

cooperando

Ano XLIV | nº 513
Novembro 2023

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Leite é pasteurizado, e pasteurizado é Cooper

Ao preferir a Cooper, você leva para casa
qualidade e sabor incomparáveis

A força da nossa Cooperativa

Estamos habituados a superar crises, mas a que enfrentamos atualmente pode ser uma das mais desafiadoras até o momento. Isso se deve às medidas governamentais que provocaram um aumento sem precedentes nas importações de leite via Mercosul. Essa situação suscita preocupações, uma vez que existe a possibilidade de triangulação de leite de países onde a produção é subsidiada. Isso coloca em risco a situação dos produtores brasileiros e levanta dúvidas quanto à origem dos produtos, que frequentemente é desconhecida.

Inegavelmente, são tempos difíceis para os produtores em todo o país. Entretanto, como mencionamos anteriormente, os produtores estão acostumados a superar crises. Nossa Cooperativa, que representa o produtor de leite, sempre esteve e pretende continuar ao seu lado, com os pés no chão. Estamos atentos a todos os obstáculos que possam surgir. Por essa razão é que sempre falamos nesta coluna que a Cooper sempre foi e continua sendo o porto seguro de todos aqueles que participam dela de alguma forma.

Hoje, nossa Cooperativa, apesar de todos os problemas, continua na liderança das empresas que melhor remuneraram os produtores em nosso país. Todos aqueles que confiam na Cooper são testemunhas disso. A cooperativa, graças ao seu esforço e à sua forma de administrar, consegue ainda mostrar ao nosso produtor que a perseverança, constância e união nos mantêm fortes e nos ajudam a permanecer na atividade. Ao contrário de muitos aventureiros que, em épocas de escassez, tentam leiloar sua produção e se esquecem que, em um momento crucial, quem pode ajudar a mantê-los na atividade são as cooperativas fortes, e a Cooper se orgulha disso.

Esperamos que as medidas governamentais possam nos ajudar a ultrapassar essas dificuldades. Uma delas é a manutenção do Programa Mais Leite Saudável, do qual a Cooperativa participa, reservado apenas para as empresas que não praticam importações de produtos lácteos.

Aproveito a oportunidade para expressar nosso profundo agradecimento a todos os nossos produtores que se beneficiam do recebimento gratuito de sêmen de alta qualidade. Isso certamente contribuirá para a melhoria genética de seus rebanhos.

Saudações cooperativistas!

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



O sabor que você deseja ao seu alcance!

Imagine desfrutar de um queijo delicioso com a garantia de que ele é produzido com rigorosos padrões de boas práticas, incluindo testes laboratoriais de alta exigência e qualidade excepcional. Isso só é possível com os queijos da Cooper. O Minas Padrão, por exemplo, é elaborado a partir da melhor matéria-prima, o leite pasteurizado. Com um processo de maturação de, no mínimo, 25 dias, ele revela uma casca fina amarelada e uma acidez suave que encanta

desde a primeira mordida. Disponível em peças de 1 kg ou 500 g, este queijo é uma verdadeira tentação e oferece textura superior. É a escolha perfeita para o café da manhã ou pratos refinados. Agora, degustá-lo com um bom vinho pode tornar seu momento indescritível! Para viver essa experiência incrível, solicite a entrega em sua casa por meio do Serviço Domiciliar Cooper, via WhatsApp (12) 99624-0776, ou encontre-o nas melhores padarias e comércios da região.

É sempre bom perguntar

A viúva tinha um filho e não sabia mais o que fazer para fazê-lo parar de beber. Ele passava noites dormindo pelas ruas, bêbado. Então, ela pediu socorro para um grupo de amigos, e eles decidiram ajudá-la. Conseguiram um caixão de defunto, pegaram o filho bêbado na rua enquanto ele dormia, colocaram-no dentro do caixão para assustá-lo e o levaram para o cemitério. Acenderam quatro velas e posicionaram quatro amigos um em cada canto do caixão. Lá pelas tantas, o bêbado acordou, sentou-se no caixão, passou a mão nos olhos, olhou para um lado e depois para o outro e perguntou: — Você aí, quanto tempo faz que está aqui?

