

cooperando

Ano XLII | nº 489
Novembro 2021

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Sempre juntos!

A cooperação faz parte da nossa história
e é a razão do nosso sucesso

A nossa força

O momento pelo qual estamos passando é de transição. O fenômeno acontece no mundo todo e há várias razões para isso. A principal delas é a pandemia do Coronavírus (Covid-19), que transformou por completo as atividades. Todos estão se esforçando nesse processo de reerguimento e a situação para o produtor não é diferente. Para os que vivem do leite, o cenário é inédito. Passamos pela seca e enfrentamos geadas, que afetaram bastante as pastagens e resultaram inevitavelmente em prejuízo. Agora, estamos diante da inflação, que afeta o consumidor e traz reflexos acentuados no preço da ração e dos combustíveis. Tudo isso atinge em cheio as condições de sobrevivência do produtor, uma vez que já estamos na época de plantio. Com crescimento absurdo dos preços dos insumos, vemos muitos deles desaparecendo do mercado, caso de alguns defensivos agrícolas, adubos, fertilizantes e sementes, ou seja, além de gastar mais, muitas vezes não é possível encontrar os produtos necessários.

O produtor e a nossa Cooperativa permanecem unidos para que, com muito esforço e evidentemente com a força divina, possamos transpor todos esses obstáculos. É essa união, de todos que estão ligados à família Cooper, que nos faz sermos bravos produtores, vitoriosos e capazes de vencer qualquer crise.

Como estamos em pleno período de plantio, a chegada das chuvas tem sido muito boa para as propriedades, embora algumas tenham caído de forma intensa, com os riscos próprios da época. O que importa é que, de um jeito ou de outro, tudo está dentro do que foi planejado. A Cooper e essa administração nunca se esquecem de que é preciso estar, a todo momento, com os pés no chão, para termos condições de socorrer os associados se necessário. Esse é o nosso grande objetivo e a razão do sucesso de nossa Cooperativa.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Dupla irresistível

A Ricota Fresca Cooper é produzida com soro de leite, leite pasteurizado semidesnatado e ácido láctico. Com um baixíssimo teor de gordura, é pouco calórica e de fácil digestão. Já o Queijo Mussarela Cooper tem sabor levemente salgado e textura macia que facilita seu fatiamento. É fabricado, entre outros componentes, a partir do leite pasteurizado. Juntos, esses produtos transformam a receita publicada nesta edição em um prato delicioso. Confira na página 10. Para adquirir a Ricota Fresca Cooper, em peças de 500 gramas, ou o Queijo Mussarela Cooper, encontrado em embalagens com 500 gramas ou 2,4 Kg, procure-os nas melhores padarias e comércios da região ou chame o SDC (Serviço Domiciliar Cooper) pelo telefone (12) 2139-2230, por mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acesse www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.

Um é pouco, dois é demais!

O mineiro chegou à sala do patrão,
jogou todo o salário na mesa e disse:

— Chefe, o meu salário veio
com 50 reais a menos.

Indignado, o patrão falou:

— Engraçado, no mês passado, botei
50 reais a mais e você não disse nada.

— Pois é, patrão, um erro eu aceito, mas dois já é demais.



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 e Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



RETA FINAL

Promoção

Poupança Premiada Sicredi

Chegamos à reta final. Participe!
Poupe no Sicredi, **onde o dinheiro rende um mundo melhor.**

R\$ **1** MILHÃO
GRANDE PRÊMIO

SORTEIOS
SEMANAIS
R\$ **5** MIL



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: 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 0800 7247220. SAC ICATU 0800 2860109 (atendimento exclusivo para informações relativas ao sorteio de capitalização). Ouvidoria ICATU. Imagens meramente ilustrativas.

