

cooperando

Ano XLV | nº 528
Fevereiro 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Por uma boa ensilagem

Atenção às condições climáticas
pode fazer toda a diferença

As chuvas e a ensilagem

As roças de milho já estão chegando no ponto de colheita. O produtor enfrentou diversas dificuldades, incluindo a escolha das sementes e do adubo, a manutenção dos equipamentos e a preparação do solo. Agora, com a chegada da época da colheita, novos desafios surgem. O produtor sabe que cortar o milho no momento certo é crucial para o êxito do processo, mas evidentemente as condições climáticas têm grande influência no trabalho. O corte não pode ser realizado durante chuvas. Períodos prolongados de chuva podem atrasar a colheita, fazendo com que o milho seja cortado além do ponto ideal. Se o trabalho for antecipado, o milho pode ser cortado antes de estar pronto.

Essas dificuldades são enfrentadas anualmente pelos produtores, que devem fazer a armazenagem para alimentar o rebanho durante a estação seca. Por serem desafios recorrentes, os pecuaristas de leite estão acostumados e têm estratégias para resolvê-los de maneira satisfatória.

Devemos agradecer especialmente a Deus pelo ano bom em termos climáticos. As chuvas caíram na quantidade e na época certa, resultando em alta produção na maioria das plantações, o que trouxe uma maior colheita e lucratividade para cada produtor.

Saudações cooperativistas!

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



O Zero Lactose da Cooper!

A linha de leites da Cooper tem como característica marcante a alta qualidade. Entre os produtos, há uma opção pensada especialmente para quem tem restrição à lactose, mas não dispensa o sabor e os benefícios do leite: o Leite Pasteurizado Semidesnatado Zero Lactose.

Durante o seu processo de fabricação, a enzima lactase é adicionada, o que promove a quebra da lactose (o açúcar do leite), transformando-a em glicose e galactose, facilitando a digestão e proporcionando mais leveza no consumo.

Para adquirir o Zero Lactose, procure as garrafas com tampas laranjas em padarias e nos melhores comércios da região. Para recebê-lo em casa, basta acionar o Serviço Domiciliar Cooper pelo telefone (12) 2139-2230, pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou pelo site <https://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/>.



Caipira educado

O caipira com problema de audição encontra a comadre na esquina de sua casa, em uma noite de Natal.

Ela diz:

— Natal chuvoso, hein, compadre?

Ele responde:

— Para a senhora também, comadre!



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



Somos apaixonados pelo cooperativismo, assim como você.

Sicredi, a primeira instituição financeira cooperativa do Brasil e a instituição financeira cooperativa do seu agronegócio.

Conte com o Sicredi para trazer inovação e desenvolvimento para sua produção.



sicredi.com.br/coop/vanguarda



@sicredivanguarda



/sicredivanguardaprsprj



/sicredivanguardaprsprj



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



Mês que vem tem assembleia

Marcada para o dia 20 março, a Assembleia Geral Ordinária (AGO) acontecerá na Sede Social da Cooper, na Rua Paraibuna, 295. A Diretoria fará a prestação de contas, fixará honorários e cédulas de presença para os membros da Direto-

ria e Conselho Fiscal. Na mesma data, será feita a eleição do Conselho Fiscal para o ano vigente. A participação de todos os cooperados é essencial! O sucesso da assembleia fortalecerá ainda mais a união da Cooperativa. Participe!



E-book Manual de Limpeza de Ordenha

O EducaPoint elaborou um e-book gratuito que aborda aspectos fundamentais sobre a limpeza de tanques e equipamentos de ordenha, prática indispensável para garantir a qualidade do leite produzido.

O conteúdo apresenta informações detalhadas sobre temas como: design do equipamento e eficiência da limpeza; tipos de sujidades em tubulações e equipamentos de ordenha; uso de detergente ácido e detergente alcalino; limpeza manual de equipamentos e tanques; qualidade da água utilizada na limpeza.

