com qualquer rebanho. Dependendo da profundidade do corte e do agravamento do ferimento, o animal pode perder muito sangue em pouco tempo e a hemorragia pode infelizmente levá-lo à morte.

O primeiro passo nessas situações é ter a consciência da gravidade e agir o quanto antes para amenizar o risco de morte, estabilizando o paciente da melhor maneira possível e realizando os primeiros socorros até o auxílio veterinário chegar. Em casos de cortes, pensamos em dois pontos principais: potencial hemorrágico, que é baseado na quantidade de sangue que esse animal pode vir a perder em pouco tempo, e o poder de contaminação, que consiste na possibilidade de o corte infeccionar devido à contaminação externa consequente da própria manipulação da ferida ou do ambiente.

A contaminação e a hemorragia são fatores determinantes e influenciam diretamente no decorrer do atendimento do médico-veterinário, pois podem auxiliar ou dificultar o procedimento cirúrgico emergencial, aumentando os desafios a campo ou amenizando-os, a depender da conduta inicial. O ideal é utilizar água potável e fria para limpar a ferida e panos



Atendimento realizado pela Veterinária Camilla

limpos para estancar o sangramento. Receitas caseiras e alimentos como açúcar e café devem ser evitados, já que podem prejudicar a cicatrização e causar contaminação, prejudicando ainda mais o corte e dificultando o trabalho do médico-veterinário.

No caso de cortes ou perfurações mais profundas, o cuidado deve ser redobrado para não haver contaminação, assim evite o contato com as mãos, com o solo ou com qualquer material que possa estar contaminado. Em situações de forte sangramento, o recomendado é fazer um curativo oclusivo (fechado), água fria, gelo e manter a ferida sob pressão para que a hemorragia não se propague, além de deixar o ambiente o mais limpo possível e promover o alívio da dor até a realização do tratamento direcionado pelo profissional.

Fique atento, produtor! Somos uma equipe, e o comprometimento de cada um nessa caminhada faz realmente a diferença. Não hesite em pedir ajuda: o quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!

Atenção ao clima em dezembro!

Os extremos climáticos devem se intensificar ainda mais neste ano, com aumento da seca na Amazônia e no Nordeste, calor predominante no Centro-Oeste e Sudeste, e chuvas intensas no Sul. De acordo com os meteorologistas, a tendência é motivada pelo El Niño, que atingirá seu pico em dezembro. O fenômeno propicia ondas de calor, pois as frentes frias ficam bloqueadas no sul do país, incapazes de avançar. Outro fator é o aquecimento das águas no Oceano Pacífico, que contribui para a elevação da temperatura atmosférica em escala global.

Diante das ondas de calor, o produtor precisa aumentar a atenção com a hidratação, saúde e bem-estar do rebanho. O estresse térmico pode resultar em mudanças na frequência respiratória, como respiração ofegante, além de uma redução na ingestão de matéria seca, o que resulta em menor busca por alimentos e, conseqüentemente, queda na produção de leite.

Especialistas indicam que a água deve ser ofertada em quantidade e qualidade para todo o plantel, mas é preciso estar ciente de que, em função da raça, idade, lactação, sexo, alimentação, os animais têm necessida-

des distintas. Vacas em lactação, por exemplo, precisam beber mais água, pois apresentam perda do líquido nos processos de secreção do leite e ordenha. Vacas gestantes também necessitam de mais água que novilhas e vacas secas. Por isso, pesquisadores aconselham que haja diferentes pontos para hidratação e que esses locais sejam higienizados com frequência.

Para proteção contra o sol, proporcionar locais naturais com árvores frondosas, permitindo o acesso fácil às sombras ou usar sombrites e equipamentos de ventilação é o ideal. Se a temperatura alta é desagradável para as pessoas, seus efeitos para os animais também não são nada agradáveis. Pense nisso e faça o que for possível para o bem-estar de seus animais.



Sabor e saúde

Diversos estudos e pesquisas ao longo do tempo confirmaram que o leite é um alimento rico em

nutrientes essenciais para a saúde. Seguindo essa premissa, produtos derivados oferecem vantagens adicionais. No

caso do iogurte, a lactose é transformada em ácido láctico por meio da fermentação bacteriana, tornando-se uma valiosa fonte de lactobacilos que aprimoram a digestão e promovem benefícios para o organismo como um todo. Ao incluir essa opção na dieta diária, é possível colher diversos ganhos, tais como fortalecimento dos ossos, aumento da imunidade, maior proteção do sistema nervoso e melhoria no trânsito intestinal. O iogurte é uma fonte rica de vitaminas do complexo B, de proteínas e ainda pode contribuir para o processo de emagrecimento.

