cooperando

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Ano XLIII | nº 510
Agosto 2023

ESPECIAL

Parabéns, Cooper!

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completa mais um ano de existência

MENSAGEM

A constância do produtor e os 88 anos da Cooper

Estamos passando por um período *sui generis* (sem semelhança com nenhum outro). O que tem ocorrido nesta entressafra é, seguramente, algo inédito para toda essa geração, uma vez que a remuneração ao produtor está baixa, quando deveria ser justamente ao contrário. Isso porque a época é de produção menor e mais cara. Tudo isso está ocorrendo em função de decisões governamentais que liberaram uma importação absurda de leite. Ele entra em nosso país, muito possivelmente via Mercosul, sem a certeza de que a produção é realmente de países que compõem essa organização. A probabilidade de estar ocorrendo uma triangulação é alta. Ou seja, é bem possível que esteja entrando leite em pó de regiões desconhecidas e de qualidade totalmente questionável. Isso fez com que muitas usinas e cooperativas fossem forçadas a baixar o preço ao produtor, sacrificando a classe, gerando um grande desestímulo e ocasionando em muitos casos o encerramento da atividade.

A Cooper usou mais uma vez a sua estrutura e uma estratégia para manter a boa remuneração. Isso se tornou bastante atrativo ao pecuarista de outras empresas e cooperativas. Diante desse cenário, chegou a hora do nosso produtor constante ser ainda mais valorizado. A intenção da Cooper é prestigiá-lo constantemente, remunerando da melhor maneira possível. Assim, cumprimos a nossa função de ser um porto seguro nos momentos de maior dificuldade. Por outro lado, continuamos a trabalhar muito para oferecer qualidade superior ao nosso consumidor, afinal é por ele que cuidamos intensamente da nossa eficiência.

Esperamos que nossos governantes repensem a possibilidade de valorizar mais o produtor nacional, inclusive para mantê-lo na atividade e para evitar que o país, no futuro, dependa totalmente de importações.

Mesmo com tudo isso, continuamos confiantes e reafirmamos que a constância e a perseverança historicamente prevalecem. O recado é muito claro. Aqueles que se mantêm na atividade se tornam vencedores, pois superam crises e são premiados com um futuro bastante promissor.

Não podemos nos esquecer de que no próximo dia 25 a nossa cooperativa completará 88 anos de existência. Parabenizamos todos aqueles que participaram e ainda participam da construção dessa rica história e que fazem a Cooperativa crescer cada vez mais.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente

DIA A DIA

Cooper Belle, o seu semidesnatado!

A Cooper tem um leite semidesnatado, ideal para quem opta por ingerir menos gordura na alimentação e manter a dieta balanceada. É o Cooper Belle, produto leve, saboroso e com a qualidade incomparável da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. Apresentado em garrafas plásticas de 1L e com tampa verde, ele pode ser adquirido nas melhores padarias e comércios da região.

Para receber o Cooper Belle no conforto de casa e ainda pagar somente no quinto dia do mês, conte com a praticidade do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Somente com o SDC você escolhe os produtos e os dias em que quer receber. Entre em contato pelo WhatsApp (12) 99624-0776, pelo número (12) 2139-2230 ou cadastre-se no site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/. É rápido, fácil e deixa as refeições do café da manhã, da tarde ou do almoço e jantar mais saudáveis e saborosas.

Trabaio em equipe!

Nhô Barnabé conta que quando era recém-casado levou a mulher a um médico. O doutor os mandou entrar.
Enquanto o caipira ficava junto à porta, só de olho, o médico mandou a mulher se deitar e começou o exame.
Apalpou o pescoço e perguntou:
— Dói aqui?
A mulher disse que não. Nhô Barnabé só olhando.
O médico apalpou na altura da clavícula, depois na altura do peito, depois na altura do estômago e foi descendo, apalpando e perguntando se doía.
Quando o médico chegou no umbigo, o caipira interrompeu:
— Oia aqui, seu dotor, daí pra baixo o senhor só pergunta e deixa que aparpá, eu mermo aparpo!

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

O Sicredi é especialista no campo tanto em crédito para o custeio como em investimentos.
Não importa o tamanho da produção, o atendimento é como você nunca viu, no digital e nas agências, com gente que conhece o agro como você.