Esse material busca orientar produtores e técnicos sobre as melhores práticas para evitar a contaminação bacteriana durante a ordenha e o armazenamento do leite, destacando a importância da higiene para a manutenção de altos padrões de qualidade. O e-book pode ser acessado gratuitamente no site <https://compartilhados.b-cdn.net/externos/ebook-manual-3.pdf>



Já tomou iogurte hoje?



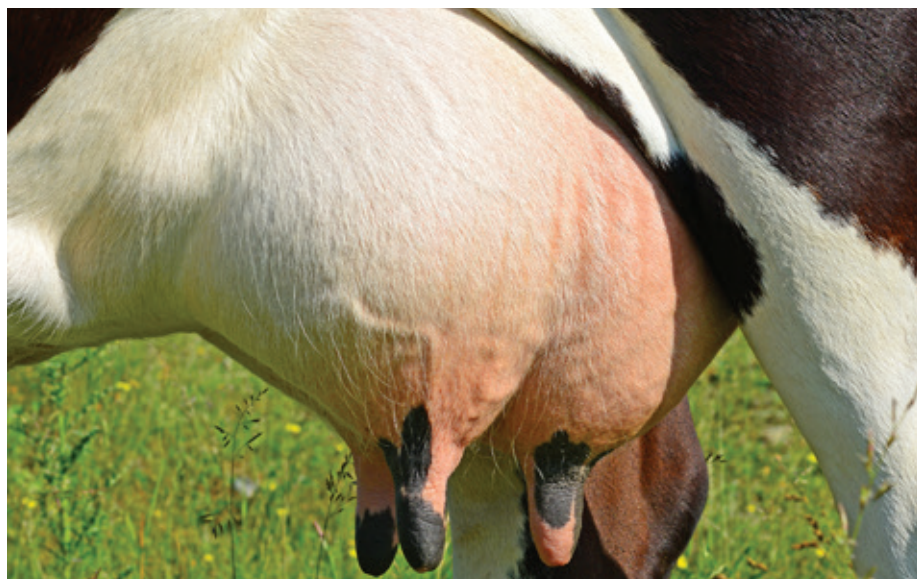
Além de ser um alimento rico em nutrientes, o iogurte faz muito bem à saúde. Pesquisadores da Universidade de Plovdiv, na Bulgária, sugerem que o consumo de iogurte pode estar associado à longevidade, observando que a redução do consumo desse alimento no país coincidiu com a diminuição no número de centenários.

Somado a esse benefício, o iogurte é uma excelente fonte de proteínas e cálcio, contribuindo para a saúde óssea, a manutenção da massa muscular e o controle do apetite, sendo um importante aliado em dietas equilibradas. Ele também pode ser um bom auxiliar na digestão. Portanto, incluir o iogurte na rotina alimentar trará vantagens para a saúde e o bem-estar geral.

Diferença entre a mastite contagiosa e a ambiental

A mastite contagiosa ocorre quando uma mesma cepa bacteriana é transmitida de vacas doentes para vacas saudáveis durante a ordenha, tornando as vacas infectadas o principal reservatório da doença. Já na mastite ambiental, os agentes causadores têm como principal reservatório o próprio ambiente com o qual os animais mantêm contato, como a cama. A transmissão ocorre de forma oportunista, quando há contaminação dos tetos.

Segundo artigo publicado no MilkPoint, o maior portal sobre laticínios do mundo, o uso de técnicas moleculares de diagnóstico permite analisar a diversidade de cepas que causam mastite dentro de um mesmo rebanho. Quando essa diversidade é baixa, ou seja, há poucas cepas diferentes, há um forte indicio de transmissão contagiosa, pois uma mesma cepa se espalha a partir das vacas doentes. Por outro lado, quando uma espécie de bactéria apresenta alta diversidade de cepas, a transmissão ocorre por diferentes fontes, caracterizando a mastite ambiental.



No texto redigido pelo professor Marcos Veiga Santos, destaca-se que, embora as técnicas moleculares não sejam rotineiramente utilizadas em fazendas leiteiras, elas são valiosas para estudos científicos, auxiliando na com-

preensão dos modos de transmissão das bactérias causadoras de mastite e na duração das infecções. Para acessar o conteúdo completo, basta entrar no portal e buscar pelo tema "Qual a duração da mastite e os modos de transmissão?".

