

cooperando

Ano XLV | n° 522
Agosto 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Cooper, 89 anos!

Honestidade, seriedade e muito trabalho
ajudam a explicar o porquê de a Cooper
estar mais sólida a cada ano

89 anos da Cooper

O período de seca se iniciou com bastante antecedência este ano. Aqueles produtores que se precaveram estão vivendo momentos tranquilos em suas propriedades, pois, além de terem alimentação adequada, estão trabalhando sem enfrentar um dos problemas mais comuns entre os pecuaristas de leite: o barro provocado pelas tão necessárias chuvas. É verdade que o frio deste ano foi um pouco mais intenso que nos últimos anos. Portanto, estamos entrando no período de preparação do solo, apenas aguardando as primeiras chuvas para iniciar as plantações e preparar a alimentação para a próxima estação seca.

A partir de agosto, com os dias já um pouco mais longos, teremos mais luz, calor e umidade. Começarão afinal os preparativos para a plantio.

Embora os preços da matéria-prima tenham oscilado, alguns produtos ajudaram a reduzir um pouco o custo de produção, ainda que não tenha havido um equilíbrio total. Essa redução, no entanto, ajudou a contrabalancear a deficiência de preço por diversas razões.

Não podemos deixar de mencionar que este ano celebramos o 89º aniversário da nossa Cooperativa. Estamos entrando no período dos 90 anos, que pretendemos festejar desde já. A partir do próximo mês, começam os preparativos para a celebração desse marco.

Estamos empenhados em melhorar cada vez mais nossos produtos e aumentar a lucratividade da Cooperativa, para continuarmos sendo o porto seguro do produtor e garantirmos a produção com expectativa e fé. Aqueles que tiverem constância e permanecerem trabalhando corretamente colherão os frutos de seu esforço. Esperamos que todos se unam para comemorar mais esse ciclo de história da nossa Cooper, a mais antiga cooperativa de laticínios da região.

Ao lembrarmos do nosso lema "Quem não é a maior tem que ser a melhor", temos certeza de que, se não somos a melhor, estamos entre as melhores.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Novo iogurte Natural Cooper!

A linha de produtos lácteos da Cooper ficou maior. A Cooperativa apresenta o seu mais novo integrante: o Iogurte Natural Integral Cooper. O lançamento combina a experiência em fabricar sempre com a mais alta qualidade, sabor indiscutível e saúde, características marcantes dos produtos frescos da Cooper. A partir de agora, o consumidor tem mais uma opção para conquistar uma alimentação saudável, saborosa e nutritiva. Com conteúdo apresentado em copos de 170g, o Iogurte Natural Cooper é ideal para consumir a qualquer hora do dia. Ele é produzido com o melhor leite pasteurizado e fermento láctico. A novidade está disponível nas melhores padarias e comércios da região. Se preferir, também poderá recebê-lo com todo o conforto e ainda com pagamento facilitado, por meio do Serviço



Domiciliar Cooper (SDC). Contratar o serviço é muito fácil. Ligue para (12) 2139-2230/(12) 99624-0776 ou visite www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/, preencha um pequeno cadastro e receba o novo Iogurte Natural Cooper e os melhores produtos da Cooperativa na porta de casa.

#FicaaDica:

Quando tiver de prestar uma última homenagem a alguém, prefira não utilizar o Waze para chegar ao cemitério. Você pode ouvir o app dizer: **você chegou ao seu destino.**



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.

Embrapa lança conteúdo sobre ensilagem

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Gado de Leite, em parceria com o Canal do Criador (@canaldocriador), tem produzido conteúdo para o boletim "A Força do Leite". São vídeos com cerca de 5 minutos que trazem dicas práticas para o produtor e demais interessados.

Foi publicado recentemente um material, apresentado pelo pesquisador da Embrapa Jackson Silva e Oliveira, que

aborda a eficácia na ensilagem de milho e sorgo. Ele destaca um aspecto crucial do processo: a possível permanência de grãos inteiros durante a ensilagem. O profissional fala também sobre as melhores práticas para tratar e resolver essa questão, garantindo um processo de ensilagem mais eficiente.

