

# cooperando



Ano XLIV | nº 520  
Junho 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



## Dia Mundial do Leite: celebre com a Cooper!

## O clima e a sazonalidade

Estamos vivendo períodos atípicos em relação ao clima. Em algumas partes do país, vemos excesso de chuvas, acima do normal para a época. Já em nossa região, enfrentamos uma seca antecipada, causando uma alteração significativa na sazonalidade da produção. Entretanto, o produtor especializado/tradicional, que se prepara anualmente no momento certo para alimentar seu rebanho nos períodos de estiagem, passou até por momentos favoráveis, embora com um pouco de calor fora de época. São condições que trazem benefícios para o bem-estar das vacas, mas também apresentam riscos, como o perigo de incêndios, muito comuns na estação seca. Afinal, o rebanho se adapta muito melhor a esse tipo de clima do que às situações de barro causadas pelas chuvas.

A sazonalidade foi consideravelmente alterada em relação ao custo do produto, especialmente com o crescimento do leite em conserva (UHT), que pode ser armazenado por até seis meses e tem um alcance maior. Em um país de dimensões continentais como o Brasil, isso resulta em uma concorrência desleal. Além disso, não podemos esquecer que também enfrentamos a competição dos chamados leites externos oriundos de uma importação acentuada.

Nós, que trabalhamos com leite fresco, estamos sempre atentos à sazonalidade. Precisamos produzir mais na época em que chove menos e há menor competição com produtos de outras áreas. O produtor de nossa região deve estar grato a Deus, pois essa pequena mudança climática tem sido complacente em comparação ao que ocorre no sul do país.

Diante do que enfrentam os gaúchos, manifestamos nossa solidariedade não somente aos colegas produtores e pecuaristas de leite, mas a todos que compõem a cadeia do agronegócio.

**Benedito  
Vieira Pereira**  
Diretor-presidente



## Frescor e suavidade à mesa

**M**assa branca e suave, com alto teor de umidade e naturalmente magro. O Queijo Minas Frescal da Cooper é uma escolha deliciosa e saudável para quem deseja colocar a refeição em outro patamar. Sua textura é macia e a produção é livre de produtos químicos. No café da manhã, ele se destaca pelo sabor e por combinar com uma grande variedade



de pães. O Minas Frescal enriquece as receitas de maneira única, seja no almoço ou no jantar, e sua versatilidade é tamanha que, até como aperitivo, ele conquista refinados paladares.

Para adicionar essa delícia à sua mesa, você pode encontrá-lo nas melhores padarias e comércios da região. Mas, se preferir ainda mais conveniência, o Serviço Domiciliar Cooper (SDC) oferece a praticidade de entrega na sua casa, com a flexibilidade de pagamento apenas no quinto dia do mês. Com o SDC, você escolhe qualquer um dos produtos Cooper e os recebe nos dias combinados, garantindo os melhores lácteos sempre à mão.

Para utilizar essa comodidade, entre em contato pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ligue para (12) 2139-2230 ou faça seu cadastro no site [www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/](http://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/). Desfrute da qualidade e dessa conveniência que só a Cooper pode oferecer!

## A solução

Alfredo tinha uma granja que abastecia o lugarejo com ovos de galinha. Só que as galinhas, logo após porem os ovos, começaram a bicá-los, inutilizando-os para a comercialização. Alfredo telefonou para o primo, que já era veterano no negócio, pois tinha uma granja numa cidadezinha do interior mineiro.

— Não há motivo para preocupação, Alfredo. Deparei-me com o mesmo problema e o resolvi estudando a psicologia das galinhas. Coloquei ovos de ferro pintados de branco, idênticos aos de galinha, e, ao bicá-los, as aves machucavam os bicos. Então, por instinto, evitavam bicar os verdadeiros ovos.

— Mas onde vou encontrar ovos de ferro?

— Procure um ferreiro na cidade que ele certamente lhe arranjará alguns.