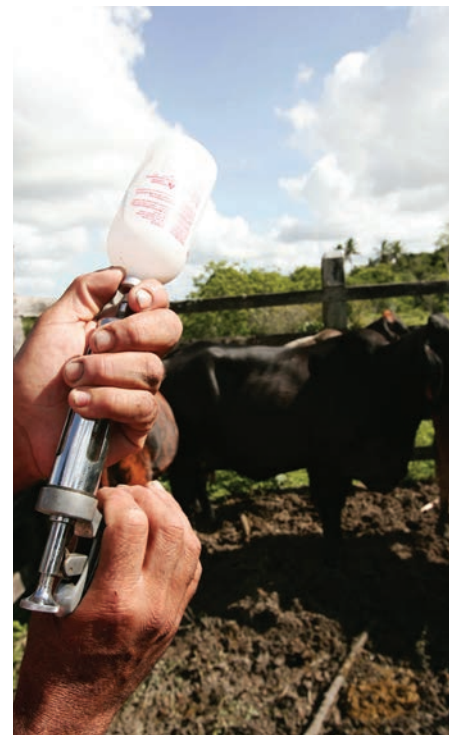
Vacinação contra a aftosa e brucelose

Do dia 1º até o dia 30 de novembro, os produtores precisam providenciar a vacinação do rebanho contra a brucelose e febre aftosa. A imunização do plantel segue o calendário padrão do Estado de São Paulo e, de acordo com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento e Coordenadoria de Defesa Agropecuária, não haverá prorrogação de prazos nem para aplicação da dose, nem para o envio da declaração. Devem receber a vacina contra a febre aftosa, no período determinado, todos os animais declarados de zero a 24 meses. Já contra a brucelose, a aplicação deve ser para bezerras declaradas de 3 a 8 meses de idade.

A Cooper ressalta que, de acordo com o Decreto 4578/01, é preciso comunicar a vacinação ao órgão competente (Defesa Animal) até o 5º dia útil do mês de dezembro de 2021.

Também são exigências e penalidades impostas pelo governo:

- Entregar uma cópia do Certificado de Vacinação ao setor de Atendimento ao Associado (localizado na Cooperativa), que estará à disposição da fiscalização.
- A não apresentação da cópia do Certificado de Vacinação impedirá que a Cooperativa receba o leite, nos termos do decreto citado.
- O não cumprimento da legislação vigente acarretará aos infratores sanções previstas em lei, com multas de até 2.500 UFESPs (Unidades Fiscais do Estado de São Paulo). O valor atual da Unidade é de R\$ 29,09, sendo 5 UFESPs por cabeça, ou seja, R\$ 145,05 por não vacinação e 3 UFESPs por cabeça, ou seja, R\$ 87,27 por não comunicar ao órgão competente no prazo determinado.



A vacinação contra a raiva não é obrigatória, todavia a Cooper recomenda que ela seja feita pelo menos uma vez ao ano, por estarmos em uma região na qual há presença significativa de animais vetores da doença.

Médicos-veterinários da Cooper

O plantão dos médicos-veterinários da Cooper para os meses de novembro e dezembro respeitará as datas que constam na tabela a seguir. As trocas devem ser comunicadas à Portaria por escrito e com antecedência. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Novembro	
Plantonistas	Dias
Junior	6 e 7
Robson	13, 14 e 15
André	20 e 21
Geraldo	27 e 28

Dezembro	
Plantonistas	Dias
Fernando	4 e 5
Camilla	11 e 12
Mauro	18 e 19
Robson	24, 25 e 26
Junior	31, 1º e 2 de Jan/22

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

45 anos de um feito!

Um sistema de transporte de leite mais moderno está completando 45 anos. Em 1976, pela primeira vez no país, o leite de um grupo de produtores da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos foi enviado das fazendas para a usina em um caminhão equipado com tanque refrigerado. Era o início da coleta do leite a granel. O pioneiro dessa ação foi o Dr. Manoel José de Alcântara, a quem a Cooper presta uma singela homenagem e a estende à sua esposa, Lygia de Carvalho Alcântara.