Venha para o Sicredi. Onde seu agronegócio rende um mundo melhor.

Crédito Rural | Consórcios | Seguros | Investimentos e muito mais

Sicredi

SAC - 0800 724 7220 / **Deficientes Auditivos ou de Fala -** 0800 724 0525. **Ouvidoria -** 0800 646 2519.

Canal traz dicas para o produtor de leite

A Embrapa Gado de Leite, em parceria com o Canal do Criador, produziu um conteúdo interessante disponível no boletim A Força do Leite. São vídeos curtos (em torno de 5 minutos) com dicas para o produtor de leite. Já estão disponíveis os seguintes temas: Evite prejuízos causados pelos carrapatos, Dicas de como utilizar BRS Capiaçu, Colostro para bezerros: saiba a importância, Avaliação genética tradicional x genômica, BRS Capiaçu: saiba o melhor momento de colher, Prevenção da mastite e o uso racional de antimicrobianos, Intensificação da produção de leite a pasto – alternativa para pequenos e médios produtores, entre outros. Para assistir aos vídeos, acesse www.youtube.com/@CanaldoCriador, clique em playlists e em seguida na seção A Força do Leite.

Medidas contra a importação de leite

Em entrevista concedida ao Canal Terraviva, em julho, o ministro do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), Paulo Teixeira, afirmou que o Governo Federal vai propor medidas de apoio à cadeia leiteira para fazer frente à elevação da entrada de derivados lácteos no Brasil por meio de importações, fato que tem prejudicado os produtores nacionais. Ele afirmou que a iniciativa inclui ações de curto, médio e longo prazo.

De acordo com o ministro, o MDA está muito preocupado com o aumento da importação de leite no Brasil, afinal o preço do leite está alto, mas ao mesmo tempo isso comprime o preço do leite ao produtor nacional. Paulo Teixeira explicou que uma parte desse leite vem do Mercosul e entende ser necessário um processo de diminuição da importação para não prejudicar o produtor de lácteo nacional

O Ministério enviou uma carta, com propostas de ações, direcionada à Câmara de Comércio Exterior (Camex). Entre as medidas estão a instauração pela União de um processo antidumping, para ver se está ocorrendo uma concorrência desleal ou triangulação no comércio de leite, construção de um programa de compras institucionais e públicas e criação de um programa para o aumento de produtividade nacional. Para assistir à entrevista completa do ministro, acesse o YouTube e procure pela edição do dia 14 de julho, do canal AgroManhã. O trecho está no minuto 40, do programa publicado na plataforma.

Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

O plantão dos médicos-veterinários para os meses de agosto e setembro seguirá a tabela abaixo. 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.

Agosto	
Plantonistas	Dias
Camilla	5 e 6
Fernando	12 e 13
André	19 e 20
Robson	26 e 27

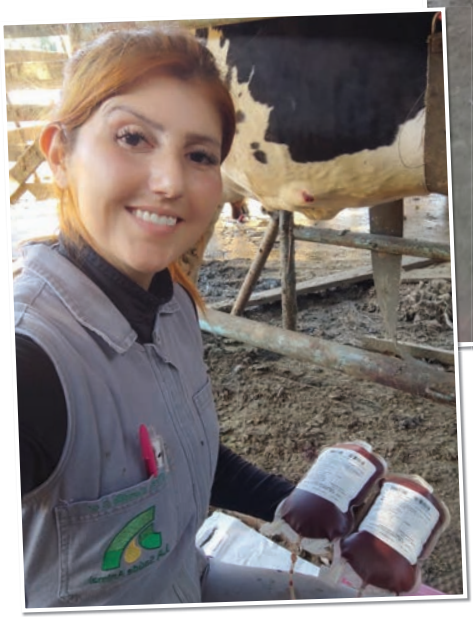
Setembro	
Plantonistas	Dias
Guilherme	2 e 3
Geraldo	7, 9 e 10
André	16 e 17
Camilla	23 e 24
Fernando	30 e 1º/10

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
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829

ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Anemia: quando optamos pela temida transfusão?

