

cooperando

Ano XLIV | nº 519
Maio 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Os melhores produtos agora em novas garrafas



Vencendo os desafios

Estamos no período da entressafra, momento em que os produtores resgatam todo o sacrifício de acumular alimentos para suprir o rebanho. Todavia, este ano, fomos surpreendidos pela reação do mercado, influenciada em grande parte pelas excessivas importações e possivelmente pelo poder econômico da população, resultando em uma queda vertiginosa no consumo e, conseqüentemente, nos preços.

Esse cenário traz dificuldades inesperadas, uma vez que a entressafra é historicamente um período em que o produtor é mais bem remunerado. A Cooperativa está empenhada em enfrentar esses desafios, implementando modificações no setor industrial, como a troca por um homogeneizador mais moderno, e lançando novas embalagens, com o objetivo de aumentar a validade de alguns produtos, obviamente, desde que o consumidor respeite os cuidados com o resfriamento.

Sabemos que o inverno é uma época em que historicamente o consumo de leite no Brasil aumenta, devido ao hábito do brasileiro de consumi-lo quente. Isso, somado à facilidade que os produtores especializados têm em produzir durante essa estação, contribui para o aumento da produção, trazendo um ponto de equilíbrio e oportunidades de lucro para aqueles que, por meio da constância, estão habituados a superar crises.

Sem dúvidas, estamos passando por um período *sui generis* (sem igual) no comportamento do consumidor, que se encontra abalado, o que certamente afeta principalmente a área produtiva. A Cooperativa está atenta para tomar as decisões certas no momento oportuno, visando evitar que o desânimo abata os produtores, especialmente os tradicionais.

A expectativa é que, com o lançamento da nova embalagem e a chegada do inverno, as vendas se estabilizem, proporcionando melhores remunerações aos produtores.

Juntos, enfrentaremos como sempre esses desafios e continuaremos trabalhando em prol do crescimento e sucesso de nossa Cooperativa.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Consistência, sabor e muita qualidade!

Desfrutar do delicioso iogurte Cooper de morango, seja no café da manhã ou no lanche, é uma verdadeira experiência. Produzido com leite pasteurizado e homogeneizado de alta qualidade, este iogurte é resultado de uma cuidadosa fermentação láctea por microrganismos especiais, além de conter açúcar e preparado de morango. Sucesso entre crianças e adultos, ele está disponível em garrafas de 900g ou em embalagens práticas com cinco saquinhos individuais de 130g cada. O iogurte Cooper é uma opção saudável, nutritiva e irresistível.

Para levá-lo para casa, entre em contato com o Serviço Domiciliar Cooper pelo WhatsApp (12) 99624-0776, pelo telefone (12) 2139-2230 ou pelo site cooper.com.br/serviço-domiciliar-cooper/. Só com o SDC você tem toda a linha de produtos Cooper entregue diretamente em casa, com pagamento facilitado.

O iogurte Cooper também pode ser encontrado nas melhores padarias e comércios da região.



Desisto!

No céu, Moisés, Jesus e um velhinho estavam jogando golfe. Moisés deu sua tacada, mas a bola caiu no lago e afundou. Ele se aproximou da borda do lago, bateu com o cajado duas vezes no solo, e a água se dividiu em duas partes. Moisés foi a pé até o fundo do lago, bateu o taco na bola, mandando-a bem para perto do buraco.

Em seguida, foi a vez de Jesus. Ele deu sua tacada, e a bola também caiu no lago, mas não afundou. Jesus caminhou sobre as águas até o meio do lago, deu uma tacada, mandando a bola para muito perto do buraco. Por fim, foi a vez do velhinho, que coincidentemente também tacou a bola no lago e ela afundou. Um peixe emerge com a bola na boca, uma gaivota pega a bola da boca do peixe, sai voando e deposita a bola dentro do buraco.

Moisés olha para Jesus e, brincando, diz:
– Não dá mais para jogar com o seu Pai, não.



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: Eugenio Deliberato Filho • 2º Vogal: Andrea Souto de Paula Ferreira • 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.



