

cooperando

Ano XLV | nº 529
Março 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Qualidade que faz história, sabor que faz a diferença

A Cooper transforma tradição em excelência, entregando laticínios frescos, seguros e irresistíveis. Feitos aqui, com o melhor da nossa região, para estar sempre na sua mesa.

Prefira a Cooper

Estamos vivendo um momento crítico com relação à oferta de produtos alimentícios, e o leite, naturalmente, não seria exceção. Ainda atravessamos o período das águas, no qual a produção se mantém suficiente; entretanto, nos próximos meses, haverá uma redução. Com isso, a lei da oferta e da procura certamente fará com que o leite seja mais valorizado.

É essencial lembrar que a Cooper completa, neste ano, 90 anos de tradição, sempre garantindo excelência em seus produtos. Quando se trata de frescor, estamos sempre na liderança – e continuamos nos destacando pela qualidade. Aquilo que fabricamos aqui, na Cooperativa, jamais será superado por produtos vindos de locais distantes. Primeiro, porque o consumidor nem sempre conhece a procedência de algo produzido muito longe. Segundo, porque o tempo de transporte, muitas vezes de vários dias, compromete as características do produto, mesmo que esteja dentro do prazo de validade. Esses fatores deixam claro que itens transportados por longos trajetos não têm condições de competir, especialmente em termos de frescor, com aqueles produzidos pela Cooper.

Por isso, fica o lembrete: se você valoriza qualidade, sabor e segurança no consumo, escolha Cooper. Assim, levará o melhor, com o máximo de frescor e ainda incentivará a economia e a produção local.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Dia 20 será nossa assembleia

A Assembleia Geral Ordinária (AGO), da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos será realizada no próximo dia 20 de março. Tradicionalmente, ela acontecerá, na sede social, localizada na Rua Paraibuna, 295. Na ocasião, a diretoria fará a prestação de contas, fixará honorários e cédulas de presença para os membros da diretoria e do conselho fiscal. Durante a assembleia, também acontecerá a eleição do conselho fiscal para o ano vigente. Em seguida, com objetivo de trazer mais segurança e clareza para a Cooperativa, ocorrerá a Assembleia Geral Extraordinária, quando será tratada a seguinte ordem do dia: reforma estatutária com alterações nos incisos II e III do artigo 55º e nos incisos II e III do artigo 56º do Estatuto Social e reforma estatutária com alteração no parágrafo 3º do artigo 15º do Estatuto Social.

A força da Cooperativa vem da união de seus membros, portanto a participação de todos os cooperados é muito importante! Anote em seus compromissos, compareça e participe! Vamos fortalecer ainda mais nossa Cooperativa.



Vamu aproveitá, né?

O caipira Belarmino era conhecido por ser extremamente mão de vaca. Certo dia, a esposa dele, Josefa, faleceu. Belarmino, então, foi até o jornal local para colocar um anúncio sobre a triste notícia. Chegando ao jornal, Belarmino disse ao atendente:

— Moço, escreve aí pra mim: "Josefa morreu".

O atendente, percebendo que Belarmino poderia aproveitar melhor o espaço, informou:

— Seu Belarmino, o senhor pode escrever até cinco palavras pelo mesmo preço.

Belarmino, sempre querendo economizar, coçou a cabeça e pensou por um momento. Então, com um sorriso maroto, respondeu:

— Ah é? Então bota: "Josefa morreu, vendo tratorzinho bãozin".



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 – wrmrmarques@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.



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.



Ater+ Digital: conhecimento e tecnologia para a pecuária leiteira

A transformação digital tem sido um fator essencial para impulsionar a agropecuária brasileira. Atenta a essa realidade, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária



(Embrapa) desenvolveu o **Ater+ Digital**, um ambiente inovador que reúne ferramentas e conteúdos sobre produção agropecuária em diferentes formatos, como vídeos, áudios, podcasts e materiais de apoio.

As informações são oriundas de hubs virtuais temáticos disponíveis na plataforma. Entre eles há um dedicado à **cadeia produtiva do leite**, reunindo informações essenciais para produtores, técnicos e profissionais do setor. O objetivo da **Ater+ Digital** é facilitar o acesso a conhecimento qualificado, combinando tecnologia e informação para apoiar, neste caso, a produção de leite com qualidade, sustentabilidade e rentabilidade.

