

cooperando

Ano XLIV | nº 511
Setembro 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Para garantir o alimento do rebanho

Chegou o momento de fazer a análise do solo e se preparar para o plantio da próxima safra

Todo esforço gera resultado

O clima até aqui tem se mostrado atípico para a época: seco, normal para a estação, mas com temperaturas muito acima do normal, se comparadas às de outros anos. Isso representa um desafio a mais para o produtor; porém, indica a possibilidade de termos um período de chuvas antecipado, o que ajuda muito os produtores a iniciar os plantios mais cedo, proporcionando uma safrinha mais eficiente.

Estamos vivendo uma grande dificuldade neste período. Trata-se da desvalorização do nosso principal produto, o leite, principalmente em função de falhas governamentais autorizando importações volumosas processadas via Mercosul. Provavelmente grande parte delas é feita por meio de triangulação de leite oriundo de regiões exportadoras, cuja origem e qualidade são desconhecidas por todos nós.

Ainda temos esperança de que sejam tomadas medidas efetivas para corrigir essa situação e o produtor brasileiro voltar a ser realmente valorizado. Do contrário, teremos um desestímulo e uma diminuição sem precedentes da produção leiteira para o próximo ano.

Coincidentemente, o mesmo ocorre com o mercado da carne, que também teve um desmoronamento dos valores, trazendo prejuízos irreparáveis aos produtores. Esperamos que tudo isso seja recompensado e que a perseverança e a capacidade dos nossos produtores em superar crises possam ser maiores do que todos os problemas encontrados neste ano. Nosso desejo é que tudo possa ser recuperado e que as nossas atividades finalmente voltem à normalidade.

Com todas essas dificuldades, recomendamos aos produtores que não atrasem os preparativos do plantio da nova safra para o próximo ciclo. Lembrem-se: em momentos ruins é que surgem as grandes oportunidades. Todos que se precaveram no ano passado estão com mais facilidade para superar a crise momentânea. Que nossos produtores não se desanimem com o momento atual e se esforcem ainda mais e se preparem bem para o ano que vem. Saudações cooperativistas.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

A melhor manteiga? Temos!

No pão quentinho, no preparo de receitas requintadas e até no churrasco. Não é à toa que a expressão “na manteiga” remete à percepção de algo feito com capricho. A fabricação da Manteiga Extra Cooper é assim, produzida a partir de matéria-prima de alta qualidade: o leite. Ao chegar à Cooperativa, ele passa por análises laboratoriais e, então, segue para uma desnatadeira. É lá que ocorre a separação do leite e do creme de leite. Depois disso, é realizada a pasteurização e, na sequência, a fermentação. O creme de leite é levado para uma bateadeira até atingir a consistência perfeita. O resultado é a manteiga mais

saborosa do mercado. Para levar essa delícia para casa, basta procurá-la em tabletes ou em potes, nas versões com ou sem sal. A Manteiga Extra Cooper está disponível nas melhores padarias e supermercados da região ou pode ser adquirida pelo Serviço Domiciliar Cooper (SDC), que entrega esse e outros produtos da Cooperativa na porta da sua casa, no dia de sua preferência e com pagamento somente no quinto dia útil do mês. Para contratar o serviço, ligue para (12) 2139-2230 / (12) 99624-0776 ou acesse www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/ e preencha um simples cadastro que entraremos em contato.



Tá tudo certo!

Dois caipiras estavam no bar e ficaram com fome. Resolveram comprar um salame que estava em promoção. Sobrou metade do salame e o homem colocou no bolso para não perder. Os dois começaram a beber, beber até ficarem tortos. De repente, indo para casa, o salame começou a escorregar no bolso que estava furado. Foi descendo para dentro da calça até que ele, sem perceber, resolveu tirar água do joelho. Puxou o salame pra fora, bem tranquilo, e começou a escorrer tudo pela perna. Molhou tudo. Ele olhou e disse:
— Compadre, do céu, acho que estourou minha bexiga. O outro veio, olhou e disse: — Estourou foi nada. Tô vendo daqui o nó na ponta. Tá bem amarrado



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 agro
conta com
a gente
**além da
conta.**