Posse da diretoria

A nova diretoria da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos tomou posse no dia 4 de abril de 2024. Os associados João Batista de Oliveira e Pedro Luiz Dias presidiram e secretariaram, respectivamente, a sessão. Na ocasião, foram declarados oficialmente empossados os seguintes integrantes: o Diretor-Presidente, Benedito Vieira Pereira, o Diretor de Produção, Rodrigo Afonso Rossi, o Diretor Comercial, Igor Alfred Tschizik, o 1º Vogal, Eugenio Deliberato Filho e a 2ª Vogal, Andrea Souto de Paula Ferreira. O mandato desta diretoria será cumprido durante o triênio 2024 a 2026.



Embrapa tira dúvidas sobre BRS Capiaçú no YouTube



A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) tem um canal disponível no YouTube chamado "Embrapa Tira Dúvidas". Voltada a esclarecer dúvidas dos produtores sobre as cultivares BRS Capiaçú e BRS Kurumi, a iniciativa é da Embrapa Gado de Leite. Com uma série de mais de 30 vídeos e milhares de visualizações, o canal, atualizado frequentemente, oferece uma fonte confiável de informações sobre essas variedades. Cada vídeo aborda perguntas específicas dos produtores, fornecendo

respostas detalhadas e esclarecedoras para auxiliar no manejo adequado das cultivares. O objetivo é garantir aos agricultores a oportunidade para tirarem o máximo proveito dessas variedades, maximizando sua produtividade e rentabilidade. Com abordagem prática e informativa, os vídeos se destacam como uma boa ferramenta para produtores interessados em obter o melhor desempenho das cultivares. Para conferir o canal, acesse a plataforma YouTube e procure por Embrapa Tira Dúvidas.

A Cooper na TV Record

O programa Visita na Record recebeu, em abril, o Diretor-Presidente da Cooper, Sr. Benedito Vieira Pereira, para uma entrevista sobre a Cooperativa. Ele abordou a história da bacia leiteira do Vale do Paraíba, as diferenças entre o leite em conserva e o pasteurizado e a importância de conservá-lo resfriado. Bene também falou sobre a linha de leites, os iogurtes, bebidas lácteas e queijos produzidos pela Cooper. Durante a conversa, também divulgou a mudança das garrafas e o aumento da validade dos produtos (leia mais na página 7).



Hora de produzir mais e melhor

As variações climáticas no Brasil e no mundo estão cada vez mais acentuadas. Desde os padrões de chuva até as temperaturas, as mudanças de estação estão trazendo desafios cada vez maiores para o produtor de leite.

Durante o calor, há a incidência de chuvas e com elas os benefícios, mas também os obstáculos. As precipitações criam condições favoráveis para o crescimento das pastagens e das lavouras. Entretanto, a formação de barro durante os períodos chuvosos traz desconforto para os animais, exigindo ajustes no manejo, como a limpeza mais frequente dos currais e áreas de alimentação. Além disso, os cochos podem ser afetados pela água, molhando assim os alimentos e interferindo no consumo do plantel e no equilíbrio da dieta, o que prejudica tanto a qualidade da produção quanto o bem-estar dos animais.

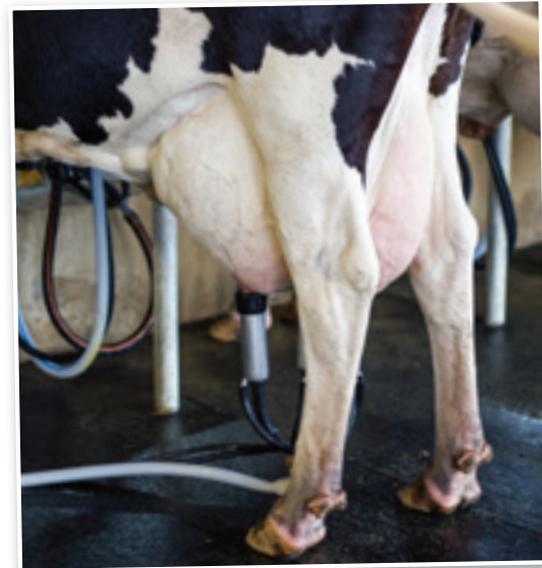
Estamos no mês de maio e aos poucos a temperatura vai cair, o pasto rarear e a alimentação do rebanho, para os que se prepararam, virá dos volumosos cultivados com muito sacrifício. Todo o esforço não foi em vão, afinal na esta-

ção seca, com o gado bem alimentado, a produção não será afetada.

