

cooperando

Ano XLI | nº 483
Maio 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Bem-informado!

Pesquise e descubra por que o leite pasteurizado resfriado é o melhor para a sua saúde

Os benefícios do leite

A necessidade de o ser humano consumir leite em todas as idades está há muitos anos provada cientificamente. Ocorre que as chamadas fake news (notícias falsas) estão por aí atrapalhando todos os setores e com o leite não é diferente. Vale destacar que as mentiras, quando ditas repetidas vezes, levam algumas pessoas a entenderem uma falsa informação como verdadeira. Alguns usam como argumento o fato de o ser humano ser o único a beber leite quando adulto. Esta é uma das maiores bobagens que se pode ouvir. É óbvio que os animais não consomem leite quando adultos, principalmente por não terem acesso a ele. A vaca, quando dá cria, destina o seu leite exclusivamente aos recém-nascidos, para que sobrevivam dele. Por isso, os demais animais não têm a oportunidade de se nutrir dessa forma. Mas se você tiver condições de ofertar o leite para o animal já adulto, certamente ele aceitará e isso lhe fará muito bem.

De todos os alimentos consumidos pelo ser humano, o leite está entre os mais completos nutricionalmente. Porém, na escolha de qual tipo tomar, as pessoas têm que estar muito atentas. O poder econômico da indústria e a força comercial das marcas, às vezes, induzem as pessoas a optarem por aquele que não é o melhor produto, deixando o leite pasteurizado resfriado de lado, especialmente em função da validade e da necessidade de armazená-lo em geladeira.

Os consumidores esclarecidos sabem que Louis Pasteur ao inventar o processo da pasteurização, que não por acaso leva o seu nome, concluiu que o leite, ao chegar a 75°C por 20 segundos e ser resfriado imediatamente a 2°C, recebe o choque térmico capaz de eliminar todos os microrganismos patogênicos nocivos à saúde, mantendo todavia o máximo dos nutrientes benéficos ao ser humano.

Portanto, não se recomenda ferver o leite, pois durante a fervura ele chega a 100°C. Essa diferença de 75°C a 100°C retira muitas propriedades nutricionais. É o que acontece com o UHT (de caixinha), que no processo de fabricação esteriliza o líquido levando-o a 150°C, contradizendo a teoria de Pasteur de que o leite não deve ultrapassar os 75°C, já que dessa forma começa a perder a sua principal qualidade.

Por essa razão, a Cooper só produz o pasteurizado, e todos os seus produtos derivados são feitos a partir dele.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Mussarela Cooper: uma delícia!

Entre os queijos mais consumidos do Brasil, a mussarela é indispensável na pizza, vai bem no petisco, no tradicional misto-quente, no fondue, na lasanha ou no canelone (veja uma deliciosa receita na página 10). Surgido no sul da Itália, a história registra que o tradicional alimento aportou em terras brasileiras nos anos de 1860. Quando passou a ser produzido a partir do leite de vaca, adquiriu coloração mais amarelada, sa-

bor único e incrível textura quando derretido. A Mussarela Cooper é um queijo de massa filada, não maturado, com aroma levemente salgado. Ela pode ser encontrada em peças com 500g ou 2,4kg. Se é sabor, versatilidade e alta qualidade que você deseja, busque pela Mussarela Cooper nas melhores padarias da região ou compre se cadastrando no Serviço Doméstico Cooper (SDC) pelo WhastApp (12) 99624-0776 ou cooper.com.br/sdc/.



A viagem

Chegam cinco bêbados à estação ferroviária, um pior que o outro. Quando o trem se aproxima, quatro deles embarcam.

O guarda, vendo aquilo, diz:

— Bebeu tanto que perdeu o trem, não é, amigo?