Alfredo encontrou um ferreiro octogenário que já estava corcunda pelo peso dos anos de labuta. Dirigindo-se ao velhinho, que estava recurvado sobre uma chapa incandescente que retirava do forno a carvão:

— Meu velho, o senhor por acaso tem ovos de ferro?

— Não, meu filho. Isso é desvio da coluna mesmo.



### 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](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 – [wrrmarques@gmail.com](mailto: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.

# O valor do leite para a saúde e para a sociedade!

Estudos indicam que o leite de vaca contém cerca de 3,4% de proteína; 4,9% de carboidrato (lactose); 3,6% de lipídeos e 0,7% de sais minerais. De acordo com especialistas, esses componentes contribuem para o grande valor nutricional do leite. Isso faz dele um alimento completo. Por essas e outras razões, consumi-lo ajuda no crescimento infantil, além de ser benéfico para a saúde e o bem-estar de indivíduos de todas as idades.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) classifica o leite como uma fonte de proteínas de excelente qualidade devido ao seu alto teor de aminoácidos essenciais, além da elevada digestibilidade e biodisponibilidade desses aminoácidos. As proteínas do leite, especialmente as caseínas, servem como portadoras

naturais de micronutrientes essenciais, como cálcio e fósforo. De acordo com a instituição, o Brasil ocupa o terceiro lugar entre os maiores produtores de leite do mundo. Cerca de metade do volume total de leite produzido no país provém de pequenas propriedades. Em nosso país, são aproximadamente 1,1 milhão delas dedicadas à produção leiteira. Isso demonstra que a importância do leite vai além dos benefícios nutricionais, assumindo função também no contexto social, uma vez que é uma das atividades que mais contribuem para a geração de empregos no país.

Estima-se que aproximadamente 4 milhões de brasileiros têm seus empregos ligados à cadeia produtiva do leite, abrangendo todas as etapas, desde a produção no campo até o processamento nas cidades.



## Cooper participa da Jornada de Medicina Veterinária da Univap



O Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, marcou presença na VII Jornavet, uma Jornada de Medicina Veterinária promovida pela Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) da Universidade do Vale do Paraíba (Univap). Durante o evento, realizado nos dias 27 e 28 de maio, no campus da universidade, ele discorreu sobre a Sazonalidade na Pecuária Leiteira. Bene abordou detalhes do grande desafio que o produtor enfrenta diariamente com as mudanças das estações do ano e as variações climáticas (as quais afetam o comportamento dos animais), além das diferenças entre o leite em conserva e o leite pasteurizado.

Segundo a organização, o objetivo da jornada é fomentar a integração entre estudantes e profissionais do mercado, bem como ampliar o conhecimento dos futuros médicos-veterinários. Inserida como parte do 22º Qualivitaie – Congresso de Saúde Qualidade de Vida do Cone Leste Paulista, oferecido pela Univap, a Jornavet contou com 17 palestras e quatro minicursos. A programação trouxe uma variedade de temas relacionados aos segmentos de Pequenos Animais, Grandes Animais, Animais Silvestres e Tecnologia de Alimentos. O evento foi prestigiado por 120 participantes no primeiro dia e por 175 no segundo.

# A Cooper na Jovem Pan e na TV Thati SBT

## Jovem Pan

No início do mês de maio, o Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, esteve na Rádio Jovem Pan para uma entrevista. A conversa foi ao ar no programa Jornal da Manhã, edição São José dos Campos. Na ocasião, Bene falou sobre as novas garrafas lançadas recentemente no mercado, além dos benefícios do leite pasteurizado e da qualidade dos produtos fabricados pela Cooperativa. O programa, conduzido por Clemente Lemes, está disponível no canal da rádio no YouTube e em podcasts nas plataformas Spotify, Google e Apple Podcasts.

