

cooperando



Ano XLIV | nº 516
Fevereiro 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

É hora de colher e ensilar

Os desafios e a produção especializada

Estamos enfrentando um momento desafiador na pecuária leiteira. É época de enchimento do silo e o período coincide com a estação mais chuvosa do ano. O trabalho precisa ser feito com o tempo seco exatamente quando a chuva cai em maior quantidade. Aqueles que cultivam em terrenos ondulados enfrentam dificuldades em colher suas roças devido a essas questões climáticas.

No entanto, estamos acostumados a lidar com essa situação e aproveitamos os dias sem chuva para realizar um trabalho mais eficaz. Já os produtores não especializados, conhecidos como tiradores de leite, têm uma vantagem durante essa época, pois extraem o leite quando os pastos estão abundantes.

As cooperativas valorizam mais os produtores especializados que produzem durante a entressafra, ou seja, na estação seca, quando a produção do país é menor e os preços, evidentemente, são mais atrativos. Além dos desafios do clima, enfrentamos problemas econômicos no país. O poder de compra foi retraído sobremaneira, refletindo nos preços dos produtos. Isso resultou em um estreitamento na relação custos/valor final da produção, trazendo ainda mais dificuldades.

Apesar disso, este é o momento para todos se capacitarem e aumentarem sua produção, aproveitando ao máximo o período da entressafra. Aí sim, o produtor que estiver preparado poderá tornar sua atividade mais fácil e mais rendosa.

Fevereiro, teoricamente um mês mais desafiador devido à sua menor duração, é compensado neste ano pelo dia extra, em virtude do ano bissexto. Esse dia a mais faz diferença, pois os custos permanecem os mesmos, mas a produção é reduzida.

A queda do preço do leite acompanha também pela queda do preço da carne trouxe mais dificuldades, principalmente nas vendas dos descartes. Pelo fato de o preço de um acompanhar o do outro.

Esperamos que os valores se recuperem ao longo do ano, garantindo mais remuneração. Caso contrário, poderemos enfrentar escassez de leite durante a entressafra. É fundamental que os produtores especializados estejam se preparando para enfrentar esses desafios e garantir a sustentabilidade de suas atividades.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Zero Lactose de alta qualidade? É Cooper!



A qualidade e o sabor inconfundível dos produtos Cooper também estão presentes no Leite Pasteurizado Semidesnatado Zero Lactose. Durante a fabricação, a enzima lactase é adicionada para que ocorra a quebra da lactose – o açúcar do leite – obtendo-se assim a glicose e a galactose. Isso permite que pessoas com restrições alimentares específicas possam saborear mais essa delícia elaborada pela Cooper.

O Zero Lactose é identificado pela tampa laranja e comercializado em garrafas de um litro. Receba-o no conforto de sua casa por meio do Serviço Domiciliar Cooper. Após um rápido cadastro feito por telefone no número (12) 2139-2230, pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ou ainda pelo site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/, você terá disponível toda a linha de produtos da Cooperativa com facilidades de pagamento, podendo efetuá-lo uma vez ao mês. Se preferir, encontre o Zero Lactose nas melhores padarias e supermercados da região.

Fórmula da juventude

Depois de experimentar um kit de cosméticos que garantem alguns anos a menos na aparência, a sogra, na casa dos 60, vira-se para o genro e diz:

- Honestamente, que idade você me dá agora?
 - Hum... deixa eu ver...— responde ele, analisando a sogra.
 - Olhando para o seu rosto, você está com uns 22! A sua pele está com uns 20. O seu cabelo, talvez 28...
 - Você é um amor!
- E o genro continua:
- Calma, eu ainda não fiz a soma.



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 – wrrmarques@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: 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.