Ao escolher a melhor opção para consumir, prefira o produzido pela Cooper, uma garantia de excelência na fabricação, qualidade máxima em todas as etapas de processamento e um sabor inigualável.



Para celebrar a união!

A zona rural é um lugar onde tudo é mais tranquilo, onde as montanhas se encontram com o horizonte, e alguns produtores de leite fazem de suas propriedades verdadeiros lares. Por lá, a calma jamais foi sinônimo de descanso ou preguiça. Cada um, com seu espaço, seus animais e sua luta, reafirmava, dia após dia, o que de fato representa a lida no campo.

À medida que o Natal se aproximava, a pequena comunidade se preparava para celebrar não apenas a temporada de festas, mas especialmente a cooperação entre os produtores, fato que os mantinha fortes, ano após ano, crise após crise. Naquele ano, as fazendas se iluminaram com luzes piscantes e guirlandas rústicas. As famílias se reuniram na praça central do lugarejo, onde uma enorme árvore de Natal se erguia, decorada com enfeites feitos à mão pela família de cada produtor.

A noite, como de costume, começou com uma ceia compartilhada no sítio de um dos pecuaristas. A mesa estava repleta de iguarias natalinas preparadas à base de leite e queijos. Todos se deliciavam, criando uma verdadeira festa para os sentidos. Houve a tradicional troca de presentes, mas a parte mais esperada da noite estava prestes a começar: uma caminhada simbólica até o topo da colina, onde havia um antigo estábulo.

Todos os produtores de leite carregavam uma vela acesa, simbolizando a luz que cada um trazia à comunidade. À medida que subiam, a escuridão da noite era iluminada pelos pequenos pontos de luz, criando uma visão impressionante que unia o vilarejo.

Ao chegarem ao topo do morro, uma pequena cerimônia singela destacou a

importância da união entre eles. Todos colocaram uma vela no centro do celeiro, representando o calor da amizade e cooperação que mantinham forte a comunidade de produtores de leite.

Naquela noite agradável, sob o céu estrelado, todos se abraçaram, compartilharam histórias, risos e votos de prosperidade. Cada propriedade era única, mas juntas se transformavam em uma força invisível que sustentava não apenas a produção de leite, mas também a riqueza de uma comunidade cujo trabalho conjunto representava o seu maior valor.

Na manhã de Natal, as famílias retornaram às suas atividades, carregando consigo a lembrança da noite especial. O milagre da união, celebrado nas terras que produzem leite, ecoaria por todo o ano, fortalecendo laços e garantindo que, mesmo diante dos desafios, a comunidade seguiria em frente, como um rebanho unido pela paixão, pela amizade e pela força de um trabalho marcado pelo esforço, empenho e dedicação.

A Cooperativa sabe que seus associados se identificam com este texto simbólico. Por isso, aproveita para reforçar que chegamos a 88 anos de história graças a cada um que fez e faz parte da Cooperativa ao longo de tantos anos. A época é especial para desejarmos um 2024 inesquecível para todos os cooperados, clientes, amigos, parceiros, funcionários, fornecedores e distribuidores. Tenham certeza de que sempre, ao nascer de um novo dia, renovaremos nossos esforços para entregar sempre o nosso melhor. Que Deus presenteie a todos com um abençoado Natal e um Ano Novo de muita felicidade e de novas conquistas.

Aqui, o cliente está sempre em primeiro lugar

Se há algo que a Padaria São Miguel tem, além de excelente atendimento e dos melhores produtos, é uma história quase centenária. Localizado na Av. Rui Barbosa, número 2166, no tradicional bairro de Santana, zona Norte de São José dos Campos, o comércio abriu as portas no longínquo ano de 1924. Prestes a completar um século de funcionamento, o estabelecimento tem como sócio e proprietário, desde maio de 1992, Edno Andrade, membro da família Malaquias e Emerich L. Mortl. Segundo ele, a padaria, um legítimo ponto de referência na região, teve sua jornada iniciada por Joaquim Freire. Desde a inauguração, os consumidores têm sido e, de acordo com o proprietário, continuarão a ser o maior patrimônio. Hoje, funcionando das 6h às 21h, de segunda a domingo, a Padaria São Miguel já teve outros nomes. A foto em preto e branco, por razões óbvias, que ilustra esse texto, reforça essa informação e mesmo com pouca resolução é possível conferir na imagem a presença sempre certa dos seus fregueses.