## TV Thati SBT

No dia 30 de maio, a TV Thati SBT, de São José dos Campos, exibiu no jornal da emissora o quadro Thati no Campo. Foi ao ar a matéria "Conheça Como é Feito o Leite Pasteurizado", em celebração ao Dia Mundial do

Leite. Durante a exibição, Bene teve a oportunidade de compartilhar não apenas a história da Cooperativa, mas também as vantagens de optar pelo leite pasteurizado, detalhando seu processo de fabricação e ressaltando a alta qualidade do produto. Para assistir ao programa na íntegra, acesse o site: <https://thmais.com.br/cidades/vale/saiba-como-e-feito-o-leite-pasteurizado/>



## Novos equipamentos

Além do novo homogeneizador, em funcionamento desde o início de maio, a Cooper realizou uma importante atualização em sua usina. Para aprimorar ainda mais a qualidade do maquinário, instalou uma nova caixa para água gelada, equipada com dois agitadores, e um novo evaporador.

Ambos os equipamentos contribuirão para manter a excelência do resfriamento do leite, garantindo o alto padrão de pasteurização. Esta modernização reflete o empenho da Cooperativa em manter-se na vanguarda da qualidade e eficiência em seu processo produtivo. A melhoria contínua é fundamental para garantir a excelência de todos os produtos oferecidos aos consumidores, reforçando o compromisso que a Cooper mantém há décadas com a satisfação e confiança de seus clientes. Segundo o Supervisor de Manutenção, Jorge Alves Oliveira, as novas máquinas têm previsão para entrar em operação após todos os testes e ajustes necessários, ainda no mês de junho.

## Escala dos médicos-veterinários

Atenção, produtores! A escala de plantão dos médicos-veterinários seguirá a tabela abaixo durante os meses de junho e julho. 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.

Junho		Julho		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Mauro	8 e 9	Mauro	6, 7 e 9	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Robson	15 e 16	Robson	13 e 14	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla	22 e 23	Camilla	20 e 21	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Fernando	29 e 30	Fernando	27 e 28	Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

# Parto gemelar: um é bom, dois é demais? Sonho ou pesadelo?

Saiba os riscos e como lidar preventivamente com esse tipo de gestação

**Dra. Camilla de Souza Vieira**

Com o avanço da biotecnologia voltada à reprodução bovina, temos a tecnificação do nosso manejo no que se diz a utilização de diversos protocolos reprodutivos embasados na aplicação de hormônios com o simples objetivo inicial de avançar cada vez mais na qualidade zootécnica e na eficiência desses animais, bem como propagar uma genética cada vez melhor, animais fenotipicamente (aparência) e genotipicamente (genética) superiores.

A utilização em massa dos protocolos de IATF (Inseminação Artificial em Tempo Fixo) sensibilizou a questão hormonal das vacas em relação a situações de superovulação (ovulação de mais de um folículo) e a incidência de gestação gemelar aumentou consideravelmente, o que antigamente era algo dificilmente de ser presenciado e situações raras. Não virou rotina, mas surpreendentemente tem ocupado cada vez mais espaço no nosso manejo reprodutivo, bem como a preocupação em prevenir os riscos e sabermos lidar da melhor forma com essa situação desafiadora. Apesar de o uso de BST muitas vezes ser associado a maior ocorrência de gêmeos, não existe comprovação científica desse fato, e sim a ocorrência de desequilíbrios hormonais e/ou estimulação dos folículos devido à aplicação de biotécnicas e outros fatores reprodutivos pontuais.

A gestação de gêmeos em vacas é uma condição que pode acontecer de duas formas basicamente. Considerada mais incomum, a divisão do embrião já formado pode ocorrer e gerar o que chamamos de gêmeos idênticos (sempre do mesmo sexo), sendo mais comum a ovulação múltipla, quando mais de um folículo ovula no ciclo e é fertilizado, nesse caso a gestação pode resultar tanto em dois bezerros do mesmo sexo, quanto de sexos opostos. A percepção inicial

seria de satisfação do produtor, afinal, pensando financeiramente em um único intervalo gestacional, ele teria o dobro de lucro. Mas seria uma percepção totalmente verdadeira?

