

cooperando

Ano XLV | nº 523
Setembro 2024

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Aos produtores prevenidos!

Chegou o momento de preparar o solo para a próxima lavoura, que ajudará a nutrir seu rebanho

Preparativos para o plantio e a Agrotech

À medida que nos aproximamos do final da seca, um período em que os desafios se tornam mais evidentes, os pastos estão ainda mais enfraquecidos e secos. Simultaneamente, vivemos a expectativa pela chegada das chuvas, dos dias mais longos e do início de um período mais quente. Este é o momento crucial em que todos devem iniciar os preparativos para o plantio e ter máxima atenção a todos os detalhes relacionados a esse esforço. Afinal, temos de nos prevenir para enfrentar a próxima seca, que inevitavelmente virá.

Quando pensamos neste início de preparação, lembramos daqueles que, no ano passado, se anteciparam e, graças a isso, estão atravessando este período de estiagem com maior tranquilidade. O planejamento e o armazenamento adequado de alimentos garantiram maior chance de sucesso e a segurança neste momento desafiador.

Neste mês, participaremos de um momento significativo. Será aberta a Agrotech 2024, a primeira Feira Internacional de Tecnologia para o Agronegócio, realizada de 18 a 22 de setembro, no Parque da Cidade, em São José dos Campos. A Cooper estará presente com um estande em parceria com a Plastirrico, empresa de embalagens plásticas sopradas, nossa fornecedora de garrafas PET.

Esperamos contar com a presença de nossos parceiros, amigos e clientes para que prestigiem este evento de grande importância para nosso setor. A feira representa um marco significativo na discussão da evolução tecnológica agroindustrial e uma oportunidade única de fortalecer laços e explorar novas possibilidades para o futuro do agronegócio.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Manteiga Cooper, não tem igual!



A Manteiga Extra Cooper é um produto de máxima qualidade, afinal ela é preparada a partir da seleção do melhor leite, que chega à Cooperativa e é submetido a rigorosas análises laboratoriais, o que assegura no início do processo uma matéria-prima pura, viva e de alta qualidade. Após receber uma aprovação, o leite é processado na desnatadeira, para separação do creme de leite; depois disso, ele é pasteurizado e fermentado, passa por bateadeiras especializadas e assume a textura e a consistência final. Tem-se então uma man-

teiga de sabor inconfundível. Disponível em tabletes e potes, com ou sem sal, ela é encontrada nas principais padarias, supermercados e comércios da região. Para adquirir com todo o conforto no lar e ainda com pagamento facilitado, basta acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Contratar o serviço é muito fácil. Ligue para (12) 2139-2230 / (12) 99624-0776 ou visite www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/, preencha um pequeno cadastro e você poderá receber os melhores produtos Cooper na porta de casa.

Ocê tem razão!

Um casal de caipiras velhinhos decidiu conhecer a capital do estado. Lá foram eles a um shopping center onde estava ocorrendo um desfile de modas para apresentação da coleção primavera/verão de maiôs e biquínis de uma marca famosa.

Vendo esse espetáculo, o velho fica com os olhos arregalados e babando. A mulher chama-lhe a atenção:

– Ô, Zé, parece inté que cê nunca viu perna e peito de muié antes!

O caipira responde:

– Sabe que eu tava pensando a mesma coisa, muié?



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: Eugenio Deliberato Filho • 2º Vogal: Andrea Souto de Paula Ferreira • 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: Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.