No espaço **Bovino de Leite**, é possível encontrar conteúdos sobre:

- Alimentação do rebanho
- Cria de bezerras
- Genética animal
- Gestão da propriedade
- Qualidade do leite
- Reprodução animal
- Meio ambiente
- Mercado do leite
- Saúde e bem-estar animal

Com a **Ater+ Digital**, a assistência técnica e a extensão rural ganham um novo aliado, permitindo que produtores tenham acesso remoto e prático a informações atualizadas para aprimorar a produtividade e a eficiência no campo.

Para saber mais sobre a plataforma, basta acessar o site: <https://www.ater-maisdigital.cnptia.embrapa.br/web/bovino-de-leite>

Plantão dos médicos-veterinários

A escala dos médicos-veterinários para os meses de março e abril respeitará a tabela a seguir. 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.

Março		Abril		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Fernando	1º, 2 e 4	Fernando	5 e 6	Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734
Mauro	8 e 9	Mauro	12 e 13	Fernando José Peraçoli	(12) 99782-3489 e (12) 3653-1550
Bruna	15, 16 e 19	Bruna	18, 19, 20 e 21	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Robson	22 e 23	Robson	26 e 27	Robson Nogueira de Oliveira	(12) 98237-1231
Camilla	29 e 30			Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410

É de dar água na boca!

Quando o consumidor chega à padaria, ao supermercado e aos comércios em geral, geralmente há algumas opções de requeijão para comprar. Só fica na dúvida quem ainda não experimentou o Requeijão Cremoso Cooper. Conhecido como o requeijão de verdade, ele é fabricado a partir de uma massa fresca, resultante de massa coalhada, e não leva amido, como a maioria dos concorrentes.

Extremamente versátil, o Requeijão Cremoso Cooper vai bem no café da manhã, passado no pãozinho fresco ou na torrada, como recheio de tapioca ou em panquecas e waffles. Misturado com massa de lasanha gratinada com queijo, em sanduíches ou wraps, no molho de massas para dar mais cremosidade, ou como acompanhamento de legumes assados ou grelhados, ele fica uma delícia. Com sabor sem igual, o Requeijão Cremoso Cooper fica perfei-

to também em pratos doces, misturado com goiabada para fazer o tradicional Romeu e Julieta, em tortas e cheese-cakes, ou como recheio de bolos e cupcakes. Experimente-o também em petiscos, sobre biscoitos salgados ou palitinhos de pão, e em canapés com presunto e azeitonas, e ainda como acompanhamento com batatas assadas ou fritas. É de dar água na boca!

Da próxima vez que for comprar requeijão, não tenha dúvidas: opte pelo padrão Cooper de excelência e qualidade. O Requeijão Cremoso Cooper pode ser adquirido nas melhores padarias e comércios da região ou por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Peça pelo telefone (12) 2139-2230 ou WhatsApp (12) 99624-0776. Após um rápido cadastro, você receberá essa e outras delícias da Cooper no conforto de casa. Se preferir, acesse o site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.



Fortes aliados da sua saúde

O leite e seus derivados concentram nutrientes essenciais à saúde, tanto que as diretrizes

alimentares recomendam três porções diárias. Um dos maiores destaques é o cálcio, mineral reconhecido pelo seu

papel no esqueleto. Trata-se do principal nutriente da mineralização dos ossos, contribuindo para fortalecê-los.

O cálcio ainda está envolvido nas contrações musculares, tornando-o indispensável, especialmente aos praticantes de atividade física. Além disso, há evidências de que favorece o controle da pressão arterial.

Laticínios também ofertam proteínas, que em geral, são fundamentais para a formação de tecidos, manutenção dos músculos e sensação de saciedade.

Vale mencionar que lácteos são fontes de vitaminas: vitamina A, alguns integrantes do complexo B, além de pequenas quantidades da vitamina D, numa mistura que, entre outros atributos, beneficia a saúde óssea e a imunidade.