Ao pensarmos em dois animais em uma única gestação é comum termos a sensação de que um é bom, dois é melhor ainda, mas o sonho pode virar um pesadelo se não formos cautelosos com esse tipo de gestação, temos que estar cientes dos riscos e agir preventivamente nessas situações, pensando sempre na saúde e longevidade desses animais. Nesse contexto devemos lembrar que a prenhez de gêmeos pode comprometer seriamente o ciclo reprodutivo, principalmente em rebanhos de leite, tendo como principais problemas da gestação gemelar a maior incidência de metrite, cetose, retenção de placenta, deslocamento de abomaso e aumento da taxa de descarte involuntário, além é claro da não sobrevivência dos recém-nascidos devido a distocias (dificuldade no parto), desnutrição e problemas de formação fetal advindos dessa gestação incomum, como o Freemartismo, conhecido popularmente como “fêmea maninha”, já ouviu falar?

Basicamente é uma condição que se desenvolve apenas quando os fetos são do sexo oposto (casal), que dependendo da formação placentária pode levar as fêmeas a apresentarem características masculinizadas e esterilidade, enquanto os machos têm a sua capacidade reprodutiva comprometida e isso se deve a transferência de hormônios entre os embriões, com isso, em 90% dos casos, os ovários da fêmea não se desenvolvem direito e ela é considerada estéril, e o macho tem baixa fertilidade.

Enfim, esses fatores podem afetar negativamente a saúde e o desempenho das vacas, além de demandar um mane-



jo mais complexo e recursos adicionais como maior exigência da mão de obra para garantir o bem-estar da parturiente e a sobrevivência dos bezerros gêmeos. Fique atento produtor, um diagnóstico precoce por meio da ultrassonografia juntamente com um manejo reprodutivo eficiente pode prevenir não somente esses problemas, mas como diversas outras adversidades, às vezes virar pesadelo só depende das nossas atitudes. 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!

# Para ele, fazer o melhor é lei!

José Sebastião da Silva é uma figura bastante conhecida na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Natural de Olímpio Noronha, em Minas Gerais, ele foi criado no Paraná, na cidade de Sertaneja, região metropolitana de Londrina, próximo a Cornélio Procópio. Lá viveu por 16 anos até se mudar para Espírito Santo do Pinhal, perto de Poços de Caldas, onde morou por mais alguns anos. Trabalhou na plantação de café e fazia de tudo na roça.

Aos 20 anos, veio para Guararema, em São Paulo, para dar os primeiros passos na vida profissional em uma indústria. Foi empregado em uma empresa que hoje se chama Rockfibras, fabricante de isolantes térmicos e acústicos em lã de rocha. “Foi uma aventura. Tinha um primo que era de Guarare-

ma”, explica. Nesta fábrica, Sebastião lidava com equipamentos de temperatura, um prenúncio do que viria a fazer na Cooperativa.

Quando chegou a São José dos Campos, antes de vir para a Cooper, foi funcionário na antiga Cerâmica Weiss, fábrica de louças. Lá ocupou o cargo de Fiscal de Encaixotamento. Na ocasião, ouviu falar sobre uma vaga na Cooperativa, por intermédio de um amigo. “A oportunidade era para operador de pasteurizador, e por coincidência a função também envolvia temperatura, área em que eu já tinha uma experiência.”

De fala calma e comportamento tranquilo, ele tornou-se com o tempo um dos operadores mais respeitados, fruto do compromisso e do empenho que marcam sua história. Essa trajetória teve início em janeiro de 1987, data em que ingressou na Cooperativa. “Na época, o processo era bem diferente do que fazemos hoje. O equipamento era menor, mas a demanda

era alta, chegando a processar entre 100 e 120 mil litros de leite diariamente.” Logo no começo, após alguns meses, o colega que trabalhava com José Sebastião deixou o cargo, e ele se tornou em pouco tempo o “veterano” do setor. Trabalhando de maneira muito aplicada para garantir a qualidade e eficiência, ele conta que, com o passar do tempo, as exigências de qualidade foram aumentando. “E nós fomos nos adaptando e aprendendo com as mudanças”, lembra. Ele passou até pelo setor de CIP (Clean in Place), que envolve a limpeza dos equipamentos de pasteurização, e hoje é um dos mais experientes na atividade.