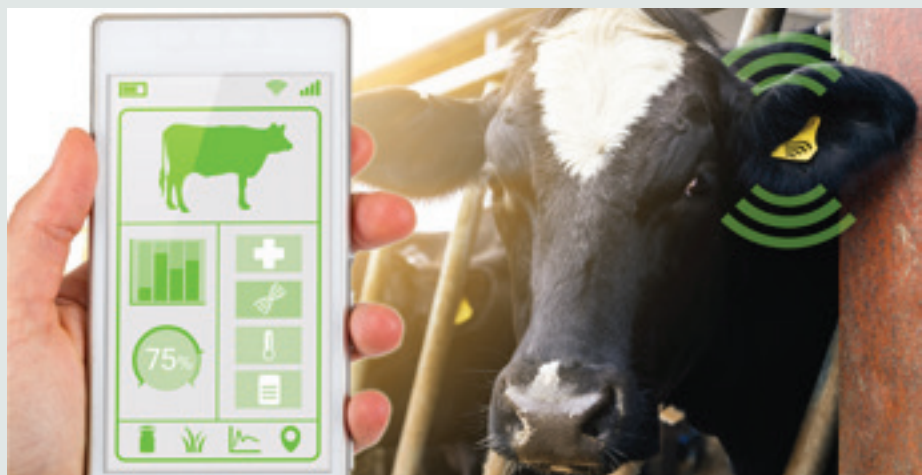


Feira Internacional da Tecnologia do Agronegócio

A Cooper participará da AgroTech Expo 2024, a Feira Internacional da Tecnologia do Agronegócio, que acontecerá no Parque da Cidade, em São José dos Campos, entre os dias 18 e 22 de setembro. O evento, que ocupará 200 mil m², será voltado para a exposição de serviços e produtos com soluções tecnológicas para o agronegócio. A Cooperativa marcará presença em parceria com a empresa de embalagens Plastirri-

co, destacando suas inovações na produção e na embalagem de produtos lácteos.

A previsão é que a feira tenha cerca de 300 expositores entre empresas nacionais e multinacionais, participação de cinco países e um público estimado em 50 mil pessoas. A AgroTech 2024 será uma boa oportunidade para a Cooper fortalecer parcerias e explorar novas tecnologias que impulsionam o setor agroindustrial.



Dia do Fazendeiro

A Cooper presta uma merecida homenagem a todos os fazendeiros, cuja data é celebrada no dia 21 de setembro. Sem dúvidas, a dedicação incansável deles fortalece a

economia brasileira e garante o abastecimento de alimentos e matérias-primas essenciais a toda a população. Esses empresários do agronegócio são fundamentais para o desenvolvimento sustentável do nosso país, e é com gratidão que reconhecemos seu papel crucial em nossas vidas.

Este mês também nos brinda com outras datas importantes para o agronegócio: o Dia do Veterinário, celebrado em 9 de setembro, e o Dia do Agrônomo, em 13 de setembro (leia mais no texto da página 5). Profissionais que, ao lado dos fazendeiros, contribuem para a excelência e o crescimento contínuo do setor.

A todos os fazendeiros, veterinários e agrônomos, agradecemos e cumprimentamos pelo intenso trabalho que transforma o campo em um motor de prosperidade para toda a nação!

Nutrição e bem-estar de bezerras leiteiras

A criação de bezerras leiteiras é uma fase crucial na pecuária leiteira, pois define a qualidade do rebanho e a produtividade futura da fazenda. Durante esse estágio, o produtor se depara com desafios e práticas que exigem atenção minuciosa, principalmente no que diz respeito à nutrição e ao bem-estar dos animais.

Entre as principais preocupações, estão as estratégias nutricionais, o manejo adequado e a garantia do bem-estar das bezerras. Decisões como a quantidade ideal de leite a ser oferecida, o momento adequado para iniciar o desaleitamento e a estimulação do consumo de concentrado são fundamentais para o desenvolvimento saudável e eficiente das bezerras.

A fim de abordar essas questões de maneira prática e atualizada, o EducaPoint oferece o curso "Nutrição e bem-estar de bezerras leiteiras", ministrado pelo Professor João Costa, pesquisador da Universidade de Kentucky.

Para quem deseja se aprofundar nesse tema essencial da pecuária leiteira, basta acessar o site www.educapoint.com.br e procurar pelo curso. O custo da formação é de R\$ 62,50 por mês, na assinatura anual, que dá direito a essa formação e a outros conteúdos.



Benefícios do iogurte natural à saúde

O iogurte natural é um alimento poderoso que se destaca por seus inúmeros benefícios à saúde. Resultado da fermentação do leite por bactérias vivas, ele não só oferece nutrientes essenciais para o corpo, como também tem um papel crucial na manutenção de um intestino saudável. Microrganismos benéficos promovem a saúde digestiva, fortalecem o sistema imunológico e podem até influenciar positivamente o bem-estar mental.

• Excelente fonte de proteínas

O iogurte natural é rico em proteínas de alta qualidade, essenciais para o crescimento, reparação muscular e manutenção de tecidos. As proteínas também ajudam a manter a saciedade, sendo aliadas no controle do apetite.