Brigada de Emergência passa por 1º treinamento

Em janeiro, a Cooperativa promoveu com sucesso o treinamento para a sua Brigada de Emergência. O exercício foi realizado em um campo externo e envolveu a prática de combate a incêndio, resposta a traumas e exercícios na casa da fumaça. A mesma instrução será realizada para uma segunda turma em fevereiro e, como parte da capacitação, todos receberão uma apostila com as informações recebidas durante o curso. Segundo o Técnico de Segurança do Trabalho, Marcos Antonio dos Reis, serão treinados todos os 33 integrantes da brigada. “A proposta é aprimorar nossa prontidão para as situações críticas. Além disso, o grupo realizará reuniões mensais sobre segurança”, afirma.

O treinamento foi conduzido por Jefferson Riper, integrante por 30 anos da Corporação do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.



Ele disse que a formação atende primeiramente à legislação, “mas principalmente eleva a capacidade dos integrantes da brigada para fazer o primeiro atendimento até a chegada de equipes externas no caso de ocorrências”, explica.

A partir de agora, a capacitação está prevista para ocorrer anualmente. Com isso, a Cooper reafirma seu compromisso contínuo com a segurança e a preparação para emergências, destacando a importância dessas práticas para o bem-estar de todos os envolvidos.

Escala dos médicos-veterinários

O plantão dos médicos-veterinários para atendimento durante os meses de fevereiro e março respeitará a tabela a seguir. É importante reforçar que eventuais trocas 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.

Fevereiro	
Plantonistas	Dias
André	3 e 4
Camilla	10, 11 e 13
Geraldo	17 e 18
Fernando	24 e 25

Março	
Plantonistas	Dias
Mauro	2 e 3
Robson	9 e 10
André	16, 17 e 19
Camilla	23 e 24
Geraldo	29, 30 e 31

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

Aprovada proibição de benefício fiscal

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados aprovou o Projeto de Lei Complementar (PLP) 217/23. Ele veda a concessão de benefícios fiscais a pessoas jurídicas que utilizam leite e derivados importados na fabricação de produtos. O relator do PLP recomendou a aprovação das alterações, as quais afe-

tam não apenas tributos federais, mas a lei complementar 87/96, relacionada ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), e a 116/03, que trata do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS). O projeto seguirá para análise das comissões de Finanças e Tributação, e de Constituição e Justiça e de Cidadania, antes de ser encaminhado ao Plenário para votação.

Estudo revela estratégia de biocontrole na produção leiteira

Uma pesquisa liderada pelo Prof. Alessandro Del'Duca, do Instituto Federal Sudeste - MG, destaca avanços significativos no controle da mastite bovina. Publicado na revista "Research in Veterinary Science", o estudo revela a eficácia de bactérias endêmicas no controle do crescimento de patógenos associados à mastite.

O trabalho envolveu o isolamento de bactérias da serragem de compostagem em sistemas de alimentação do gado. Essas bactérias foram testadas para verificar sua capacidade de controlar o crescimento de *Staphylococcus aureus* (patógeno clássico da mastite contagiosa) em bovinos afetados pela mastite. Dos

189 isolados bacterianos, 30 apresentaram resultados positivos para o controle do crescimento, com 19 deles demonstrando a capacidade de controlar mais de um patógeno. Essa capacidade de inibição, segundo os pesquisadores, representa um progresso significativo na busca por microrganismos de biocontrole para a mastite bovina, sem a necessidade do uso de antibióticos.

O estudo, desenvolvido em colaboração com a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e a Embrapa Gado de Leite desde 2014, aponta para uma variedade de bactérias inexploradas com potencial para se tornarem aliadas valiosas na preservação da saúde do gado leiteiro.

Produção de leite pode ter nova política

O Ministro do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, Paulo Teixeira, se reuniu em janeiro com representantes do setor produtivo de leite, acadêmicos e outros setores do governo federal. O intuito foi discutir novas medidas para fortalecer a pecuária leiteira no país. A meta é elaborar e apresentar à presidência, até este mês, uma proposta de política atualizada para essa cadeia produtiva. Isso visa superar a crise enfrentada no setor desde 2022, agravada pelo aumento das importações. Nas redes sociais, o ministro destacou que a cadeia produtiva de leite é uma "questão do Estado". O encontro contou com a participação de representantes do Banco do Brasil e do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES). Paulo Teixeira enfatizou que a proposta tem como alvo o aumento da produção e do consumo de lácteos no Brasil, além da viabilização das exportações desses produtos.