José Sebastião atribui sua longa permanência na Cooperativa a um fator fundamental: a responsabilidade. Para ele, é essencial respeitar os horários e as normas, pois tudo depende de uma tarefa bem-feita. A pasteurização é uma parte fundamental da Cooperativa, e José está ciente disso. Sempre muito dedicado, ele afirma que a preguiça não tem espaço na sua vida. A coragem e a determinação sempre o acompanharam, desde os tempos de juventude.

Ele afirma que procura fazer suas atividades visando sempre o melhor e dá o recado para quem está ao seu lado. “Procure fazer melhor que eu ainda”, diz acreditando ser a forma de poder fazer uma entrega em alto nível e incentivar os colegas a se superar. José Sebastião se considera uma pessoa realizada, especialmente quando pensa na vida pessoal. Fora do trabalho, ele é um homem de família. Casado com Maria de Fátima Diolina de Souza Silva desde 1987, é pai de duas filhas, Fabiana da Silva Malufe e Diana, das quais fala com orgulho.

Apesar de ter seis irmãos vivendo distante de São José, ele considera que aqui encontrou seu lugar, onde pôde construir a sua história. José Sebastião atribui tudo que conquistou ao fruto de seu esforço e da responsabilidade, valores que carrega consigo em todas as esferas da vida.



# Já bebeu leite hoje?



**E**m 1º de junho, o mundo celebra o Dia Mundial do Leite, uma data instituída pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em 2001, que destaca a importância do leite e seus derivados na alimentação humana. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos se coloca em evidência, não apenas pela qualidade de seus produtos, cuja base é o leite, mas também pela liderança de mercado que tem ocupado ao longo dos anos e pelo impacto positivo na região desde 1935.

A Cooper é reconhecida por seu leite pasteurizado, que se destaca pelo sabor, segurança alimentar e valor nutricional. O processo de pasteurização, essencial para eliminar patógenos nocivos, garante um produto saudável para o consumo. Além disso, o leite da Cooper é rico em nutrientes fundamentais, como cálcio, proteínas, vitaminas D e B12, potássio e fósforo, que contribuem para uma alimentação equilibrada.

O leite pasteurizado oferece inúmeros benefícios à saúde. Ele é crucial para o fortalecimento dos ossos, graças ao cálcio e à vitamina D, que previnem doenças como a osteoporose. As proteínas de alta qualidade presentes no leite são vitais para a construção e reparação dos tecidos musculares, enquanto outros nutrientes fortalecem o sistema imunológico, ajudando a manter o corpo protegido contra diversas doenças.

A partir de uma matéria-prima de mais alta qualidade, a Cooper produz uma variedade de derivados que enriquecem ainda mais a dieta dos consumidores. Queijos, iogurtes, manteiga e requeijão são alguns exemplos dos produtos oferecidos. Os queijos, com suas variadas texturas e sabores, são fontes concentradas de nutrientes. Os iogurtes, ricos em probióticos, promovem a saúde digestiva e o equilíbrio da flora intestinal. A manteiga e o requeijão adicionam sabor a diver-

sas receitas e são fontes de energia, enquanto o leite fermentado beneficia a digestão e o zero lactose é uma ótima opção para quem tem alguma dificuldade na digestão da bebida.

A Cooperativa também desempenha um papel crucial na economia local. É a indústria mais longa da cidade e gera empregos diretos e indiretos, além de apoiar e dar suporte ao desenvolvimento rural de seus associados. Sua produção é cada vez mais controlada e as práticas de fabricação seguem os mais altos padrões de exigência.