Saiba quando realizar e a importância do procedimento



Dra. Camilla de Souza Vieira

O sistema circulatório, popularmente conhecido como sistema cardiovascular, tem a função de proporcionar a nutrição adequada e fornecer oxigênio às células do corpo para a realização de suas funções vitais. Esse sistema é constituído por "tubos" (vasos sanguíneos: capilares, veias e artérias), que fazem o transporte do sangue, e pelo coração, o órgão propulsor que impulsiona esse sangue para todo o corpo por meio de mecanismos de condução elétrica e contração muscular.

O sangue é composto de uma parte líquida e outra celular (hemácias, leucócitos e plaquetas). Casos de anemia (do grego an – privação, haimia – sangue, significa falta de sangue) caracterizam-se pela presença de eritrócitos (hemácias), concentração de hemoglobina (proteína presente nas hemácias) e/ou hematócrito (percentual de eritrócitos no sangue) abaixo dos valores normais de referência. Tais alterações raramente são uma doença primária, ou seja, a anemia é um fator concomitante secundário a alguma enfermidade ou situação instalada no animal, constituindo-se como um sinal/sintoma, sendo necessário o conhecimento da causa dessa anemia para o tratamento terapêutico ser favorável e com melhor prognóstico.

Em nossa rotina, podemos observar casos frequentes de anemias hemolíticas (destruição das hemácias) devido às tão conhecidas "doenças do carrapato" anaplasmose e babesiose, e não menos importantes temos a leptospirose e a tripanossomíase nesse contexto. Casos de coccidioses ("curso negro") pelo seu potencial agudo levam a uma anemia nutricional devido à absorção inconsistente dos nutrientes juntamente com situações de sangue presente nas fezes. Vale lembrar dos casos de anemias tóxicas, como intoxicação por mercúrio e cobre, sendo mais comum por plantas tóxicas como a samambaia, além de casos nos quais se perde volume de sangue considerável em consequência de hemorragias de diversas origens, seja por cirurgias, traumatismos ou até rupturas de útero, lacerações de cérvix, vagina e vulva durante manobras obstétricas.

Aprendemos diversos cenários da anemia, mas quando a transfusão é necessária? Independentemente da causa, o agravamento clínico e o fator emergencial vão direcionar a conduta. Apesar das divergências entre autores, utiliza-se o fator hematócrito quando estiver no intervalo de 20%-15%, em que o estágio clínico teoricamente se tornaria precário e com alto risco de morte súbita por anóxia (ausência de oxigênio). Porém, na prática, muitas vezes não temos acesso a parâmetros laboratoriais, o que torna crucial analisarmos a condição real do animal, aferindo os sinais vitais e verificando a capacidade de ele se recuperar dessa anemia aguda. O diagnóstico clínico é padrão ouro na decisão: um animal apático, sem apetite, prostrado, com mucosas hipocoradas e sem responsividade merece atenção emergencial, pois a situação implica em um risco iminente de morte.

A transfusão repõe de maneira rápida os componentes do sangue pelo sangue total. Isso não só melhora o estado geral do animal, mas também o torna mais responsivo aos medicamentos direcionados para a doença em questão, fator primordial para salvar o animal. Porém, apesar de todos os benefícios que envolvem a transfusão, quais os desafios enfrentados nesse procedimento? Primeiro, ele deve ser feito por um profissional capacitado e com conhecimento da melhor maneira de execução. Segundo, é necessário saber escolher o doador levando em consideração o grau de parentesco, transfundir quantidades adequadas, administrar medicações compatíveis com o protocolo para cada animal e, por fim, fazer a prevenção de acidentes imunológicos, pois o motivo de a transfusão ser temida e muitas vezes evitada é que existe o risco real de morte por incompatibilidade sanguínea, mas normalmente pode ser evitado.

Que façamos a nossa parte da melhor forma para seguirmos sempre "dando o nosso sangue" e oferecermos um leite com cada vez mais qualidade. Fique atento, produtor, e mantenha-se sempre informado e com assistência técnica especializada para auxiliar nessa jornada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!

Décadas de luta e de conquistas!

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos está completando 88 anos de existência. Para marcar a data, a revista Cooperando entrevistou o Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, que falou sobre o início, os desafios ao longo do tempo e a força da Cooperativa.