O papel das vacinas na reprodução

Por: **Dr. Fernando José Peraçoli**, médico-veterinário

Pesquisas indicam que o período ideal entre partos para vacas leiteiras e de corte é de 12 meses. No entanto, sabemos que essa meta é desafiadora devido a diversos fatores, tais como: nutrição, genética, estresse térmico e enfermidades reprodutivas.

A Brucelose, Leptospirose, Rinotraqueíte Infeciosa Bovina (IBR), Diarréia Viral Bovina (BVD), Neospora, Campilobacteriose e Tricomonose são as doenças reprodutivas mais proeminentes no rebanho nacional, que resultam em repetição de cio, perda gestacional precoce, aborto, natimorto, nascimento de bezerros fracos, infecção de útero e vagina e retenção de placenta. Assim, a maneira mais eficaz de evitar as doenças reprodutivas é por meio do manejo e da vacinação.

Quanto à imunização, atualmente no mercado existem diversas vacinas contra doenças reprodutivas, oferecendo proteção contra alguns desses agentes.

As vacinas contra Leptospirose, por exemplo, devem ser aplicadas a cada 6 meses; em propriedades com maior risco, a cada 4 meses. As vacinas contra IBR, BVD e Campilobacteriose devem ser administradas anualmente.

É importante ressaltar que, ao realizar a vacinação pela primeira vez no rebanho, essa vacina deve ser repetida entre 21 e 30 dias após a primeira dose (reforço). Lembre-se: **prevenir é sempre mais econômico.**

Brucelose

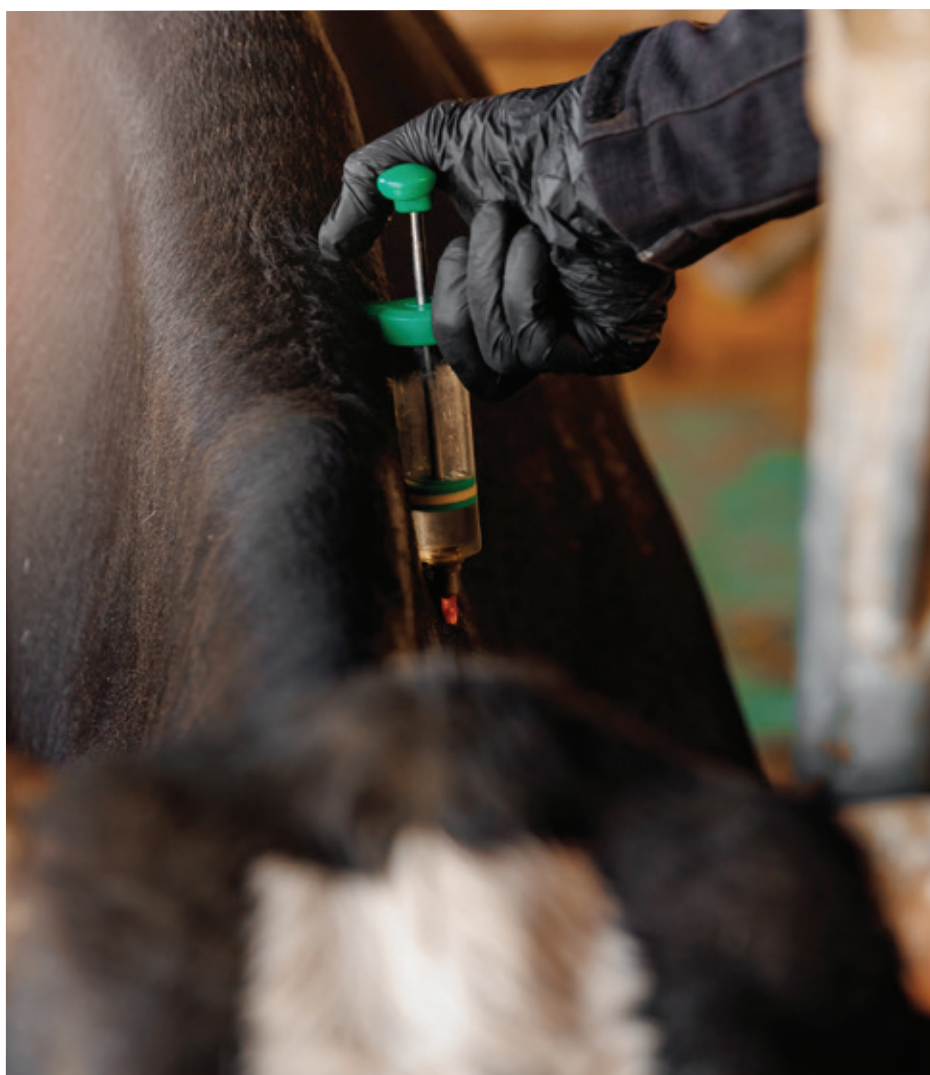
Existem dois tipos de vacina contra a Brucelose:

- Vacina B19 – administrada uma única vez nas fêmeas com idade entre 3 e 8 meses.
- Vacina RB 51 – aplicada em fêmeas de qualquer idade a partir de 3 meses após o nascimento.

Leptospirose

A vacina contra Leptospirose pode ser única e conjugada:

- Vacina contra Leptospirose.
- Vacina contra Leptospirose + IBR + BVD.
- Vacina contra Leptospirose + IBR + BVD + Campilobacteriose.



É daqui, feito com qualidade e excelência há 90 anos



Com quase nove décadas de história, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos é referência no Vale do Paraíba e região. Reconhecida por aliar como ninguém tradição e modernidade, a Cooper conta com uma produção de alta tecnologia e matéria-prima de máxima qualidade, o que permite levar os melhores produtos à mesa dos consumidores, preservando sabor, nutrientes e alto padrão. Essas e outras características fazem dela a indústria mais longeva da região e uma escolha confiável.

Uma das vantagens de optar pela Cooper é o fato de ela estar **próxima da população local**, permitindo uma produção criteriosa e a entrega de alimentos sempre frescos. O **leite pasteurizado Cooper**, disponível nas

versões **integral** e **semidesnatado**, passa por um processo que mantém sua pureza e qualidade, garantindo um produto seguro e nutritivo.

Além da linha de leite, que conta com o Cooper Top, o Light, o Belle, o Zero Lactose, o Novitá e o Parahyba, a Cooper oferece também uma linha completa de **derivados lácteos**, que atendem ao paladar mais apurado, com os **queijos Mussarela e Ricota Fresca, Minas Padrão e Minas Frescal**. Outros destaques são a **Manteiga Extra com e sem sal**, o **Requeijão Cremoso** – produzido sem adição de amido, com sabor e consistência inconfundíveis – os **iogurtes de morango, Lac Mix, além do leite fermentado Cooper Lacto**, que auxilia na saúde digestiva. Todos esses produtos são produzidos aqui, em nossa

região, com o cuidado e o carinho que só uma cooperativa local pode oferecer de ponta a ponta, desde as propriedades até o ponto de venda, com total controle de boas práticas para garantir que o melhor esteja disponível aos clientes.

Outro diferencial da Cooper é o **Serviço Domiciliar Cooper (SDC)**, que há muitos anos leva diariamente os produtos da Cooperativa até o lar dos consumidores, reforçando o compromisso com qualidade e conveniência.

Portanto, escolher os produtos da **Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos** significa apoiar os produtores locais, fortalecer a economia regional e levar para sua família alimentos seguros, saudáveis e de excelência. **Qualidade em que você confia, feita aqui, especialmente para você.**

Meu compromisso com a segurança



No transporte, nas atividades da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), na supervisão do posto de gasolina e da limpeza, o dia a dia de Marcos Antonio dos Reis é assim. Dedicado e muito seguro no trabalho, ele está na Cooperativa há quase 30 anos. Natural de Jacareí, ele é o caçula de uma família de 8 filhos. O pai veio de Grão Mogol, município com pouco mais de 15 mil habitantes no norte de Minas Gerais. Aos 15 anos, Marcos começou a trabalhar com uma de suas irmãs, chamada Neide, como feirante. “Ela tinha barraca e vendia poncã, pêssego e uva, além de maçã, manga etc. Ou-

tros irmãos também trabalharam com ela até cada um ir para sua área. Eu também tive uma barraca com meu irmão. Trabalhei até os meus 18 anos com isso”, conta.