Para assistir, basta buscar no YouTube pelo título: Eficácia na Ensilagem de Milho e Sorgo | A Força do Leite.



Como está o consumo do seu rebanho?



Melhorar o consumo de alimento dos animais é essencial para aumentar a produção de leite, o que só é possível quando as vacas estão saudáveis e têm acesso à dieta adequada. Detalhes sobre o assunto estão disponíveis em um vídeo no MilkPlay, no qual o consultor Alexandre Souza aborda diversos tópicos importantes, como a importância do acesso à comida, contenções adequadas, sinais de alerta, retorno esperado, tempo de descanso e consumo,

taxa de lotação e estresse térmico.

O MilkPlay é um canal de vídeos curtos oferecido pelo MilkPoint, o maior portal de lácteos do mundo, que traz conteúdos educativos com especialistas e consultores. Além das explicações, também está disponível material extra para download gratuito. Para conferir, acesse o canal <https://www.milkpoint.com.br/v2/videos/> e procure pelo vídeo "3 ações que podem melhorar o consumo dos animais".

Censo leiteiro

Em 2023, a MilkPoint Ventures realizou uma pesquisa inédita para compreender quem produz o leite brasileiro, capturando dados essenciais para entender a evolução e as tendências no país. A pesquisa contou com a participação de 41 laticínios (17 cooperativas e 24 não cooperativas), o que representa 32,3% do leite inspecionado no Brasil. Essa iniciativa surgiu como uma resposta à necessidade de informações atualizadas, considerando que o último Censo Agropecuário do IBGE foi realizado em 2017. Essa mesma pesquisa foi conduzida pela MilkPoint Ventures em 2013, proporcionando uma base comparativa valiosa para compreender as mudanças no setor ao longo da última década.

As informações completas sobre a pesquisa estão disponíveis no site do portal MilkPoint.



Você sabia?

A manteiga não é apenas uma delícia: ela também oferece diversos benefícios para a saúde, dentro de um consumo adequado.

Fonte de vitaminas: a manteiga é rica em vitaminas lipossolúveis, como a vitamina A, essencial para a saúde ocular e a integridade da pele, além de ajudar no sistema imunológico. Ela também contém vitaminas D, E e K, que são importantes para a absorção de cálcio, proteção contra radicais livres e coagulação sanguínea (Fonte: Journal of Clinical Nutrition).

Ácidos graxos essenciais: a manteiga é uma boa fonte de ácido butírico, um ácido graxo essencial que pode promover a saúde intestinal ao reduzir inflamações e auxiliar na digestão. Esse benefício é amplamente documentado por pesquisas científicas (Fonte: Journal of Nutritional Biochemistry).

Propriedades antimicrobianas: o ácido butírico presente na manteiga também possui propriedades antimicrobianas, ajudando a combater patógenos e apoiar o sistema imunológico.



Estudos têm demonstrado que ele pode desempenhar um papel na manutenção do equilíbrio saudável da microbiota intestinal (Fonte: World Journal of Gastroenterology).

Para aproveitar todos esses benefícios, é ideal consumir manteiga como parte de uma dieta equilibrada. Dessa forma, você garante uma alimentação saborosa e saudável.

Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de agosto e setembro seguirá os dias registrados no quadro abaixo. 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.

Agosto		Setembro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Mauro	3 e 4	Robson	7 e 8	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Robson	10 e 11	Camilla	14 e 15	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla	17 e 18	Fernando	21 e 22	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Fernando	24 e 25	Mauro	28 e 29	Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Mauro	30 e 1º/9				

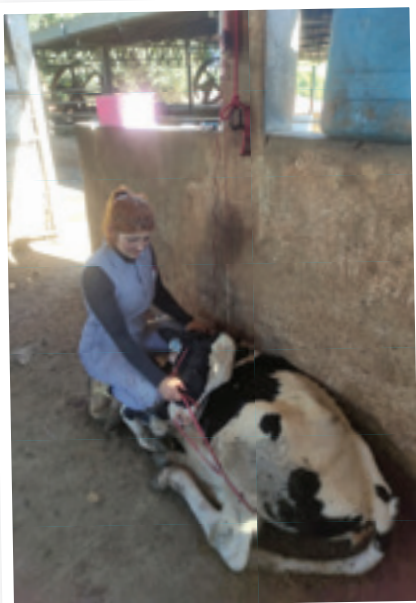
Brutalidade ainda é a melhor opção?

