

cooperando

Ano XLI | nº 477
Novembro 2020

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Preparados para o plantio

Agrônomo da Cooper fala sobre
essa tarefa tão importante para o
produtor de leite

A seca, o início das chuvas e a taxaço do leite

Estamos passando pelo momento mais crítico da seca. Este ano, ela foi muito prolongada e, por isso, já estamos enfrentando grandes problemas. Essa dificuldade aumenta geralmente no final da estiagem e início do período das águas. Aproxima-se o momento da plantação e, portanto, o produtor estará ainda mais onerado. Com o elevado aumento do preço dos insumos, do adubo e das sementes, em especial do milho, o investimento será muito mais alto a fim de que o produtor possa se preparar para a seca do próximo ano.

Além de tudo isso, a situação pode ficar ainda mais delicada em função de decretos do governo do Estado de São Paulo que preveem aumento de impostos e tributação para os produtos lácteos. A isenção do ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e Comunicação) sobre o leite pasteurizado, praticada já há várias décadas, pode acabar e o produto passar a ser tributado, assim como todos os seus derivados. Isso, sem dúvida, poderá provocar um colapso na produção paulista em função das grandes dificuldades que nós produtores encontramos quando precisamos concorrer com produtos oriundos de outros estados onde ou não existem esses impostos ou eles são menores.

No caso do leite pasteurizado, temos a concorrência de estados vizinhos que até mesmo subsidiam o produtor. Certamente, isso tudo terá reflexos para o produtor e para as cooperativas. Diante desse cenário, toda a liderança paulista está lutando dia e noite para tentar reverter a situação imposta – ao nosso ver – impensadamente, com o prejuízo direto para quem produz e consequentemente, para os consumidores, que verão essas taxas embutidas no preço final dos lácteos. Precisamos lembrar que todos esses fatores coincidem com a época em que a produção aumenta e o preço do leite cai. Ou seja, além da baixa do preço ocasionada pela sazonalidade, o produtor pode ainda ter que lidar com a taxaço.

Continuamos lutando para conseguir reverter essa ação do governo paulista e buscar alternativas para que o pecuarista de leite e as cooperativas possam sobreviver e ultrapassar mais essa crise.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Sua receita mais leve!

Ele é leve, apresenta baixo teor de gordura e, além de ser ideal para quem está com um plano alimentar com restrições calóricas, deixa as receitas ainda mais especiais. O Queijo Ricota Fresca Cooper é produzido a partir do soro de leite, leite desnatado e ácido láctico. De fácil digestão, contribui para o bom funcionamento do intestino, ajuda no fortalecimento dos ossos e dentes, na prevenção da osteoporose

e auxilia no ganho de massa muscular magra. Comercializado em peças de 500 gramas, o Queijo Ricota Fresca Cooper pode ser adquirido nas melhores padarias e supermercados da região. Se preferir receber na porta de casa, basta acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC) pelos telefones (12) 2139-2230 e (12) 3921-9870, pelo WhatsApp (12) 99624-0776, ou por meio do site www.cooper.com.br/sdc.



Aumento?

O funcionário reclama do baixo salário que recebe e resolve reclamar com o patrão:

— Meu salário não está compatível com as minhas aptidões!

— Eu sei, eu sei! Mas não podemos deixar você morrer de fome.



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Eugênio Deliberato Filho • 1º Vogal: Igor Alfred Tschizik • 2º Vogal: João Carlos 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 – wwrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.600 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Alcides Barbosa de Freitas, João José de Souza e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2225 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

Seu agronegócio
precisa de um parceiro
de verdade?

Sim,
Sicredi

**Soluções financeiras
e consultoria
especializada no
seu agronegócio.**

Conte com um parceiro que nasceu no campo e conhece a sua realidade. Seja qual for o tamanho ou o momento da produção, a gente tem as soluções financeiras ideais para sua lavoura e para sua vida também. Tudo com um atendimento comprometido com você e seu agronegócio.

Venha abrir uma conta com a gente.