• Melhora a saúde do intestino

O iogurte ajuda a equilibrar a microbiota intestinal, promovendo uma digestão saudável e prevenindo problemas como constipação e diarreia.

• Fornece nutrientes importantes para os ossos

O iogurte é uma excelente fonte de cálcio e vitamina D, nutrientes essenciais para a saúde óssea, ajudando a prevenir a osteoporose e fortalecer os ossos. Incorporar o iogurte natural à dieta diária é uma maneira simples e eficaz de cuidar da saúde,

fortalecendo o organismo e promovendo o bem-estar geral.

• Ajuda a fortalecer o sistema imunológico

O consumo regular de iogurte reforça o sistema imunológico, uma vez que estimula a produção de anticorpos e melhoram a resposta imunológica.



Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os próximos meses, obedecerá aos dias registrados nas tabelas abaixo. Eventuais trocas devem ser comunicadas previamente à Portaria, por escrito. As alterações estão sujeitas à decisão dos profissionais, e a responsabilidade pelo plantão recai sobre quem estiver na escala.

Setembro	
Plantonistas	Dias
Robson	7 e 8
Camilla	14 e 15
Fernando	21 e 22
Mauro	28 e 29

Outubro	
Plantonistas	Dias
Robson	5 e 6
Camilla	12 e 13
Fernando	19 e 20
Mauro	26 e 27

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 (12) 3653-1550
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231

O que setembro traz para nós?

Mês de comemoração e um sinal de alerta!

Dra. Camilla de Souza Vieira

Quando falamos de setembro, lembramos primeiramente do início da primavera, a bela estação que traz as cores deslumbrantes das floradas e o cheiro de diversas notas olfativas. Porém, com toda essa beleza, também vem um clima seco, com variações de temperatura que podem ser motivo de alerta.

Logo no começo do mês, dia 9, comemoramos o Dia do Médico-Veterinário. Quando falamos em Medicina Veterinária, somos envolvidos emotivamente pelo amor aos animais. A vocação para o ato de curar vem de um princípio arcaico: o exercício da profissão confunde-se com os primórdios da civilização humana e se relaciona diretamente com o processo de domesticação dos animais. Mas esse sentimento puro e altruísta se mescla com inúmeros outros fatores.

O exercício da Medicina Veterinária exige conhecimento em diversas áreas e a consciência da responsabilidade de lidar com vidas e tudo o que envolve



a perda de um animal. De acordo com o IBGE, é uma das profissões com altos níveis de estresse, o que resulta infelizmente em um número elevado de suicídio. Esse dado pode ser explicado por diversos fatores, como as mais variadas condições psicológicas que podem passar esses profissionais, entre elas a Síndrome de Burnout. Isso nos faz lembrar da próxima data importante do mês: 10 de setembro, quando temos o Setembro Amarelo, campanha contra o suicídio. Abordando a conscientização e a prevenção, essa proposta vem salvando diversas vidas ao longo dos anos.

A Síndrome de Burnout é uma das

doenças que mais atinge a classe e se caracteriza pelo estado constante de esgotamento físico e mental. Independentemente do estado do animal, o profissional que se dedica quer realmente que ele sobreviva da melhor forma, mas muitas vezes isso não ocorre da forma esperada. Com isso, acontecem os julgamentos e a desvalorização. Só o profissional sabe a sensação de perder um animal e o que tudo isso representa, além de toda a responsabilidade que envolve a sua rotina diária. Enfim, muitos acham linda a profissão e a admiram, mas poucos dão o real valor. Valorize sempre o médico-veterinário, ele também é humano.

No mesmo mês, temos mais um profissional parceiro celebrando a profissão: em 13 de setembro, comemoramos o Dia do Agrônomo. Algumas de suas atribuições são o manejo de diferentes culturas e o planejamento do cultivo, de forma a garantir uma produção otimizada, indicando tecnologias e conhecimentos cientificamente embasados para a eficiência da atividade. O Agrônomo é o principal profissional responsável pelo elemento essencial à vida dos seres vivos: o alimento.