A pessoa respondeu: — Faz 10 anos que estou aqui.

O bêbado continuou: — E você?

Outro respondeu: — Faz 20 anos.

Outro emendou que já fazia 30 anos. O último disse: — Estou aqui há 40 anos.

O bêbado então não teve mais dúvidas: — Ah, então é você mesmo. Como está aqui há mais tempo, você não sabe onde a gente encontra um boteco bom para beber uma pinga?



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.





**Não é só
dinheiro.
É um parceiro
para o produtor
contar.**

O Sicredi nasceu no campo, tem suas raízes no agronegócio e conhece como ninguém a sua realidade. Aqui, o produtor rural conta com um parceiro experiente que entende suas necessidades e tem as melhores soluções: crédito rural, consórcios, investimentos, seguros e muito mais. Conte com o Sicredi para trazer inovação e desenvolvimento para sua produção.

Não é só dinheiro. É ter com quem contar.



Abra sua conta.



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

7 motivos para comer queijo

Se você adora queijos, a seguir temos excelentes razões para continuar a consumi-los. Além de deliciosos, eles proporcionam uma série de benefícios nutricionais que podem fazer com que você os aprecie ainda mais.

1) São boas fontes de proteína, o que é essencial para a construção e reparo de tecidos em nosso corpo. A proteína também é importante para manter a sensação de saciedade.

2) São ricos em cálcio, que é fundamental para a saúde óssea. O cálcio também desempenha um papel vital na contração muscular, na transmissão de impulsos nervosos e na coagulação do sangue.

3) Podem fornecer uma variedade de vitaminas e minerais, incluindo vitamina A, vitamina B12, riboflavina, niacina e fósforo.

4) O cálcio e o fósforo presentes nos queijos podem ajudar a fortalecer os dentes e prevenir a cárie dentária.

5) A vitamina A e a vitamina B12 encontradas nos queijos são essenciais para o funcionamento adequado do sistema imunológico.

6) Contêm proteínas de alta qualidade com todos os aminoácidos necessários para o corpo.

7) Os queijos como Mussarela e Queijo Minas Frescal são deliciosos e versáteis, podendo ser usados em uma variedade de pratos, desde sanduíches e

pizzas até saladas e aperitivos.

É importante lembrar que consumir queijos de procedência desconhecida, muitas vezes produzidos em propriedades particulares, significa estar sujeito ao risco de ingerir produtos contaminados, potencialmente prejudiciais à saúde.



Pesquisa sobre o produtor de leite brasileiro



Uma pesquisa inédita conduzida pelo MilkPoint Ventures analisou quase 1/3 do leite inspecionado no Brasil, utilizando informações de 41 laticínios, incluindo cooperativas e não cooperativas. Comparada a um estudo semelhante realizado em 2013, a pesquisa destaca transformações significativas na produção de leite do país nos últimos 10 anos.

O relatório revela dados essenciais, como mudanças no número de propriedades produtoras de leite, o tamanho médio dos produtores, estimativas do número de produtores formais e correlações entre o volume de produção e sistemas de produção. O Brasil está passando por uma notável transformação na produção de leite, resultado de mudanças ocorridas ao longo de déca-

das e fatores recentes, como o aumento da competição pela terra, demandas de qualidade mais rigorosas e avanços tecnológicos. Dados apontam que a presença de cooperativas sólidas beneficia os produtores, embora esse tópico necessite de estudos adicionais. Políticas públicas setoriais devem se adaptar a diferentes públicos, oferecendo acesso a crédito, assistência técnica e oportunidades de mercado para produtores de menor porte, enquanto incentivam a eficiência na produção em larga escala para grandes explorações. A criação de ferramentas para aprimorar a previsibilidade de receitas e despesas é essencial para melhorar o ambiente de negócios no setor. O material completo está disponível no site MilkPoint, maior portal sobre lácteos do mundo.