Foi então que ele começou a estudar e fez o curso técnico de segurança do trabalho. “Fui contratado para trabalhar na produção da Gates do Brasil, empresa de Jacareí fabricante de correias e mangueiras para carros. Fiquei lá por três anos e meio”, lembra.

Em novembro de 1995, três meses após deixar o emprego na Gates, ele entrou para o quadro de funcionários da Cooperativa. “Comecei na Cooper como técnico de segurança do trabalho.

Na época, estava começando a mudar o modelo de transporte do leite para caminhões isotérmicos.” Ele cuidava das rotinas do setor, como o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), CIPA, SIPAT, palestras e treinamentos. Passaram-se 10 anos e Marcos começou a trabalhar também com o transporte. “Em 2005, a tarefa era focada na logística dos insumos para a fábrica de ração. Eram os ensacados que iam para as propriedades e a ração a granel. Nessa mesma época, também fiquei com as ações do posto de combustíveis aqui da sede da Cooper”, afirma.

Nos últimos anos, o setor de segurança também evoluiu e agora abrange o Meio Ambiente. Hoje, sua responsabilidade está em zelar pela segurança de funcionários e terceiros. Formado como técnico em segurança, Marcos também é graduado em Engenharia Ambiental e pós-graduado em segurança do trabalho. Ele se considera uma pessoa realizada profissionalmente e muito feliz em sua vida pessoal, graças ao apoio da esposa Rute de Almeida dos Reis, com quem tem dois filhos, Thainá Almeida dos Reis e Samuel Almeida dos Reis. “Já sou avô. Minha filha nos deu o Arthur e o Heitor”, fala com orgulho e carinho.

“A Cooper me deu uma grande oportunidade de crescimento pessoal e de realização profissional e acadêmica. Ela sempre acreditou em mim e sou muito grato por isso”, destaca Marcos.

Ele acredita que tudo o que aprendeu com seu trabalho na Cooper levou também para sua vida e reforça que quando o assunto é segurança a participação de todos faz a diferença. “Na área de segurança, temos total apoio, o que é fundamental para todos nós”, afirma.



Tradição e qualidade em frios e laticínios

A Casa do Queijo é um estabelecimento de tradição, adquirido por Dionísio Shuji Kamiya em 2004. “A loja devia ter uns três ou quatro anos quando a comprei. Na época, o espaço era bem menor e trabalhava somente com frios e laticínios”, explica. Quando assumiu o comando, com visão empreendedora, ele foi, aos poucos, ampliando as instalações e diversificando os produtos, incluindo mercearia, hortifrúti e padaria. “Com isso, depois de muito esforço, praticamente tripliquei a estrutura e a variedade de itens”, conta.

Sua trajetória envolve experiência na área comercial de uma indústria de palmito da família, localizada em Rondônia, além de atuação no setor de transporte. Também viveu no Japão por nove anos, onde conheceu sua esposa. Ao retornar ao Brasil, em 2000, estabeleceu-se em São José dos Campos e, quatro anos depois, identificou na Casa do Queijo uma oportunidade promissora.

Atualmente, conta com cinco funcionários e mantém a essência no segmento de frios e laticínios, que seguem como carro-chefe. A parceria de longa data com a Cooper garante a oferta de produtos de alta qualidade, como leite, iogurtes, queijos, requeijão e manteiga, sempre indispensáveis para os clientes da região. “Os produtos da Cooperativa têm abastecimento diário. Para um negócio como uma padaria, é essencial ter a Cooper como parceira”, avalia.

O atendimento é um dos grandes diferenciais. Dionísio destaca que muitos clientes frequentam a loja desde que ele assumiu a gestão, consolidando um vínculo de confiança e proximidade. O público é formado,

em sua maioria, por moradores do Bosque dos Eucaliptos e bairros vizinhos, mas há quem venha de outras partes da cidade, atraído pelo serviço acolhedor e pela qualidade oferecida.

A Casa do Queijo funciona de segunda a sexta-feira, das 7h às 19h, e aos domingos, das 7h às 18h30. Aos sábados, a loja fecha para uma higienização completa do espaço, assegurando um ambiente sempre limpo e organizado para os clientes.