Sicredi em São José dos Campos:

- 📍 Rua Paraibuna, 295 - Jardim São Dimas
- 📍 Av. Dr. Nelson D'Avila, 176 - Centro
- 📍 Av. Andromeda, 1170 - Jardim Satélite
- 📍 Rua Bacabal, 586 - Parque Industrial

- Conta Corrente
- Crédito Rural
- Seguros
- Poupança e muito mais

Qualidade do leite é o foco de nova médica-veterinária

Ludmila Santos é a mais nova médica-veterinária da Cooper. Contratada para auxiliar e orientar os produtores sobre a qualidade do leite, seguindo as Instruções Normativas 76/77, ela tem visitado associados cujos rebanho e propriedade passam por dificuldades ligadas à CBT (Contagem Bacteriana Total), gordura baixa, com alizarol fora do padrão, acidez e crioscopia. “Oriento como deve ser feita a limpeza dos equipamentos de ordenha, do tanque de leite e como fazer o pré e pós-dipping adequadamente”, explica.

Entre conversas sobre a rotina da propriedade e a sanidade dos animais, Ludmila observa a limpeza do curral,

da sala\fosso de ordenha e faz inspeção nos equipamentos em geral. O objetivo é conhecer o dia a dia do local a fim de identificar possíveis problemas e dar as orientações corretas. Palestras voltadas à qualidade para os produtores e careteiros estão entre as atividades previstas para a médica-veterinária. “Também farei a fiscalização da coleta de amostras e verificarei a situação dos caminhões em geral”, conta. Todo o trabalho tem como intuito contribuir para que a Cooper continue a ter um leite de excelente qualidade e que todos os envolvidos possam ter as informações necessárias para que isso ocorra.



Plantão dos médicos-veterinários neste fim de ano

Vejam a seguir como será o plantão dos médicos-veterinários da Cooper durante os meses de novembro e dezembro. 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.

Novembro	
Plantonistas	Dias
Robson	31(out), 1º e 2
Camilla	7 e 8
Geraldo	14 e 15
Mauro	21 e 22
Junior	28 e 29

Dezembro	
Plantonistas	Dias
Robson	5 e 6
Camilla	12 e 13
Mauro	19 e 20
André	25, 26 e 27
Fernando	1º, 2 e 3 (2021)

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

Anuário do Leite 2020

Leite de vacas felizes. Esse é o tema do Anuário Leite 2020, produzido pela Embrapa Gado de Leite. O documento reforça o conceito da felicidade de vacas e de pessoas e da produção sustentável. São 34 temas atualizados, como biossegurança em tempos de pandemia e no pós-covid, vacas do futuro, as novas exigências dos consumidores, além das análises

e estatísticas de mercado dos produtos lácteos. O relatório traz também como destaque: As ações da pesquisa voltadas para a vaca do futuro, Látex mais valorizados e com inovações constantes, Números: mercado, preços, produção e consumo do leite. A edição com 104 páginas está disponível para download em versão digital no site: embrapa.br/gadodeleite



Os detalhes da boa plantação

Omês de outubro foi marcado pela volta das chuvas, mas elas começaram a cair de maneira irregular, tanto na frequência quanto na intensidade e na localização. Em nossa região, na mesma cidade, há relatos de tempestades e, ao mesmo tempo, locais em que não caiu uma gota sequer. Diante desse cenário, qual é o melhor procedimento para o início do plantio? A reportagem da revista Cooperando conversou com o Agrônomo da Cooper, Marcio Aquino, sobre o assunto. Segundo ele, para obter sucesso na lavoura, o produtor precisa cuidar de todos os detalhes. “Partindo do princípio de que a coleta e a análise do solo foram feitas, a correção já foi providenciada com utilização do calcário e, em alguns casos, a terra já foi gradeada. O próximo passo é plantar, mas isso vai depender da situação de cada região e da característica de cada propriedade”, explica. Marcio afirma que, além de observar a frequência das chuvas, é preciso analisar a topografia onde será feito o plantio. “As condições são diferentes se estamos falando, por exemplo, de morro ou várzea (que apresenta mais condições para acúmulo de umidade) ou ainda se o solo for mais arenoso. Neste caso, talvez possa ser mais conveniente retardar um pouco o início do plantio até que as chuvas apresentem mais regularidade.”