Canal apresenta programa exclusivo sobre o leite

Uma iniciativa do MilkPoint tem chamado a atenção de produtores de leite no YouTube. Trata-se do "Leite Futuro", um programa com edições mensais que apresenta discussões aprofundadas sobre temas relevantes para o setor lácteo nacional. Os episódios são conduzidos por especialistas renomados, proporcionando visões amplas e detalhadas sobre os principais conteúdos do universo leiteiro. Além dos assuntos da pauta, são compartilhadas dicas de séries, filmes, leituras e vídeos, tanto relacionados ao leite quanto explorando outros interesses.

Já estão disponíveis temas como "O que acontece no leite brasileiro?" e "Quando o Brasil será exportador de lácteos?". Também foram discutidos os desafios da comunicação com o consumidor e o panorama do mercado internacional de lácteos. Além disso, foi feita uma análise sobre quem são os produtores do leite brasileiro. No capítulo mais recente, o programa fez uma avaliação de 2023 e discutiu as expectativas do setor lácteo para 2024.

Para conhecer a novidade, acesse o YouTube e busque pelos episódios digitando "Leite Futuro".

Recém-nascido: o início de uma vida, o início de tudo!

Saiba o que envolve essa fase e como gerenciar os primeiros passos

Dra. Camilla de Souza Vieira

Dependendo do padrão racial, a gestação em bovinos dura em média 280 dias ou 9 meses. Após todas as complexidades e possíveis adversidades que envolvem o período gestacional, temos mais um desafio adiante. O nascimento requer cuidados específicos que são de suma importância para o desenvolvimento do recém-nascido e futuramente de toda a cadeia em relação à qualidade e sanidade do rebanho, afinal todo animal adulto um dia passou por essa fase e depende do sucesso dela para expressar o seu máximo desempenho e até mesmo sobreviver com qualidade de vida a todo o processo.

Logo após o parto, ter cuidado com o umbigo é primordial. Muitas vezes, essa prática é negligenciada ou subestimada, podendo ocasionar as onfalopatias (enfermidades que acometem o umbigo, com destaque para onfaloflebite, hérnia, persistência do úraco), que são frequentes e acarretam inúmeros prejuízos, tanto na saúde do recém-nascido quanto no custo do tratamento até a recuperação ou perda do animal. Embora existam diversos produtos, vale lembrar que, desde que o mundo é mundo, cura-se o umbigo com iodo 10% e os resultados são bem eficazes quando usado corretamente.



Não é novidade que o leite materno é essencial para a evolução e o desenvolvimento do ciclo natural dos mamíferos, mas, nos bovinos recém-nascidos, ele tem um ponto peculiar e primordial. O famoso colostro (primeiro leite) é definitivamente o leite que salva! Em sua gestação, a vaca possui a placenta que chamamos de sindesmocorial, com seis camadas que formam uma barreira que não permite a passagem de anticorpos (defesa do organismo frente a doenças) da vaca para o feto durante a prenhez, um fator importantíssimo para entendermos o real valor do colostro nessa história. Esse processo faz com que os bezerros sejam totalmente dependentes do colostro, pois é por meio dele que terão acesso a uma imunidade do tipo passiva (corpo não produz a defesa, mas adquire), o que vai protegê-los até que o organismo comece a produzir seu próprio anticorpo (imunidade ativa).