Contenção química ou física com conscientização e conhecimento!

Dra. Camilla de Souza Vieira

A espécie bovina tem hábitos característicos para qualquer manejo. O instinto desses animais deve ser considerado e estudado antes de se realizar qualquer procedimento, inclusive a contenção, pois, quando realizada de maneira incorreta, pode gerar prejuízos exponenciais em grande escala.

Pela sua importância mundial no agronegócio, esse segmento produtivo requer assistência técnica especializada, com implementação de tecnologia e mão de obra auxiliar qualificada. Lidar tanto com bovinos de aptidão leiteira como de corte exige conhecimento e cuidados especiais, além de manter o bem-estar desses animais, é preciso pensar no impacto financeiro nos dias de hoje. Às vezes, um manejo simples, mas mal executado gera um prejuízo enorme, tanto em relação ao animal quanto para quem está executando o procedimento, ou seja, prejuízos em diversas escalas.



A contenção faz parte da lida diária, e essa imobilização tem como finalidade a restrição dos movimentos dos bovinos para a realização de diversos procedimentos de forma segura, como aplicação de medicamentos de origem clínica (doenças), cirurgias (castração, rumintomia, descorna), profilaxia (vacinas, vermífugos, vitaminas, casqueamento), reprodução (ultrassom, inseminação); realização de exames (brucelose, tuberculose), coleta de sêmen, procedimentos curativos ou até mesmo na realização da ordenha. Enfim, os objetivos são diversos e muitos deles rotineiros, assim é de suma importância saber qual a melhor técnica para cada situação, pois o procedimento pode sim ser realizado sem brutalidade e sofrimento, mesmo lidando com animais de grande porte.

Ao passo que os animais estão evoluindo, é necessário acompanhar esse processo: técnicas antigas e arcaicas, que envolvem somente força e brutalidade, devem ser deixadas no passado e dar lugar à conscientização e ao conhecimento. A ideia é encontrar o equilíbrio entre a eficiência na realização da contenção e do procedimento e a segurança dos animais e equipe envolvida.

As técnicas de contenção são divididas em duas categorias: química e física.

Como o próprio nome sugere, a contenção química engloba o uso de substâncias e medicamentos (tranquilizantes, sedativos, anestésicos e analgésicos); já a física consiste em intervenções externas, que dependem de ferramentas (cordas, formigas, argolas) e/ou infraestrutura específica (tronco, brete, corredor) para imobilizar o animal. Independentemente da técnica utilizada, ela deve ser acima de tudo sem dor e sofrimento tanto para o animal quanto para a equipe envolvida, minimizando ao máximo o desconforto e as consequências lesivas de qualquer gênero advindas desse manejo.

Na nossa rotina, é comum haver, tanto nos animais quanto em quem está realizando o procedimento, diversos graus de lesões, desde simples ferimentos até machucados graves e infelizmente casos de óbitos, devido à contenção executada de maneira agressiva e sem conhecimento. Um sinal de alerta para como devemos ser criteriosos nesse assunto e selecionar pessoas realmente capacitadas para a função. 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!



Esses são os meus valores!

Comprometido, dedicado e de fala calma e segura. Francisco Tadeu Sene iniciou sua trajetória na Cooperativa há mais de 30 anos, em fevereiro de 1992. Ao compartilhar sua história, fica evidente que os desafios e as conquistas moldaram sua carreira profissional e os caminhos da vida pessoal. Ele acompanhou a transformação da Cooperativa e, atualmente, está à frente da Controladoria, setor indispensável para solidez e sucesso da empresa.