Mudança no Programa Mais Leite Saudável

De acordo com o Decreto 11.732/2023, os laticínios participantes do Programa Mais Leite Saudável, do Ministério da Agricultura, que realizarem importações de leite passarão ao regime tributário regular, aproveitando apenas 20% dos créditos presumidos (na regra anterior era 50%). A medida tem como objetivo garantir que os incentivos fiscais oriundos do regime tributário diferenciado, concedido aos laticínios habilitados no Programa Mais Leite Saudável, sejam concedidos apenas a empresas que fortalecem a produção interna, adquirindo o leite cru diretamente dos produtores.

Segundo informações da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), publicadas no MilkPoint, as importações brasileiras de leite acumulam 2,5 bilhões de litros de leite, desde julho do ano passado. Em 2023, até setembro, o Brasil importou 1,57 bilhão de litros. Isso tem comprometido a produção nacional, que luta para se recuperar da maior queda de produção na história, registrada no ano passado.

Mais sobre o decreto

A iniciativa do Mapa (Ministério da Agricultura e Pecuária) prevê que laticínios habilitados que conduzirem programas de assistência técnica aos fornecedores poderão aproveitar até 50% dos créditos presumidos gerados pela aquisição de leite, desde que apliquem 5% do montante em projetos de amparo aos produtores. Para empresas não participantes, o aproveitamento dos créditos é de 20% do total.

Com a medida publicada no Diário Oficial da União, serão beneficiados pelo regime tributário especial apenas os laticínios que utilizarem como matéria-prima o leite cru adquirido dos produtores ou matérias-primas

láticas produzidas a partir de leite cru que gerou os créditos presumidos. Vale destacar que a mudança passa a valer em 1º de fevereiro de 2024, por respeito a regras da constituição que exigem esse prazo e não permitem alterações tributárias imediatas.

Para ler o texto completo, acesse a matéria no portal de lácteos MilkPoint.



Plantão dos médicos–veterinários da Cooperativa

Aqui está a tabela de plantões dos médicos-veterinários para os meses de novembro e dezembro. Ressaltamos que qualquer troca de plantão deve ser previamente comunicada à Portaria por escrito. Mudanças ficam a critério dos profissionais e a responsabilidade pelo plantão é de quem estiver na escala.

Novembro		Dezembro		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
André	2, 4 e 5	Fernando	2 e 3	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Bruna	11, 12 e 15	Mauro	9 e 10	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla	18 e 19	Robson	16 e 17	Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848 (12) 99712-6056
Geraldo	25 e 26	Guilherme	23, 24 e 25	André Alexandre Gagliotti	(12) 99703-0133
		André	30,31 e 1º/1/24	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

Aftosa: um adeus ou um até logo?

Enfim livres sem vacinação, saiba o que vai mudar



Dra. Camilla de Souza Vieira

Omês de novembro chegou e estamos a postos para a nossa conhecida campanha de vacinação contra a febre aftosa e brucelose. Todo ano, os meses de maio e novembro são destinados à imunização contra essas doenças de notificação obrigatória, sendo comum nessa época o manejo de outras vacinas em conjunto com a sanidade geral do rebanho.

Esses eventos específicos de vacinação já fazem parte cativa da nossa rotina, mas vale lembrar que a vacinação contra brucelose é realizada em fêmeas bovinas e bubalinas de idade entre 3 e 8 meses. Os animais são marcados a ferro candente ou nitrogênio líquido no lado esquerdo da face, sendo que a escolha do tipo de vacina (B19 ou RB51) e a identificação do animal deve ser orientada pelo médico-veteri-

nário capacitado para a realização do procedimento, suprimindo as necessidades daquele plantel específico.