“Ao longo dos anos, a padaria consolidou-se no ramo de panificação, mantendo um atendimento no balcão com clientes muito fiéis, oferecendo produtos próprios, além da ampla linha da Cooperativa de São José dos Campos”, reforça o proprietário. Segundo ele, entre todos os itens da Cooper comercializados, a linha de leites é verdadeiramente a líder.

A área de atendimento do comércio tem 90m² e o local também conta com um espaço para manipulação com outros 90m². Para oferecer um atendimento ímpar, o estabelecimento tem quatro funcionários dedicados à produção, outros cinco no atendimento e mais um na limpeza. Edno explica que entre os seus clientes mais frequentes estão a população da zona Norte, de Santana e adjacências e inclui os que estão de passagem pela região. “Priorizando a satisfação diária de nossos clientes, trabalhamos com algumas encomendas e está em nossos planos a realização de uma boa reforma para acompanhar as tendências de mercado e continuar a ser uma padaria muito bem frequentada pela população”, informa Edno.



Padaria São Miguel

:: Endereço: Avenida Rui Barbosa, 2166 – Santana, São José dos Campos
:: Funcionamento: De segunda a domingo, das 6h às 21h. **:: Serviço:** padaria com atendimento completo e aceita algumas encomendas.

Dedicação e versatilidade na oficina agrícola

Ele já trabalhou na agroindústria, foi servente de pedreiro, serralheiro, borracheiro e hoje é mecânico de equipamentos agrícolas. Com muita experiência, Domingos Cardoso Santos é dedicado ao trabalho e explica que sua tarefa na Cooper consiste em fazer a manutenção nos equipamentos para que continuem a funcionar sempre da melhor forma possível.

Além do sotaque de quem nasce em Minas Gerais, o funcionário carrega consigo uma trajetória marcada por desafios, mudanças e, acima de tudo, uma legítima força de vontade em sempre lutar para vencer na vida. Aos 61 anos, ele é uma figura conhecida na Cooper, onde trabalha há cerca de 35 anos. Hoje, suas atividades são desempenhadas na oficina agrícola. Até chegar à atual função, Domingos acumulou diversas experiências.

Originário de Buenópolis, município do Norte mineiro, distante cerca de 1300 km de São José dos Campos, Domingos passou toda a sua infância por lá e aos 16 anos começou a trabalhar. “De lá para cá, eu fui cortando o trecho e fazendo muita coisa até chegar aqui”, relembra Domingos, destacando sua jornada progressiva rumo ao interior paulista. A primeira atividade foi no setor de agroindústria em uma companhia dedicada ao cultivo de pinho e eucalipto. Seus dias eram ocupados plantando mudas em Várzea da Palma, perto de Pirapora.

Dois anos depois, ele chegou ao Vale do Paraíba, impulsionado pela presença de seu irmão, Luiz. Domingos então acumulou um pouco de conhecimento na construção civil, atuando como servente de pedreiro. Ficou pouco tempo nisso e logo passou a atender em um bar na Rua Paraiibuna, no qual permaneceu por 5 anos antes de começar a trabalhar em

uma serralheria. “Fazíamos portões, inclusive os da Embraer fizemos tudinho lá”, destaca. Algum tempo depois, trocou o mundo das soldas e do ferro pelo da borracha. Trabalhou em uma borracharia próxima à Dutra por dois anos, até que foi chamado pelo chefe da Loja Agropecuária (à época César, já falecido) a integrar o corpo de funcionários da Cooper.

Na Cooperativa, Domingos começou na borracharia, passando depois para a oficina mecânica, onde ficou por cerca de dois anos. “Lá, o trabalho era de conserto dos veículos. Fazíamos reparos de freio, diferencial e outras manutenções”, conta. Foi quando o saudoso diretor Mota o transferiu para a oficina agrícola, onde há mais de 10 anos desempenha suas funções. Domingos se destaca pela versatilidade, e seu trabalho envolve desde a troca de rolamentos até a manutenção de máquinas utilizadas nas propriedades dos cooperados. Sejam ensiladeiras, picadeiras, cubos de carroças, cubos de arados ou tratores, ele e os colegas estão prontos para manter tudo em bom funcionamento.

Além de sua dedicação ao trabalho, Domingos é pai de dois filhos, Alex e Alisson, com 28 e 19 anos, respectivamente. Seu currículo profissional abrange uma variedade de funções e talvez por isso carregue as marcas da determinação e do comprometimento.