Em linhas gerais, o seu trabalho consiste em cuidar da área comercial da Cooperativa, que inclui as lojas agropecuárias, os postos de combustíveis e o supermercado. “Ali, controlamos estoques e garantimos que não falte nem sobre mercadoria. Com as devidas informações, a área de vendas e a direto-

ria definem os preços”, detalha. “Já na área industrial, controlamos os custos da usina, que processa o leite e derivados, e informamos os dados para a área de vendas e diretoria. Na fábrica de rações, também fazemos isso, além de controlar o estoque. Também temos reuniões mensais com o Conselho Fiscal, cuja tarefa é fiscalizar e dar, anualmente, o aval para aprovação das contas”, completa.

As atividades do dia a dia, de Tadeu exigem evidentemente um elevado nível de responsabilidade. Ele foi adquirindo esse comportamento desde os tempos de infância. Nascido na Serra da Mantiqueira, em São Bento do Sapucaí, morou na roça até os 9 anos, e até os 14 na cidade. Foi quando se mudou para São José dos Campos em busca de oportunidades. Após experiências no primei-

ro emprego, na Cerâmica Weiss, e posteriormente na Alpargatas e Johnson & Johnson, ele chegou à Cooperativa. “Aqui, comecei aprendendo os processos de leite e derivados e fui aplicando todo o conhecimento que já havia acumulado”, explica. Com foco no controle de custos e de estoque, criou relatórios e sistemas para ajudar a gerenciar a produção e vendas de forma eficiente.

Durante esses 32 anos na Cooperativa, Tadeu passou por muitos desafios, incluindo a entrada do leite longa vida no mercado, que foi um período complicado devido à concorrência. “Conseguimos superar os desafios com muito trabalho e dedicação, sempre conquistando bons resultados. Hoje, considero-me realizado profissionalmente, tendo atingido todos os meus objetivos”.

Ele é casado desde 1981 com Sonia Aparecida de Mello Sene, neta de um dos fundadores da Cooperativa. “Temos dois filhos, Douglas de Mello Sene e Larissa de Mello Sene, o genro Rubens e a nora Gabriela e três netos, Nina, Rafael e Bella, além de outro neto que chegará em outubro. Grande parte da nossa vida foi construída com o trabalho feito aqui. Eu e minha família temos muito orgulho de fazer parte da história da Cooperativa”, afirma.

Para finalizar a entrevista, Tadeu disse que, ao pensar em uma mensagem para colegas de trabalho, diretoria e família, entende que a perseverança, a disciplina, o respeito e a fé são fundamentais para alcançar o sucesso. “Acredito muito que esses valores fazem muita diferença e são essenciais tanto no trabalho quanto na vida pessoal.”



89 Anos

Confiança, excelência e solidez

Em 2024, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos celebra, com muitos motivos para comemorar, 89 anos de existência. Ela se destaca como exemplo de solidez e credibilidade, no mercado e para seus consumidores. Sempre que alguém leva para casa um produto Cooper, tem a certeza de que está presenteando a família com o que há de melhor em leite pasteurizado e derivados. A Cooperativa desafia, dia após dia, a complexidade de unir os opostos, fazendo a perfeita união entre o moderno e o tradicional. É uma empresa de ponta, que utiliza tecnologia avançada em seu parque fabril e mantém a tradição de, como pioneira do delivery na região, entregar os melhores produtos na porta de casa. Essa tarefa é possível graças à sua tão bem organizada logística, que inclui o transporte feito pelos caminhões e pelos veículos a serviço do Sistema Domiciliar Cooper (SDC). Sinônimo de empresa forte, mesmo diante de obstáculos (alguns próprios da atividade), mudanças de governo e instabilidade econômica, a Cooper permanece há quase nove décadas com uma trajetória de sucesso, fruto da dedicação inabalável de seus cooperados, da gestão visionária da diretoria e do comprometimento de cada funcionário.

Vencendo os desafios

Em um cenário repleto de desafios, a Cooperativa tem se mostrado, há tempos, um porto seguro para seus associados, oferecendo um suporte contínuo e apoio consistente em diversos momentos. Essa estabilidade tem reflexo no alto padrão da linha produtiva, que inclui o melhor leite pasteurizado e uma linha diversa formada por queijos, manteiga, requeijão e iogurte, itens elaborados com rigorosos padrões de qualidade, assegurando a satisfação e, conseqüentemente, a fidelidade de quem os consome.

