

# cooperando



Ano XLIV | nº 517  
Março 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

## O Requeijão de verdade!

## Dias melhores virão!

Conforme o dito popular, tudo o que está ruim ainda pode piorar. No caso específico da produção de leite, essa máxima não se aplica, pois todo produtor sabe que existe o período de safra e o de entressafra, tornando o leite um produto sazonal. Normalmente, o divisor de águas nessa situação tem sido o Carnaval, já que os produtores enfrentam maiores desafios no período que antecede essa festividade. Após esse momento, começam as melhorias e os aspectos mais positivos para quem vive dos resultados de uma propriedade leiteira. As chuvas vão diminuindo, o que reduz também as dificuldades trazidas pelo barro e pelas próprias precipitações, embora sejam essenciais para os plantios de forragem. Isso provoca estresse para o rebanho, tornando-o menos produtivo e mais suscetível a enfermidades, como a mastite. Tudo isso contribui para mudanças de um cenário que gradativamente deixa de ser o pior para apresentar melhorias na produção, tanto em quantidade quanto em qualidade.

Os que se prepararam ou aqueles que ainda estão envolvidos nas atividades para enfrentar o período de entressafra começarão a colher os frutos de uma boa alimentação e, conseqüentemente, das melhorias nos valores recebidos pelo litro de leite. Notem que estamos falando com base em um período sem anormalidades. Não podemos esquecer que enfrentamos grandes problemas, às vezes de origem política, relacionados às importações desnecessárias e uma variação para baixo no preço do leite, trazendo obstáculos ou diminuindo as vantagens que o período oferece ao produtor.

Para concluir, gostaria de lembrar que, no próximo dia 21, contamos com a presença de todos os cooperados para que, juntos, possamos participar da assembleia de prestação de contas e eleições de Diretoria e Conselho Fiscal. Participe!



**Benedito  
Vieira Pereira**  
Diretor-presidente



## Ele é rico em proteínas

**A** Ricota Fresca Cooper é um queijo de textura macia e sabor suave, produzido a partir do soro de leite, leite desnatado e ácido láctico. De consistência leve, é conhecido por sua versatilidade, podendo ser utilizado em uma variedade de pratos culinários. Com baixo teor de gordura e rico em proteínas, é uma escolha nutritiva e saborosa para quem busca uma alimentação equilibrada.

Para desfrutar desta delícia Cooper,

você pode encontrá-la em peças de 500 gramas nas melhores padarias da região ou solicitar a entrega em sua residência pelo Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Basta entrar em contato pelo telefone (12) 2139-2230 ou pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ou acessando o site [www.cooper.com.br/sdc](http://www.cooper.com.br/sdc). Após um simples cadastro, toda a linha de produtos Cooper estará disponível para ser entregue no conforto do seu lar com pagamento facilitado. Experimente!

## Vale o preço

O sujeito pergunta  
na loja de jardinagem:

— Moça, quanto custam esses vasos?

E ela responde:

— O bom custa R\$ 10,00, e o ruim R\$ 100,00.

— Nossa, mas por que o ruim é mais caro?

— É porque vaso ruim não quebra!



### 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](http://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](mailto: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: Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.





Faça como a Ana Castela:  
**BORA POUPAR?!**



Promoção  
**Poupança  
PREMIADA**  
Sicredi

MAIS DE  
**200** chances de  
**GANHAR**

..... E MAIS DE .....  
**R\$ 2,5** MILHÕES  
em Prêmios\*

..... Veja como é fácil de participar. Aproveite! .....