Atenção para a agenda dos médicos-veterinários

Em fevereiro e março, a escala dos médicos-veterinários para os plantões seguirá a tabela abaixo. É importante reforçar que eventuais trocas de plantão 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.

Fevereiro	
Plantonistas	Dias
Mauro	1 e 2
Bruna	8 e 9
Robson	15 e 16
Camilla	22 e 23

Março	
Plantonistas	Dias
Fernando	1º, 2 e 4
Mauro	8 e 9
Bruna	15, 16 e 19
Robson	22 e 23
Camilla	29 e 30

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 e (12) 3653-1550
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410

O estresse térmico e seu impacto na produção leiteira



Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

O estresse térmico é um dos maiores desafios enfrentados pela pecuária leiteira, especialmente em regiões com clima quente e úmido em determinada época do ano. Quando as vacas leiteiras são expostas a altas temperaturas, temos um impacto significativo na sua saúde e consequentemente na qualidade do leite. Esse fenômeno ocorre pela dificuldade em regular sua temperatura corporal interna quando a temperatura ambiente ultrapassa 25°C, especialmente quando a umidade relativa do ar também está alta. Embora as vacas possuam mecanismos de adaptação, esses processos nem sempre são suficientes para evitar os efeitos negativos do calor excessivo.

A primeira consequência do estresse térmico é a diminuição na produção de leite. Durante os períodos de calor, as vacas tendem a consumir menos concentrado devido ao desconforto, o que reduz a ingestão de nutrientes essenciais para a produção de leite. A menor ingestão de alimentos compromete a quantidade de leite produzido, já que os nutrientes necessários para o metabolismo das vacas não estão sendo corretamente absorvidos.

O estresse térmico também altera a composição do leite. Estudos demonstram que, durante períodos de estresse térmico, o teor de gordura e proteína do leite tende a diminuir consideravelmente. Isso ocorre porque o calor excessivo afeta as funções metabólicas das vacas, reduzindo a síntese de gordura e proteína nas glândulas ma-

márias. Além disso, o estresse térmico enfraquece o sistema imunológico das vacas, tornando-as mais suscetíveis a doenças, como a mastite, que consequentemente aumenta a contagem de células somáticas no leite, o que reduz sua qualidade.

Para minimizar os impactos do estresse térmico, os produtores devem adotar estratégias de manejo que proporcionem mais conforto aos animais. A oferta de sombra, ventilação adequada nos currais e áreas de manejo, água limpa e fresca são essenciais para reduzir os efeitos do calor. O fornecimento de dieta balanceada pode ajudar a manter as vacas saudáveis e reduzir o impacto do calor sobre a produção de leite. O monitoramento da saúde das vacas também é crucial, permitindo identificar precocemente sinais de estresse térmico, o que possibilita a adoção de medidas corretivas, como instalação de sombrites ou coberturas, aspersão, ventilação e ajustes no manejo.

Em resumo, o estresse térmico compromete tanto a quantidade quanto a qualidade do leite, afetando a produção no geral. No entanto, com a adoção de práticas adequadas de manejo, nutrição e infraestrutura, é possível mitigar seus efeitos e garantir a saúde das vacas, resultando em um leite de melhor qualidade. Por isso a importância da conscientização sobre o problema e o uso de estratégias que possam ajudar os produtores a minimizar os impactos do calor, assegurando uma produção leiteira sustentável.

O impacto do clima na ensilagem

Todo produtor de leite sabe que a ensilagem é um processo essencial para a conservação de forragens e que depende de uma série de fatores para garantir um material nutritivo e bem fermentado. A temperatura e a chuva, tanto na fase de produção do milho quanto no momento da colheita e do armazenamento, têm total influência nisso. Embora o milho seja uma cultura adaptada ao calor, as variações climáticas influenciam diretamente a qualidade da silagem e a eficiência da fermentação.