As dificuldades do verão e das altas temperaturas e os altos custos de produção vão diminuindo. Tudo fica menos complicado, mas a atenção do produtor deve continuar alta em diversos aspectos. Se de um lado há menos lama e a possibilidade de contaminação cai, do outro, o cuidado com a higiene na propriedade não deve diminuir em hipótese alguma. Baixas temperaturas requerem um olhar mais cuidadoso, por exemplo, para as bezerras recém-nascidas.

Com o termômetro variando entre 5°C e 15°C, especialistas afirmam que o conforto das vacas tende a aumentar devido à redução do gasto energético necessário para a termorregulação. Isso resulta em uma melhora na eficiência alimentar e disponibilidade maior de energia para a produção de leite. Além disso, a capacidade de direcionar mais energia e nutrientes para o sistema reprodutivo e imunológico é ampliada, o que contribui para o bem-estar geral e o melhor desempenho dos animais.

O fato é que estamos entrando em



um período que os produtores especializados poderão trabalhar com mais tranquilidade e produzir mais e melhor. Os desafios diários continuam, mas, para quem está acostumado a superar problemas inerentes à profissão de pecuarista leiteiro, agora é o momento de reforçar ainda mais a dedicação. Afinal, os resultados mais positivos estão se aproximando. A Cooper, que apoia os associados em todas as épocas do ano, permanecerá ao lado do produtor na luta por melhores dias.

Escala dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários respeitará a tabela abaixo durante os meses de maio e junho. 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.

Maio		Junho		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Fernando	4 e 5	Mauro	8 e 9	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Mauro	11 e 12	Robson	15 e 16	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Robson	18 e 19	Camilla	22 e 23	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Camilla	25 e 26	Fernando	29 e 30	Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Fernando	30, 1º e 2				

Vale a pena se dedicar!

Um sorriso simpático, uma grande disposição no dia a dia e a sensação de ter feito boas escolhas na vida. Essas são algumas das características de Luiz Marcos Maia, operador de máquina que está há 33 anos trabalhando na Cooperativa.

Natural de Jandaia do Sul, no interior do Paraná, ele chegou a São José dos Campos em 1991, quando, aos 28 anos, deixou sua cidade natal para se juntar aos familiares que já haviam migrado em busca de oportunidades. "Vim com a cara e a coragem", relembra Luiz, que chegou no final de maio daquele ano; poucos dias depois, já estava integrando a equipe da Cooperativa.

Casado com Salete Pereira da Silva, Luiz, quando se mudou para o estado de São Paulo, já tinha dois filhos, Cleber e Fabiana. Brendo, o mais novo, nasceu dois anos depois, em São José. Na bagagem, ele trouxe consigo a experiência

no ramo de laticínios. Havia trabalhado numa cooperativa, em Mandaguari (PR). "Meu cunhado falou 'ah, você já conhece a área, então venha para a Cooper'", conta Luiz, recordando os primeiros passos de sua nova vida profissional.

A trajetória começou como auxiliar no envase e empacotamento de leite em saquinho. Após dois anos nessa função, ele passou a trabalhar no CIP (higienização dos tanques), onde permaneceu por mais dois anos. "Naquela época, eu também comecei a ajudar a operar as máquinas", explica Luiz. Ele testemunhou a evolução da Cooperativa, acompanhando a aquisição de maquinários e a introdução de novas tecnologias. "Houve mudanças positivas e tudo foi ficando mais moderno", relata.

Em 2012, Luiz assumiu novas responsabilidades no envase e, desde então, tem atuado como operador de máquina, desempenhando um papel fundamental na produção da Cooperativa. "Com o passar dos anos, o trabalho mudou, mas minha dedicação continua firme e forte", afirma o funcionário. Luiz considera a Cooperativa

um local de trabalho muito bom. "Gosto de trabalhar aqui. Todos se ajudam e, para mim, a colaboração e a amizade são muito importantes", afirma.

Quando questionado sobre qual produto da Cooper gosta mais, ele responde rapidamente. "De todos!". Mas confessa que o leite jamais pode faltar em casa. "Minha esposa sempre me lembra, dizendo: 'Não esqueça de trazer leite amanhã.'"

À medida que se prepara para completar mais um ano de sua longa jornada a serviço da Cooperativa, Luiz reflete com gratidão sobre tudo o que fez desde o início. "Valeu a pena ter saído lá do Paraná e vindo para cá, certamente. Conheci muitas pessoas, fiz amigos, trabalhei e continuo trabalhando sério. Agradeço o apoio da minha família, dos colegas de trabalho e a Deus por tudo que me permitiu conquistar", conclui.