A Cooper parabeniza todos os profissionais pelo seu dia e alerta sobre o cuidado com a saúde mental e física. Não existe milagre, e sim profissionalismo, comprometimento e responsabilidade. O quadro de profissionais da Cooper está à disposição para assistência técnica especializada. Conte conosco, estamos juntos nessa!



Resiliência e dedicação levam ao sucesso

Ele construiu uma trajetória marcada pela dedicação e pelo compromisso, no âmbito profissional e na vida pessoal. Irozette Aparecido da Silva, conhecido como Iro, testemunhou e participou das mudanças que transformaram a Cooper ao longo dos anos. Sua jornada revela a importância do crescimento contínuo e da resiliência, fatores que o levaram a persistir na busca pelo sucesso.

Com raízes italianas, de Tremembé, herdadas de seu avô Mansoeto, ele nasceu em São José dos Campos e cresceu no bairro Jardim da Granja e mora na região ainda hoje. Serviu o quartel em Caçapava, onde realizou um curso de formação de cabo, permanecendo como militar por um ano e meio. Após deixar seu currículo na Cooper, foi chamado para trabalhar, em novembro de 1992. Entrou para a área fiscal da Cooperativa e confessa: "Naquela época, não imaginava que estava começando uma bela história", lembra.

Desde o início, compreendeu a grande responsabilidade que o trabalho exigia, expandindo suas habilidades à medida que ganhava experiência. Formou-se em administração, especializou-se na apuração de ICMS e escrituração fiscal. "A atividade tributária envolve reunir todos os impostos que chegam na nota fiscal, tanto das compras quanto das vendas", explica. Ao longo dos anos, Iro vivenciou a transformação da área fiscal, que passou por uma informatização e digitalização dos processos.

Na vida pessoal, ele também passou por mudanças. "Com quase dois anos de trabalho na Cooper, me casei com Ana Paula dos Santos Silva, que



atualmente é designer de interiores, e logo nasceu meu primeiro filho, Roger Venâncio da Silva", compartilha. A paternidade trouxe ainda mais seriedade ao trabalho. "Depois que me tornei pai, pensei que em hipótese alguma poderia falhar", ressalta. Dois anos depois, nasceu sua filha, Andresa Maria Venâncio da Silva, intensificando ainda mais sua dedicação à família e vida profissional.

Depois de duas décadas na área fiscal, ele abraçou uma nova oportunidade na área administrativa. Hoje, Iro é responsável por atender às fiscalizações de rotina e apoiar processos junto às áreas que passam por verificações. Ele também atua na conexão entre a empresa e o departamento jurídico, sendo responsável pelo levantamento de documentos para diversas ações judiciais e pela verificação de contratos comerciais. "Estou nessa atividade há sete anos e, há cerca de um ano, também



apoio as reuniões de diretoria", pontua. Além dessas responsabilidades, Iro também colabora há mais de 20 anos com a ADC Cooper, onde atualmente ocupa o cargo de tesoureiro. "As ações são direcionadas ao auxílio na administração com suporte ao presidente", comenta.

Iro reflete com serenidade a sua trajetória. "Aqui formei minha família, tenho minha casa, e meus dois filhos estão formados. Andresa em farmácia e Roger em engenharia mecânica", celebra. "Tenho certeza de que fiz a escolha certa quando optei por trabalhar na Cooper", afirma. Sua filha, que já foi jovem aprendiz na Cooperativa, se casa em outubro, enquanto seu filho, que trabalhou na Embraer, hoje é policial militar em São Paulo.

Fã incondicional dos produtos da Cooper, ele revela uma preferência especial pelo queijo mussarela. "É o campeão lá em casa", brinca. Quando pensa em tudo que já viveu em mais de três décadas, Iro expressa sua gratidão à Cooper e à sua família. "Só tenho a agradecer à diretoria por todos esses anos de confiança no meu trabalho e por me permitir chegar aonde cheguei. Para minha família, a base de tudo o que eu faço, afirmo que a dedicação no trabalho é por eles, e reforço: gostar do que você faz é fundamental", conclui.

Está chegando a hora de preparar o plantio!

A análise de solo é uma prática essencial para garantir o sucesso do plantio de lavouras destinadas à alimentação do gado leiteiro durante o ano, especialmente no inverno. Esse procedimento envolve a coleta e avaliação de amostras do solo, permitindo identificar suas características químicas e físicas. Com base nos resultados, é possível fazer ajustes na fertilização e no manejo, garantindo um solo equilibrado e produtivo.