O bêbado respondeu:

— Nada, seu guarda. Eu é quem ia viajar. Eles vieram só se despedir.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Afonso Antonio Batista Junior • 2º Vogal: Luiz Antonio Alves • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244 – CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP – www.cooper.com.br



Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – www.marques@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: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Promoção

Poupança, Premiada, Sicredi

5 SORTEIOS DE

R\$ **5** MIL

TODA SEMANA

R\$ **500** MIL
EM OUTUBRO

R\$ **1** MILHÃO
NO SORTEIO FINAL

A cada R\$ 100
poupados

=

1 número da sorte
para concorrer

Poupança
Programada

=

Números da
sorte em dobro

“Eu vou poupar
de montão
E juntar o maior
dinheirão.”

E você,
vem com
a gente?

Confira o regulamento em poupancapremiadasicredi.com.br

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 15414.619105/2020-02. Período de 15/03/2021 até 20/12/2021. Durante toda a promoção, serão sorteados até R\$ 2.500.000,00 em prêmios, sendo 5 (cinco) sorteios semanais de R\$ 5.000,00, 1 (um) de R\$ 500.000,00 em outubro e 1 (um) de R\$ 1.000.000,00 ao final da promoção, líquidos de Imposto de Renda IR (25%), conforme legislação em vigor. Regulamento em poupancapremiadasicredi.com.br. SAC SICREDI 08007247220. SAC ICATU 0800 2860109 (atendimento exclusivo para informações relativas ao sorteio de capitalização). Ouvidoria ICATU. Imagens meramente ilustrativas.

 **Sicredi**

Posse da diretoria

A nova diretoria da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos tomou posse no dia 9 de abril de 2021. O Sr. Alcides Barbosa de Freitas presidiu a sessão e declarou empossados os seguintes integrantes: Diretor-Presidente – Benedito Vieira Pereira, Diretor de Produção – Rodrigo Afonso Rossi, Diretor Comercial – Igor Alfred Tschizik, 1º Vogal – Afonso Antonio Batista Junior e 2º Vogal – Luiz Antonio Alves. O mandato dessa diretoria será para o triênio 2021 a 2023.



Plantão dos médicos-veterinários

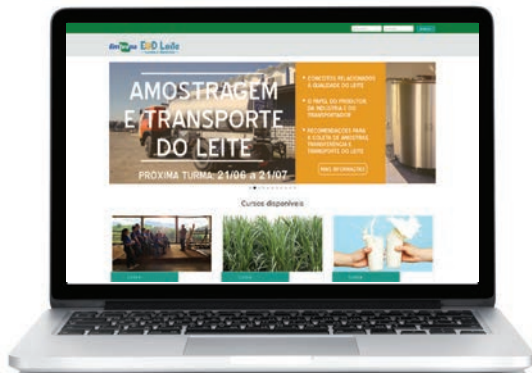
Atenção, associados! O plantão dos médicos-veterinários da Cooper segue a tabela abaixo. Confira quando eles poderão ser acionados. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito, com antecedência, e as mudanças ficam a critério dos profissionais. A responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Maio	
Plantonistas	Dias
Junior	1º e 2
André	8 e 9
Geraldo	15 e 16
Fernando	22 e 23
Camilla	29 e 30

Junho	
Plantonistas	Dias
Mauro	3, 5 e 6
Robson	12 e 13
Junior	19 e 20
André	26 e 27

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
José Edvar Simões Junior	(12) 99611-8030
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

Capacitação *Embrapa*



A falta de mão de obra especializada no campo é motivo de reclamações constantes dos produtores de leite. A Embrapa Gado de Leite tem um importante recurso à disposição para ajudar os pecuaristas na capacitação de quem atua nas propriedades. É o Ensino a Distância (EAD), que está com inscrições abertas para os seguintes cursos: Silagem de capim; Silagem de milho e sorgo; Controle estratégico

de carrapatos; Produção de leite de qualidade; Melhoramento genético; e Forrageiras para a produção de leite a pasto. A instituição oferece tutoria dos pesquisadores, ambiente de estudos de fácil acesso, material exclusivo, ferramentas interativas e certificado reconhecido pelo mercado. É possível ter também total acesso aos cursos on-line e off-line pelo celular. Para mais informações, acesse ead.cnpgl.embrapa.br/.