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



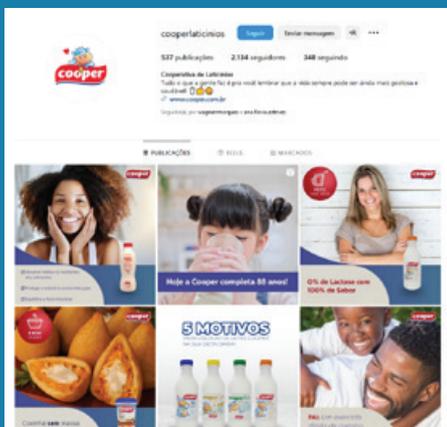
A Cooper na TV Thathi SBT

O Diretor-Presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, concedeu entrevista ao Conversa de Bastidores. O programa, conduzido pelo jornalista, escritor e professor universitário Fabrício Correia, vai ao ar às terças e quintas pela TV Thathi, afiliada do SBT, na RMVALE. O episódio 44, do qual o Sr. Bene participou, está disponível no YouTube. Ele falou sobre a história da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos e os desafios para o futuro do segmento.



Instagram da Cooper

Tudo o que a gente faz é pra você lembrar que a vida sempre pode ser ainda mais gostosa e saudável! A frase faz parte do perfil da Cooper no Instagram. Isso mesmo! A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos também está presente na plataforma. Além de informações sobre o que fazemos de melhor, dicas de pratos maravilhosos – como coxinha sem massa com Requeijão Cooper, tapioca de queijo branco e tomate, salada grega com queijo minas e lombo de bacalhau ao Leite Cooper – recheiam o Insta da Cooper. Está com os produtos frescos da Cooperativa em casa? Acesse o @cooperlaticinios, escolha uma receita e deixe o seu dia ainda mais especial.



Parabéns, veterinários, agrônomo e fazendeiros

O mês de setembro reserva três datas especiais. No dia 9, celebra-se o Dia do Médico-Veterinário. Já no dia 13, é o Dia Mundial do Agrônomo e, no dia 21 de setembro, comemora-se o Dia do Fazendeiro. A Cooper mantém um competente quadro de médicos-veterinários, agrônomo dedicado e continua firme e forte em função do esforço e empenho de seus associados. Por isso, parabeniza a todos esses profissionais pela grande tarefa que executam dia a dia e agradece o apoio de cada um.



A produção de leite em climas tropicais

A Embrapa Gado de Leite acaba de lançar a cartilha “Alguns Desafios de se Produzir Leite em Condições de Clima Tropical”. A pesquisadora Maria Gabriela Campolina Diniz Peixoto destaca, na apresentação da publicação, que o Brasil é um gigante na produção de leite bovino. O país registrou 35,3 bilhões de litros em 2021, obtidos de 15,9 milhões de vacas ordenhadas, refletindo uma média de 2.214 litros/vaca/ano.

Segundo ela, a condição ambiental apresenta, portanto, um fator primordial na eficiência dos processos de regulação térmica dos animais, podendo desencadear estresse calórico e prejudicar a produtividade e reprodução.

A cartilha, com 62 páginas e 29 tópicos, está disponível gratuitamente para download no site <https://www.embrapa.br/gado-de-leite/busca-de-publicacoes/>. Basta procurar pelo título da cartilha e baixar.

Zona livre de febre aftosa sem vacinação



São Paulo se tornará zona livre de febre aftosa sem vacinação, após a imunização a ser realizada em novembro. A comunicação foi feita ao Governo Estadual pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), em cumprimento ao Plano Estratégico do Programa Nacional de Vigilância para a Febre Aftosa (PNEFA). Com isso, São Paulo se juntará ao Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Tocantins.