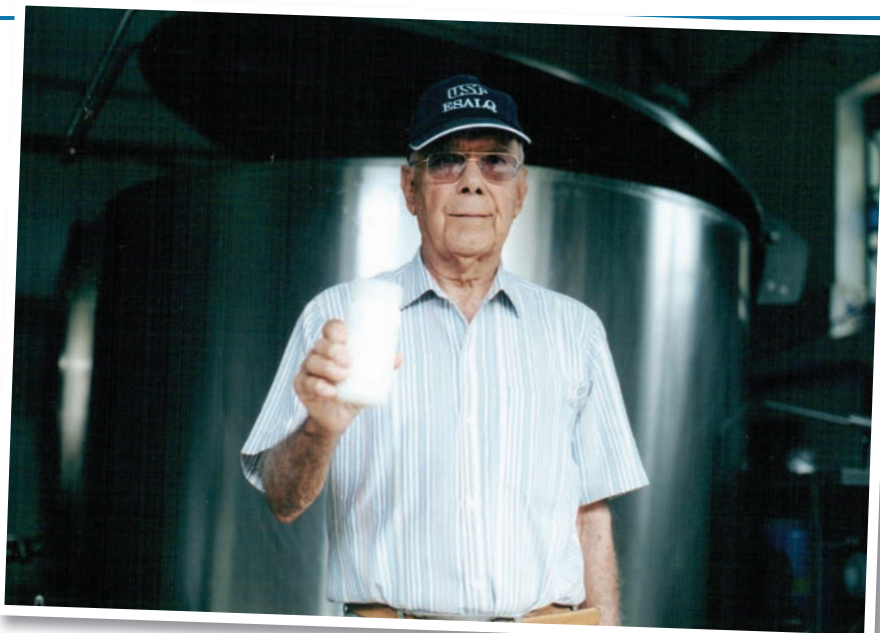
Engenheiro agrônomo de formação, Dr. Manoel formou-se pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo (Esalq-USP), em 1943. Faleceu em 14 de abril de 2016, aos 95 anos. A inovação capitaneada por ele foi um marco para a pecuária leiteira no Brasil.

A sua ideia surgiu de uma viagem ao Canadá, em 1973, quando observou como era o transporte de leite feito naquele país. Ele vislumbrou a oportunidade de utilizar o mesmo

sistema no Brasil e, ao conversar com produtores da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, importou um tanque de expansão de 2 mil litros para resfriamento do leite. Do equipamento, que não era produzido no país, a produção era bombeada para o caminhão-tanque e assim melhorava a higiene, a qualidade do produto e diminuía os custos com mão de obra.

Assim, em 1976, mais precisamente em Caçapava (SP), saiu da propriedade do Dr. Alcântara o primeiro caminhão transportando o leite a granel.

O Sr. José Mancilha de Carvalho, seu vizinho, também adotou o sistema. O novo meio foi apresentado aos associados da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos e, em pouco tempo, os produtores entenderam as vantagens da mudança. Se hoje o transporte feito em caminhões-tanque faz o leite de qualidade chegar até os consumidores, muito se deve à audácia, à visão de futuro e à vontade de inovar do Dr. Manoel José de Alcântara. À sua memória os nossos mais sinceros agradecimentos.



Palestra sobre LGPD

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizou em 28 de outubro um treinamento/palestra sobre a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei 13.709/2018, para o time de multiplicadores da Cooper.

O responsável pela ação foi o Dr. Alexandre J. Reifschneider R. Coelho. Segundo ele, durante o evento, o grupo participou com importantes perguntas para que, ao final, todos pudessem conhecer melhor e saber como podem agir no dia a dia de trabalho, visando garantir a privacidade e a segurança dos dados pessoais dos empregados, colaboradores e clientes. “Como cliente Cooper e Advogado do escritório Soares Picon, sinto uma grande satisfação em promover o projeto de adequação à LGPD. A Cooper segue se destacando no mercado e esta palestra é uma prova do cuidado da Cooperativa com a segurança e privacidade em tratar dados pessoais”, afirma.