O que é preciso saber sobre a coleta de amostra de leite

Ela é um passo fundamental para monitoramento da qualidade do leite e pagamento mensal da produção

De extrema importância em um sistema produtivo, a coleta de amostra de leite, além de fornecer informações para a gestão do rebanho, determina o preço do leite de cada produtor em função das bonificações ou penalizações por qualidade.

A representatividade de uma amostra depende da padronização de procedimentos. Portanto, o motorista/transportador é uma figura-chave para a confiabilidade da coleta. O leite do tanque requer agitação suficiente para promover a homogeneização adequada dos componentes do leite (gordura, proteína e lactose), evitando-se alterações nas análises, que ocorrem pela tendência de acúmulo dos glóbulos de gordura na superfície do tanque. Esses glóbulos carregam células somáticas e bactérias. Caso o leite não seja bem homogeneizado e a coleta feita apenas da superfície, os resultados podem ser alterados.



Veja como fazer uma coleta de amostras correta:

- Antes de coletar as amostras, ligue o sistema de agitação por no mínimo 5 minutos para os tanques de expansão até 3.000 litros de capacidade e por 10 minutos para os tanques com capacidade superior a 3.000 litros;
- Verifique a temperatura do leite: o ideal é que a esteja em 4°C de acordo com a instrução normativa 76/77;
- Realize a medição do volume;
- Faça o teste do Alizarol;
- Utilize concha de inox para transferir o leite do tanque

- para o frasco da coleta de amostra;
- NUNCA colete o leite pelo registro do tanque;
- Realize a homogeneização vertical com o auxílio da concha de inox em cinco movimentos de sobe e desce;
- Os materiais de coleta devem ser previamente higienizados;
- Lembre-se de que duas vezes ao mês, além das coletas diárias de amostra de leite, é realizada uma amostragem para a clínica do leite para análise de CCS, CBT, antibiótico e sólidos totais do leite.

Exames de Brucelose e Tuberculose: o prazo ainda continua?



Fique atento e programe-se, produtor!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Conforme Resolução SAA 02, de 13 de janeiro de 2020, usinas e outros estabelecimentos de processamento de leite e derivados somente poderão receber leite in natura de produtores que comprovem ter realizado testes de diagnóstico de Brucelose e Tuberculose em todos os animais aptos aos referidos testes, conforme artigos 22 e 26.

O prazo inicialmente seria 30 de junho de 2020, porém o agravamento da pandemia no ano passado fez com que as datas fossem prorrogadas, e o produtor obteve mais tempo para se organizar e realizar os exames com mais flexibilidade. Atualmente, o prazo máximo para a entrega do Certificado de exame de Brucelose e Tuberculose está fixado em 30 de junho de 2021. Por isso, pro-

dutores que ainda não realizaram os testes devem se programar e efetuar os exames o mais rápido possível, pois o prazo ficou apertado e sem indícios de que será prorrogado novamente.

Segundo o artigo 66, é obrigatória a comprovação pelo fornecedor, no mínimo, ao final do primeiro semestre de cada ano (até o último dia do mês de junho), por meio da apresentação de atestado emitido por médico-veterinário habilitado e/ou por laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA, o que resultará na emissão do Certificado. A não realização dos exames dentro do prazo estipulado e consequentemente a não emissão do Certificado impedirá o recebimento do leite. Somente ficarão dispensadas da apresentação do atestado as pro-

priedades reconhecidas como livres de Brucelose e Tuberculose, mediante a entrega do Certificado emitido pela Coordenadoria de Defesa Agropecuária, com validade dentro do prazo.

E como ficará o produtor que já fez os exames? Não se preocupe: excepcionalmente, os atestados dos exames realizados entre 15 de janeiro de 2020 e 30 de junho de 2021 serão aceitos até o prazo prorrogado. Após essa primeira etapa, os anos subsequentes seguirão a proposta inicial de exames anuais.