O Dia Mundial do Leite reconhece também o trabalho sólido, incansável e muito bem-feito dos produtores. Graças a essa dedicação sem igual, é possível continuar a apreciar cada litro de leite fresco e todos os seus produtos derivados. A Cooper celebra a data mantendo-se firme e forte no propósito de produzir para as famílias sempre os melhores produtos e assim entregar uma experiência única aos seus consumidores.



# Na Delicatta, o nome já diz tudo!

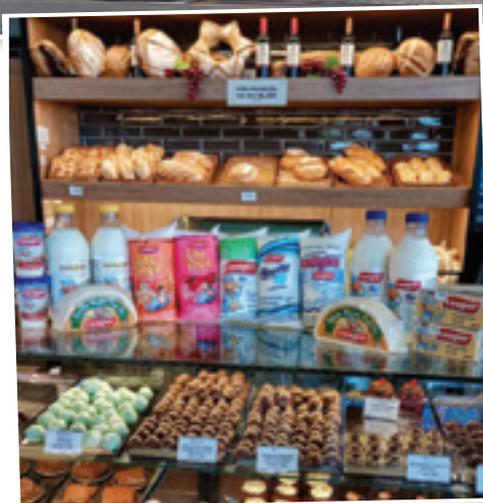
**I**naugurada em 27 de março de 2024, a Padaria Delicatta está em funcionamento há pouco mais de dois meses e nasceu para trazer a Jacareí um novo conceito em panificação. Combinando tradição e modernidade, o estabelecimento fica na Av. das Letras, 106, na Vila Branca, atendendo não só ao bairro, mas também aos arredores e a quem está de passagem pela região.

Segundo o sócio-proprietário, Luiz Augusto Rodrigues, o nome Delicatta significa "delicada" em italiano e reflete o cuidado e a dedicação na arte da panificação. De fato, a Delicatta destaca-se não apenas pelos serviços tradicionais de uma padaria, mas também por suas ofertas especiais. Entre os serviços disponíveis estão o café

colonial por quilo, o almoço self-service, a pizza com massa de fermentação natural e o delivery, que pode ser solicitado pelo iFood. Além disso, a padaria conta com estacionamento próprio, proporcionando maior comodidade aos seus clientes.

Com um ambiente muito agradável, a Delicatta mantém parceria com a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Na padaria, é possível encontrar uma ampla variedade de produtos da Cooperativa, incluindo leites, queijos, requeijão, manteigas e leite fermentado. "Nossa relação com a Cooper é muito boa", reforça Luiz Augusto.

A equipe com aproximadamente 80 funcionários é muito bem treinada. Isso reflete o cuidado com o atendimento de excelência, garantindo uma



experiência agradável a todos os clientes. Nas redes sociais, especialmente no Instagram (@padariadelicatta), é possível conferir o cardápio completo e ficar por dentro das novidades.

O sucesso é tamanho que a Delicatta já planeja expandir suas operações com a abertura de uma nova unidade, buscando atender ainda mais pessoas com a mesma qualidade e dedicação já perceptíveis na padaria.

Se estiver de passagem pela região da Vila Branca, em Jacareí, visite a Padaria Delicatta. Você vai se surpreender!

## Padaria Delicatta

**:: Endereço:** Avenida das Letras, 106, Vila Branca, Jacareí **:: Funcionamento:** todos os dias, das 6h às 22h.  
**Serviços:** Café Colonial por quilo - Almoço self-service - Pizzaria e Delivery **:: Telefones:** (12) 98800-7787 (12) 3958-6828.  
**:: Redes Sociais:** Instagram @padariadelicatta



## Fricassê de bacalhau com requeijão e batata

### INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho-verde
- 1 copo de Requeijão cremoso Cooper
- 1/2 kg de bacalhau desfiado e dessalgado
- azeite a gosto
- 200 g de Mussarela ralada Cooper
- 100 g de batata palha
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- cheiro-verde a gosto
- 2 tomates