Não dá para encerrar o texto sem contar outra peculiaridade de Luiz. A família veste literalmente a camisa da Cooperativa. Seus filhos Cleber e Brendo também são funcionários da Cooper, há 15 e 4 anos respectivamente.



São Paulo livre de aftosa sem vacinação: motivo de orgulho!

Saiba o que vai mudar

Dra. Camilla de Souza Vieira

Começamos o ano com um único sentimento: conquista! Em 2024, fechamos um ciclo de 56 anos de vacinação contra a febre aftosa em bovinos e bubalinos no estado de São Paulo.

Em 1967, demos início à nossa campanha de combate à febre aftosa e, desde março de 1996, não existe registro de caso da doença em nosso território. Foi uma longa e árdua jornada de vacinação e compromisso com a saúde tanto humana quanto animal. Cada esforço para priorizar a eficiência da campanha valeu a pena e está sendo retribuído com esse encerramento por honra ao mérito, por todos esses anos trabalhando juntos por um bem comum.

Nossa última etapa foi realizada em novembro e finalizou a cobertura de 100% do rebanho de bovinos e bubalinos, o que equivale a cerca de 5 milhões de animais com até 24 meses de idade. Com a divulgação dos dados pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA), vinculada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, o sucesso da imunização foi concretizado.

No final de março, o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) publicou a portaria nº 665/2024, que reconhece nacionalmente o estado de São Paulo como livre de febre aftosa sem vacinação. Foram contemplados também os estados do Amapá, Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Piauí, Rio de Janeiro, Roraima, Sergipe, Tocantins e o Distrito Federal, onde a portaria está em vigor desde 2 de maio.

Além disso, a portaria ainda proíbe o armazenamento, a comercialização e o uso de vacinas contra a febre aftosa nessas unidades da federação, bem como restringe a movimentação de animais e de produtos desses locais para as demais áreas que ainda praticam a vacinação no país. Essa restrição

ao trânsito dos animais permanecerá em vigor até a Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) conceder internacionalmente o reconhecimento do status sanitário de livre de febre aftosa sem vacinação a todas as unidades da federação. Porém, a nomeação nacional para o estado já foi um grande e importante passo.

Iniciamos uma nova jornada sem o uso do imunizante, que, de acordo com a OMSA, terá duração de pelo menos 12 meses até uma nova conduta. Mas, com a retirada da vacinação contra a febre aftosa, quais obrigações e deveres o produtor ainda terá nos meses de maio e novembro? Vale lembrar que a Campanha contra a Brucelose permanece, e o produtor terá de vacinar suas fêmeas bovinas e bubalinas de três a oito meses de idade e providenciar a declaração do rebanho, feita com a atualização da quantidade dos animais (saldo), assim como era realizado nas demais campanhas com a emissão da declaração e do

certificado de vacinação. Além dos bovídeos, é preciso declarar todos os animais de outras espécies existentes na propriedade, tais como equídeos (equinos, asininos e muares), suínos, ovinos, caprinos e aves (granjas de aves domésticas, criatórios de avestruzes).

Essa validação só nos mostra o quanto o comprometimento e o empenho em cumprir todas as etapas previstas no plano fizeram realmente a diferença. Só temos uma palavra que demonstra essa sensação: orgulho. É a consolidação de um trabalho em conjunto, que envolve diversos atores sociais, como os profissionais da medicina veterinária e os produtores do agronegócio, entre outros. Juntos somos mais fortes! Não existe milagre, e sim profissionalismo, comprometimento e responsabilidade. Fique atento, produtor! O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!



Novas embalagens e maior validade

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos acaba de lançar novas garrafas para a linha de leite pasteurizado e para as bebidas derivadas Cooper Lacto e Iogurte Cooper. Desde o início de maio, os produtos estão sendo envasados em garrafas PET Cristal, que chegam para substituir as foscas de PEAD (Polietileno de Alta Densidade).

O novo material é 100% reciclável, utiliza 22% menos plástico do que o modelo anterior e conta com proteção contra os raios UV, uma garantia a mais para assegurar a integridade

e a qualidade dos produtos. Além disso, a tampa tem lacre de fechamento especial, o que oferece mais segurança e substitui os selos de alumínio que envolviam o gargalho da versão descontinuada.