 Cada **R\$ 100** poupados  
**= 1 número da sorte**

 Poupança Programada  
**= números em dobro**

Números da sorte e regulamento em [poupancapremiadasicredi.com.br](http://poupancapremiadasicredi.com.br) ✨



Promoção válida para as Cooperativas Sicredi da Central Sicredi PR/SP/RJ.  
Promoção Comercial vinculada a Títulos de Capitalização da modalidade incentivo emitidos pela ICATU CAPITALIZAÇÃO, CNPJ nº 74.267.170/0001-73 e Processo SUSEP nº 15414.600253/2024-79. Período: 19/02/2024 a 16/12/2024. \*Durante toda a promoção serão sorteados até R\$ 2.600.000,00 em prêmios, líquidos de Imposto de Renda, conforme legislação em vigor. Antes de contratar, consulte as condições gerais e as características essenciais em [www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-produtos-susep](http://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-produtos-susep). Acesse o regulamento em [www.poupancapremiadasicredi.com.br](http://www.poupancapremiadasicredi.com.br). SAC Sicredi 0800 724 7220, SAC ICATU 0800 2860109 (atendimento exclusivo de informações relativas ao sorteio de capitalização). Ouvidoria ICATU 0800 286 0047.



## Estudo sobre a água na criação de bezerras

Todo cuidado é necessário para que os animais possam se desenvolver da melhor forma possível. Para isso, um dos aspectos fundamentais é a ingestão de água. Um estudo promovido pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz — ESALQ/USP, com 149 fazendas localizadas nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Paraná, revelou que 19% dos produtores forneciam água aos bezerrinhos somente a partir de 15 dias de idade. Em fazendas mais focadas na criação de bezerras, observou-se que 94% das propriedades fornecem água para beber já no primeiro dia de vida da bezerra. Especialistas afirmam que o fornecimento tardio de água pode afetar negativamente o desempenho dos animais, enquanto aqueles que têm acesso desde cedo consomem a dieta sólida mais cedo e apresentam ganho de peso superior. Além do momento do fornecimento, a qualidade da água é crucial, uma vez que influencia no crescimento, sanidade e desempenho. A pesquisa completa foi publicada no MilkPoint pela Professora do Departamento de Zootecnia da ESALQ/USP Carla Maris Machado Bittar. Para ler, procure no portal pelo texto "Qualidade da água na criação de bezerras".



## Teremos assembleia em março

A próxima Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Cooperativa está marcada para o dia 21 de março. O evento será realizado como de costume, nas instalações da Sede Social, localizada na Rua Paraibuna, 295. Durante a AGO, a Diretoria apresentará a prestação de contas, incluindo o relatório de gestão, demonstração de resultados, balanço patrimonial, fluxo de caixa, mutações do patrimônio líquido e o parecer do exercício de 2023. Além disso, serão discutidos assuntos como a destinação do resultado apurado no exercício, fixação de honorários e cédulas de presença para membros da Diretoria e Conselho Fiscal. A

AGO também incluirá a eleição da nova Diretoria para o próximo triênio (2024, 2025 e 2026) e do Conselho Fiscal para o ano vigente. Sua participação é essencial para o sucesso da assembleia, que visa fortalecer ainda mais a Cooperativa.



## Curso da Embrapa

A Embrapa Gado de Leite oferece uma capacitação on-line voltada para o controle e prevenção da mastite em rebanhos bovinos. Com um conteúdo técnico e científico abrangente, o curso tem como objetivo capacitar os participantes para tomar as melhores decisões em relação ao manejo da mastite, visando maximizar o retorno econômico da atividade leiteira. Nesta formação, são abordados os seguintes tópicos: Impacto econômico da mastite; Anatomia e fisiologia da glândula mamária; Classificação dos patógenos da mastite; Diagnóstico da mastite clínica

e subclínica; Monitoramento e programa de controle e prevenção da mastite. O investimento é de R\$ 49,90, e o curso tem duração de 30 horas. Ele é direcionado a técnicos da assistência técnica e extensão rural, produtores de leite, profissionais de ciências agrárias, estudantes e demais interessados.

As inscrições estão abertas até 13 de março e o curso inclui certificados simples, conteúdo interativo, fóruns de discussão, questionários de avaliação e recursos educacionais. Para mais informações ou inscrição, envie e-mail para [cnpgl.ead@embrapa.br](mailto:cnpgl.ead@embrapa.br).