Além de fornecer componentes imunológicos, o colostro também é considerado a primeira fonte de nutrientes oferecidos aos bezerros recém-nascidos. Em sua composição, temos proteínas, aminoácidos essenciais e não essenciais, ácidos graxos, lactose, vitaminas (vitamina A, vitamina E, caroteno, riboflavina, vitamina B12 e ácido fólico) e minerais (cálcio, magnésio, zinco, manganês, ferro, cobalto e selênio), que serão combustível (energia) para a termogênese (processo de gasto energético) e regulação da temperatura corporal. O colostro possui ainda uma série de fatores de crescimento importantes para que o neonato atinja o seu máximo desempenho e cresça saudável.

Após entendermos o porquê de o colostro ser tão importante, devemos saber como fazer esse manejo se tornar eficiente e sem falhas posteriores; para isso, precisaremos de mais algumas informações pertinentes. Sabemos que a capacidade de o bezerro absorver os anticorpos é limitada; existe um prazo para a absorção adequada, que ocorre nas primeiras 36 horas, sendo que o pico máximo de

absorção acontece entre 4 e 8 horas após o nascimento, ou seja, o neonato vai perdendo a capacidade de aproveitar benéficamente essa imunidade. Seria como se a célula intestinal em que são absorvidos os anticorpos fosse o porteiro do organismo, delimitando o horário de entrada e permanência dessas substâncias. Assim, é essencial que o bezerro faça a ingestão do colostro o quanto antes! Outra função é ajudar na primeira descarga intestinal, isto é, a expelir as primeiras fezes (meconônio), que são amarelas, pegajosas e de difícil eliminação, portanto o colostro auxilia nessa função laxativa importante.

Em relação à eficiência da colostragem, não podemos deixar de mencionar a quantidade e a qualidade. Devemos sempre verificar se a quantidade foi realmente suficiente, e isso pode ser controlado pelo aleitamento artificial (mamadeira). Em relação à qualidade, já se sabe que vacas de primeira cria tendem a ter um colostro de menor qualidade (fraco na sua composição), e vacas mais maduras um colostro com qualidade melhor, mas isso pode ser avaliado pelas características visíveis do colostro (coloração, viscosidade) ou por aparelhos que permitam calcular a composição desse leite (colostrômetro, refratrômetro). Em situações em que a qualidade não seja adequada, é importante ter disponível um estoque de colostro de qualidade comprovada.

Além de fatores de bem-estar, aleitamento correto e suplementações ao longo dessa fase, temos que ter em mente que, de nada adianta o animal ter uma genética selecionada, se nessa fase não são oferecidas as condições que ele precisa para demonstrar o seu potencial, afinal genética, sanidade e alimentação são os pilares que fazem funcionar o máximo desempenho. Não existe milagre, e sim comprometimento, atenção e carinho. Faça a diferença, produtor! O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!

Cuidando da alimentação para o inverno



Para todo produtor de leite, a ensilagem é uma etapa crucial no processo produtivo anual de suas propriedades. Nesse contexto, os cooperados compreendem que cada decisão no campo impacta diretamente na qualidade da matéria-prima entregue à Cooperativa, influenciando, por consequência, a qualidade dos produtos elaborados pela Cooper, que encantam os consumidores há quase nove décadas. A revista Cooperando conversou com Marcio Aquino, agrônomo da Cooper, que falou sobre importantes orientações tanto sobre a colheita quanto a ensilagem. Ele destaca que, para começar a colher, é importante levar em consideração as condições locais, as práticas agrícolas específicas da região, as condições climáticas, entre outros fatores, e sugere a máxima atenção a todos os detalhes.