Alguns aspectos importantes incluem:

- **Avaliação da fertilidade:** A análise revela os níveis de nutrientes essenciais, como nitrogênio, fósforo, potássio, cálcio e magnésio, além do pH do solo. Com esses dados, é possível formular um plano de adubação específico para suprir as necessidades da cultura e otimizar o crescimento das plantas.

- **Correção do solo:** Caso o solo apresente acidez excessiva (pH baixo), é comum a recomendação de calagem, que visa corrigir a acidez e melhorar a disponibilidade de nutrientes. A gessagem também pode ser necessária para corrigir a deficiência de cálcio e enxofre.

- **Escolha da lavoura:** A análise de solo ajuda na escolha das culturas mais adequadas ao tipo de solo da propriedade. Em nossa região, o milho é a maior escolha, em função do alto valor nutricional, relativa facilidade para o armazenamento e por apresentar boa durabilidade.

- **Planejamento de rotação de culturas:** Com base nos resultados da análise, é possível planejar a rotação de culturas de maneira mais eficiente, mantendo a fertilidade do solo e evitando o esgotamento dos nutrientes.

- **Maximização da produção de forragem:** Um solo bem equilibrado e nutrido resulta em lavouras mais produtivas e com maior valor nutricional, garantindo que o gado leiteiro



ro tenha acesso a uma alimentação de qualidade durante o inverno.

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos oferece a seus associados o suporte especializado do agrônomo Marcio Aquino. Ele está à

disposição para orientar e apoiar na realização da análise de solo e no planejamento das lavouras.

Esse apoio técnico é fundamental para assegurar a eficiência dessa atividade e o bem-estar do rebanho.

O endereço da qualidade e do bom atendimento

No alto da Avenida Papa João Paulo II, 161, o Mercado Parque dos Sinos se destaca como um ponto de referência para a comunidade local. Desde sua inauguração, em 20 de dezembro de 2020, o mercado tem sido sinônimo de qualidade e bom atendimento, oferecendo uma experiência de compra completa para os moradores dos bairros Parque dos Sinos, Santa Maria, Primavera e Jardim Marcondes, além de bairros mais distantes, como o Parque Santo Antônio.

Jesfferson Junio Barreto e Daniele Cristine Ap. Ribeiro são os responsáveis pelo estabelecimento e seu esforço diário é transformar a excelência em realidade. “Trabalhamos constantemente para oferecer o melhor aos nossos clientes e a parceria com os fornecedores, inclusive a Cooper é importante para isso”, comenta Jefferson. Ele avalia a colaboração com a Cooper como positiva, destacando a importância da qualidade dos produtos. “Aqui os consumidores encontram a linha de leites, o fermentado Cooper Lacto, a Manteiga Extra

Cooper, o Requeijão Cremoso, além do iogurte Lac Mix”, enumera.

O mercado é bem estruturado, com 300 metros quadrados que acomodam eficientemente as áreas de panificação, hortifrúti e vendas gerais, além de um estacionamento com capacidade para 10 carros. A equipe conta com 9 funcionários, dividida entre padaria, açougue e caixa.

Jefferson enfatiza a importância do serviço de *delivery*, realizado pela própria equipe e solicitado principalmente via

WhatsApp. O Mercado Parque dos Sinos trabalha com encomendas para pães, bolos e carne. “Estamos sempre buscando formas de melhorar, e nossos planos incluem aprimorar a estética da loja e expandir nosso mix de produtos para atender ainda melhor nossos clientes,” afirma.

O compromisso de Jefferson com a qualidade e a inovação reflete-se na maneira como o Mercado Parque dos Sinos se mantém em destaque, reflexo do padrão elevado de serviço e satisfação de seus fregueses.