## Vídeo e áudio sobre silagens

O PointCast, podcast do portal MilkPoint, publicou mais um episódio da série especial focada em alimentação e nutrição de bovinos leiteiros. Sob o título "Silagens – onde não se pode errar", o tema foi abordado no 4º episódio. Ponto de muita atenção que demanda cuidados específicos ao longo de todo o processo, o tema foi apresentado desde o preparo do solo até os detalhes finais do silo. O programa, apresentado por Maysa Serpa e participação de Stephanie Gonsales, teve como convidados os especialistas Marco Aurélio Factori, Professor da UNOESTE — Presidente Prudente/SP, e Rafael Reis, Professor no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia – Campus Colorado do Oeste. Eles trouxeram dicas

valiosas, abordando desde a escolha do híbrido adequado até a importância da qualidade da semente na produção de silagem. Durante o capítulo, foram destacados pontos cruciais que os produtores devem considerar para garantir o sucesso na produção de silagens, como a preparação adequada do solo, a escolha do maquinário correto e a avaliação do ponto de colheita ideal. Além disso, foi discutida a necessidade de conferir os indicadores do milho e realizar análises de matéria seca para garantir a qualidade da silagem. O programa completo está disponível no YouTube e nas plataformas Deezer e Spotify. Para aproveitar ao máximo o conteúdo compartilhado pelos especialistas, busque pelo título PointCast#41.

# Treinamento da 2ª turma da Brigada de Emergência



Assim como em janeiro, a Cooperativa promoveu novamente o treinamento com a Brigada de Emergência. O exercício foi realizado em fevereiro para uma segunda turma, também em um ambiente externo. A capacitação envolveu a prática de combate a incêndio, resposta a traumas e exercícios em casa de fumaça.

Como já mencionado anteriormente, todos os participantes receberam uma apostila com informações essenciais do curso. Segundo o Técnico de Segurança do Trabalho, Marcos Antonio dos Reis, o objetivo foi aprimorar a prontidão da brigada para lidar com situações críticas. No total, 33 brigadistas foram

treinados nas duas turmas. A partir de agora, a formação será realizada anualmente, e o grupo terá reuniões mensais para discutir questões relacionadas à segurança. A Cooperativa bus-

ca, com essas iniciativas, reafirmar seu compromisso contínuo com o tema e a preparação para emergências, aspectos fundamentais para o bem-estar de todos os envolvidos.

## Escala dos médicos–veterinários

Atenção, produtores! O plantão dos médicos-veterinários para atendimento em março e abril seguirá a tabela abaixo. 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.

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

Abril	
Plantonistas	Dias
Fernando	6 e 7
Mauro	13 e 14
Robson	20 e 21
André	27, 28 e 1º/5

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

# Ingestão de corpo estranho: um inimigo silencioso

Prevenir sempre é o melhor remédio!

**Dra. Camilla de Souza Vieira**

O gado leiteiro atualmente possui uma alta exigência nutricional, o que o coloca em um balanço energético acima de uma produção natural. Observando pela face metabólica o rebanho fica mais exposto ao balanço energético negativo, em que o animal tem a tendência de procurar o alimento com mais frequência; como consequência, fica mais susceptível à ingestão de corpos estranhos.

Mas o que seria um corpo estranho? Todo e qualquer material incomum na alimentação é considerado um corpo estranho: sacola plástica, madeira, pedra, corda, fio de cerca, objeto metálico. Este último é um dos mais preocupantes, pois muitas vezes são perfurantes, o que agrava ainda mais o quadro do animal e diminui as chances de ele se recuperar e ter um prognóstico favorável.

Quando pensamos em como isso acontece na prática, temos a falsa sensação de que seria um evento difícil de acontecer, um caso isolado que não merece tanta atenção na nossa rotina, porém é mais comum do que se imagina. O que explica categoricamente essa considerável incidência é o hábito alimentar dos bovinos. A menor sensibilidade da língua e dos lábios e o hábito de mastigar grosseiramente os alimentos fazem deles animais menos seletivos, contribuindo para a ingestão de diversos tipos de corpos estranhos.