Como foi a criação da Cooperativa, ainda nos anos de 1930, para os pioneiros produtores de leite?

"A Cooper nasceu em 1935, como filiada da Cooperativa Central Paulista, que havia sido fundada em 1933. O feito coube a um grupo de produtores pioneiros que, com evidente dificuldade, deu início às atividades nas margens da estrada de ferro. Isso foi estratégico, pois todo o leite inicialmente produzido era encaminhado para a capital (São Paulo) por meio do transporte ferroviário, em latões de 50 litros, em temperatura ambiente, porém com a matéria-prima resfriada com pedras de gelo dentro dos vagões. Somente em 1957 é que a Cooper foi transferida para o endereço atual. A entrada era na época feita pela Avenida Nelson Dávila e hoje pela rua Paraibuna, onde começamos a industrializar, engarrafar e comercializar o leite primeiramente com o nome leite Paulista, o que permaneceu até meados da década de 1980, quando houve uma separação da Cooperativa Central e nasceu então a marca de leite e produtos Cooper, que permanece até hoje."

O que representou para os fundadores associarem-se a um sistema cooperativista?

"O que mais representou foi a sensação de liberdade. Com a criação da Cooperativa, o produtor passou a ser o responsável pela produção, processamento e venda do seu próprio leite. Assim ele conseguiu fugir dos chamados, na época de atravessadores. Eram poucos laticínios que compravam leite e, por isso, eles adotavam o preço de melhor conveniência aos seus próprios interesses. Muitas vezes, sacrificando o produtor."

O que o Sr. aponta como a principal evolução da atividade leiteira para a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos?

"Ao longo de tanto tempo, tivemos muitas evoluções. A começar pela qualidade dos rebanhos, especialmente com relação à genética, que foi gradativamente se desenvolvendo. A alimentação do plantel também mudou bastante, assim como a evolução dos medicamentos disponíveis para os animais. Tudo isso foi surgindo e melhorando as possibilidades para o produtor se modernizar e produzir mais, melhor e com mais segurança. Com isso, por muitos anos, houve uma remuneração seguramente mais atrativa. No que se refere à Cooperativa, tivemos também importantes evoluções. Os avanços laboratoriais, especificamente, permitiram o processamento do leite com equipamentos capazes de garantir uma qualidade superior dos produtos para oferecermos excelência aos nossos consumidores."

O leite pasteurizado é seguramente o leite mais saudável. Como o consumidor percebeu, ao longo do tempo, que outro tipo de processamento é muito mais pobre nutricionalmente?

"O leite pasteurizado veio trazer

inicialmente ao consumidor a segurança de estar consumindo um produto imune às enfermidades eventualmente provenientes das vacas, como brucelose, tuberculose, entre outras. A pasteurização dá essa garantia ao consumidor para tomar o leite, inclusive sem ferver. Do início da década de 1990 para cá, houve o surgimento do leite UHT, que possibilitou o abastecimento de regiões distantes da produção. Mas, para quem está próximo das regiões produtivas, o grande privilégio é poder tomar o leite pasteurizado resfriado, comprovadamente superior nutricionalmente ao longa vida, produto submetido a altas temperaturas, chegando até 150°, comprometendo em grande proporção a qualidade do leite. A pasteurização foi comprovada pelo seu criador Louis Pasteur que o processamento do leite não precisaria ultrapassar os 75° para garantir que microrganismos ou bactérias patogênicas afetassem a saúde humana, assegurando também mais benefícios à saúde, com preservação de muitas vitaminas, proteínas e, especialmente, a manutenção dos lactobacilos vivos. São benefícios que acima dos 75° começa a se perder, acentuadamente."

A Cooper tem uma linha forte de produtos: leite, iogurte, manteiga, queijos e requeijão. Por que os produtos são tão bem aceitos pelos consumidores, frente aos concorrentes?

"A Cooper foi consolidando sua marca ao longo do tempo, exatamente pela qualidade de seus produtos. Hoje, existem muitos produtos que sofrem misturas, como o requeijão e alguns tipos de queijo. A eles são acrescidos componentes mais baratos, justamente com a função de abaixar o preço final e concorrer, de forma até desleal, no mercado. Isso leva o consumidor a optar pelo mais barato e sem atentar que aquilo não é especificamente oriundo do leite, matéria-prima inegavelmente melhor e mais eficiente nutricionalmente."