Outra importante mudança promovida pela Cooper e que também beneficiará diretamente o consumidor está na validade estendida de todos os leites. Desde o início de maio, ela passou de 7 para 10 dias. Isso se deve aos investimentos em um novo equipamento homogeneizador e ajustes nos processos para otimizar a homo-

geneização do leite.

O Diretor-presidente, Benedito Vieira Pereira, explica que as novidades são resultado da postura da Cooperativa em oferecer sempre o melhor para o consumidor e buscar constantemente elevar a excelência em toda a linha de produtos. “Estamos sempre procurando inovar e ir ao encontro do desejo do consumidor. Com as novas garrafas, as tampas com lacre e aumento da validade, queremos oferecer facilidade e entregar nossos produtos, já reconhecidos pela excelência, com ainda mais qualidade”, afirma.



REVENDEDOR

Papaya: muito mais que uma padaria

Um local diferenciado que reúne requinte, sofisticação e prazer gastronômico! A Papaya certamente tem dado um novo sentido ao hábito de frequentar uma padaria. Localizada na zona oeste de São José dos Campos, uma região em constante crescimento populacional, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), a Papaya se destaca pela excelência, proporcionando acima de tudo oportunidades diferenciadas de consumo, há cerca de cinco anos.

Sob a liderança de Marina Carosi Constantino, a Papaya mantém, desde a inauguração, o alto padrão e a atenção a cada detalhe. Essa percepção começa no contato com o ambiente moderno e, ao mesmo tempo, despojado criado para encantar desde o primeiro instante. A decoração segue o estilo industrial, que se diferencia totalmente do convencional. Marina revela o que vai além disso e conta como o local nasceu para ser mais do que um simples comércio. “Eu e meu sócio, Oscar Constantino, concebemos um novo modelo de padaria, que na época era pouco explorado na cidade. Nosso objetivo era proporcionar uma experiência única aos clientes, introduzindo inovações nos produtos, ao mesmo tempo em que preservávamos os clássicos e adotávamos novidades em pratos e técnicas de produção”, conta. O zelo com a escolha do nome seguiu a mesma ideia. “Buscávamos algo que não estivesse diretamente associado à ideia de padaria, já

que planejávamos ser mais do que isso, um verdadeiro complexo gastronômico. Surgiu então o nome Papaya, uma fruta matinal popular, divertida, jovem, perfeitamente alinhada à imagem que queremos transmitir”, detalha.

A máxima qualidade está presente em cada um dos itens, que vão do café da manhã, almoço aos lanches da tarde. Os serviços oferecidos atendem a variados desejos. As pizzas de fermentação natural, as famosas esfihas, os sanduíches, pratos à la carte e buffet de segunda a sexta, além dos cafés, sucos, açaí e salgados, agradam em cheio os mais exigentes paladares. A Papaya surpreende ainda com sua linha de pães também com fermentação natural e confeitaria com produtos nobres e de empório. “Entre todos os nossos diferenciais, eu incluo a localização conveniente no Jardim Aquarius e a ampla variedade de produtos de alta qualidade. O cuidado total com a matéria-prima é indiscutivelmente um aspecto central que valorizamos”, aponta. Os 60 funcionários, muito bem treinados e dedicados, sempre com um atendimento

atencioso e próximo, completam a sensação agradável de estar no local.

A parceria com a Cooper contribui fortemente para que seja possível garantir a excelência dos produtos oferecidos. “Os leites Top, Belle e Zero Lactose, o Iogurte de Morango, o Queijo Minas padrão, o Requeijão e a Manteiga com e sem sal, todos provenientes da Cooper, são não apenas vendidos aqui, mas também utilizados em nossas deliciosas preparações”, pontua Marina. Para ela e seu sócio, a Cooper é uma de suas principais parceiras de negócios. “Estão sempre dispostos a cooperar, incentivando ações junto aos colaboradores e aos nossos clientes”, avalia.

Com uma média de 800 clientes diários, a Papaya recebe fregueses que vêm dos bairros da zona oeste, centro e zona sul. Mas, para aqueles que desejam ser atendidos no conforto de casa, ela também conta com a praticidade do serviço delivery. Os clientes podem encontrar todos os produtos e fazer pedidos por meio das plataformas iFood e EPadoca (link disponível no Instagram).