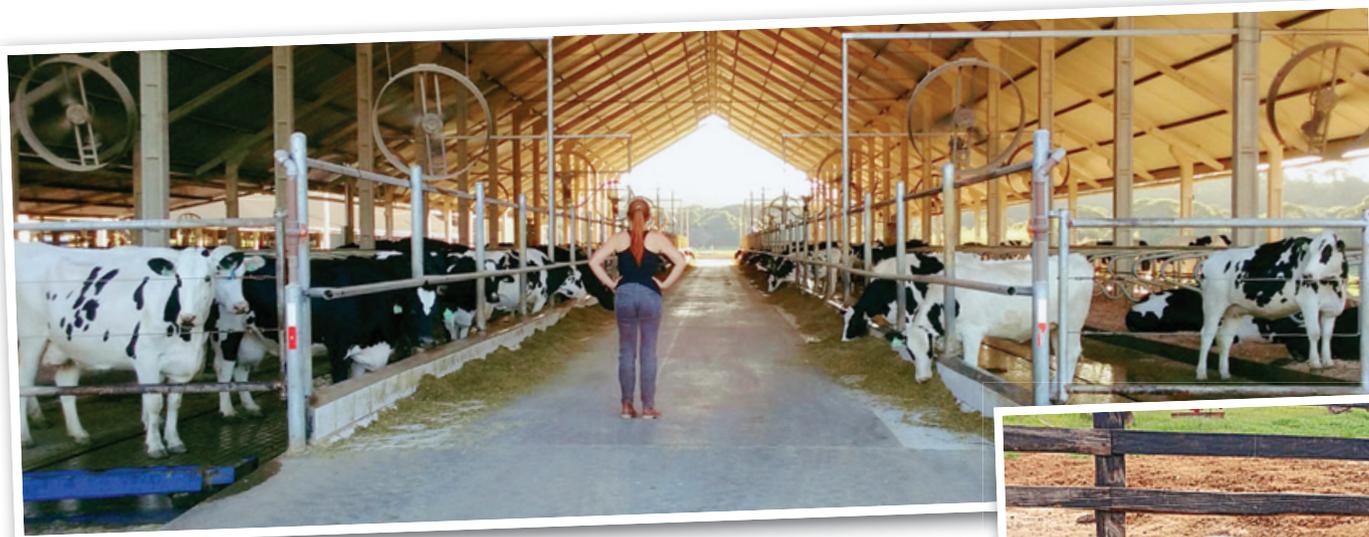
O Mapa informou no mesmo documento que, a partir de 1º de maio de 2024, os animais com origem em zonas livres com vacinação, caso de Roraima, Pará, Amapá, Maranhão, Piauí, Ceará, Pernambuco, Paraíba, Alagoas, Sergipe, Bahia, Rio de Janeiro e parte do Amazonas, não podem ingressar nos Estados que já suspenderam a vacinação.

A Cooper reforça que a campanha de novembro continua e todos os produtores devem se manter firmes na imunização de seus rebanhos.

Plantão dos médicos-veterinários da Cooper

A tabela a seguir apresenta as datas dos plantões dos médicos-veterinários para os meses de setembro e outubro. 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.

Setembro		Outubro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Guilherme	2 e 3	Fernando	7 e 8	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
André	7, 9 e 10	Mauro	12, 14 e 15	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Bruna	16 e 17	Robson	21 e 22	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Camilla	23 e 24	Guilherme	28 e 29	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
Geraldo	30 e 1º/10			Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
				Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
				Guilherme Ribeiro Almeida Machado	(12) 99714-0829
				Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410



Veterinários: médicos com “V” de vida!

Desde sempre cuidando da saúde dos animais, das pessoas e do meio ambiente

Dra. Camilla de Souza Vieira

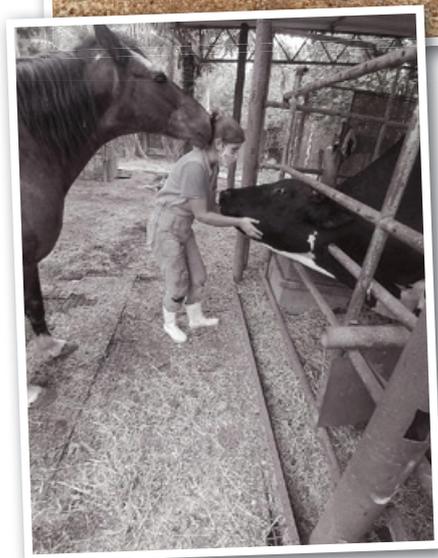
Em 9 de setembro, comemoramos oficialmente o Dia do Médico-Veterinário, uma profissão multidisciplinar essencial que exerce papel fundamental nas conexões entre saúde animal, humana e ambiental.

Quando falamos em Medicina Veterinária, somos envolvidos emocionalmente pelo amor aos animais, mas esse sentimento puro e altruísta se mescla com inúmeros outros fatores. A vocação pelo ato de curar vem de um princípio arcaico, e o exercício da profissão confunde-se com os primórdios da civilização humana e se relaciona diretamente com o processo de domesticação dos animais. Em 1980, no Egito, foi encontrado o Papiro de Kahoun, em que estavam descritas ações ocorridas há 4.000 a.C. ligadas à cura de animais, como procedimentos de diagnóstico, prognóstico, sintomas e tratamento de doenças que acometiam diversas espécies. O Código de Hammurabi (1.700 a.C.) e textos produzidos por Aristóteles também identificam a importância social do trabalho dos “médicos de animais”.