Como a Cooper se manteve tão sólida ao longo de tantos anos e tantas mudanças de governo?

"Principalmente com muito trabalho e com a colaboração maiúscula do grande número de cooperados e produtores, que buscam incessantemente melhoria na qualidade da matéria-prima. Soma-se a isso a especialização que a Cooper busca constantemente e a utilização de equipamentos de última geração, capazes de oferecer produtos comparados aos produzidos no primeiro mundo. Com essa qualidade ímpar, criamos uma marca muito forte, que é sinônimo de qualidade e de produto fresco. Isso fez com que ela se mantivesse líder do segmento no mercado da cidade e região, independentemente do grande número de concorrentes."

Como o Sr. vê o futuro e o curto, médio e longo prazo da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos?

"Como dizem: 'o futuro a Deus pertence'. Todavia, trabalhamos todos os dias pela fórmula de sucesso, com base na máxima 'Quem não é o maior, tem que ser o melhor!'. Ou seja, sabemos que não somos o maior oficialmente, hoje temos concorrentes inclusive multinacionais. Exatamente por isso, nos esforçamos muito, incansavelmente, para sempre oferecermos o melhor."

Qual é a sua mensagem para os associados, funcionários, parceiros, clientes e amigos, nestes 88 anos de aniversário da Cooper?

"Essa mensagem é usada rotineiramente pelos nossos meios de comunicação. Estou falando da constância e da confiabilidade que existem mutuamente entre direção e Cooperados. Somente por meio da persistência é que continuaremos a ser capazes de nos tornarmos constantemente vencedores. Portanto, aos Cooperados, clientes, fornecedores e amigos, a mensagem é de um imenso agradecimento. Não podemos esquecer da gigante participação dos nossos funcionários. Eles são considerados integrantes da família Cooper, pois vestem literalmente a camisa. Certamente, o empenho e a dedicação deste valoroso grupo são boa parte do sucesso da Cooper."

Encante-se na **Petit Paris!**

Um charme de estabelecimento em Jacareí, a Petit Paris nasceu com o objetivo de modernizar o conceito de padaria tradicional. Criado em 2021, o local é um misto de cafeteria, doceria e casa de pães artesanais inspirado nas cafeterias norte-americanas, com o objetivo de visar à praticidade, valorizando a qualidade por meio de produtos frescos e artesanais, e, ao mesmo tempo, oferecer um ambiente agradável e acolhedor. A proposta da Petit Paris é proporcionar um ambiente onde as pessoas possam se encontrar, desfrutar momentos de prazer tomando um delicioso café, comendo doces e lanches que lhe tragam a sensação de conforto e bem-estar. Seja de forma rápida e simples ou para levar para casa produtos de panificação e padaria do autosserviço, a Padaria e Cafeteria é o lugar ideal para viver uma nova experiência de consumo.

A loja tem 154m², conta com 19 funcionários e atende cerca de 800 clientes por dia. Aceita encomenda de pães caseiros, com dois dias de antecedência, e ainda oferece estacionamento amplo, uma vez que está localizada no HR Mall Villa Branca. O espaço tem 50 vagas, banheiros e área de serviço.

A parceria entre a Petit Paris e a Cooper é promissora. Segundo a sócia-proprietária Maria Fernanda Rizzo Nader, todo o leite utilizado na cafeteria, para servir o tradicional café com leite, chocolate quente, cappuccino, entre outras opções, é Cooper. Também são comercializados por lá os Leites Pasteurizados Top, Light e Zero Lactose. Já entre os queijos, estão disponíveis o Minas Padrão e Minas Frescal. Completam a linha de produtos os tradicionais Manteiga Extra e o Requeijão Cremoso, produzidos pela Cooperativa.

O sucesso da Petit Paris é tamanho que já existem planos para abrir mais uma loja, nos próximos anos. A julgar pelo excelente atendimento, alta qualidade dos produtos e satisfação dos clientes, são grandes as chances de ser mais um empreendimento diferenciado e de destaque.