Entendendo a anatomia oral e a biomecânica alimentar desses animais, ficamos com a seguinte questão: como esses corpos estranhos chegam ao nosso rebanho? A resposta é simples. Ao consertar cercas ou qualquer parte das instalações, não é incomum ocorrer o esquecimento de pregos, parafusos, grampos ou qualquer outro tipo de material no local onde os animais terão acesso posteriormente. Em conjunto, temos a oferta de alimento no cocho, o que expõe os animais a qual-



quer corpo estranho que possa conter no próprio trato, seja por um descuido na hora de passar pela picadeira ou até mesmo em alimentação vinda de fora sem critério de seleção dos alimentos-base para a sua formulação, contaminando o alimento que será ofertado.

Considerado um inimigo silencioso por muitas vezes ser de difícil diagnóstico clínico e com manobras específicas para tratamento, como esse corpo estranho pode fazer mal para o nosso paciente? Existem animais que permanecem com o corpo estranho sem nenhum prejuízo, porém quando são do tipo metálico perfurocortante, por exemplo, torna-se uma situação imprevisível, que pode levar o animal à morte rapidamente – pelas lesões subsequentes em vários órgãos – e ao agravamento do caso, podendo culminar na morte súbita por lesão cardíaca, caracterizando a Reticulo Pericardite Traumática. Cada tipo de corpo estranho tem as suas peculiaridades, desde sinais inconclusivos até característicos, como reflexo de dor na região esternal, distúrbios alimentares como timpanismo (estufamento/empanzinamento), diminuição da ruminação, do apetite e da

produção, entre tantos outros. Assim, a atenção ao diagnóstico clínico diferencial é de suma importância.

Depois de diagnosticado, o próximo passo é a retirada do corpo estranho por meio de uma cirurgia, que é um tratamento primário satisfatório e largamente utilizado. Porém, vale lembrar que o animal tem que estar em condições de passar pelo procedimento; animais magros, anêmicos ou em qualquer situação deletéria significativa devem ser tratados primeiramente, sendo este um fator importante para o sucesso da cirurgia.

Muito se fala do uso de ímãs para a contenção no caso de material metálico, entretanto existem várias controvérsias sobre a sua eficiência. Dessa forma, a prática cirúrgica é padrão ouro para o tratamento. Não menos importante, devemos ficar atentos à prevenção, que sempre será o melhor remédio. Silencie o inimigo antes! Não existe milagre, e sim comprometimento, atenção e carinho. Fique atento, produtor! O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!

# A essência do verdadeiro requeijão

No coração de cada produto desenvolvido pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, há uma história de qualidade e dedicação que merece ser contada. É o caso do Requeijão Cremoso Cooper: muito mais do que um simples acompanhamento para suas refeições, é o resultado de um processo cuidadosamente planejado e executado.

## O segredo da qualidade Cooper

Diferentemente de outros produtos disponíveis no mercado, o Requeijão Cremoso Cooper é produzido sem adição de amido, o que garante um sabor puro e genuíno que agrada até os mais exigentes apreciadores. Ele é

preparado à base de leite pasteurizado e creme de leite fresco, e cada etapa do processo é cuidadosamente monitorada para garantir a excelência em cada pote.

## Arte e ciência na produção

Desde a pré-maturação até o envase final, cada passo é realizado com maestria e precisão. O fermento láctico é adicionado sob constante agitação, dando início a uma reação perfeita que resulta na formação da coalhada. Após a prensagem e o tempo necessário para fermentação, o requeijão é envasado em potes selados, prontos para levar até você todo o sabor e qualidade que só a Cooper pode oferecer.

## Garantia de frescor e sabor

Com um prazo de validade de 60 dias, nosso Requeijão Cremoso mantém-se fresco e delicioso por mais tempo, proporcionando uma experiência gastronômica única em cada colherada. Para garantir sua qualidade impecável, amostras de cada lote são submetidas a rigorosas análises físico-químicas e microbiológicas, assegurando assim sua total segurança e confiança.

## Uma delícia em qualquer ocasião

Seja para espalhar sobre o pão quentinho no café da manhã ou para dar um toque especial às suas receitas favoritas, o Requeijão Cremoso Cooper é uma escolha acertada em qualquer época do ano. Sua consistência cremosa e sabor autêntico o transformam em um ingrediente único que conquista paladares e torna-se presença marcante nas mesas, deixando os pratos ainda mais saborosos.