Ao falar sobre a Cooperativa, Domingos não poupa elogios. “Os produtos da Cooper são os melhores que existem, né?” destaca, mostrando seu orgulho em fazer parte da empresa. Expressando gratidão pela amizade de todos na Cooper, Domingos deseja felicidade a todos e compartilha um abraço caloroso em colegas de trabalho e à diretoria. “No trabalho, sigo firme e forte”, conclui, revelando que sua jornada se fortalece a cada dia.



Cheesecake de Natal com cobertura de frutas vermelhas e crosta de nozes



INGREDIENTES

// Para a crosta de nozes:

- 1 e 1/2 xícaras de nozes
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de Manteiga Extra Cooper derretida
- Pitada de sal

// Para o recheio:

- 500g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 ovos

// Para a cobertura:

- 1 xícara de frutas vermelhas (morangos, framboesas, amoras)
- 2 colheres (sopa) de geleia de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

// Para a crosta de nozes:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Triture as nozes em um processador de alimentos até ficarem finamente moídas.
3. Em uma tigela, misture as nozes moídas, açúcar, manteiga derretida e uma pitada de sal.
4. Pressione essa mistura no fundo de uma forma de cheesecake e leve ao forno por 10 minutos. Deixe esfriar enquanto prepara o recheio.

// Para o recheio:

1. Reduza a temperatura do forno para 160°C.
2. Em uma tigela, bata o cream cheese até ficar cremoso. Adicione o açúcar e a essência de baunilha, misturando bem.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Despeje o recheio sobre a crosta de nozes na forma.
5. Asse no forno preaquecido por cerca de 50-60 minutos, ou até que o centro esteja firme.
6. Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

// Para a cobertura:

1. Em uma panela, aqueça a geleia de frutas vermelhas até ficar líquida.
2. Espalhe as frutas vermelhas sobre o cheesecake resfriado.
3. Pincele a geleia sobre as frutas.
4. Retorne à geladeira por mais 1 ou 2 horas antes de servir.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Dezembro (2ª quinzena)

- Dia 16:** Helio de Oliveira e Adilerson 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 18:** Graziela de Oliveira Priante.
- Dia 20:** Valdemir Coutinho.
- Dia 22:** Paulo Eduardo Pricoli.
- Dia 24:** Sidney Francisco dos Santos.
- 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:** Gabriel Vinicius Santos de Souza.
- 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:** Lucas Gabriel Gusmão e Paulo Augusto Constâncio.
- Dia 14:** Marcelo Luis de Campos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

NOVEMBRO 2023

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava
2°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	94.892
3°	Hissachi Takehara - Jacareí	94.762
4°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	57.985
5°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	53.345
6°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	51.731
7°	Alexandre Racz - Caçapava	26.737
8°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	26.338
9°	Claudio Muller - São José dos Campos	25.628
10°	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	24.351
11°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	23.568
12°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.937
13°	José Rubens Alves - São José dos Campos	21.574
14°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	20.676
15°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	18.851
16°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	18.551
17°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	17.814
18°	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	17.278
19°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.976
20°	Geraldo Jose Peretta - Caçapava	15.690
21°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	14.836
22°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	14.796
23°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	13.302
24°	Augusto Marques de Magalhaes - Caçapava	12.479
25°	José Paulo de Souza - Igaratá	10.700
26°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	10.128
27°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.759
28°	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.720
29°	José Francisco Rodrigues - Espólio - Paraibuna	9.646
30°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	9.505



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, Lorena e Mogi das Cruzes.

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 - JSCampos (0xx12) 3923-5201



**VAMOS JUNTOS
IMAGINAR O FUTURO**

Mobi Like 1.0

**Parcelas
1.341,74**

crédito de R\$ 69.990,00



Saveiro 1.6

**Parcelas
1.816,79**

crédito de R\$ 94.770,00



Strada 1.4

**Parcelas
1.936,03**

crédito de R\$ 100.990,00



Toro 1.8

**Parcelas
2.873,66**

crédito de R\$ 149.900,00



L200 GL 2.4 Diesel

**Parcelas
4.733,08**

crédito de R\$ 246.894,00



Hilux CD 2.8 Diesel

**Parcelas
5.235,27**

crédito de R\$ 273.090,00



Grupos de 60 meses | Tabela Novembro/23

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

Imagens Ilustrativas - Cinturo de segurança salva vidas

Acesse o site e veja todos os modelos



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius - S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

[f/vinacconsorcios](#) [@vinacoficial](#)