Mercado Parque dos Sinos

:: Endereço: Avenida João Paulo II, 161 - Parque dos Sinos - Jacareí **:: Funcionamento:** de segunda a sábado: das 7h às 20h. Domingos: das 7h às 14h. **:: Serviços:** padaria, hortifrúti e açougue **:: Telefone (WhatsApp):** (12) 3512 4734

Ensopado de carne com iogurte e especiarias



INGREDIENTES

- 500 g de carne bovina em cubos (acém, patinho ou músculo)
- 1 pote de **Iogurte Natural Cooper** (170 g)
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de gengibre fresco ralado
- 1 colher (chá) de cúrcuma em pó
- 1 colher (chá) de cominho em pó
- 1 colher (chá) de coentro em pó
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 1 colher (chá) de garam masala (opcional)
- 2 tomates maduros picados
- 1 xícara (chá) de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Coentro fresco picado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, tempere os cubos de carne com sal, pimenta-do-reino e metade do iogurte natural. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.
2. Aqueça a manteiga em uma panela grande e doure a carne em fogo médio-alto. Reserve.
3. Na mesma panela, refogue a cebola até ficar transparente. Adicione o alho e o gengibre e refogue por mais 2 minutos.
4. Acrescente o cúrcuma, o cominho, o coentro em pó, a páprica e o garam masala (se estiver usando). Misture bem.
5. Adicione os tomates picados e cozinhe até que se desfaçam e formem um molho.
6. Volte a carne para a panela, adicione o caldo de carne e cozinhe em fogo baixo por cerca de 40 minutos ou até a carne ficar macia.
7. Desligue o fogo e incorpore o restante do iogurte natural, mexendo delicadamente.
8. Decore com coentro fresco picado e sirva com arroz branco.



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 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.

Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva.

Dia 6: João Rosalve da Silva.

Dia 9: Ingrid Souza dos Santos.

Dia 11: Leandro Vitoriano Lemes.

Dia 15: Francisco Marciel da Silva Negreiros.



Não é só crédito rural. É ter com quem contar.

Somos mais que uma instituição financeira
É atendimento próximo para quem é do
campo há mais de 120 anos.

Conte com crédito, seguros, consórcios e
parceria de safra a safra **para o pequeno,
médio e grande produtor rural.**



Acesse aqui seu canal direto
de comunicação com o gestor
agro ou passe hoje mesmo na
agência **Sicredi Cooper,**
na rua Paraibuna, 295.



Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

RANKING LEITE	AGOSTO 2024	
	Produtor	Litros/Mês
	1º Airton Marson Junior - Caçapava	118.978
	2º Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	115.565
	3º Hissachi Takehara - Jacareí	102.336
	4º Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	65.241
	5º Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	60.039
	6º Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	45.353
	7º Claudio Muller - São José dos Campos	24.714
	8º Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	24.591
	9º Alexandre Racz - Caçapava	22.972
	10º Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	21.850
	11º José Rubens Alves - São José dos Campos	19.818
	12º João Batista de Oliveira - Paraibuna	19.419
	13º Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	18.968
	14º José Benedito dos Santos - Paraibuna	17.507
	15º Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	17.350
	16º Adilerso Fonseca Miranda - Caçapava	16.233
	17º Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	16.116
	18º Geraldo Jose Peretta - Caçapava	13.050
	19º Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.860
	20º Augusto Marques de Magalhaes - Caçapava	11.797
	21º José Paulo de Souza - Igaratá	9.522
	22º Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.516
	23º José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	8.967
	24º José Hernandes Pereira - São José dos Campos	8.655
	25º Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.514
	26º José Camargo de Castilho - Jambeiro	8.442
	27º Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.058
	28º José Carlos Garcia - Jambeiro	7.367
	29º José Laudelino de Brito - São José dos Campos	7.071
	30º Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	6.989



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 - SJC Campos (0xx12) 3923-5201

VEM REALIZAR COM A GENTE!



**S10 CD
2.8 DIESEL**

**Parcelas
5.514,78**

crédito de R\$ 287.670,00

NOVOS GRUPOS DE SETEMBRO

Hilux CD 2.8 Diesel

**Parcelas
5.327,29**

crédito de
R\$ 277.890,00



L200 GL 2.4 Diesel

**Parcelas
4.733,08**

crédito de
R\$ 246.894,00



Toro 1.8

**Parcelas
2.932,89**

crédito de
R\$ 152.990,00



Saveiro 1.6

**Parcelas
1.916,86**

crédito de
R\$ 99.990,00



Grupos de 60 meses | Tabela Setembro/24

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

Acesse o site e veja todas as parcelas



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

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

f /vinacconsorcios @vinacoficial



VINAC
consórcios