– Padaria e Cafeteria Petit Paris –

:: Endereço: Avenida das Letras, nº 914-1108 - Vila Branca, Jacareí **:: Funcionamento:** De segunda a sábado, das 6h30 às 21h, e aos domingos, das 7h às 15h. **:: Serviço:** Panificação, pães artesanais, café, doces e lanches. Encomendas de pães caseiros, com dois dias de antecedência. **:: Telefone:** (12) 3570-5145 **:: WhatsApp** (12) 99650-3288 :: Instagram: @padariapetitparis

FUNCIONÁRIOS

Trinta e cinco anos de muita experiência!

A experiência é tão grande que ele conhece o funcionamento do equipamento até mesmo pelo som. “Ah, se o barulho está um pouquinho diferente, já sei exatamente o que está acontecendo e se precisa de algum ajuste”, afirma Sebastião Rodolfo Furtado da Silva, Operador de Máquina na Cooper. O funcionário natural de São Francisco Xavier, onde foi criado e morava com a família de oito irmãos, tem 35 anos de profissão. Ele conta que sua trajetória começou quando surgiu uma vaga no setor de expedição da Cooperativa. “Meu primo me avisou dessa oportunidade e eu vim me candidatar”, explica. Era junho de 1988 e o rapaz, com pouco mais de 20 anos de idade, saía do meio rural para enfrentar os desafios do emprego na cidade.

A vida de Rodolfo, na verdade, sempre esteve ligada ao leite. Antes de vir para a Cooperativa, ele trabalhava com o pai, Alexandre Furtado da Silva, que enviava a produção de leite para a Cooperativa e, antes disso, o avô Sebastião Luis Furtado também fazia isso. O dia a dia era tomado por tarefas como roçar o pasto, ajudar nos afazeres da propriedade, amarrar as vacas para ordenha etc. Até que o destino o levou a continuar a lida com o leite, mas de uma outra forma. “Foi um desafio muito grande para mim, porque não tinha muito conhecimento na cidade, mas vim mesmo assim”, revela. Rodolfo morou no Jardim Morumbi por 10 anos e se casou com Jocelia Aparecida da Rosa Silva, mudando-se para o bairro Chácaras Reunidas. Alguns anos depois, comprou um terreno e construiu sua casa no Bosque dos Ipês. Hoje tem uma propriedade, que pertencia ao seu pai, onde chegou a criar bezerros, mas atualmente serve para passeios e descanso da família.

Sobre sua trajetória na Cooper, Rodolfo explica que ficou pouco mais de três anos na expedição, trabalhando com o carregamento de produtos nos caminhões. “Depois desse tempo, passei para o empacotamento, onde estou até hoje.” Ele é um dos mais experientes na função e opera a máquina pneumática que faz o envase do leite em saquinhos. Ele sabe tudo do equipamento e afirma que o avanço da tecnologia melhorou muito a atividade com o maquinário, mas seu objetivo principal continua o mesmo: embalar o melhor leite para os consumidores da Cooper. Por falar nisso, quando questionado sobre qual produto mais aprecia, ele revela. “Claro que gosto bastante do leite. Levo sempre para casa, mas um que não ficamos sem é a manteiga. Minha mulher gosta muito”, conta com bom humor e ele explica o porquê. “A gente conhece o processo do início ao fim. Sabemos como tudo é feito com muita atenção, cuidado e excelência.”

Para Rodolfo, o dia a dia na Cooperativa foi e continua sendo muito bom, e parece que foi justamente esse ambiente que permitiu a ele a construção da forte jornada profissional. “Tudo o que consegui na vida foi por meio do que eu faço todos os dias aqui. Segui esse longo caminho com tranquilidade e, aos poucos, fui conseguindo minhas conquistas”, orgulha-se.

A satisfação de estar tanto tempo na Cooper tem uma explicação muito clara. O funcionário confessa que é uma pessoa realizada profissionalmente porque se sente em casa. “Meu local de trabalho é meu segundo lar. Assim, eu entrego o meu melhor, porque se estou em casa não tem como fazer diferente.”