Enfim, para qualquer dúvida que ainda permaneça, consulte o médico-veterinário e programe-se. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!



Animais aptos à realização do exame conforme artigos 22 e 26:

Brucelose	Tuberculose
Fêmeas que foram vacinadas com B19: idade superior a 24 meses.	Idade igual ou superior a 6 semanas.
Fêmeas que foram vacinadas com RB51 ou não foram vacinadas: idade superior a 8 meses.	
Machos: idade superior a 8 meses.	



Referências: www.defesa.agricultura.sp.gov.br

Beba leite pasteurizado!

O consumo de leite faz muito bem à saúde e isso é muito claro para a maior parte da população, correto? Não! Apesar de estar amparado por inúmeros artigos científicos, depoimentos de autoridades sanitárias, médicos nutrólogos e nutricionistas, ainda existe muita informação rasa e inverídica sobre o tema.

A questão foi abordada pela professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade de Viçosa (UFV), Laura Fernandes Melo Cabral. Em artigo publicado no MilkPoint, maior portal sobre lácteos do mundo, ela aborda o tema afirmando que já há algum tempo o setor lácteo experimenta o gosto amargo das fake news. O famoso “ouvi dizer” é retratado pela professora como motivo para que as pessoas acabem deixando de consumir lácteos por acharem que fazem mal à saúde ou que engordam. Segundo Laura, o mito de quem bebe leite é bezerro e o de que não se deve beber leite

após a infância estão entre os mais diversos absurdos propagados.

O artigo lembra que existem pessoas que sentem algum desconforto quando ingerem leite, sendo intolerantes à lactose. Entretanto, para que isso possa ser constatado, é necessário um diagnóstico médico e exames específicos; ainda assim, o percentual de pessoas que passam por isso é pequeno se comparado à quantidade de consumidores que deixam de ingerir lácteos por falta de informação.

Com exceção das pessoas que, após exames, detectaram que possuem alergia à proteína do leite (APVL) e que, portanto, não podem ingerir produtos lácteos, o restante pode consumi-los à vontade – até mesmo os intolerantes, pois têm à disposição produtos Zero Lactose. A professora avalia que o problema maior não está no volume das informações falsas ou na variedade delas, mas como o setor leiteiro lida com essa situação.

Divulgar os benefícios que o consumo de leite traz ao ser humano faz parte de um dos objetivos da revista Cooperando. Ao longo dos anos, a publicação sempre traz dados que comprovem as vantagens de ter o leite e seus derivados na dieta básica das pessoas.

O Diretor-presidente da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, Benedito Vieira Pereira, dá sua opinião sobre o tema. “A Cooper faz o seu papel de sempre informar os benefícios do leite. Tanto a informação como combater a desinformação é algo muito importante para a Cooperativa e para a Associação Brasileira das Indústrias de Leite Pasteurizado (ABILP), da qual sou o presidente. Temos de evidenciar constantemente os benefícios do leite e a diferença entre o melhor produto, que é o leite pasteurizado, e o UHT”, afirma.

Bene também ressalta a importância de o consumidor optar por produtos elaborados sob os mais rígidos critérios de fabricação. Segundo ele, ao longo de 85 anos, a Cooper sempre procurou se modernizar, com equipamentos de última geração e lançando mão das principais análises laboratoriais para entregar sempre a máxima qualidade. “Temos um intenso trabalho que vai desde a matéria-prima, passando pelo desenvolvimento de produtos, até atingirmos o melhor resultado. O Cooper Zero Lactose, por exemplo, foi desenvolvido pensando em beneficiar as pessoas intolerantes, embora saibamos que o número desses consumidores seja muito pequeno. Mesmo assim, para atender a essa parcela, nos preocupamos em oferecer a eles algo que possa trazer-lhes os melhores benefícios”, afirma.

Vale destacar que todos os derivados fabricados pela Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos são produzidos a partir do leite pasteurizado, que é, sem dúvida, o mais confiável e o mais rico nutricionalmente.