Padaria Papaya

:: Endereço: Avenida Cassiano Ricardo, 379, Jardim Aquarius, São José dos Campos **:: Funcionamento:** todos os dias, das 6h30 às 22h. – EPadoca: das 10h30 às 21h30 **:: Serviços:** Empório – Frios – Padaria – Confeitaria – Pizzaria – Restaurante – Cafeteria **:: Delivery:** iFood e EPadoca (link disponível no Instagram). **:: Redes Sociais:** Instagram e Facebook: @papaya.funfood **:: Site:** www.papayafunfood.com.br



Torta de presunto e queijo



INGREDIENTES

Massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de Leite Cooper Top
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- 300 g de presunto ralado
- 300 g de Mussarela Cooper ralada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1 cebola pequena picada
- Sal, pimenta e orégano
- Azeite (um fio)
- Cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Recheio:

2. Misturar tudo, temperando como se fosse uma salada.

Montagem:

3. Numa forma untada e enfarinhada, despejar metade da massa.
4. Colocar o recheio.
5. Cobrir com o restante da massa e salpicar orégano.
6. Levar ao forno preaquecido para assar por aproximadamente 1 hora.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 21: Rafael Everton Santos Intriери.

Dia 25: José Oscar de Aquino Reis.

Dia 27: Afonso Antonio Batista Junior.

Dia 31: Rodrigo Afonso Rossi.

Junho (1ª quinzena)

Dia 15: Antonio Eugenio R. da Silva.

FUNCIONÁRIOS

Maio (2ª quinzena)

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

Dia 22: Jonatas Ramos Queiroz.

Dia 24: Wesley Santana dos Santos.

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

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

Dia 28: Christian Luis da Silva Santos Alves de Oliveira e João Vitor Martins de Matos.

Dia 29: Ademilson José de Paula e Marcos Aurelio da Silva.

Junho (1ª quinzena)

Dia 01: William Alves da Silva.

Dia 04: João Marcos Correia.

Dia 06: Luiz Marcelo Soares Gonçalves.

Dia 08: Fernando Oliveira Silva.

Dia 09: Felipe Abrão Dutra.

Dia 11: Marcos Renan Ladislau.

Dia 11: Robert Silva do Carmo.

Dia 14: Irozette Aparecido da Silva.

Dia 15: Ismael Rodolfo Pereira.



Somos apaixonados pelo cooperativismo, assim como você.

Sicredi, a primeira instituição financeira cooperativa do Brasil e a instituição financeira cooperativa do seu agronegócio.

Conte com o Sicredi para trazer inovação e desenvolvimento para sua produção.



sicredi.com.br/coop/vanguarda



@sicredivanguarda



/sicredivanguardaprj



/sicredivanguardaprj



Acesse aqui seu canal direto de comunicação com o gestor agro ou passe hoje mesmo na agência **Sicredi Cooper, na rua Paraibuna, 295.**



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava	99.461
	2°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	90.841
	3°	Hissachi Takehara - Jacareí	90.024
	4°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	59.988
	5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	44.392
	6°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	38.402
	7°	Claudio Muller - São José dos Campos	21.656
	8°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	21.465
	9°	José Rubens Alves - São José dos Campos	20.469
10°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	20.355	
11°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	20.049	
12°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.450	
13°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	19.443	
14°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.331	
15°	Alexandre Racz - Caçapava	19.304	
16°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	18.463	
17°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	16.107	
18°	Geraldo José Peretta - Caçapava	15.310	
19°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	13.244	
20°	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	13.170	
21°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	11.970	
22°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.737	
23°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	10.111	
24°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.674	
25°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.355	
26°	José Paulo de Souza - Igaratá	8.141	
27°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	7.919	
28°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	7.431	
29°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.140	
30°	José Carlos Garcia - Jambeiro	7.106	



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 **979,61**

70%

crédito de R\$ 51.100,00

Parcelas **1.119,56**

80%

crédito de R\$ 58.400,00

Parcelas **1.399,25**

crédito de R\$ 72.990,00



Argo 1.0

Parcelas **1.293,30**

crédito de R\$ 84.990,00



HB20 1.0

Parcelas **1.650,39**

crédito de R\$ 86.090,00



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 Maio/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