Já na Europa, os primeiros registros são da Grécia no século VI a.C.: em algumas cidades, cargos públicos eram reservados para os que praticavam a cura dos animais, os chamados hipiatras. Na era cristã, em Bizâncio (atualmente Istambul), foi identificado um verdadeiro tratado enciclopédico de meados do século VI, chamado de Hippiatrika. É um compilado feito por diversos autores, entre eles Apsirtos, considerado no mundo ocidental o pai da Medicina Veterinária.

Existem diversos relatos e documentos históricos que demonstram como evoluímos tanto em critérios científicos como empíricos (baseado na experiência e na observação), assim a base da Medicina Veterinária foi se lapidando e se tornando uma profissão com conceito de saúde única, e não apenas animal.

Para exercer a profissão, o médico-veterinário precisa, além de amor e dedicação, conhecer diversas áreas e ter a consciência da responsabilidade de lidar com vidas e tudo o que envolve a perda de um animal. Muitos admiram e acham linda a profissão, mas poucos dão



o verdadeiro reconhecimento! Para celebrar esse dia, trazemos o “V” de vida, de vital, de vocação e de valor. Valorize sempre o seu profissional, ele também é humano! A Cooper parabeniza todos os médicos-veterinários e agradece o comprometimento com a profissão. Produtor, fique atento, estamos todos juntos nesta caminhada. O quadro de profissionais da Cooper está à sua disposição!

Hora de saber como está o solo

Todos os anos, nesta época, a revista Cooperando relembra o produtor da necessidade de iniciar os preparativos para a próxima safra. Ter tranquilidade para alimentar o plantel durante a estação seca passa necessariamente por diversas ações e, quando elas são realizadas com antecedência, o resultado é sempre melhor. Isso envolve o cuidado com a terra que receberá o plantio, e a análise do solo é uma etapa essencial para atingir os objetivos traçados. Especialistas no assunto recomendam alguns passos para que ela seja eficaz, a começar pelos procedimentos para coleta da amostra. O Engenheiro Agrônomo Sergio Luis Peretta lista importantes passos e observações para que seja feito um bom trabalho:

- Utilize uma ferramenta apropriada, como uma sonda, para garantir precisão.
- Divida as áreas da propriedade de forma homogênea, considerando fatores como cor do solo, topografia e cultura.
- Identifique cada amostra coletada de forma adequada.
- Não mexa ou revolva o solo durante a coleta.
- Colete de 15 a 20 pontos (subamostras) para cada amostra.
- Certifique-se de que o solo esteja seco e bem misturado.
- Aguarde de 7 a 15 dias para obter os resultados das análises.
- Planejamento e organização são essenciais para uma coleta eficiente.

Resultados, correção e histórico

Se a análise do solo indicar a necessidade de calagem, o produtor deve aplicar o calcário antes do plantio das águas, entre setembro e novembro, evitando atrasos. É importante priorizar as operações e, se possível, realizá-las antecipadamente, pois até outubro os laboratórios e mineradoras ficam sobrecarregados. Os resultados da análise podem indicar a aplicação de calcário dolomítico para corrigir o pH,



teores de Cálcio (Ca) e Magnésio (Mg), e neutralizar o Alumínio (Al) tóxico para as plantas, melhorando as características químicas do solo. Considerar o histórico de análises e o uso passado da terra é fundamental para compreender a resposta do solo e das culturas à aplicação de calcário e adubo. Lembrando que os dados obtidos podem orientar a escolha das culturas e práticas de manejo, além das variedades mais tolerantes à acidez em solos com pH baixo ou alto teor de Alumínio.

A escolha do equipamento

De acordo com o material da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, os equipamentos mais adequados para a coleta de solo são os trados (holandês, rosca, sonda) e a pá reta. O produtor pode também fazer uso de enxadas, enxadões, pás, cavadeiras, boca-de-lobo etc. Para a coleta, também é preciso um balde e sacos plásticos para armazenar as amostras. Todos os equipamentos devem neces-

sariamente estar limpos e sem resíduo de adubo ou calcário. Ressaltando que a sonda é o equipamento mais recomendado para a coleta de amostras, por proporcionar uniformidade na quantidade de solo e na profundidade da amostragem (0-20cm e 20-40cm).