RECEITA

Macarrão ao molho branco com camarão

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (da sua preferência)
- Água, sal e um fio de óleo para cozinhar o macarrão
- 500 g de camarão (qualquer tipo, de preferência médio)
- 1 cubo de caldo de camarão
- 5 colheres de azeite
- 1 cebola grande cortada em rodelas
- 2 dentes de alho
- 1 copo americano de **leite Cooper Top**
- 1 pouco de cheiro verde (coentro e cebolinha)
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 fatias de queijo **Mussarela Cooper**
- 1 pouquinho de salsa
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Prepare o macarrão e reserve.
2. Coloque o azeite numa panela e leve ao fogo, junte a cebola e o alho.
3. Deixe por um bom tempo (uns 5 minutos), depois junte o copo de leite, o cubo de caldo de camarão e o cheiro verde e deixe ferver.
4. Salgue a gosto.
5. Passe bem no liquidificador.
6. Coloque novamente na panela e leve ao fogo, junte o camarão e deixe uns 4 minutos, até o camarão cozinhar.
7. Depois junte o queijo, deixe que ele derreta e desligue o fogo. Junte o creme de leite e misture.
8. Coloque o macarrão num refratário, despeje o molho por cima e jogue a salsinha.

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 18: Paulo Victor Rodrigues Ribeiro de Castro.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: Antonio Markennedy Eugenio Monte e José Angelo dos Santos.

Dia 25: Gabriel Ferreira Rodrigues.

Dia 26: Sidnei Magalhães Silva.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Sabrina Ribeiro Costa e Thiago Lemes dos Santos.

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 8: Wagner Alcantara de Medeiros.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira e Alvaro Rodrigo Correa Oliveira.

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

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

RANKING LEITE

JULHO 2023

	Produtor	Litros/ Mês
1º	Airton Marson Junior - Caçapava	131.451
2º	Hissachi Takehara - Jacareí	104.545
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	90.336
4º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	54.048
5º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	52.730
6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	50.356
7º	Alexandre Racz - Caçapava	32.165
8º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi da Cruzes	28.699
9º	Claudio Muller - São José dos Campos	25.903
10º	José Rubens Alves - São José dos Campos	24.653
11º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.768
12º	Clayton Moreno Morais - São José dos Campos	19.690
13º	Adilerso Fonseca Miranda - Caçapava	19.240
14º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	17.403
15º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	17.249
16º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	16.914
17º	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.195
18º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	15.480
19º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	13.731
20º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	12.728
21º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	11.353
22º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.268
23º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.780
24º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.750
25º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.544
26º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.507
27º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.873
28º	Luiz Antonio Alves - São José dos Campos	7.727
29º	José Camargo de Castilho - Jambeiro	7.418
30º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	7.059

+DE
100MIL
SONHOS
REALIZADOS

GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
MOBI LIKE 70%	R$ 48.534,00	R$ 930,42
MOBI LIKE 80%	R$ 55.469,00	R$ 1.063,37
MOBI LIKE	R$ 69.323,00	R$ 1.328,96
GOL 1.0	R$ 78.160,00	R$ 1.498,37
HB20 1.0	R$ 82.990,00	R$ 1.590,96
SAVEIRO 1.6	R$ 94.490,00	R$ 1.811,42
STRADA 1.4	R$ 100.331,00	R$ 1.923,40
CITY EX 1.5	R$ 118.700,00	R$ 2.275,54
TORO 1.8	R$ 148.266,00	R$ 2.842,33
CRUZE 1.4	R$ 148.650,00	R$ 2.849,69
COROLLA XEI 2.0	R$ 154.690,00	R$ 2.965,48
COMPASS	R$ 188.508,00	R$ 3.613,79
L200 GL 2.4 DIESEL	R$ 246.894,00	R$ 4.733,08
HILUX CD 2.8 DIESEL	R$ 273.090,00	R$ 5.235,27
S10 CD 2.8 DIESEL	R$ 287.670,00	R$ 5.514,78

Tabela agosto/2023
O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

CINTO DE SEGURANÇA SALVA VIDAS

O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

VINAC consórcios 45 anos

Av. Cassiano Ricardo, 441 | Jd. Aquarius | S.J.Campos
0800 770 7811 | vinac.com.br
/vinacconsorcios @vinacoficial