A união é sinônimo de sucesso!

Equipe parceira é sinônimo de produtividade e lucratividade

Ao definir o sucesso de qualquer atividade, nos deparamos com a relação e interação direta das pessoas que fazem parte da equipe, na qual toda meta deve ser compartilhada e reconhecida, pois o esforço de todos contribui para que aquele objetivo seja alcançado.

A motivação de cada pessoa é individual e intransferível. Nós mesmos somos nossos maiores incentivadores, e cada dia começa com a nossa própria dedicação, coragem e disposição. Mas, em um ambiente de equipe, tanto os donos quanto os funcionários devem se motivar entre si, afinal a soma de cada gesto nos guia para o caminho do sucesso. Já dizia um grande sábio: o amor pelo que você faz te diferencia. Gostar do serviço que executa, seja ele qual for, é um

grande primeiro passo; um bom relacionamento com os colegas de equipe é um segundo grande passo, bem como caminhar todos com o mesmo objetivo, os integrantes de todo o processo devem ter o mesmo intuito, darem o seu melhor por uma causa inicial única.

Quando falamos de produção de leite, o assunto se torna ainda mais delicado, estamos lidando com pessoas e animais, o que torna todo dia na fazenda um desafio, os animais requerem muitos cuidados e cada detalhe é crucial para a saúde e consequente bem-estar de todos.

Quando um manejo é feito sem critério e sem a devida dedicação, os problemas começam a aparecer. Um leite para bezerro na temperatura incorreta, por exemplo, simplesmente pode desequilibrar toda a flora gas-

trointestinal do animal, fazendo com que grande porcentagem dos bezerros sejam acometidos por diarreias, pneumonias, entre outras doenças. Mas o que esse simples evento pode acarretar? A resposta é simples, ele interfere tanto na expectativa de vida dos animais jovens, que são o futuro da fazenda, bem como o relacionamento entre os funcionários e patrões, se estendendo ao próprio Médico Veterinário, que vai atender esses animais, que por muitas das vezes não tem o histórico do que realmente ocorreu tornando o tratamento mais laborioso e sem causa inicial aparente. Enfim, um pequeno gesto individual gerou diversas consequências negativas, e todos acabaram se prejudicando.

Somos um elo de cada corrente na produção. O entendimento de que temos que andar de mãos dadas é de difícil aceitação muitas vezes, e infelizmente não é incomum vermos cada pessoa fazendo o seu serviço de maneira individual, sem se preocupar em fazer bem feito, mas sim para cumprir o horário e retornar para casa o quanto antes. O descaso se torna comum, e uma sequência de problemas aparece. Resumindo: todos perdem, pois o sucesso depende da colaboração universal, sendo a união um fator predominante para alcançar o êxito. Isso não quer dizer que equipe unida e com o mesmo objetivo não terá dias difíceis, mas se todos fizerem a sua parte a conta sempre vai resultar em sucesso! Produtor, seja e tenha uma equipe na sua propriedade; não tenha funcionários, e sim parceiros. A união realmente faz a força!



Novo revendedor em Taubaté

A qualidade e o sabor sem igual da linha de produtos da Cooper agora estão ainda mais próximos dos moradores de Taubaté. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos firmou parceria com mais um revendedor e já está agradando bastante aos consumidores na região. É a padaria Paraíso, estabelecimento localizado na avenida São Pedro. O comércio, que fica em frente a uma rotatória da avenida Dom Pedro I e praticamente às margens da rodovia Presidente Dutra, atende aos moradores do bairro Alto de São Pedro e adjacências.

Fundada em 1986 pelo irmão primogênito da família Fonseca, o Dr. Helio Fonseca Meireles, hoje a padaria é dirigida pelo irmão e proprietário Devanir Meireles Fonseca e seu filho Natan Ito Fonseca. Segundo Natan, para atender todo o bairro, hoje eles contam com uma equipe formada por nove funcionários. “Todos os dias, produzimos mais de 3 mil pães de sal e doce. Além disso, todos os nossos produtos de laticínios são fornecidos pela Cooper”, explica.