O cultivo do milho requer um equilíbrio entre calor e umidade. As temperaturas observadas durante o dia contribuem para o desenvolvimento da planta. Já à noite, a depender da região, há uma queda, fato que influencia no resultado da lavoura.

Quando chega o momento da colheita para a ensilagem, o teor de matéria seca do milho deve estar em torno de 35%. A planta não pode estar nem úmida demais nem excessivamente seca, pois ambos os extremos prejudicam a fermentação e o aproveitamento nutricional. Se o material for colhido antes do ponto ideal, quando os grãos ainda estão no estágio leitoso, a fermentação pode ser comprometida, resultando em perdas na qualidade do alimento. Por outro lado, um corte tardio, quando a planta já está muito seca, dificulta a compactação no silo, aumentando a presença de oxigênio e favorecendo a deterioração.

De acordo com pesquisadores, outro fator determinante é o impacto da temperatura durante o ciclo final da planta. Em condições normais, o teor de matéria seca aumenta gradualmente, a um ritmo de aproximadamente meio ponto percentual por dia. No entanto, períodos de estresse hídrico podem acelerar esse processo, levando à perda rápida de umidade e



alterando o ponto ideal de colheita. Nessas situações, muitos produtores optam por antecipar a ensilagem para evitar uma redução drástica na qualidade da forragem.

A chuva representa outro desafio. Durante a colheita, se houver excesso de umidade, o processo de compactação pode ser prejudicado, aumentando o risco de fermentação inadequada. Além disso, silos expostos à chuva podem sofrer contaminação por barro e excesso de umidade, comprometendo a conservação do material. É aconselhável monitorar a previsão do tempo e planejar a ensilagem em períodos de estiagem, garantindo que o material seja armazenado sob condições ideais.

Mesmo após o fechamento do silo, a umidade continua sendo um fator de atenção. Caso o silo permaneça aberto por longos períodos ou seja exposto à

chuva, as perdas podem aumentar significativamente, chegando a 30% em algumas situações. Para minimizar os prejuízos, é fundamental proteger o material com lonas e evitar interrupções prolongadas na ensilagem.

Diante desses desafios, o planejamento é fundamental para garantir uma silagem de qualidade. O escalonamento do plantio, a escolha do ponto ideal de colheita e a atenção às condições climáticas são medidas que fazem toda a diferença. Um milho bem ensilado não apenas preserva melhor os nutrientes, mas também proporciona maior eficiência na alimentação dos animais, garantindo o máximo aproveitamento da forragem ao longo do ano. Por fim, uma boa compactação e vedação do silo com lonas novas são indispensáveis para manter a qualidade da silagem.

Tenho orgulho em fazer parte dessa história

Ele é bastante conhecido pelos funcionários da Cooper, afinal começou a trabalhar na Cooperativa há quase três décadas. Waldik Acácio de Medeiros nasceu em Florânia, uma pequena cidade no interior do Rio Grande do Norte, com pouco mais de 10 mil habitantes. Desde jovem, ajudava o pai na roça, onde criavam animais e cultivavam a terra. A vida no campo era desafiadora, mas também proporcionava momentos de aprendizado e alegria. Waldik sempre teve uma forte ligação com a natureza e os animais, algo que carrega até hoje.

Após concluir o ensino médio, decidiu buscar novas oportunidades. Fez um curso de auxiliar de escritório e conseguiu um estágio no Banco do Brasil, onde trabalhou por dois anos. Apesar de gostar da experiência, sentia que precisava de algo mais. Foi então que decidiu se mudar para Minas Gerais, indo morar em Ituiutaba com um tio. “Minha irmã já morava em Minas”,

relembra. Lá, fez um curso de processamento de dados e técnico em contabilidade. “Nesse período, queria atuar na área administrativa. Um irmão trabalhava na Petrobras, e foi então que vim para São José dos Campos”, conta.