Orientações profissionais

As recomendações contidas no texto são básicas e, por esse motivo, mesmo que o pecuarista seja experiente, é altamente recomendado consultar um técnico ou Engenheiro Agrônomo para garantir o sucesso e a precisão da coleta de amostra de solo, interpretação das análises e orientações sobre a aplicação de calcário e adubação. Seu conhecimento é fundamental para uma agricultura bem-sucedida e sustentável, mas para ajudar a Cooper tem à disposição dos associados o Agrônomo Marcio Aquino. Ele pode contribuir para que essa importante preparação aumente as chances de obter uma lavoura de alto rendimento.

Nasceu para ser grande!



A trajetória dos Supermercados Mandarin teve início com um sonho e uma ideia do fundador em abrir um comércio. Assim, nasceu a primeira mercearia do bairro Santo Antônio, em Jacareí. Com muito trabalho e prioridade para o bom atendimento ao público, logo o estabelecimento cresceu e foi preciso procurar um local maior para continuar as atividades. Com participação de mais duas pessoas, que se tornaram sócias, e com foco total em melhorar ainda mais o atendimento, abriu as portas na avenida São Jorge, divisa entre o bairro Cidade Salvador e Santa Marina, o Mercadinho Santa Marina.

O mercadinho foi então crescendo com o bairro e logo o espaço também ficou pequeno para atender a população local. “Ali foi o divisor de águas. Ficou claro que quando o objetivo é melhorar atendimento ao cliente, com produtos de qualidade e preço competitivo, o crescimento é inevitável. Na época, com ousadia e fé, os proprietários constataram que estavam no caminho certo. Assim, deram o primeiro passo para o que hoje é o Supermercado Mandarin. Adquiriram um terreno maior que com-

portaria o galpão para construção do supermercado”, explica o Gerente Oerlen Aparecido da Silva.

A mudança não foi fácil no começo, mas novamente com fé, muito trabalho e sempre honrando os compromissos com credores, funcionários e colaboradores, o Supermercado Mandarin se estabeleceu e seguiu em frente, gerando mais trabalho. “Os clientes ganharam mais opções dentro do bairro, sem a necessidade de ir à cidade para fazer as compras, afinal tinham perto de casa um supermercado com um nome forte e

crescendo cada vez mais”, conta Oerlen.

O tempo passou e hoje, com 29 anos, o Mandarin está mais forte que nunca. São quatro lojas, sendo a matriz na avenida São Jorge, nº 2010, (Cidade Salvador) e as filiais na rua Takeo Ota, nº 298, (Parque Meia Lua), na avenida Sebastião Lopes, nº 42 (Nova Esperança) e na rua Napoleão Monteiro, nº 285 (Vila Tesouro), em São José dos Campos. Só na matriz, a unidade recebe, em média, 1.400 clientes ao dia.

A Cooper é um dos fortes parceiros dos Supermercados Mandarin e marca presença diariamente com o Leite Cooper Top, o Zero Lactose, o Lac Mix, o Requeijão Cremoso, Queijos e Cooper Lacto. “A Cooperativa também sempre participa de datas festivas, como Dia das Mães e Dia dos Pais”, destaca o Gerente. Além dos produtos frescos Cooper, padaria, açougue e hortifrúti estão entre os diferenciais do supermercado, que prima pela qualidade e busca, desde sua fundação, agradar sempre mais os clientes. Com estacionamento em todas as lojas, o quadro de funcionários conta com 160 empregados. Sem perder o foco, o estabelecimento tem como meta ampliar o açougue e a padaria da matriz até outubro de 2024.



– Supermercados Mandarin –

:: **Endereço:** Avenida São Jorge, 2010 – Cidade Salvador, Jacareí. :: **Funcionamento:** De segunda a sábado, das 7h às 22h, e aos domingos e feriados, das 7h às 20h. :: **Serviço:** Quatro lojas com estacionamento, padaria, açougue e hortifrúti. :: **Telefone:** (12) 3951-5267 :: **WhatsApp:** (12) 99684-0801 :: **Instagram:** @mandarinsupermercados.