Na roça, na padaria e produzindo leite



A vida no campo, o trabalho na cidade, a experiência como carreteiro e como dono de comércio. Assim pode ser contada parte da vida do Cooperado José Rubens Alves, que, mesmo 16 anos depois de mudar a sua rotina diária, ainda é conhecido como Rubão da Padaria. Ao sabor de um agradável café da manhã, regado por um bom bate-papo, ele contou à reportagem da revista Cooperando o que já fez na vida e o que continua a construir junto à família. O Sítio das Flores, onde ele vive, está localizado no bairro do São João, em São José dos Campos, e é um retrato do seu legado. Quem olha em volta percebe o sucesso amealhado ao longo dos anos, mas Rubão faz questão de enfatizar. “Gosto muito de uma frase que José Paulino me dizia: ‘Na graça de Deus, tudo o que você fizer dará certo.’ Nada foi fácil, mas Deus sempre esteve em primeiro lugar.”

Criado na roça, ele acompanhava o pai ao curral, desde muito pequeno. O gosto pelas coisas do campo já corria em suas veias, mas, antes de fincar definitivamente suas raízes, deixou a vida rural para trabalhar como carreteiro. “Tínhamos um amigo que era mecânico e convidou meu irmão, Luiz Antônio Alves, o Toninho, para trabalhar transportando açúcar para o Rio de Janeiro. Fui convencido a fazer o mesmo.”

A primeira carga que puxou foi de cimento. Com 21 anos, ele transportou 600 sacos para São Caetano do Sul, no ABC Paulista. Corria o ano de 1977 e logo a carga passou a ser o açúcar, produzido em Ribeirão Preto e Sertãozinho. Com o resultado do trabalho, comprou um caminhão para trazer leite de Guararema para São José dos Campos. Em 1979, começou a trabalhar com um depósito de pão na Vila Industrial, zona leste da cidade, onde hoje funciona a padaria Integra-

ção. Os pães feitos em Eugênio de Melo pelo irmão Toninho eram revendidos na região. “O negócio foi vendido e investimos em uma pequena padaria chamada Santana Vida Nova. Com o trabalho de lá, comprei o sítio, um telefone e uma casa onde morei por 20 anos”, conta.

Daí em diante, foram longos anos atrás do balcão de uma padaria. A Vida Nova foi vendida para dar entrada na padaria Alto Paraíba, onde hoje trabalha outro irmão, o João Carlos. Ainda foi dono de padarias no Jardim Telespark, no 31 de Março e no Morumbi. O tempo passou e resolveu, finalmente, retornar à roça por conta de frequentes assaltos. “Quando vi o perigo muito próximo, decidi que aquele não era o melhor caminho”, afirma.

No sítio, não havia nada, era tudo mato. “Aluguei um período para pasto e, em 1987, comecei a mexer. Fiz a coqueira e, em 1991, comecei a mandar leite para

a Cooper. No início, eram poucos litros e, aos poucos, fui aumentando.” De uma família de cooperados, Rubão destaca que o apoio que recebe da Cooper é muito importante. “A Cooperativa é muito boa para nós. Para tudo o que precisamos, recebemos apoio. Isso é muito bom”.

Ao ser questionado sobre o que poderia dizer a respeito de sua trajetória aos cooperados, quem toma a palavra é uma das filhas, Ana Claudia Assis Alves de Matos. “Ele nos ensinou valores como o trabalho, o respeito, a responsabilidade e o comprometimento. Tudo isso tendo como base a fé em Deus.” Ao ouvir as palavras da filha, Rubão fez um acréscimo. “Tudo valeu a pena. Não tenho do que reclamar, mas o que mais valeu foi o amor com que fiz tudo e o meu casamento. Não é, minha querida?”, disse sorrindo e olhando carinhosamente para a esposa, Marta.



Ficha do Produtor

- **Cooperado:** José Rubens Alves • **Propriedade:** Sítio das Flores, São José dos Campos • **Rebanho:** 40 vacas em lactação
- **Produto:** Leite resfriado • **Produção média atual:** 700 litros/dia

A qualidade Cooper na Estrela!