A brucelose, que andava de mãos dadas com a febre aftosa nesses períodos pré-estabelecidos, estará sozinha no ano que vem. O Estado de São Paulo suspenderá a vacinação contra a febre aftosa em 2024, um motivo de orgulho, pois o Estado atingiu os requisitos para suspender a vacinação e se declarar livre da doença sem vacinação. Entre os critérios estabelecidos, estão o georreferenciamento das propriedades com animais suscetíveis, a avaliação do Estado no Programa de Avaliação e Aperfeiçoamento da Qualidade dos Serviços Veterinários Oficiais (Quali SV), o avanço nas ações do Plano Estratégico do PNEFA (Programa Nacional de Erradicação e Pre-

venção da Febre Aftosa), a presença de um fundo indenizatório, além da avaliação quanto à ausência da circulação do vírus no rebanho e da estruturação física e de pessoal nas unidades de vigilância agropecuária.

A título de curiosidade, o Brasil e o Estado de São Paulo não registram casos de febre aftosa há cerca de três décadas. Isso mostra como o trabalho sanitário tem sido árduo e de muitos anos, com vacinações periódicas e planejadas e o máximo comprometimento e responsabilidade com a sanidade de nossos animais. Assim, estaremos enfim livres com mérito, principalmente pela parceria entre Defesa, médico-veterinário e pecuarista, demonstrando um serviço de Defesa Agropecuária forte, com cuidados sanitários rígidos e eficientes. Como um dos pilares principais dessa conquista, temos o produtor juntamente com o médico-veterinário, com seu empenho e dedicação em todos esses anos de parceria, uma jornada que não foi fácil, mas concluída com sucesso.

Pensando nos reflexos econômicos para os produtores, a suspensão da vacinação não só diminuirá os custos com a compra da vacina e a operação do manejo dos animais para vacinar, como também aumentará a expectativa de abertura de novos mercados após o reconhecimento internacional por parte da Organização Mundial da Saúde Animal (OMSA). É uma conquista de todos os paulistas, demonstrando que a sanidade animal do nosso Estado passa a ter mais uma comprovação de sua excelência.

Para fecharmos essa última campanha com chave de ouro, contamos com a dedicação e o comprometimento de sempre. Fique atento, produtor: a vacinação contra a febre aftosa deste mês de novembro será realizada em animais de 0 a 24 meses. Estamos todos juntos nesta caminhada, e os profissionais da Cooper estão à sua disposição!

O sabor e a qualidade do pasteurizado Cooper

O leite pasteurizado é resultado de um processo térmico conhecido como pasteurização. Nessa prática, o leite é cuidadosamente aquecido a 75 graus por um determinado período e depois resfriado sob rígido controle. A técnica tem como objetivo eliminar microrganismos patogênicos, mantendo as propriedades naturais do leite. Devido a esse processo, o leite pasteurizado tem uma vida útil mais curta e requer condições de armazenamento adequadas (geladeira), pois é um produto vivo.

A pasteurização tem uma história que remonta ao século XIX, com o trabalho pioneiro do cientista francês Louis Pasteur. Ele desenvolveu o método para garantir a segurança dos produtos que chegam às mesas das pessoas. A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, cujo compromisso com a qualidade é conhecido há décadas, tem um papel fundamental na fabricação de produtos da mais alta qualidade elaborados a partir do leite pasteurizado. A Cooper é responsável por todo o ciclo de produção, desde a captação da matéria-prima nas propriedades rurais até a distribuição de uma variada gama de produtos lácteos, incluindo queijos, manteigas, iogurtes, leites, bebidas lácteas, requeijão e leite fermentado.

A pasteurização é uma etapa vital para garantir a segurança alimentar. No entanto, é importante destacar que o processo de pasteurização não esteriliza completamente o leite, preservando assim seu maior valor nutricional.