Com produtos para o café da manhã e da tarde, a padaria Paraíso também funciona como um minimercado e comercializa itens para o dia a dia dos consumidores.

Natan explica que trabalha com toda a linha e o que é produzido por lá também usa os produtos fornecidos

pela Cooperativa. “Nós e os clientes estamos supersatisfeitos com essa parceria. Acredito que ela agregará

muito mais valor tanto para nosso estabelecimento quanto para nossos fregueses”, completa.



Padaria Paraíso

Rua São Pedro, 308, Alto de São Pedro - Taubaté.

:: **Funcionamento:** De segunda a sábado, das 6h15 às 20h. Domingos, das 6h30 às 12h

:: **Serviços:** padaria, laticínios, café da manhã, pães de sal e doces e itens para o dia a dia. Tel.: (12) 99739-7433



**GARANTA UMA PRODUTIVIDADE
EXTRA PARA O SEU REBANHO!**

Nutriphós
Nutrição e Saúde Animal

A força de uma propriedade leiteira

Quem vive em São José dos Campos ou passa pela região à noite, certamente já viu o fogo emitido por uma torre da Refinaria Henrique Lage – Revap. Bem ao lado deste conhecido ponto de referência, está a entrada de uma propriedade de sucesso. O Cooperado Claudio Müller é quem conta um pouco mais dessa história. “Estamos na Fazenda Haras Ipaú. Ela foi adquirida pela família para criar cavalos, isso mais ou menos em 1952. O nome do nosso primeiro cavalo era Ipaú”, explica. Alguns anos depois, os proprietários resolveram diversificar as atividades e construíram o mangueiro para iniciar a produção de leite, bem como uma pocilga para criação de porcos e apesar de emprestar o nome ao local, a história com os cavalos não foi adiante. Os animais que permaneceram definitivamente no centro dos negócios foram as vacas leiteiras. Já em 1957, a família passou a fazer parte da Cooperativa.

Claudio começou a tomar conta da fazenda muitos anos depois, em 1984. Residente em São Paulo, ele vem à propriedade semanalmente para verificar como está a lida. Admilson Luís Teixeira é o administrador. “Se não fosse o time a coisa não andava. Temos outros três funcionários que se somam à equipe. Tudo o que fazemos aqui é resultado de um trabalho conjunto. O Admilson são meus olhos e meus braços aqui, já que a maior parte do tempo estou em meu escritório em São Paulo”, explica.

A Fazenda Ipaú além da estrutura para a produção de leite, também tem casas para os funcionários. “Já chegamos a ter 9 residências. No passado, tivemos inclusive uma escola funcionando aqui”, afirma. Com o passar do tempo a fazenda foi sendo ‘cercada’. Hoje, além de estar entre a Revap e o Departamento de Ciência e Tecnologia Aeroespacial (DCTA), avançam em direção às terras os bairros

Setville e Campos de São José. A propriedade resiste a esse cenário, mas Claudio não tem dúvidas de que a região ainda será uma nova centralidade em São José dos Campos. “Quando isso acontecer em definitivo, a ideia é mudar tudo o que está ali para outro lugar e permanecer na atividade” diz com convicção.

A família de Claudio já acumula 64 anos de relacionamento com a Cooper, sendo mais de 37 anos diretamente com ele, fazendo questão de sempre estar envolvido com os negócios da Cooperativa. Já fez parte do Conselho diversas vezes e está muito próximo da diretoria, sempre à disposição para ajudar com ideias.