As precipitações de curto tempo de duração, com muito vento e de forma localizada não são suficientes para repor a umidade do solo e isso pode afetar diretamente a lavoura como um todo, principalmente, pela falta da água em seus estágios de desenvolvimento. Além dessa questão, o agrônomo destaca que, para começar o plantio, também é preciso observar os equipamentos a serem utilizados. “Assegurar que a plantadeira tem o disco adequado para o tipo e tamanho



da semente comprada é primordial. Para não haver problema, aconselho levar um disco até a loja quando for comprar as sementes, para se necessário adquirir discos compatíveis com o tamanho delas. Em uma regulagem do equipamento, o número de sementes por metro linear no espaçamento, regular é o que vai dar o stand final de plantas por hectare. A recomendação é de até 70 mil plantas por hectare, para o milho em silagem.”

A boa distribuição de sementes, com uniformidade, só será possível se houver uma boa regulagem das peças e das engrenagens da plantadeira. “A máquina precisa estar bem calibrada. Assim será possível evitar a quebra das sementes, a distribuição de mais de um grão por furo do disco ou nenhum em função de algum entupimento no disco. Tudo isso leva à perda de produtividade no fim do processo.” O início de uma boa lavoura envolve também a adequada distribuição do adubo. Marcio explica que geralmente o maior volume de adubação é utilizado em lavou-



ras para formação de silagem. “Isso acontece porque, nesse caso, toda a planta é retirada do terreno e o esterco muitas vezes não retorna ao local do plantio. Daí a utilidade de uma boa adubação para suprir a necessidade nutricional das plantas e fazer com que elas produzam bastante.” A partir disso, é preciso controlar a velocidade do trator do plantio e a profundidade, para que a semente não fique muito profunda e germine.

No caso do capim e da cana, a distribuição de mudas ou gemas na cova também precisa seguir os mesmos procedimentos. Poucas gemas por metro linear podem resultar em uma baixa produtividade. No caso do sorgo, respeitar o número adequado de sementes por metro linear também é necessário. Lembrando que o ideal é realizar ainda uma adubação de cobertura com mais nitrogênio e talvez mais potássio a partir do 20º dia de emergência da cultura. Isso fortalece o estado vegetativo e contribui para o bom desenvolvimento da planta.

Marcio completa dizendo que é importante manter a cultura no limpo, com capina mecânica ou com herbicida, “para evitar a concorrência com plantas daninhas. Tudo isso depende da tecnologia que o produtor utilizar para sua plantação”.



Um tesouro escondido nos detalhes

Procedimentos de limpeza bem executados são sinônimo de qualidade!

Dra. Camilla de Souza Vieira

A qualidade abrange diversos setores e está intimamente ligada à segurança alimentar. Apesar de o assunto não ser novidade para todos nós, ainda existe uma resistência no real valor da qualidade e no quanto a limpeza e higienização fazem a diferença no nosso produto final.

Os procedimentos-padrão são de conhecimento universal, com várias opções de adequações e maleáveis em

relação aos produtos, desde os mais caros até os mais acessíveis, ou seja, o importante é “limpar”. Temos acesso aos produtos e temos as etapas passo a passo com sua finalidade; então, qual seria o diferencial para a qualidade? O diferencial está em como limpar: é preciso ter critério e realmente seguir cada protocolo, cada concentração e tempo exigido em cada fase de limpeza e higienização.