### MODO DE PREPARO

1. O primeiro passo é colocar o creme de leite, o requeijão e o milho escorrido no liquidificador.
2. Bata bem por pelo menos 5 minutos para que o milho fique muito bem triturado e reserve.
3. Em uma panela à parte, aqueça um fio de azeite e acrescente o bacalhau desfiado para dar uma leve refogada. Em fogo médio, junte a cebola, o alho e o tomate e refogue até que os vegetais tenham murchado.
4. Transfira o creme de milho para a panela, misture tudo e deixe cozinhar até levantar fervura. Finalize adicionando o cheiro-verde.
5. Experimente o creme e verifique se é necessário acertar o sal.
6. Em um refratário, coloque todo o conteúdo da panela e cubra com a muçarela.
7. Leve ao forno preaquecido a 200° C apenas para derreter o queijo. Se o seu forno tiver a opção de grill, melhor ainda, pode usar apenas ela!
8. Quando o prato gratinar, retire do forno e cubra com batata-palha. Sirva ainda quente!

## ANIVERSARIANTES



### COOPERADOS

#### Junho (2ª quinzena)

**Dia 16:** Orlando Feirabend

e Maria Tereza Corra.

**Dia 28:** José Laudelino de Brito.

**Dia 30:** Joel Rodolfo de Brito.

#### Julho (1ª quinzena)

**Dia 3:** Sebastião Ribeiro de Siqueira.

**Dia 7:** José Rubens Alves.

### FUNCIONÁRIOS

#### Junho (2ª quinzena)

**Dia 18:** André de Souza Barbosa.

**Dia 22:** Dailson William Porfirio Maria.

**Dia 24:** Fabio Antônio Oliveira

Bitencourt.

**Dia 25:** Clovis Inácio de Souza.

**Dia 29:** Pedro Alves de Oliveira.

#### Julho (1ª quinzena)

**Dia 1º:** Patricia de Azevedo Ferreira.

**Dia 3:** Brendo Cristiano Maia.

**Dia 4:** Erika Fernanda Amorim.

**Dia 5:** Luciano Rosa de Souza.

**Dia 6:** Rafael de Souza Vitor.

**Dia 7:** José Sebastião da Silva.

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

**Dia 10:** Mauro Augusto Silva.

**Dia 14:** Michel da Silva Conceição.



# Você sabia que a agência Sicredi Cooper tem um gestor agro dedicado exclusivamente ao relacionamento com os produtores rurais da nossa região?

- ✓ **Conhecimento**
  - ✓ **Crédito e mais de 300 soluções financeiras**
  - ✓ **Agilidade**
- E o jeito que só o Sicredi tem de atender***



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



[sicredi.com.br/coop/vanguarda](https://sicredi.com.br/coop/vanguarda)



@sicredivanguarda



/sicredivanguardaprsprj



/sicredivanguardaprsprj

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MAIO 2024

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês	
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	114.475
	2º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	100.340
	3º	Hissachi Takehara - Jacareí	95.855
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	63.514
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	49.914
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	44.476
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	25.717
	8º	Alexandre Racz - Caçapava	23.261
	9º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	23.062
10º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	22.018	
11º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	20.789	
12º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	20.323	
13º	José Rubens Alves - São José dos Campos	19.831	
14º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.491	
15º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	18.134	
16º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	18.021	
17º	Geraldo José Peretta - Caçapava	17.824	
18º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	16.630	
19º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.124	
20º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	14.859	
21º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.627	
22º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	10.486	
23º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.822	
24º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.703	
25º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	8.572	
26º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	7.984	
27º	José Galvão de Carvalho - São José dos Campos	7.814	
28º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	7.809	
29º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	7.724	
30º	José Carlos Garcia - Jambeiro	7.224	



**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

# NOVOS GRUPOS DE JUNHO

## REALIZE COM A GENTE!

### Mobi Like 1.0

Parcelas **70%**  
**979,61**

crédito de R\$ 51.100,00

Parcelas **80%**  
**1.119,56**

crédito de R\$ 58.400,00

Parcelas  
**1.399,25**

crédito de R\$ 72.990,00



### Argo 1.0

Parcelas  
**1.629,30**

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 Junho/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