O ponto ideal de corte do milho, por

exemplo, é um fator determinante que pode fazer a diferença entre uma lavoura de alto resultado e uma com perdas. Em condições ideais, o milho deve ser colhido quando a planta atingir o estágio de maturação em que os grãos estejam entre o estado pastoso e farináceo. Um teste prático utilizado pelos pecuaristas consiste em pressionar a semente entre os dedos para avaliar a consistência ou verificar se está macio ao tentar quebrá-la entre os dentes. A identificação dessas características é importante para constatar se a planta atingiu condições de gerar uma Matéria Seca (MS) adequada ao preparo da ensilagem. Marcio detalha que a MS deve apresentar teores entre 30 e 40%. “Valores acima disso podem aumentar a resistência da massa de silagem à compactação, resultar em menor produção, baixa qualidade do volumoso ou até perdas, caso

a fermentação não seja adequada, o que pode inclusive ocasionar a diminuição do consumo pelo rebanho”, afirma.

Marcio destaca ainda a importância de um forte controle durante o processo de compactação. A densidade da forragem a ser ensilada é determinada por itens como peso, pressão aplicada e espessura da camada de forragem adicionada ao silo. “É crucial controlar o ritmo, a velocidade do enchimento e o tamanho da partícula, o que exige atenção máxima ao maquinário, que deve estar em boas condições, com facas bem afiadas e bem ajustadas, para garantir partículas nem muito grandes nem muito pequenas (entre 0,3 cm e 0,8 cm). Isso facilita a compactação no silo e a posterior ruminação dos animais”, explica.

O agrônomo lembra também que, quando a compactação é bem realizada, diminui as perdas, melhorando a qualidade da massa ensilada. Marcio faz um alerta quanto à necessidade de os pneus do trator estarem rigorosamente limpos ao compactar, para impedir que impurezas contaminem o volumoso. Para a cobertura de lona utilizada na ensilagem, ele avisa que ela precisa estar perfeita, impedindo a entrada de ar e água, e protegida do ataque de animais roedores. Marcio encerra suas dicas lembrando da aplicação de inoculante e ressalta a importância de seu uso na medida certa para evitar desperdícios. “Um frasco para cobrir 50 toneladas de massa picada é suficiente”, indica.

As atividades relacionadas à colheita e à ensilagem fazem parte da rotina do produtor de leite. A revista Cooperando volta ao assunto com frequência trazendo dicas, mas principalmente para reforçar que o agrônomo da Cooper se mantém à disposição para dúvidas e qualquer ajuda necessária. Uma nutrição adequada do rebanho é indispensável para os resultados da propriedade, e um alimento de qualidade, em quantidade adequada, é necessário para que, durante a época seca, o plantel continue a produzir nas melhores condições possíveis.

Um destaque no Jardim Morumbi

A Companhia do Pão é moderna, acolhedora e oferece variedade em compras para seus consumidores. O estabelecimento, sob a gestão dos empresários Daniel Hilário e José Adilson Hilário, passou por uma transformação extraordinária tanto no interior quanto no exterior e tem proporcionado uma experiência única aos fregueses. Com um horário de funcionamento estendido, das 6h até às 21h30, a padaria atende às necessidades de todos, desde os madrugadores em busca do pão fresquinho até os notívagos que desejam

uma refeição tardia. As pizzas produzidas por lá também são um capítulo à parte, vale a pena conferir. Completando 16 anos em abril, o local tem sido um ponto de encontro para a comunidade, com um movimento excelente que reflete a qualidade e o serviço oferecidos.

A gama de produtos disponíveis é um dos destaques do comércio, que conta com uma ampla seleção de laticínios frescos, como leites, iogurtes, manteigas, queijos e requeijão, fornecidos pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, garantindo excelência em



cada item. A parceria com a Cooper, reconhecida pela seriedade, é um diferencial que reforça o compromisso da Companhia do Pão em oferecer opções de alta qualidade aos seus clientes.

A padaria também se destaca pela localização privilegiada, em uma avenida movimentada e de fácil acesso. Além disso, oferece um amplo estacionamento com diversas vagas para o conforto dos frequentadores. Tudo sempre fresquinho também é uma marca registrada. Os pães e outros itens são preparados diariamente para garantir o máximo sabor.