A estrada para o sucesso da Fazenda Ipaú tem, segundo o Cooperado, um caminho muito bem definido. “Primeiro, é preciso montar uma boa equipe e contar com todo o apoio técnico veterinário possível, lançar mão de toda a tecnologia disponível para inseminação, transferência de embriões e buscar sempre o melhor para os animais. Estudar sempre todas as opções para sua propriedade é fundamental e se você não conhece uma determinada coisa, procure quem saiba para te ajudar. Não posso deixar de lembrar que a troca de ideias entre nós cooperados também é importante e pode ajudar bastante”, destaca.

O fogo na chaminé da Revap, algumas vezes não está ardendo, muito pro-

vavelmente por questões técnicas da refinaria, mas continuará, por algum tempo, a ser um indicativo de onde é a entrada da Fazenda Ipaú. Mas ao cruzar a porteira, é possível perceber no ar que a chama de um futuro ainda mais promissor continuará acesa. Determinação, empenho e visão de futuro não faltarão para a propriedade continuar a melhorar dia após dia.



Ficha do Produtor

- **Cooperado:** Claudio Müller
- **Propriedade:** Fazenda Ipaú, São José dos Campos
- **Rebanho:** 62 vacas em lactação
- **Produto:** Leite resfriado
- **Produção média atual:** 950 litros/dia

Medidas contra a mastite e controle da CCS

Dando continuidade ao texto publicado na edição anterior sobre a Contagem de Células Somáticas (CCS), a revista Cooperando reforça as medidas profiláticas a serem tomadas para assegurar a sanidade do rebanho. A supervisão do tema é da médica-veterinária da Cooper Ludmila Santos.

Para que o leite mantenha a sua qualidade desde a sua origem até o ponto de venda, é preciso atenção total a uma série de fatores. Para o transporte da matéria-prima da propriedade até a usina, processamento e distribuição a padarias, comércios da região e comercialização via SDC, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos segue os mais rígidos parâmetros de qualidade para uma boa prática de fabricação de seus produtos.

Nas propriedades, o trabalho fica a cargo dos produtores. Vários são os pontos de atenção para que na outra ponta o consumidor receba um produto de excelência. A sanidade do rebanho, o manejo dos animais, a utilização e manutenção correta dos equipamentos de ordenha e o cuidado máximo para evitar a presença de microrganismos e resíduos de medicamentos fazem com que o leite possa ter a maior qualidade possível.

Evitar a mastite, inflamação da glândula mamária, é a principal medida para conter o aumento da CCS. Elas são células de defesa do sangue do animal que migram para o úbere. Ou seja, uma CCS alta indica infecção que pode causar mastite. Assim CCS é ao mesmo tempo parâmetro da qualidade do leite e ferramenta de controle e prevenção da doença.

Especialistas apontam algumas medidas básicas para o controle da mastite. Estabelecer metas controladas para a saúde da glândula mamária é uma delas. Para isso, em primeiro lugar, é recomendado analisar a situação do rebanho. Entre os critérios, podem ser utilizados o índice de CCS do tanque, a porcentagem de vacas



com alta CCS (mastite subclínica) e a ocorrência de mastite clínica. A proposta é colocar um objetivo para cada parâmetro e monitorar o quanto o processo está próximo de atingi-lo. Assim, cria-se um histórico e um controle efetivo da situação.

Oferecer ambiente limpo e confortável para os animais é essencial. O local onde as vacas ficam precisa ter baias limpas, secas e confortáveis. O manejo das camas precisa de atenção total e os locais de descanso também exigem cuidado. O local onde os filhotes nascem tem que estar sob controle para evitar novas infecções intramamárias.

Com relação à ordenha, obviamente ela precisa ser eficiente, rápida e, para que não seja motivo de novas infecções, os procedimentos como a realização do teste da caneca, para diagnóstico da mastite clínica, desinfecção dos tetos antes da ordenha, se-

cagem com papel-toalha descartável e colocação de unidades de ordenha devem ser realizados sistematicamente e de preferência sem alterações em todos os animais. Ao final dos trabalhos, é preciso realizar a desinfecção dos tetos, cobrir toda a superfície dos tetos com a solução desinfetante e, quando necessário, deve-se ordenhar as vacas com mastite por último. Além disso, os equipamentos precisam de manutenção e checagem rotineira e controlada. As teteiras devem ser trocadas periodicamente, de acordo com a recomendação do fabricante, e a lavagem e desinfecção realizada, imediatamente, após a ordenha.