Os produtos lácteos da Cooper são, portanto, uma fonte rica de nutrientes essenciais, tais como cálcio, proteínas, vitamina D, vitamina B12 e riboflavina, e mantêm principalmente os lactobacilos vivos. Essa é a razão pela qual eles devem ser mantidos resfriados. Desta forma, eles podem desempenhar funções cruciais na saúde humana, incluindo o fortalecimento do sistema imunológico e o apoio ao metabolismo.

O cálcio e a vitamina D encontrados no leite pasteurizado desempenham um papel fundamental na saúde óssea, ajudando a prevenir doenças como a osteoporose e fortalecendo a estrutura óssea. Além disso, o leite é benéfico para a saúde dental devido à presença de cálcio e fósforo, que fortalecem os dentes e reduzem o risco de cáries.

Lembrando que o leite é uma excelente fonte de proteínas de alta qualidade, essenciais para o crescimento e reparo dos tecidos e proporcionam uma considerável sensação de saciedade. Contribui ainda com a ingestão de líquidos essenciais para o corpo, pois é, comprovadamente, o melhor líquido hidratante.

A versatilidade do leite pasteurizado na culinária é outro destaque, pois ele pode ser incorporado em uma variedade de receitas, como cereais matinais, smoothies, sobremesas, entre diversos outros pratos.

Em resumo, o leite pasteurizado é uma escolha segura e saudável para muitas pessoas, oferecendo inúmeros benefícios à saúde, especialmente se produzido e distribuído por uma cooperativa comprometida, há 88 anos, com a segurança alimentar e a excelência, como a Cooper.



Excelência em atendimento, variedade e qualidade de produtos, tudo em um só lugar!



Ele foi criado em agosto de 2018 e, desde então, tem se destacado como referência no atendimento ao público na região. O Minimercado e Hortifrúti Santa Tereza está localizado na Zona Sul de São José dos Campos e atende aos bairros Jardim das Indústrias, Limoeiro, 31 de Março e arredores. Com horário de funcionamento de segunda a sábado, das 7h30 às 21h, e aos domingos, das 8h às 13h30, o estabelecimento se destaca por oferecer variedade e qualidade para atender às necessidades da comunidade local.

A história do Minimercado e Hortifrúti Santa Tereza é um exemplo de empreendedorismo e fé. “Ele foi fundado pelo meu pai, Juan Gonzalez Perez, que já atuou na distribuição de produtos, como a Brahma, em São Paulo.

O mercado foi concebido como uma oportunidade de negócio. O nome ‘Santa Tereza’ foi uma escolha significativa em função da fé do meu pai”, explica o proprietário Thiago Santos Gonzales.

Apesar das oscilações normais, o Minimercado e Hortifrúti Santa Tereza tem trabalhado fortemente para atender a uma média de aproximadamente 1.000 pessoas por dia. A equipe dedicada faz com que todos se sintam parte de uma grande família, proporcionando ao mesmo tempo conforto e confiança aos consumidores.

A parceria com a Cooper é sólida, o que permite oferecer uma ampla variedade de produtos da marca. “Todos de altíssima qualidade. Entre eles, os que têm maior saída são os leites”, afirma. Nessa relação, Thiago resalta a con-

fiança mútua e a sensação de fazer parte de uma equipe unida.

Com uma estrutura de 400m², o mercado emprega cerca de 30 colaboradores em funções como gerência, encarregados, operador de loja, açougueiro e padeiros. De acordo com o proprietário, os principais diferenciais incluem o foco total no cliente, uma equipe dedicada e o forte compromisso com a qualidade.

Atualmente, o Minimercado e Hortifrúti Santa Tereza atende encomendas para produtos de padaria, como pão de queijo chipa e pão francês, bem como a demandas de açougue para grandes restaurantes da cidade. Embora ainda não tenha sido definida a localização, novas unidades já fazem parte dos planos.

– Minimercado e Hortifrúti Santa Tereza –

:: Endereço: Rua Manoel Bosco Ribeiro, 1151– Jardim das Indústrias, São José dos Campos

:: Funcionamento: De segunda a sábado, das 7h30 às 21h, e aos domingos, das 8h às 13h30.