Ao termos uma tarefa em mãos, ela deve ser bem executada, e, no que se refere à limpeza, os procedimentos devem ser seguidos à risca. Independentemente do tipo de produto a ser utilizado, a diluição deve ser obedecida, pois a concentração menor não limpa adequadamente e, por sua vez, a concentração maior pode danificar tanto equipamentos (diminuindo a sua vida útil) quanto a pele dos ani-

mais, causando lesões em tetos ou qualquer outra parte que entre em contato. São comuns soluções fracas que não agem em toda a sujeira, bem como soluções fortes que ocasionam rachaduras nos tetos e nas mãos dos funcionários, além de promover a corrosão precoce de equipamentos, o que é um desperdício e consequentemente um gasto incoerente. Um exemplo rotineiro é o cloro: a concentração deve seguir o que está prescrito no rótulo.

O tesouro realmente está escondido nos detalhes. Realizar uma limpeza vai além da sujeira que vemos, pois tudo pode parecer limpo e brilhante, porém lá está o biofilme aumentando o seu CBT (Contagem de Bactérias Totais) sem que você realmente o enxergue. Mas, o que é biofilme? Ele é basicamente o acúmulo de microrganismos em uma superfície que resulta na formação de uma película invisível, na qual esses microrganismos se organizam e se multiplicam, afetando a composição do produto que entre em contato. Esse biofilme é resultado de uma limpeza e higienização mal executada, seja pela não utilização do produto adequado, seja pela concen-

tração incorreta ou pelo tempo errado.

O leite é um meio excelente para o cultivo desses microrganismos. Qualquer resíduo pode ocasionar a formação do biofilme, por isso todo equipamento que entre em contato com o leite deve ser realmente limpo e higienizado, como teteiras, tanque, mangueiras, latões, etc. Outro ponto primordial pouco discutido é que a água deve ter qualidade comprovada e quantidade suficiente, pois pouco adianta realizar todos os itens citados anteriormente se pecarmos no veículo de limpeza, já que estaremos, muitas vezes, levando a contaminação e favorecendo a formação do biofilme, o que reflete diretamente no nosso exame do leite.

Enfim, todos os detalhes são importantes e fazem parte do caminho que leva ao sucesso na atividade. Fique atento a cada detalhe, produtor, eles fazem a diferença! Tenha critérios bem definidos e estipule metas: o progresso rumo à qualidade deve ser contínuo e evolutivo. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para mais informações e assistência técnica especializada. Conte conosco!

O tesouro realmente está escondido nos detalhes. Realizar uma limpeza vai além da sujeira que vemos, pois tudo pode parecer limpo e brilhante, porém lá está o biofilme aumentando o seu CBT (Contagem de Bactérias Totais) sem que você realmente o enxergue.



Considerações importantes:

- Medidas de higiene e limpeza são sempre bem-vindas;
- Procedimentos de limpeza e higienização devem ser executados corretamente;
- Produtos devem ter a concentração ideal;
- A água deve ter qualidade e quantidade adequada.

Tudo o que precisar no mesmo lugar



A população dos bairros Jardim Oriente, Jardim Terras do Sul e adjacências tem uma excelente opção para compras de produtos de açougue, mercearia ou padaria. O Hortifrúti Oriente é um estabelecimento completo e atende os consumidores da região há 30 anos. O gerente e comprador do comércio, Edilson de Oliveira, afirma que o movimento maior sempre esteve relacionado aos itens encontrados no hortifrúti e açougue, mas, com a chegada da pandemia, o delivery ganhou espaço. Para atender a demanda diversificada, ao menos três funcionários estão dedicados a essa atividade. “Temos entregas realizadas duas vezes ao dia”, explica Edilson. O estabelecimento tam-

bém começou a trabalhar com cestas básicas para atender a elevada procura, surgida com a pandemia. “Vendemos cestas individuais e por encomendas. O aumento nas vendas se deu por causa das doações. Nós inclusive participamos de lives e fizemos as nossas próprias doações”, conta Edilson.