Evidentemente, essas são apenas algumas medidas para o controle da mastite e redução da CCS. Na próxima edição, abordaremos outros procedimentos importantes para manter a qualidade do leite e a boa produtividade na propriedade.



Conchiglioni de espinafre com ricota, parmesão e mussarela

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão em forma de concha cozido al dente
- 400 g de creme de **Ricota Fresca Cooper**
- 300 g de espinafre cozido, picado e espremido
- 1 xícara (chá) de **Queijo Mussarela Cooper** ralado (100g)
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado (50g)
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de orégano
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O MOLHO:

- 500 ml de molho de tomate
- Suco de 1 laranja

PARA FINALIZAR:

1 xícara (chá) de **Queijo Mussarela Cooper** ralado (100g)

MODO DE PREPARO

1. Junte o espinafre, o creme de ricota, o queijo mussarela, o queijo parmesão, o alho, o sal, a pimenta-do-reino, o orégano e misture tudo.
2. Recheie o macarrão com a mistura.
3. Em um recipiente com o molho de tomate, junte o suco de laranja e misture.
4. Adicione o molho no fundo de um refratário, coloque os macarrões recheados, cubra com o queijo mussarela ralado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 20 minutos.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 13: Marcelo Antunes Cerqueira.

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dia 21: Luiz Antonio Alves.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Maria Lucia Romano Neves.

Dia 4: Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

Dia 20: Thais Dib Silva.

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 26: Vinicius Gabriel Moreira dos Santos.

Dia 27: Moacir Novaski Barbosa.

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.



Nota de falecimento

O setor lácteo no Brasil perdeu no dia 22 de outubro um importante expoente. Faleceu aos 87 anos Jorge Rubez, grande produtor de leite na cidade de Cruzeiro, presidente da Leite Brasil e da antiga Leite B. Ele foi uma liderança relevante, com forte atuação entre os anos 1970 e 2000. Foi um grande defensor dos produtores de leite e amigo há mais de 50 anos do Diretor-presidente Sr. Benedito Vieira Pereira. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos presta condolências à família.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2021

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	93.464
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	91.610
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	88.485
	4º	Benedito Vieira Pereira - São José dos Campos	63.918
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.097
	6º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	41.810
	7º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	29.485
	8º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	29.418
	9º	Claudio Müller - São José dos Campos	28.648
	10º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	27.786
	11º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	27.729
	12º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	27.600
	13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.826
	14º	José Rubens Alves - São José dos Campos	22.718
	15º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.805
	16º	Alexandre Racz - Caçapava	21.635
	17º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.166
	18º	Geraldo José Peretta - Caçapava	19.038
	19º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	16.425
	20º	José Afonso Pereira - Jacareí	16.200
	21º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	13.756
	22º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	12.775
	23º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	12.676
	24º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	11.550
	25º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	11.309
	26º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.041
	27º	Antonio Otavio de Faria e outro - Natividade da Serra	10.347
	28º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	10.269
	29º	José Carlos Garcia - Jambeiro	10.100
	30º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.420

Sua marca na Cooperando!

Ela já tem 489 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, a Vinac Consórcios e a Nutriphós 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.

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

Viva seus momentos junto com a Vinac!



**CONSÓRCIO
NÃO TEM
JUROS**



**MAIS DE 90.000
CARTAS DE CRÉDITO
ENTREGUES**



**A VINAC
É DA NOSSA
REGIÃO**



**UMA DAS MAIORES
ADMINISTRADORAS
DO PAÍS**



Cinto de segurança salva vidas.

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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

 /vinacconsorcios  @vinacoficial