## Vai bem também com doce

Além de ser uma excelente opção para o café da manhã ou lanche, o Requeijão Cremoso Cooper também pode ser apreciado de forma deliciosa com doces. Isso mesmo! Sua textura cremosa e sabor suave combinam perfeitamente com a doçura da goiabada, por exemplo, proporcionando uma experiência única de sabores.

## O verdadeiro Requeijão

Convidamos você a saborear o Requeijão Cremoso Cooper e descobrir por si só a verdadeira essência do sabor e da qualidade. Deixe-se envolver por sua cremosidade irresistível e prepare-se para uma experiência gastronômica única e inesquecível. Lembre-se de que ele precisa ser mantido sob refrigeração para assegurar suas propriedades, garantindo assim sua qualidade por mais tempo.



# Uma excelente opção no Litoral Norte

Localizada estrategicamente na Av. Presidente Castelo Branco, 652, no bairro Sumaré, a Padaria Bom Pão é um estabelecimento que se destaca no Litoral Norte de São Paulo, no município de Caraguatatuba, não apenas pelo seu local de funcionamento, mas pelos produtos de qualidade, fresquinhos e preço justo, além de amplo estacionamento.

O comércio oferece desde os tradicionais pães frescos até deliciosos salgados e doces, todos muito bem elaborados, o que agrada bastante seus clientes. Preparada para proporcionar uma agradável experiência de compra, o Gerente/Sócio-proprietário, Renam Alexandre Novaes Scali, conta que na Bom Pão o conhecido pão na chapa, o cafezinho, o suco de laranja natural, o misto quente e o bauru são os mais procurados. A padaria, que também é conhecida pelo bom atendimento, conta com uma equipe composta de padeiros, confeitadores, cozinheiras, balconistas, atendentes de caixa, faxineiras, motoboys e gerente, todos sempre prontos para atender da melhor forma possível seus fregueses.



A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é parceira da Bom Pão. Isso significa que os consumidores podem encontrar por lá uma variedade de produtos da Cooper, entre eles a linha de leite, o requeijão, a manteiga e o iogurte. Para comodidade da cliente-

la, a Padaria Bom Pão oferece serviço de delivery, aceita pedidos feitos por meio do WhatsApp ou pelo aplicativo iFood. Além disso, é possível fazer encomendas de itens favoritos, principalmente salgados, pães e doces.

Se você vive em Caraguatatuba, está de férias ou apreciando um feriado prolongado nas maravilhosas praias do Litoral Norte, não deixe de visitar o local. Com várias opções de produtos, excelência no atendimento e compromisso com a qualidade, a padaria Bom Pão é parada obrigatória para quem deseja um ambiente agradável, que zela pela satisfação de quem a frequenta.

Quem quiser acompanhar as novidades e promoções do estabelecimento nas redes sociais, basta acessar e seguir o perfil @panificadorabompao, no Instagram.



## Padaria Bom Pão

**:: Endereço:** Avenida Presidente Castelo Branco, 652, Sumaré, Caraguatatuba. **:: Funcionamento:** De domingo a domingo, das 6h20 às 22h. **:: Serviço:** padaria com atendimento completo, pães, doces e salgados. Aceita encomendas pelo WhatsApp ou iFood. **:: Telefone:** 3883 9933 **:: WhatsApp:** 99730-0053 **:: Instagram:** @panificadorabompao



# Faria tudo de novo!



O personagem desta edição é dedicado, trabalha sério e acredita fortemente que, em uma negociação, o acordo tem que ser bom para os dois lados, caso contrário não é um bom negócio. Gilberto Ribeiro da Silva é comprador e está na Cooperativa há mais de 30 anos. Em todo esse tempo, ele afirma que aprendeu muita coisa, mas principalmente que a convivência com os colegas é fundamental para desenvolver um bom trabalho.