Um sotaque nordestino na Cooper

Ele é natural de Florânia, município do interior do Rio Grande do Norte com pouco mais de 10 mil residentes e distante cerca de 230 km de Natal, capital do estado. Raimundo Leôncio da Silva tem 34 anos de dedicação ao trabalho na Cooper. Ele veio do interior do Nordeste para São Paulo em 1987 por intermédio do tio que morava em São José dos Campos. Chegando ao Vale do Paraíba, começou a trabalhar com obras na Embraer. Lá permaneceu um ano e oito meses e, uma semana depois que deixou o emprego, recebeu uma ligação de sua irmã chamada Maria. Ela trabalhava

na Cooper e o contato era para avisar sobre uma vaga na área de empacotamento. Assim começou a trajetória de Raimundo na Cooperativa, mais precisamente em fevereiro de 1989. Com mais de três décadas vivendo na região, ele não perdeu o sotaque e ao relembrar da infância revela que antes de deixar sua terra natal lidava com gado de leite. Coincidentemente, suas primeiras atividades na Cooper envolveram diretamente o leite. “A gente trabalhava embalando o leite para expedição. Fiquei mais ou menos 5 anos neste setor do empacotamento”, conta. Depois disso, Raimundo foi

então transferido de área e começou a trabalhar diretamente com a produção do iogurte e da bebida láctea e atualmente ele também lida com o leite fermentado. De poucas palavras, o funcionário responde sem rodeios como é trabalhar na Cooper. “Para mim, o trabalho aqui é muito bom.” Sobre sua caminhada, ele afirma que só tem coisas boas para lembrar.

A vida pessoal também é motivo de orgulho para Raimundo. Casou-se em 1992 com Josefa Neta da Silva e tem três filhos: os gêmeos Renan Leôncio da Silva e Renilton Leôncio da Silva, e Raiuma Silva. Hoje vive no bairro Cruzeiro do Sul, zona sul da cidade, e para casa ele garante que leva sempre o melhor. Por isso, além do gosto mais do que justificado pelo iogurte e pela bebida láctea, Raimundo afirma que também gosta muito dos queijos da Cooper.

O segredo para estar tanto tempo trabalhando na mesma empresa Raimundo não esconde. A necessidade de trabalhar é óbvia, mas para ele faz mais sentido ainda permanecer em um lugar onde se sente muito bem e construiu uma história. “Agradeço a Deus e aos colegas pelo meu trabalho. O que eu conquistei na minha vida foi pelo que eu fiz e ainda faço aqui. Com relação à minha família, é só alegria e bençãos”, finaliza.





Costelinhas de porco ao forno

INGREDIENTES

- 500 g de costelinha de porco limpas e cruas
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- Sal a gosto
- 1/2 colher (chá) de pimenta do reino moída

Molho de churrasco

- 1/2 xícara (chá) de sumo de limão
- 1 colher (chá) de raspa de limão
- 1 colher e 1/2 (sopa) de molho inglês
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de Ketchup
- 1/2 xícara (chá) de vinagre
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/4 xícara (chá) de **Manteiga Extra Cooper**
- Sal a gosto
- pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Lave e limpe as costelinhas.
2. Tempere-as com sal e pimenta do reino.
3. Enrole-as em papel alumínio e coloque-as em um refratário por cerca de 2 horas a temperatura média (dependendo do forno).
4. Depois, desenrole-as e coloque-as no mesmo refratário banhadas ao molho de churrasco e leve-as ao forno por 30 minutos ou até ficarem douradas.

Molho

5. Em uma tigela, misture a manteiga, o óleo, vinagre e catchup.
6. Tempere com o alho esmagado.
7. Junte também o molho inglês, sumo de limão, raspa de limão, sal e pimenta.
8. Leve ao fogo e deixe que levante fervura.
9. Retire do fogo e deixe repousar um pouco.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Setembro (2ª quinzena)

Dia 22: José Galvão de Carvalho.

Dia 23: Benedito Vieira Pereira.

Dia 27: José Camargo de Castilho.

Outubro (1ª quinzena)

Dia 1º: Valdinei Coelho Ribeiro.

Dia 8: José Francisco de Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Setembro (2ª quinzena)

Dia 17: José Osvaldo de Faria e

Luiz Fernando Silva.

Dia 19: José Anchieta Gonzaga.