A Companhia do Pão também aceita encomendas, permitindo que os clientes façam seus pedidos com apenas um dia de antecedência para ocasiões especiais ou simplesmente para garantir sua compra favorita. Para ficar por dentro das novidades e promoções, os clientes podem acompanhar a padaria no Instagram @companhiadopao_, no qual são compartilhadas as últimas criações e as delícias disponíveis na loja. Se estiver pelo Jardim Morumbi ou adjacências, visite a Companhia do Pão e experimente o excelente atendimento e os melhores produtos da região. Você não vai se arrepender.



Padaria Companhia do Pão

:: **Endereço:** Avenida Gisele Martins, 558 - Jardim Morumbi - São José dos Campos :: **Funcionamento:** De domingo a domingo, das 6h às 21h30. :: **Serviço:** padaria com atendimento completo, refeição no local e pizzaria. Aceita algumas encomendas com um dia de antecedência. :: **Telefone:** 3207-1000 :: **WhatsApp:** 98864-8466 :: **Instagram:** @companhiadopao_

Comprometimento e seriedade

Joaquim Borges Filho, carinhosamente conhecido como Kimbo (uma junção entre o final do seu nome e o início do seu sobrenome), é uma figura bastante simpática da área financeira da Cooperativa. Ele afirma ser feliz no seu trabalho e com a história que conseguiu construir ao longo do tempo.

Para entender o motivo da satisfação do funcionário, é preciso resgatar sua história. Menino criado na roça, com outros 11 irmãos, Joaquim viveu no Sul de Minas Gerais, mais precisamente no Distrito de Cruz Vera, localidade pertencente ao município de Brazópolis. As lembranças são de uma infância simples e repleta de brincadeiras junto à natureza. Em 1968, Kimbo, com 10 anos, acompanhando os pais em busca de novas oportunidades, desembarcou em Santana, o bairro mais mineiro de São José dos Campos. "As pessoas brincam que lá é uma região mineral. Água por baixo e mineiro por cima", conta com bom humor.

A mudança para o estado de São Paulo obviamente mudou sua rotina e deu início a uma nova fase na sua vida. Nos primeiros anos, ele estudou e aos poucos foi se acostumando com a vida na cidade. Já maior de idade, com 19 anos, ingressou no Banco Itaú na função de Caixa. Foram 10 anos de serviço que lhe garantiram conhecimento e muita experiência financeira, até que decidiu buscar novos desafios. Ficou algum tempo sem trabalhar quando surgiu uma oportunidade por intermédio de um vizinho. "Ele era gerente do Banco Mercantil do Brasil, que funcionava dentro da Cooperativa", explica. Kimbo conta os detalhes do dia que ficou gravado na memória. "Cheguei a bordo de nosso fusquinha vinho. Paramos o carro em frente ao escritório e fiquei observando a usina. Meu pai desceu e foi conversar com o gerente do banco que chamava-se Luis. A vaga não estava mais disponível, mas o gerente da Cooper, chamado Brasil, pediu para falar comigo", lembra.

Era fevereiro de 1990, e Kimbo estava iniciando uma trajetória que perdura até os dias de hoje. Inicialmente, sua entrada na Cooperativa não estava planejada, mas logo se tornou uma escolha consciente e gratificante. Ao longo dos anos, ele passou por diferentes funções, desempenhando atividades no setor financeiro, contas a pagar e a receber, até se estabelecer como responsável pelo caixa e atividades de tesouraria. Para Kimbo, a Cooperativa não é apenas um local de trabalho, mas uma verdadeira escola onde aprendeu e cresceu profissionalmente. Além de sua dedicação ao trabalho, ele confessa que também é um apaixonado pelos produtos da Cooperativa, destacando sua qualidade superior e afirmando que, mesmo se não trabalhasse lá, compraria de olhos fechados.