Nascido em Aparecida, em 1966, viveu na chamada Capital da Fé até completar 8 anos. Ele relembra com carinho sua infância na cidade, onde "só jogava bola e soltava pipa, né? Época de criança, brincávamos de estilingue também. Era tudo muito agradável", afirma. Filho de comerciantes, Gilberto mudou-se para São José dos Campos nos anos de 1970, quando a ampliação da Petrobras estava em pleno vapor. "Meus pais se mudaram para cá para fornecer ali-

mentação aos trabalhadores. Por conta das obras, havia alojamento para mais de 400 pessoas", explica.

De família grande, com 8 irmãos, ao chegar à cidade grande, Gilberto deu sequência aos estudos em colégios no Jardim Satélite. Com as voltas que a vida dá, aos vinte e poucos anos, mais precisamente em janeiro de 1991, ele entrou na Cooperativa por indicação de um de seus irmãos, chamado Benedito Ribeiro da Silva, o Benê. "Ele era responsável pelo departamento de contas a pagar e receber. Logo que entrei, minhas atividades foram como auxiliar de compras. Eu andava muito de carro. Antigamente não tinha esse negócio de transportadoras. Nós mesmos é que tínhamos de buscar o que comprávamos. O serviço era intenso", relembra Gilberto sobre os primeiros anos da sua trajetória.

Depois de alguns anos, Gilberto passou a fazer compras para o supermercado, função que executou por

uma década. Mais tarde, foi convidado a atuar no departamento de vendas e ficou por quatro anos vendendo leite para revendedores e supermercados. "Voltei para o departamento de compras em 2014 e estou até hoje. Compramos milho, soja, insumos, produtos para a fábrica, para usina, peças de manutenção em geral, inclusive veículos. A variedade é grande", descreve. "Aqui eu aprendi muita coisa. Mas eu encaro o trabalho como uma atividade desenvolvida junto a uma grande família. É como em casa, quando você tem irmãos. Nem sempre as coisas são exatamente como você quer. O segredo é entrar em um acordo para que fique bom para todos os envolvidos. Assim, entendo que o ambiente de trabalho aqui na Cooper é excelente", avalia. "Depois de 32 anos, eu digo que sou feliz aqui e acertei nas minhas escolhas, inclusive pessoais. Construí minha vida com o trabalho que desenvolvi na Cooperativa e tenho muito a agradecer". O funcionário continua a análise, refletindo o que representa trabalhar na Cooper. "Entendo que as pessoas gostam da Cooperativa e a marca está no coração delas. Nós temos que zelar por isso e não podemos deixar a peteca cair. Nossa responsabilidade é gigante." Além de toda a história de trabalho construída ao logo do tempo, Gilberto também foi presidente da ADC Cooper por 23 anos.

Ao ser questionado sobre o que diria aos amigos do trabalho e à diretoria, ele, emocionado, faz uma pausa, respira fundo e diz: "É uma vida. Muito tempo e estamos em família. Não há como não vestir a camisa e não lutar pela empresa. Quando olho para trás e vejo tudo o que foi feito, faria de novo, com algumas correções obviamente, para ter um resultado ainda melhor. Quando penso no sentimento de gratidão, faço questão de citar também a minha família pelo apoio incondicional da minha esposa Lucineila Soares de Oliveira Silva e minha filha Carolina de Oliveira Silva."

# Moussaka



## INGREDIENTES (6 PORÇÕES)

### Para a berinjela

- 3 berinjelas médias cortadas em fatias e de molho em água e sal por 1h
- Azeite o suficiente para untar a frigideira

### Para o refogado de carne moída

- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 2 cebolas médias picadas
- 2 dentes de alho picados
- 800 g de carne moída (patinho moído duas vezes)
- 2 latas de molho de tomate pronto (680 g)
- 1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Para o creme bechamel

- 1 xícara (chá) de Manteiga Extra Cooper
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 L de Leite Cooper Top quente
- 2 ovos batidos
- 2 tabletes de caldo de galinha esfarelados
- Sal e pimenta a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### Berinjela

1. Seque muito bem as fatias de berinjela.
2. Em uma frigideira untada com azeite, frite as fatias de berinjela, coloque sobre papel absorvente e reserve.