:: Serviço: encomendas de produtos de padaria e atendimento de açougue para grandes restaurantes.

A determinação é parte de sua história

Conhecido carinhosamente como “Baianinho,” Edvaldo Ferreira Vilas Boas é o que os nascidos na Bahia chamam de pessoa barril dobrado. Ao conhecer a sua história, aqueles que não conhecem a expressão vão entender a que ela se refere.

Nascido em Itiúba, um pequeno município no Sertão da Bahia, com aproximadamente 34 mil habitantes, foi criado em uma família com oito filhos e uma filha. Quatro deles ainda moram no Nordeste e cinco, incluindo Edvaldo, estão em São Paulo. Os primeiros anos de sua vida foram desafiadores e, talvez por capricho do destino, a infância esteve ligada à produção de leite. Ele trabalhava na roça, na fazenda de seu avô, onde cuidavam do gado leiteiro. Edvaldo vendia a pequena produção, transportando-a em um jumentinho. Para estudar, o menino caminhava até a escola, uma hora e meia, na ida e na volta, debaixo de sol forte. Aos 17 anos, mesmo contra a vontade da mãe, deixou sua cidade natal rumo a

outras possibilidades. Mudou-se para São José dos Campos, a mais de 2.000 quilômetros de suas raízes na Bahia. Enfrentou desafios típicos de quem busca uma nova vida. Alistou-se, foi dispensado das obrigações militares e começou a trabalhar em vidraçarias na Vila Industrial e depois no Centro.

Foi quando um parente mencionou uma oportunidade que mudaria sua trajetória profissional. “Meu primo, José Sebastião da Silva, conhecido como Zé Pretinho, que trabalhava, e ainda trabalhava, na Cooper, me informou sobre uma vaga. Ao completar 18 anos, comecei minha jornada na Cooperativa. Foi no dia 22 de junho de 1989”, lembra com satisfação. Edvaldo iniciou suas atividades na usina, onde a responsabilidade incluía receber o leite e lavar os caminhões. Essa tarefa era manual e exigente. “Quando fui contratado, o encarregado achou que eu não daria conta, pois eu era bem magrinho. Mas depois ele viu que eu era capaz”, revela. Após três

anos, ele abraçou uma nova atribuição no setor de iogurte, onde está até hoje.

Pai de dois filhos, Lucas e Daniele, e avô de um neto chamado Davi, de quem fala com carinho, Edvaldo confessa que, às vezes, sente saudades de sua terra, especialmente porque seus pais ainda residem lá. “Sempre que possível, retorno para visitá-los. Reconheço que as oportunidades e as vitórias em minha vida foram possíveis graças ao meu trabalho, mas principalmente ao apoio da família. A base que meus pais me proporcionaram foi importante para isso”. Ele admite o papel fundamental do pai, que, apesar de ter sido considerado rigoroso na infância, contribuiu para um legado de educação e trabalho que moldou sua trajetória. Torcedor do Esporte Clube Vitória, equipe que lidera o Campeonato Brasileiro da série B, prestes a ascender à principal divisão do futebol nacional, Edvaldo afirma que sempre gostou do esporte. “Quando éramos crianças, eu não entendia quando meu pai não deixava a gente jogar bola em função do trabalho. Hoje compreendo essa postura que faz todo o sentido para mim”, acrescenta.

Edvaldo é reconhecido por seu comprometimento e disponibilidade no trabalho, e sua caminhada é um testemunho de fibra e determinação. “Agradeço aos colegas de trabalho, à diretoria da Cooperativa, à minha família e a Deus por superar obstáculos e conseguir alcançar todas as conquistas em minha vida.”

Na Bahia, a gíria “barril dobrado” é utilizada para se referir a algo muito bom ou a uma pessoa top, como dizemos aqui em São Paulo.