Casado com Simone de Paula Borges e pai de Guilherme Henrique, ele expressa sua gratidão à família pelo apoio incondicional ao longo de sua jornada. Também reconhece a importância da instituição em suas conquistas pessoais e materiais, atribuindo boa parte do que conseguiu ao trabalho na Cooperativa. Em meio a lembranças e reflexões, Joaquim Borges Filho deixa uma mensagem de incentivo aos colegas, enfatizando a importância do trabalho árduo e principalmente honestidade. "Isso é a chave



do nosso sucesso contínuo. Caráter e valores vêm do berço e isso, sem dúvidas, é o que temos de precioso aqui", afirma. Prestes a completar 65 anos, Joaquim fala com alegria sobre sua caminhada, afirmando com convicção que venceu na vida e expressando profunda gratidão por tudo que conquistou ao longo dos anos. Kimbo destaca ainda a seriedade e comprometimento da diretoria como fatores-chave para a solidez e sucesso, mesmo diante de crises e mudanças políticas. "Me sinto orgulhoso em fazer parte da família Cooper e no que depender de mim essa história ainda vai longe."



Calzone de queijo e tomate

INGREDIENTES PARA A MASSA:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3/4 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

- 1 xícara (chá) de Queijo Mussarela Cooper ralado
- 1 xícara (chá) de Ricota Fresca Cooper esfarelada
- Tomates cereja cortados ao meio
- Manjericão fresco picado
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva para pincelar

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar.
2. Adicione a água morna e o azeite. Mexa até formar uma massa homogênea.
3. Sove a massa em uma superfície enfarinhada por cerca de 5 minutos.
4. Cubra a massa e deixe-a descansar por 1 hora ou até dobrar de tamanho.
5. Pré-aqueça o forno a 220°C.
6. Divida a massa ao meio e abra cada parte em um círculo.
7. Em uma metade da massa, coloque a mussarela, a ricota, os tomates cortados e o manjericão. Tempere com sal e pimenta.
8. Dobre a outra metade da massa sobre o recheio, formando uma meia-lua. Pressione as bordas para selar.
9. Faça pequenos cortes na parte superior da massa para ventilar.
10. Coloque os calzones em uma assadeira e pincele com azeite de oliva.
11. Asse por 20-25 minutos ou até que fiquem dourados.
12. Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos e sirva.



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, Maik de Moura Machado e Paulo Rogério Lopes.

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 9: Luciane Reis Ferraz.

Dia 13: Rai David Ribeiro.

Dia 14: Geovanna Sabrina Gomes Silva.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	102.423
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	101.337
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	99.635
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	58.727
	5º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	52.965
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.662
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	25.840
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	25.407
	9º	José Rubens Alves - São José dos Campos	23.995
	10º	Alexandre Racz - Caçapava	22.041
	11º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	22.019
	12º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	21.725
	13º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.475
	14º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.130
	15º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.790
	16º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	19.451
	17º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	17.525
	18º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	17.267
	19º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	16.494
	20º	Antonio Otávio de Faria e Outro - Natividade da Serra	15.351
	21º	Geraldo José Peretta - Caçapava	13.742
	22º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	12.515
	23º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.006
	24º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.216
	25º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	10.216
	26º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	9.816
	27º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	9.755
	28º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.542
	29º	Ozias Soares Faria - Paraibuna	9.269
	30º	José Francisco Rodrigues - Espólio - Paraibuna	9.213



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 **966,19**

70%

crédito de R\$ 50.400,00

Parcelas **1.104,22**

80%

crédito de R\$ 57.600,00

Parcelas **1.380,08**

crédito de R\$ 71.990,00



Argo 1.0

Parcelas **1.600,55**

crédito de R\$ 83.490,00



HB20 1.0

Parcelas **1.617,80**

crédito de R\$ 84.390,00



Onix 1.0

Parcelas **1.651,54**

crédito de R\$ 86.150,00



Saveiro 1.6

Parcelas **1.891,55**

crédito de R\$ 98.670,00



Grupos de 60 meses | Tabela Fevereiro/24
O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

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