### Refogado de carne moída

1. Em uma panela em fogo médio, aqueça o azeite, doure as cebolas e os dentes de alho amassados.
2. Acrescente a carne moída e refogue por 10 minutos, mexendo sempre.
3. Adicione o molho de tomate pronto e o vinho tinto seco e cozinhe por 15 minutos.
4. Acerte o sal e a pimenta-do-reino a gosto e reserve.

### Creme bechamel

1. Em uma panela em fogo baixo, derreta a manteiga.
2. Coloque a farinha de trigo e mexa até dissolver.
3. Adicione o leite quente e mexa até virar uma pasta.
4. Coloque os ovos batidos e os tabletes de caldo de galinha esfarelados.
5. Continue mexendo até ganhar mais consistência.
6. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
7. Adicione o queijo parmesão ralado, desligue o fogo e reserve.

### Montagem da Moussaka:

1. Em um refratário (35 cm x 25 cm) untado com manteiga, coloque metade das fatias de berinjela frita.
2. 50 g de batatas chips.
3. Metade da carne moída cozida.
4. A outra metade das fatias de berinjela frita.
5. 50 g de batatas chips.
6. E a outra metade da carne moída cozida.
7. Cubra com o creme bechamel pronto e salpique queijo parmesão ralado por cima.
8. Leve para gratinar em forno preaquecido a 180° graus por 25 minutos ou até dourar.



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Março (2ª quinzena)

**Dia 19:** José Marcos Intriери.

**Dia 25:** Clayton Moreno Morais.

**Dia 26:** Benedito Sérgio Bueno.

**Dia 31:** José Hernandes Pereira.

#### Abril (1ª quinzena)

**Dia 3:** José Donizeth Pereira.

**Dia 5:** Jorge de Paula Ribeiro.

**Dia 11:** Orlando José Scarinzi.

## FUNCIONÁRIOS

#### Março (2ª quinzena)

**Dia 16:** Denise Ribeiro Gomes.

**Dia 18:** José Martins de Araújo.

**Dia 19:** Samara Esteffani de Oliveira.

**Dia 20:** Marcio Roberto Pereira.

**Dia 21:** Rafael Ferreira Figueiredo.

**Dia 25:** Cleber da Silva Maia e  
Gustavo Henrique Brito.

**Dia 31:** Claudia Fátima de Lima Barbosa.

#### Abril (1ª quinzena)

**Dia 2:** Adriano Ribeiro Diniz.

**Dia 3:** Giovanni Pena e Maiara  
Caroline Pereira de Paula.

**Dia 7:** Erivan da Silva Pinto.

**Dia 13:** Idezio da Silva Alves  
e Natalia Letícia da Rosa.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

FEVEREIRO 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1° Airtton Marson Junior - Caçapava	94.122
	2° Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	91.799
	3° Hissachi Takehara - Jacareí	91.403
	4° Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	51.698
	5° Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	44.409
	6° Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	40.689
	7° Claudio Muller - São José dos Campos	23.393
	8° Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	22.754
	9° Alexandre Racz - Caçapava	22.600
10° Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	20.971	
11° Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	20.003	
12° Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	19.810	
13° Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.579	
14° José Rubens Alves - São José dos Campos	18.342	
15° João Batista de Oliveira - Paraibuna	18.118	
16° José Benedito dos Santos - Paraibuna	16.364	
17° Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	16.158	
18° Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.015	
19° Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	15.396	
20° Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	13.806	
21° Geraldo José Peretta - Caçapava	12.238	
22° Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.318	
23° Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.295	
24° José Carlos Garcia - Jambeiro	9.491	
25° Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	9.343	
26° Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.274	
27° José Paulo de Souza - Igaratá	9.101	
28° José Francisco Rodrigues - Espolio - Paraibuna	8.919	
29° Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.898	
30° Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.212	



**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 - SJCampos (0xx12) 3923-5201

VAMOS JUNTOS  
IMAGINAR O FUTURO



### Mobi Like 1.0

Parcelas **70%**  
**966,19**

crédito de R\$ 50.400,00

Parcelas **80%**  
**1.104,22**

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 Março/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](http://www.vinac.com.br)

f/vinacconsorcios @vinacoficial