Rolinhos de berinjela recheados com Queijo Minas Padrão



INGREDIENTES

- 2 berinjelas médias
- 200g de **Queijo Minas Padrão Cooper** em fatias finas
- 2 tomates maduros picados em cubos
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/4 de xícara de azeitonas pretas picadas
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- Folhas de manjeriço fresco para decorar

MODO DE PREPARO

1. Lave as berinjelas e corte-as em fatias finas no sentido do comprimento. Coloque as fatias em uma peneira e polvilhe sal sobre elas. Deixe descansar por cerca de 15-20 minutos para eliminar o excesso de umidade e o amargor.
2. Enquanto as berinjelas estão descansando, prepare o recheio. Em uma frigideira, aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados. Adicione os tomates e cozinhe até que eles amoleçam.
3. Enxágue as fatias de berinjela sob água corrente para remover o sal. Seque-as bem com papel-toalha.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C.
5. Pegue uma fatia de berinjela e coloque uma fatia de **Queijo Minas Padrão Cooper** no centro. Adicione uma colher de (chá) da mistura de tomate e cebola e algumas azeitonas. Enrole a fatia de berinjela recheada.
6. Repita o processo para todas as fatias de berinjela.
7. Coloque os rolinhos de berinjela recheados em uma assadeira untada. Regue com um fio de azeite de oliva e tempere com pimenta a gosto.
8. Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 20-25 minutos ou até que os rolinhos estejam dourados.
9. Retire do forno e decore com folhas de manjeriço fresco.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dia 21: Luiz Antonio Alves.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

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

Dia 23: Paulo Henrique Pereira Barbosa.

Dia 24: Leonardo Vinícius Vitorio Messias.

Dia 27: Moacir Novaski Barbosa.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 3: Adriano da Silva Guedes

Dia 2: Francinalva Rodrigues da Silva.

Dia 5: Estela Pereira Cassiano.

Dia 6: Anderson Dias da Silva.

Dia 8: Sandro Ferreira Scarinzi.

Dia 15: Rosângela Beatriz dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2023

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	127.486
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	107.366
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	101.640
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	65.781
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	57.898
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	53.760
	7º	Alexandre Racz - Caçapava	31.617
	8º	Claudio Muller - São José dos Campos	29.708
	9º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	26.421
	10º	José Rubens Alves - São José dos Campos	25.786
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	23.835
	12º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	23.534
	13º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	21.849
	14º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.215
	15º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	20.971
	16º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	19.776
	17º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	18.853
	18º	Geraldo José Peretta - Caçapava	18.670
	19º	Benedito Manoel da Silveira - Jacareí	17.271
	20º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	16.624
	21º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	13.704
	22º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	13.351
	23º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	13.261
	24º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	11.203
	25º	José Paulo de Souza - Igaratá	11.087
	26º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.925
	27º	José Carlos Garcia - Jambeiro	9.502
	28º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.308
	29º	Rafael Everton dos Santos Intriéri - Jambeiro	9.171
	30º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.062



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, Lorena e Mogi das Cruzes.

Entre em contato e fale com um dos nossos 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 - JSCampos (0xx12) 3923-5201



**VAMOS JUNTOS
IMAGINAR O FUTURO**

Mobi Like 1.0

**Parcelas
1.341,74**

crédito de R\$ 69.990,00



Saveiro 1.6

**Parcelas
1.816,79**

crédito de R\$ 94.770,00



Strada 1.4

**Parcelas
1.936,03**

crédito de R\$ 100.990,00



Toro 1.8

**Parcelas
2.873,66**

crédito de R\$ 149.900,00



L200 GL 2.4 Diesel

**Parcelas
4.733,08**

crédito de R\$ 246.894,00



Hilux CD 2.8 Diesel

**Parcelas
5.235,27**

crédito de R\$ 273.090,00



Grupos de 60 meses | Tabela Novembro/23

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

Acesse o site e veja todos os modelos



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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

f/vinaconsoorcios @vinacoficial