Inovação de ponta a ponta

Desde a fundação, em 1935, a Cooper tem mantido seu compromisso com a inovação. Os avanços tecnológicos e laboratoriais permitiram a modernização dos processos, e como resultado seus lácteos são reconhecidos pelo frescor, pureza e sabor. A qualidade dos rebanhos, a alimentação balanceada dos planteis e o suporte à saúde dos animais compõem o outro lado que não está visível, mas que contribui verdadeiramente para a superioridade da produção.

Estratégia de superação

É verdade que a vida da Cooperativa é marcada por momentos estratégicos, como a mudança para seu atual endereço em 1957 e a criação da marca "Cooper" nos anos de 1980, que consolidou a identidade e a presença no mercado. Contudo, é inegável que a capacidade de superar adversidades e se reinventar definem boa parte da essência da Cooper.

Propósito e confiança

Em tempos de incerteza, a Cooperativa permanece firme em seu propósito de cuidar das famílias por meio de produtos sem igual, tornando-se um símbolo de confiança para seus cooperados, fornecedores, parceiros e clientes. A cada vitória alcançada, ela reafirma sua importância na vida de quem de alguma forma estão ligado à sua caminhada.

Parabéns a todos os que fazem parte dessa trajetória de empenho e profunda dedicação! Se há uma certeza em toda essa jornada é a de que a Cooper continuará a trilhar o caminho de seriedade, honestidade e busca pelo melhor, hoje e nos muitos anos que virão.

Hortifruti Rede Boa: um dos melhores da região



O Hortifruti Rede Boa é aquele tipo de estabelecimento que acertou em unir serviço e vários produtos em um mesmo lugar. Seja no hortifrúti, mercearia ou padaria, quem frequenta o espaço encontra uma ampla variedade de itens, tudo com a mais alta qualidade. O compromisso é proporcionar uma compra diferenciada, com produtos selecionados.

Os clientes podem escolher entre pães de fermentação natural, bolos artesanais com receitas de família, produtos naturais, congelados, bebidas, além, é claro, de frutas, legumes, verduras e uma mercearia completa. O local conta com 250 m² e tem espaço para hortifrúti, panificação e confeitaria. “Temos especialistas para cada uma dessas áreas”, afirma a proprietária Juçara Maróstica. Segundo ela, a qualidade e o atendimento personalizado estão entre os diferenciais do Hortifruti Rede Boa. “Oferecemos sempre produtos frescos, e na padaria os pães e bolos artesanais são preparados com todo o cuidado e carinho. Além disso, temos preços diferenciados para



compras de hortifrúti acima de 3 quilos, um benefício que agrada bastante nossos clientes”, acrescenta.

A parceria com a Cooper é considerada fundamental pelo Hortifruti Rede Boa. “Oferecemos a linha completa de produtos da Cooper, incluindo leite (todos os tipos, inclusive o zero lactose), requeijão, manteiga, queijos e iogurte. São produtos de qualidade, queridinhos de quem já experimentou”, explica Juçara.

Atualmente, o movimento no Hortifruti Rede Boa está em ascensão, refletindo a confiança e a aprovação dos

clientes. As delícias produzidas lá podem ser conferidas pelo perfil no Instagram @hortifruti.redeboa.

Quanto aos planos para o futuro, o objetivo é ser referência em atendimento excelente. “Estamos sempre em busca de melhorar e inovar, garantindo que nossos clientes tenham sempre a melhor experiência possível”, reforça a proprietária. Com a expectativa de crescimento e melhoria contínua, o Hortifruti Rede Boa pretende consolidar ainda mais sua posição como um dos melhores estabelecimentos da região.