Por indicação de uma tia, Waldik começou a trabalhar na Cooperativa de Laticínios. Corria o ano de 1995, e, inicialmente, suas atividades estavam ligadas ao setor de departamento pessoal. Ele lembra que, naquela época, tudo era feito manualmente, desde a envelopagem de comprovantes até o lançamento de dados relacionados a férias e vale-transporte. Com o tempo, a tecnologia foi se integrando ao trabalho, e ele acompanhou todas essas mudanças, sempre se adaptando e aprendendo. “Cursei Administração na Universidade Paulista (Unip) e Gestão de Recursos Humanos na Universidade Metodista de São Paulo”, destaca.

Ao longo dos anos, Waldik se tornou uma figura importante na Cooperativa. Sua rotina envolve o controle de ponto, pagamentos e gestão de férias, entre outras responsabilidades. Ele também é presidente da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) da Cooper, ajudando a implementar melhorias na segurança do trabalho e a organizar a Semana Interna de Prevenção de Acidentes de Trabalho (SIPAT).

dentes de Trabalho (SIPAT).

Atualmente, Waldik é analista de departamento pessoal e se sente realizado tanto profissional quanto pessoalmente. Conquistou sua casa própria, onde hoje vive sua mãe, e cuida de dois gatos, Tibério e Agripina. Ele é grato por todas as oportunidades que teve e pelo apoio constante de sua família, especialmente de sua mãe, Helena Alice de Menezes Medeiros, a quem dedica um carinho especial. “Agradeço por ela estar sempre ao meu lado e me apoiando”, reforça.

Waldik gosta muito de trabalhar na Cooper e tem um grande apreço pela vida na roça, afinal foi onde passou sua infância. O destino quis que ele passasse grande parte da vida profissional facilitando o trabalho de quem lida diretamente com um produto originado no campo. Sua trajetória é um exemplo de dedicação, perseverança e superação. Tudo o que conquistou é fruto do esforço e das oportunidades que soube aproveitar na Cooperativa. “A Cooper para mim é uma família. Conhecemos muitas pessoas e fazemos parte de uma grande empresa humana. Minha história se confunde com a da Cooperativa. Quando olho para trás, vejo que fiz as escolhas certas”, conclui.



Pôr do Sol, um sucesso de padaria



A Padaria Pôr do Sol, localizada na zona leste de São José dos Campos, tem pouco tempo desde que foi inaugurada, mas já começa a ser conhecida por seu compromisso com a qualidade e o atendimento ao cliente. Fundada por Roger de Campos Fernandes e Ronald Hasmann, o estabelecimento é resultado de um projeto cuidadosamente planejado e executado ao longo de dois anos. Com uma estrutura de 700 m², no local é possível encontrar uma variedade de produtos de alta qualidade, incluindo pães, confeitaria, lanches e, claro, laticínios.

Roger, engenheiro de formação, e Ronald, seu sócio, decidiram investir em um empreendimento no bairro Setville devido ao potencial de crescimento da região. O comércio foi projetado para atender às demandas da área, oferecendo amplo estacionamento, escritório e local para panificação e confeitaria, além de um espaço bem estruturado para os clientes. “Estamos fazendo a cozinha para iniciar a parte de almoço no próximo mês”, revela.

A padaria se destaca pelo uso de matérias-primas de excelente qualidade, como leite condensado Moça para o pudim e catupiry original. “Esse compromisso com a qualidade

é refletido em toda a experiência de compra, desde a apresentação visual dos produtos até o sabor. Não por acaso, somos revendedores exclusivos da Cooper”, explica Roger. Nas geladeiras, é possível encontrar toda a linha de produtos da Cooperativa. “A parceria é muito boa e nos ajuda na linha de oferecermos sempre o melhor”, acrescenta.

A Padaria Pôr do Sol abre as portas todos os dias, das 6h às 21h, com planos de estender o horário até as 22h para incluir o serviço de refeições e, futuramente, pizzas no cardápio. Atende aos bairros Setville, Floresta, Novo Horizonte, Cajuru, Americano, Campos de São José e Santa Inês. A equipe, formada por 34 funcionários, é bem treinada para assegurar um atendimento de excelência.