Com o isolamento social, o número de consumidores não caiu e apresentou até um aumento, o que fez o Hortifrúti Oriente ter de contratar funcionários. “Tivemos um aumento expressivo no volume de vendas de produtos de mercearia, mercado e básicos”, informa Edilson. Atualmente são 75 colaboradores, que trabalham nos 500 m² na área de vendas e no setor de estoque,

que é amplo e tem em torno de 600 m². Em média, 1500 clientes fazem compras todos os dias por lá.

De acordo com o gerente, a família Bim, proprietária do estabelecimento, tem planos futuros para ampliar, reformar e promover troca das geladeiras. Investimento em outras lojas também não está descartado.

O Hortifrúti Oriente comercializa toda a linha de produtos Cooper e o espaço que a Cooperativa tem no local não é pequeno. A relação entre as duas empresas existe há anos. “A Cooper é uma forte parceira. Estamos sempre em contato para que não falte nenhum item e todas as vezes somos bem atendidos”, reforça Edilson.

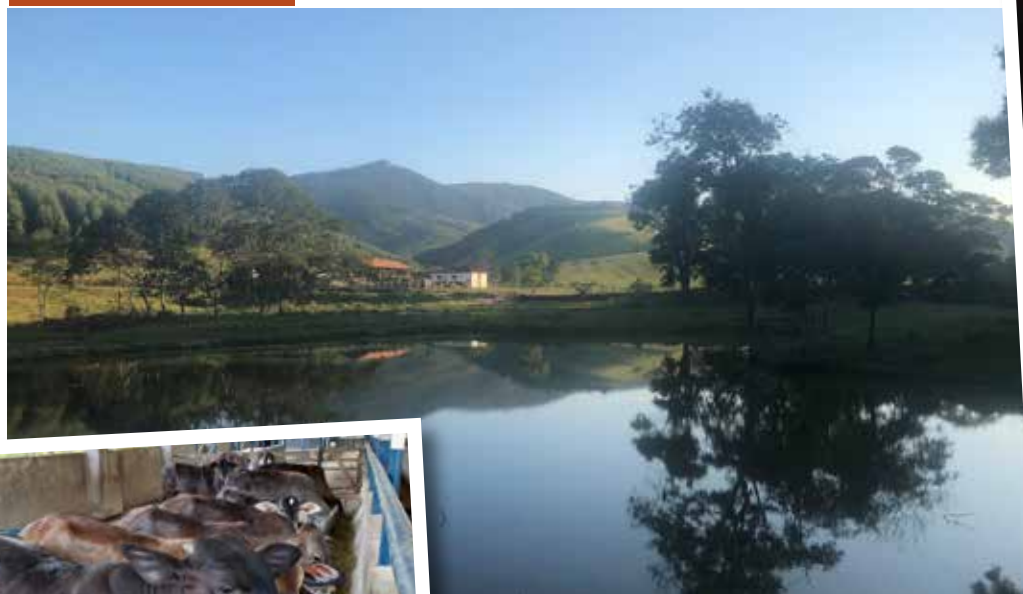


Hortifrúti Oriente

Avenida Tóquio, 583 – Jardim Oriente – SJC.

:: Funcionamento: De segunda a sábado, das 7h às 20h30. Aos domingos, das 7h às 13h30.

:: Serviços: Hortifrúti, açougue, padaria e mercado.



Tenho muito orgulho de tudo isso

O ciclo do café durou mais de 100 anos no Brasil. Entre 1800 e 1930, a cafeicultura se manteve como a principal atividade econômica do país. Em Paraibuna, a família Camargo Neves teve um importante papel durante esse período. A Cooperada Maria Lucia Romano Neves detalha essa história com um sentimento de orgulho, felicidade e satisfação. Ela é bisneta do coronel Francisco Tobias das Neves, figura pública considerada muito evoluída para a época. Além de um importante produtor e exportador de café, ele trouxe diversas benfeitorias à cidade. Entre suas atuações, ajudou na fundação da Caixa Rural (uma das pioneiras do país) e implantou a telefonia do município. Com o declínio do café, no início do século 20, a família iniciou as atividades na pecuária leiteira e posteriormente na de corte e agricultura. A propriedade da família era extensa e foi dividida entre os herdeiros que trabalharam com afincos para dar continuidade ao legado de seus antepassados.