Hortifruti Rede Boa

:: Endereço: Avenida Paschoal de Oliveira Dias, 165 – Jardim Emília – Jacaré :: **Funcionamento:** todos os dias, das 6h às 20h.
:: Serviços: hortifrúti, pães de fermentação natural e bolos artesanais com receitas de família, produtos naturais, congelados, bebidas, padaria e mercearia :: **Telefone:** (12) 99104 4292



Filé mignon ao molho de manteiga e ervas

INGREDIENTES

- 4 filés mignon (aproximadamente 180g cada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de tomilho fresco (ou 1 colher de chá de tomilho seco)
- 1 colher (sopa) de alecrim fresco (ou 1 colher de chá de alecrim seco)
- 2 colheres (sopa) de salsinha fresca picada
- 1/2 xícara de vinho branco ou vermute (opcional)
- 1/2 xícara de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon (opcional, para adicionar um toque de sabor)

MODO DE PREPARO

Selagem da carne

- Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Em uma frigideira grande e quente, derreta 2 colheres de sopa de manteiga e sele os filés por 3-4 minutos de cada lado, ou até atingir o ponto desejado. Remova os filés da frigideira e mantenha-os aquecidos em um prato coberto com papel alumínio.

Preparação do molho

- Na mesma frigideira, adicione as 2 colheres de sopa restantes de manteiga.
- Refogue o alho picado até ficar dourado.
- Se estiver usando vinho branco ou vermute, adicione-o à frigideira e cozinhe por 2-3 minutos para deglacear, soltando os pedaços caramelizados do fundo da panela.
- Adicione o caldo de carne e deixe reduzir até que o molho comece a engrossar.
- Acrescente o tomilho, o alecrim e a salsinha. Cozinhe por mais 2-3 minutos.
- Se desejar, adicione 1 colher de sopa de mostarda dijon para um toque adicional de sabor.

Finalização

- Coloque os filés mignon de volta na frigideira e cozinhe por mais 1-2 minutos, permitindo que se misturem com o molho e absorvam os sabores.
- Sirva imediatamente com seus acompanhamentos preferidos.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 27: Augusto Marques de Magalhães.

Dia 30: João Aparecido Corra.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 14: João Batista de Oliveira.

FUNCIONÁRIOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 16 : Gabriel Simões Domingos e Cassiely Maria Oliveira Fernandes.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: Antonio Markennedy Eugenio Monte.

Dia 25: Gabriel Ferreira Rodrigues.

Dia 26: Sidnei Magalhães Silva.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Sabrina Ribeiro Costa.

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 8: Wagner Alcantara de Medeiros.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira e Kauan Silva Mota.

Dia 12: João Abrão de Matos e Júlio César Dellu.

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.



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



/sicredivanguardaprsprj



/sicredivanguardaprsprj



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

JULHO 2024

RANKING LEITE	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava	
2°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava		115.333
3°	Hissachi Takehara - Jacareí		103.958
4°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro		67.694
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté		61.028
6°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna		44.030
7°	Claudio Muller - São José dos Campos		25.687
8°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna		25.596
9°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes		24.936
10°	Alexandre Racz - Caçapava - Caçapava		24.531
11°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos		21.122
12°	José Rubens Alves - São José dos Campos		20.335
13°	José Benedito dos Santos - Paraibuna		18.467
14°	João Batista de Oliveira - Paraibuna		17.321
15°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos		15.903
16°	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos		15.559
17°	Geraldo Jose Peretta - Caçapava		15.345
18°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava		15.337
19°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra		10.499
20°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava		10.269
21°	José Paulo de Souza - Igaratá		9.078
22°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro		8.567
23°	José Camargo de Castilho - Jambeiro		8.325
24°	José Hernandes Pereira - São José dos Campos		7.999
25°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava		7.498
26°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos		7.472
27°	José Carlos Garcia - Jambeiro		7.386
28°	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna		7.235
29°	Ozias Soares Faria - Paraibuna		6.882
30°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos		6.815



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

REALIZE SEUS SONHOS COM A VINAC!

NOVOS GRUPOS DE AGOSTO

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



Saveiro 1.6

Parcelas
1.916,86

crédito de R\$ 99.900,00



Toro 1.8

Parcelas
2.932,89

crédito de R\$ 152.900,00



L200 GL 2.4 Diesel

Parcelas
4.733,08

crédito de R\$ 246.894,00



Hilux CD 2.8 Diesel

Parcelas
5.235,27

crédito de R\$ 273.090,00



Grupos de 60 meses | Tabela Agosto/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



VINAC
consórcios

Cooperando n° 522

Imagens Ilustrativas - Cinturo de segurança salva vidas