Quando a reportagem da revista Cooperando esteve na Panificadora Estrela pela primeira vez, em janeiro de 2017, Pedro Donizete Domingos, o proprietário, falava do ano de recessão. De lá para cá, ele avalia que, ao longo do tempo, o comércio viveu altos e baixos.

No último ano, a pandemia inevitavelmente afetou bastante os negócios. Como serviço essencial, é verdade que as portas do local não foram totalmente baixadas, mas a área reservada às refeições e o balcão permaneceram fechados por um longo tempo. “Hoje (meados de abril) é que estamos abrindo novamente. Tivemos de nos reinventar. Nosso delivery para o público em geral é muito bom e entregamos de tudo. Esse serviço nos ajudou bastante, mas hoje estamos com 61 funcionários. Tínhamos 80 pessoas trabalhando aqui antes”, explica.

Junto com o irmão, José Dimas Neto, e ao lado da esposa, Maria Conceição Alves Domingos, Pedro havia decidi-



do reformar a padaria, mas os planos tiveram de sofrer uma pausa, já que o movimento chegou a cair 40%. Se por um lado as dificuldades, nos últimos tempos, só aumentaram, pelo outro o esforço para superá-las também não foi e não continua sendo pequeno. “Eu me levanto às 2h da manhã e logo venho para a padaria. Às 3h20, os carros precisam estar na rua para entregar os pães. Além dos clientes que frequentam aqui, abastecemos o pronto-socorro munici-

pal e outros hospitais da região”, conta.

Hoje, além do atendimento tradicional, um aplicativo próprio e WhatsApp fazem parte da estratégia. No auge da crise sanitária, isso não foi o suficiente para reverter a redução no consumo, mas contribuiu para que a Estrela mantivesse parte do que sempre vendeu. Independentemente da atual situação, para Pedro, uma visão não mudou; pelo contrário, foi até reforçada. “O cliente é nosso maior patrimônio. Temos que zelar por ele o tempo todo”, destaca. Segundo ele, no momento, não dá para fazer planos para o futuro, mas o sonho da reforma continua. “Estamos em um dos principais eixos da cidade. Atendemos os moradores do Monte Castelo, mas pela localização pessoas vindas de todos os bairros da cidade frequentam a padaria. Todos eles buscam o melhor atendimento. Para driblar a concorrência, entre outras coisas, temos de oferecer qualidade e nisso a Cooper nos ajuda bastante”. A Panificadora Estrela é revendedora exclusiva da Cooperativa e toda a linha de produtos pode ser encontrada no comércio.

Diante dos desafios, a parceria com a Cooperativa continuará sendo para Pedro uma forte aliada para vencer os obstáculos e para continuar a agradar o principal motivo de todo o trabalho feito na Estrela: o cliente.



Panificadora Estrela

Avenida Juscelino Kubitschek, 4660 – Monte Castelo – São José dos Campos

:: **Funcionamento:** todos os dias, das 5h às 23h30 – Telefone: (12) 3009 6110

:: **Serviços:** pães, bolos, bolos confeitados, baguetes de metro, doces, pizzas, cafés, porções, lanches e encomendas pelo WhatsApp e aplicativo. Atendimento a hospitais e estacionamento próprio.

Canelone com requeijão



INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de pastel fresca
- 200 g de **Queijo Mussarela Cooper**
- 200 g de presunto
- 250 g de **Requeijão Cremoso Cooper**
- 100 g de azeitona
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola ralada
- 200 g de molho de tomate pronto
- orégano a gosto
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Pegue a massa fresca e coloque uma fatia de presunto e uma fatia de queijo.
2. Espalhe uma colher (sopa) de requeijão e pique azeitonas por cima.
3. Enrole a massa e coloque em um refratário untado com **Manteiga Extra Cooper**.
4. Repita todo o processo um por um.
5. Pegue a cebola, o alho e refogue em uma panela com o azeite.
6. Jogue o molho em cima dos canelones, salpique queijo ralado e orégano.
7. Leve ao forno médio por 20 a 25 minutos.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 21: Rafael Everton Santos Intrieri.