O avô de Maria Lucia, Agenor de Camargo Neves, também teve um papel importante em Paraibuna. Além de ser pecuarista, foi prefeito da cidade e

estava junto aos primeiros Cooperados da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Seguindo os passos da família, o pai, Paulo Camargo, participou ativamente da vida política da região, mas optou por continuar os negócios agropecuários da família. Paulo se casou com Marlene e o casal teve 4 filhos. Maria Lucia diz que não há um lugar onde as pessoas não se lembrem do seu pai. “Homem inteligente! Com a simplicidade e os ensinamentos do campo, procurou nos criar da melhor maneira possível”. Infelizmente, Paulo faleceu em 2006 e Marlene dez anos depois.

A propriedade da família, Fazenda Santa Cruz, atualmente é tocada pelos filhos mais novos, Paulo Vitor, formado em Administração, e Maria Lucia, profissional em Agronomia. O trabalho está dividido entre o leite e o corte, reflorestamento comercial e um pouco de agricultura para sustentar o próprio sistema. “Sou a mais nova e já aprendi muito com meus avós, com meus queridos pais e com Paulo Vitor, que ingressou na fazenda antes de mim. Continuo aprendendo todos os dias e hoje consigo enxergar como Deus é perfeito. Consigo admirar a beleza de um pôr do sol e ter gratidão

no coração depois de um longo dia de trabalho na fazenda. Vamos tocando a vida e seguindo os ensinamentos que tivemos, no lugar onde crescemos. Tudo isso é muito bom”, diz orgulhosa.

O empenho na Fazenda Santa Cruz é para a propriedade manter um sistema agrosustentável, investindo na melhoria da genética, no controle reprodutivo e na alimentação do rebanho. Maria Lucia e o irmão sempre tentam manter a constância nas atividades relacionadas ao leite: o manejo do pasto, da ordenha e das matrizes sadias, o investimento em tecnologia para economizar em mão de obra e a análise dos resultados mensais para corrigir os possíveis erros. “Tudo isso é muito importante para manter um rebanho sadio e eficaz”, completa.

A relação com a Cooperativa sempre foi muito boa e traz boas lembranças para a Cooperada. “Lá atrás, nós já usávamos todos os serviços que a Cooper nos oferece. Todos na Cooperativa estão sempre prontos a ajudar, instruir e resolver as questões. Queremos que a nossa Cooperativa prospere cada vez mais. A Cooper é uma grande parceira. Faz parte da nossa história e da nossa caminhada.”

Ficha do Produtor

- **Cooperada:** Maria Lucia Romano Neves • **Propriedade:** Fazenda Santa Cruz, localizada em Paraibuna
- **Rebanho:** 30 vacas em lactação • **Produto:** Leite resfriado • **Produção média atual:** 300 litros/dia (uma ordenha ao dia)

Filé de peixe ao molho branco

INGREDIENTES

- 500 g de filé de peixe
- 1 xícara (chá) de **Leite Cooper Top**
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- Sal
- Pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho
- Óleo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Algumas fatias de **Queijo Mussarela Cooper**
- 1 tablete de caldo do sabor que preferir

MODO DE PREPARO

- Amasse os dentes de alho e deixe dourar no óleo.
- Adicione o filé e deixe refogar.
- Coloque o sal e a pimenta a gosto.
- Adicione um pouco d'água e jogue o tablete do caldo escolhido.
- Mexa um pouco e deixe cozinhar.
- Derreta a **Manteiga Extra Cooper**, coloque o amido de milho e, em seguida, acrescente o **Leite Cooper Top**. Mexa até engrossar.
- Depois de engrossado, adicione o queijo ralado e mexa mais um pouco. Desligue o fogo e reserve.
- Depois que o filé estiver cozido, coloque-o em uma travessa e adicione o molho branco por cima. Misture levemente.
- Distribua as fatias de **Queijo Mussarela Cooper** de maneira uniforme e coloque no forno preaquecido para derreter.



ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dia 21: Luiz Antonio Alves.

Dia 29: Sylvio dos Santos.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Maria Lucia Romano Neves e Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 6: Luiz Antonio Bastos Junior.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

Dia 21: Daniel Benedito Raimundo e Hellyazer Allan Datti Macedo.

Dia 22: José Lúcio da Silva.

Dia 23: Fleid de Souza Rodrigues, Luiz Geraldo da Gama e Paulo Henrique Pereira Barbosa.

Dia 28: Everton Luiz Mariano.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Francinalva Rodrigues da Silva.

Dia 5: Estela Pereira Cassiano.

Dia 6: Anderson Dias da Silva.

Dia 8: Sandro Ferreira Scarinzi.

Dia 10: Alex Mariano dos Santos.

Dia 13: Joaquim Antonio Jacinto.

Dia 15: Rosângela Beatriz dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

SETEMBRO 2020

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	100.057
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	99.458
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	88.715
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	65.383
	5º	Augusto Marques Magalhães - Caçapava	54.904
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	51.308
	7º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	41.040
	8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	34.011
	9º	Alexandre Racz - Caçapava	31.931
	10º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	30.426
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	28.975
	12º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	25.431
	13º	Geraldo José Peretta - Caçapava	25.156
	14º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	23.413
	15º	José Rubens Alves - São José dos Campos	21.563
	16º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	21.123
	17º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	18.239
	18º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	18.181
	19º	José Afonso Pereira - Jacareí	17.940
	20º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	16.438
	21º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	16.045
	22º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.189
	23º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	12.733
	24º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	11.770
	25º	Renato Trballi Veneziani - São José dos Campos	11.767
	26º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	11.234
	27º	Pedro Luiz Dias - São José dos Campos	11.111
	28º	Cesar Fernandes - Igaratá	10.798
	29º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	10.468
	30º	José Paulo de Souza - Igaratá	10.422

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 477 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.

Faça como a Alpina, o Sicredi e a Vinac Consórcios e coloque sua imagem em destaque, divulgue sua marca e seus produtos. A revista Cooperando tem espaço para você.



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 - SJCampos (0xx12) 3923-5201

NOVOS GRUPOS NOVEMBRO



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO	VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
KWID LIFE 1.0	R\$ 38.690,00	R\$ 741,71	RENEGADE 1.8	R\$ 81.590,00	R\$ 1.564,12
MOBI EASY 1.0	R\$ 38.990,00	R\$ 747,46	KICKS 1.6	R\$ 85.990,00	R\$ 1.648,47
HB20 1.0	R\$ 49.590,00	R\$ 950,67	CRUZE 1.4	R\$ 107.990,00	R\$ 2.070,22
UP! MPI 1.0	R\$ 51.590,00	R\$ 989,01	CIVIC SPORT 2.0	R\$ 109.800,00	R\$ 2.104,92
GOL 1.0	R\$ 53.610,00	R\$ 1.027,73	COROLLA GLI 2.0	R\$ 110.190,00	R\$ 2.112,40
ONIX 1.0	R\$ 58.590,00	R\$ 1.123,20	ASX GLS 2.0	R\$ 112.990,00	R\$ 2.166,07
FIT DX 1.5	R\$ 64.100,00	R\$ 1.228,83	COMPASS SPORT 2.0	R\$ 128.790,00	R\$ 2.468,97
SAVEIRO 1.6	R\$ 66.100,00	R\$ 1.267,17	L200 GLX 2.4 DIESEL	R\$ 155.990,00	R\$ 2.990,41
STRADA 1.4	R\$ 75.990,00	R\$ 1.456,77	HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 181.290,00	R\$ 3.475,42
FIT LX 1.5	R\$ 77.100,00	R\$ 1.478,05	S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 187.590,00	R\$ 3.596,19

Tabela agosto/20 - 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