Dia 20: Edivaldo Ferreira Villas Boas.

Dia 23: Vera Regina Soares.

Dia 26: Caio César Ferreira.

Dia 27: José Geraldo Ribeiro.

Dia 29: Cinthia Yuka Kanzawa.

Dia 30: Julia de Paula Gomes.

Outubro (1ª quinzena)

Dia 1º: Rodolfo Ferreira dos Santos.

Dia 3: Aldo Alves Correa e

Edson Donizette Moreira Pedro.

Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva.

Dia 6: João Rosalve da Silva.

Dia 11: Leandro Vitoriano Lemes.

Dia 14: Jean Francisco Barros Pereira.

Dia 15: Francisco Marciel da Silva Negreiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

AGOSTO 2023

RANKING LEITE	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Airton Marson Junior - Caçapava	130.903
2°	Hissachi Takehara - Jacarei	109.014	
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	96.101	
4°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	61.719	
5°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	56.532	
6°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	54.118	
7°	Alexandre Racz - Caçapava	28.169	
8°	Claudio Muller - São José dos Campos	25.673	
9°	José Rubens Alves - São José dos Campos	25.195	
10°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	24.477	
11°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	24.354	
12°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	24.176	
13°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	20.943	
14°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	18.203	
15°	Geraldo José Peretta - Caçapava	16.970	
16°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	16.671	
17°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	15.684	
18°	Benedito Manoel da Silveira - Jacarei	14.159	
19°	Antonio Otavio de Faria - Natividade da Serra	13.667	
20°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	13.265	
21°	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	12.725	
22°	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	11.928	
23°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	11.054	
24°	José Paulo de Souza - Igaratá	10.552	
25°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	10.198	
26°	José Carlos Garcia - Jambeiro	10.060	
27°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.813	
28°	José Camargo de Castilho - Jambeiro	8.072	
29°	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	8.056	
30°	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	7.717	



Grupo Ourho
é **excelência em**
prestação de serviços
em **facilities e RH.**

Há **30 anos** atuando de forma estratégica na gestão de pessoas.

Já **concluiu mais de 130 mil empregos** e conta com mais de **2 mil colaboradores.**

Soluções em facilities

- Zeladoria;
- Portaria Remota;
- Vigilância;
- Monitoramento;
- Portaria 24h.

Soluções em RH

- Mão de obra temporária/efetiva;
- Recrutamento e seleção.

Com sedes em São José dos Campos, Taubaté e Lorena.

Entre em contato e fale com um das nossas atendentes: (12) 98308-0098

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- 🌲 Mourões, esticadores e palanques para currais
- 🌲 Esteios, linhas e caibros roliços
- 🌲 Postes para eletrificação interna
- 🌲 Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - SJCampos (0xx12) 3923-5201

VAMOS JUNTOS IMAGINAR O FUTURO

Chegamos à era da inteligência artificial.

Uma era de novas perspectivas, que pode unir o novo com o velho, o sonho com a realidade.

A era dos carros inteligentes e, quem sabe, até voadores.

Mas tem algo que não mudou: a melhor forma de realizar os seus sonhos.

Vamos juntos imaginar esse futuro?



GRUPOS DE 60 MESES

VEÍCULO	CRÉDITO	PRESTAÇÃO
FIAT MOBI LIKE 70%	R\$ 49.000,00	R\$ 939,35
FIAT MOBI LIKE 80%	R\$ 56.000,00	R\$ 1.073,55
FIAT MOBI LIKE 1.0	R\$ 69.990,00	R\$ 1.341,74
FIAT ARGO 1.0	R\$ 80.990,00	R\$ 1.552,62
HB20 1.0	R\$ 82.990,00	R\$ 1.590,96
ONIX 1.0	R\$ 84.850,00	R\$ 1.626,62
SAVEIRO 1.6	R\$ 94.770,00	R\$ 1.816,79
FIAT STRADA 1.4	R\$ 100.990,00	R\$ 1.936,03
CITY EX 1.5	R\$ 118.700,00	R\$ 2.275,54
CRUZE 1.4	R\$ 149.390,00	R\$ 2.863,88
FIAT TORO 1.8	R\$ 149.900,00	R\$ 2.873,66
COROLLA XEI 2.0	R\$ 155.790,00	R\$ 2.986,57
Jeep COMPASS SPORT 2.0	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 setembro/2023

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