Apesar de ainda não estar nas redes sociais, há planos para expandir a presença digital em breve. Enquanto isso, Dionísio convida todos para conhecerem a loja e desfrutarem de produtos selecionados, com a certeza de satisfação. “Aqui, oferecemos sempre o que há de melhor. Disso não abrimos mão”, completa.



Casa do Queijo

:: Endereço: Avenida Andrômeda, 2894, Bosque dos Eucaliptos, São José dos Campos **:: Horário de funcionamento:** Segunda a sexta, das 7h às 19h (fecha aos sábados para limpeza), e aos domingos, das 7h às 18h30
:: Principais serviços: Mercearia, hortifrúti e padaria **:: Telefone:** 3916 3533

Lasanha de berinjela com requeijão cremoso



INGREDIENTES:

- 2 berinjelas
- 500g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de tomate pelado
- 1 copo de Requeijão Cremoso Cooper
- 200g de Queijo Mussarela Cooper ralado
- sal e pimenta a gosto
- azeite

MODO DE PREPARO:

1. Corte as berinjelas em fatias finas e grelhe-as em uma frigideira com um pouco de azeite.
2. Refogue a cebola e o alho, adicione a carne moída e cozinhe até dourar.
3. Acrescente o tomate pelado, tempere com sal e pimenta e cozinhe por 10 minutos.
4. Em um refratário, monte camadas de berinjela, carne moída, requeijão e mussarela.
5. Repita as camadas e termine com mussarela.
6. Leve ao forno preaquecido a 180°C até gratinar.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Março (2ª quinzena)

Dia 19: José Marcos Intrieri.

Dia 25: Clayton Moreno Moraes.

Dia 26: Benedito Sérgio Bueno.

Dia 31: José Hernandes Pereira.

Abril (1ª quinzena)

Dia 3: José Donizeth Pereira.

Dia 5: Jorge de Paula Ribeiro.

Dia 11: Orlando José Scarinzi.

FUNCIONÁRIOS

Março (2ª quinzena)

Dia 16: Denise Ribeiro Gomes.

Dia 18: José Martins de Araújo.

Dia 19: Samara Esteffani de Oliveira.

Dia 20: Marcio Roberto Pereira.

Dia 21: Rafael Ferreira Figueiredo.

Dia 25: Cleber da Silva Maia.

Dia 29: Esdras Ribeiro da Costa.

Dia 30: Fernanda Silva de Paula.

Dia 31: Claudia Fátima de Lima Barbosa.

Abril (1ª quinzena)

Dia 2: Adriano Ribeiro Diniz.

Dia 3: Giovani Pena e

Maiara Caroline Pereira de Paula.

Dia 7: Erivan da Silva Pinto.

Dia 11: Caue Mota Velasco Hurtado.

Dia 13: Idezio da Silva Alves

e Natalia Letícia da Rosa.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

FEVEREIRO 2025

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Airton Marson Junior - Caçapava	98.400
	2º	Hissachi Takehara - Jacareí	88.235
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	66.251
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	60.543
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	45.111
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	30.498
	7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	28.535
	8º	Claudio Muller - São José dos Campos	21.256
	9º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	20.890
	10º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	19.511
	11º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.701
	12º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	17.421
	13º	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.000
	14º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	16.757
	15º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	16.705
	16º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	14.119
	17º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	12.144
	18º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.679
	19º	Geraldo José Peretta - Caçapava	10.800
	20º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	10.792
	21º	Alexandre Racz - Caçapava	10.334
	22º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	10.330
	23º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	10.144
	24º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	9.329
	25º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.869
	26º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.833
	27º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.656
	28º	Antonio Carlos Nahime - Caçapava	8.318
	29º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.951
	30º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	6.934



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

**JUNTOS
REALIZAMOS
SONHOS**

GRUPOS DE 60 MESES

Tabela de Março/2025 | O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.

Mobi Like 1.0

Parcelas
1.033,10 **70%**

crédito de R\$ 53.900,00

Parcelas
1.180,69 **80%**

crédito de R\$ 61.600,00

Parcelas
1.475,67

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



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