Nas redes sociais, a padaria mantém um perfil no Instagram (@padariapordosolsjc), no qual divulga novidades. Embora esteja em funcionamento há pouco mais de um mês, Roger e Ronald estão confiantes no sucesso da Padaria Pôr do Sol, com base na dedicação à qualidade e ao atendimento ao cliente.

A parceria exclusiva com fornecedores de ponta é outro diferencial da



padaria, garantindo que os clientes sempre tenham acesso aos melhores produtos. Com um planejamento sólido e uma equipe dedicada, a Padaria Pôr do Sol está se estabelecendo como uma opção promissora na região.

Padaria Pôr do Sol

Endereço: Avenida José Martins Ferreira, 631, Setville, São José dos Campos

Horário de funcionamento: Domingo a domingo, das 6h às 21h **Principais serviços:** Padaria, salgados, lanches, pães, bolos e em breve almoço e pizzas **WhatsApp:** (12) 98824-7995 **Telefone:** 3906 0111 **Instagram:** @padariapordosolsjc

Salmão ao limão com manteiga e ervas



INGREDIENTES

- 1 kg de salmão cortado em postas
- Suco de 2 limões
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

1. Tempere o salmão com o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino.
2. Deixe marinar por cerca de 30 minutos.
3. Em uma frigideira antiaderente, derreta a manteiga e frite as postas de salmão.
4. Doure o salmão dos dois lados, garantindo que fique bem cozido e com uma crosta dourada.
5. Finalize salpicando a salsinha e a cebolinha sobre o salmão.
6. Sirva quente, acompanhado de arroz branco ou outra guarnição de sua preferência.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 22: Lázaro Vitor Vilela dos Reis.

Dia 23: Antonio Otávio de Faria.

Dia 24: Hissachi Takehara.

Dia 27: Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 16: Alexandre Valeriano dos Santos, Maik de Moura Machado e Paulo Rogério Lopes.

Dia 21: Marcelo Zanon Ferolla Lima.

Dia 24: Wellington Fernando da Silva Augusto.

Dia 28: David Alves Aloysio.

Março (1ª quinzena)

Dia 5: Luiz Felipe Almeida Rodrigues Santos.

Dia 7: Luiz Marcos Maia.

Dia 9: Luciane Reis Ferraz Rodrigues.

Dia 14: Geovanna Sabrina Gomes Silva.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2025

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	109.727
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	98.273
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	90.077
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	71.334
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	52.409
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	35.016
	7º	Claudio Muller - São José dos Campos	26.953
	8º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	25.577
	9º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	21.818
	10º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	21.769
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	20.180
	12º	Jose Rubens Alves - São José dos Campos	19.904
	13º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.561
	14º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	19.043
	15º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	19.035
	16º	Alexandre Racz - Caçapava	16.744
	17º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	16.244
	18º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	14.844
	19º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	14.704
	20º	Geraldo José Peretta - Caçapava	14.215
	21º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	13.972
	22º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	13.912
	23º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	12.593
	24º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	11.540
	25º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.885
	26º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.684
	27º	José Paulo de Souza - Igaratá	9.411
	28º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	8.527
	29º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	8.242
	30º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	7.908



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



PEGUE A ONDA CERTA E REALIZE SEU SONHO!

GRUPOS DE 60 MESES

Mobi Like 1.0

Parcelas
1.033,10

70%

Parcelas
1.180,69

80%

Parcelas
1.475,67



crédito de R\$ 53.900,00

crédito de R\$ 61.600,00

crédito de R\$ 76.990,00

HB20 1.0



Parcelas
1.788,48

crédito de R\$ 93.310,00

Saveiro 1.6



Parcelas
2.021,93

crédito de R\$ 105.490,00

Argo 1.0

Parcelas
1.724,84

crédito de R\$ 89.990,00



Toro 1.8

Parcelas
2.989,88

crédito de R\$ 155.990,00



Tabela de Fevereiro/2024 | O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Acesse o site e veja todas os modelos



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius
São José dos Campos - SP
0800 770 7811 | www.vinac.com.br
f/vinaconsorcios @vinacoficial

 **VINAC**
consórcios