Dia 25: José Oscar de Aquino Reis.

Dia 27: Afonso Antonio Batista Junior.

Dia 31: Benedito Vicente Mioni e

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.

Dia 27: Everton Machado de Araujo,

Giovani Leite de Oliveira Alves

e Sirlei Aparecida de Almeida Silva.

Dia 29: Marcos Aurélio da Silva.

Junho (1ª quinzena)

Dia 1º: William Alves da Silva.

Dia 04: João Marcos Correia.

Dia 06: Luiz Marcelo Soares Gonçalves.

Dia 08: Fernando de Oliveira Silva.

Dia 09: Felipe Abrão Dutra.

Dia 14: Irozette Aparecido da Silva.

Dia 15: Ismael Rodolfo Pereira.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2021

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	118.393
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	83.309
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	73.320
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	57.980
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	40.341
	6º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	37.512
	7º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	34.720
	8º	Alexandre Racz - Caçapava	29.240
	9º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	26.600
	10º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	20.725
	11º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	20.043
	12º	Geraldo José Peretta - Caçapava	19.993
	13º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	19.689
	14º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	19.616
	15º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	19.577
	16º	José Rubens Alves - São José dos Campos	18.146
	17º	Adilerso Fonseca Miranda - Caçapava	17.449
	18º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	15.985
	19º	José Afonso Pereira - Jacareí	14.712
	20º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	14.386
	21º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	12.662
	22º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.163
	23º	Cesar Fernandes - Igaratá	11.690
	24º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.279
	25º	Renato Trabalho Veneziani - São José dos Campos	10.110
	26º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	10.023
	27º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	9.662
	28º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.612
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.094
	30º	Sebastião Rosa dos Santos - São José dos Campos	8.769

[illegible]

Sua marca na Cooperando!

Elas já tem 483 edições, é distribuída todos os meses e traz novidades da produção leiteira, informações técnicas para produtores de leite e o dia a dia da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos.



cooperando

**Aqui, você fala com o
homem do campo.**

**Para mais
informações, ligue para
12 2139-2202 • 12 2139-2268
e fale com Vera ou João.**

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 - JCampos (0xx12) 3923-5201



GRUPOS DE 60 MESES - TABELA MAIO 2021

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 42.690,00	R\$ 818,39	RENEGADE 1.8	R\$ 92.984,00	R\$ 1.782,55
MOBY EASY 1.0	R\$ 44.371,00	R\$ 850,61	CRUZE 1.4	R\$ 118.290,00	R\$ 2.267,68
GOL 1.0	R\$ 58.150,00	R\$ 1.114,76	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 123.900,00	R\$ 2.375,22
HB20 1.0	R\$ 61.290,00	R\$ 1.174,96	COROLLA GLI 2.0	R\$ 125.090,00	R\$ 2.398,04
ONIX 1.0	R\$ 63.430,00	R\$ 1.215,98	ASX GLS 2.0	R\$ 128.990,00	R\$ 2.472,80
SAVEIRO 1.6	R\$ 71.430,00	R\$ 1.369,35	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 144.647,00	R\$ 2.772,96
FIT DX 1.5	R\$ 74.400,00	R\$ 1.426,29	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 179.990,00	R\$ 3.450,50
STRADA 1.4	R\$ 85.182,00	R\$ 1.632,98	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 206.020,00	R\$ 3.949,51
FIT LX 1.5	R\$ 89.100,00	R\$ 1.708,09	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 223.190,00	R\$ 4.278,66
KICKS 1.6	R\$ 90.390,00	R\$ 1.732,82			

Tabela maio/21 - O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Cinto de segurança salva vidas

Av. Cassiano Ricardo, 441 | Jd. Aquarius | S.J.Campos

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

