

cooperando

Ano XLV | nº 532
Junho 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Dia Mundial do Leite

O melhor alimento para você

A feliz escolha pelo melhor leite

No dia 1º de junho, celebramos o Dia Mundial do Leite, data que nos lembra da importância de incluir o leite e seus derivados em nossa alimentação. Sabe-se que o leite fresco é, comprovadamente, o mais nutritivo – ou seja, o leite pasteurizado resfriado –, pois mantém suas condições nutricionais elevadas ao passar por um processo que retira o mínimo possível de suas qualidades, preservando os lactobacilos vivos. Esses microrganismos são fundamentais para a manutenção da flora intestinal.

No início da década de 1990, houve uma mudança radical no tipo de leite consumido pela população brasileira com a introdução do “leite em conserva” — o UHT, também chamado de leite longa vida. Esse produto, submetido a aquecimento extremo de até 150 °C, perde substancialmente seu valor nutricional. Em contrapartida, o leite pasteurizado resfriado é aquecido a até 75 °C por alguns segundos, tempo suficiente para eliminar microrganismos nocivos sem comprometer as propriedades nutritivas ou afetar os lactobacilos vivos.

A adesão em massa ao leite UHT decorreu da praticidade que ele oferecia: ao dispensar refrigeração, tornou-se muito mais fácil de comercializar, sobretudo com o crescimento das grandes redes de supermercados. Dessa forma, a população trocou qualidade por conveniência.

Ainda assim, quem mora próximo a cidades ou regiões produtoras de leite pasteurizado resfriado tem grande vantagem, pois sabe que esse é um produto com critérios rígidos de produção e que oferece maior qualidade e promove mais saúde ao consumidor.

Feliz Dia do Leite a todos! Afinal, a verdadeira felicidade está em saber escolher o melhor leite.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Leve, saboroso e com a qualidade Cooper

O iogurte Cooper de morango une sabor e nutrição em uma textura cremosa e suave. Feito com leite pasteurizado e homogeneizado de alta qualidade, passa por fermentação láctea com duas culturas especiais de



microrganismos, garantindo benefícios probióticos. Para realçar seu delicioso sabor, são adicionados açúcar e polpa de morango selecionada.

Consumir o iogurte de morango no café da manhã ou no lanche é sempre uma ótima escolha: puro, harmoniza perfeitamente com frutas, granola ou mel. Além de seu sabor irresistível, fornece proteínas e cálcio essenciais, contribuindo para uma alimentação equilibrada. Seja para começar o dia com disposição ou para uma pausa refrescante, o iogurte Cooper de morango é uma opção prática, saborosa e nutritiva.

Disponível em garrafas de 900 g ou na prática embalagem com cinco saquinhos individuais de 130 g cada, o iogurte Cooper pode ser encontrado nas melhores padarias e comércios da região ou adquirido via Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Para receber em casa, acione o SDC pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acesse <https://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/>.

Sempre pode piorar

O pai, caipira sério, chama o filho para uma conversa.

- Fio, sua professora disse qui, dos 20 alunos da crasse, ocê é o pior!
- Ora, pai, podia sê mais pior ainda.
- Oxi, como pior, minino?
- Uai, a turma podia ter 40 alunos...



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.

Sicredi é *mais*

**Não é só abrir uma
conta corrente.**

É ser associado e fazer
parte das decisões da
cooperativa.

Abra sua conta

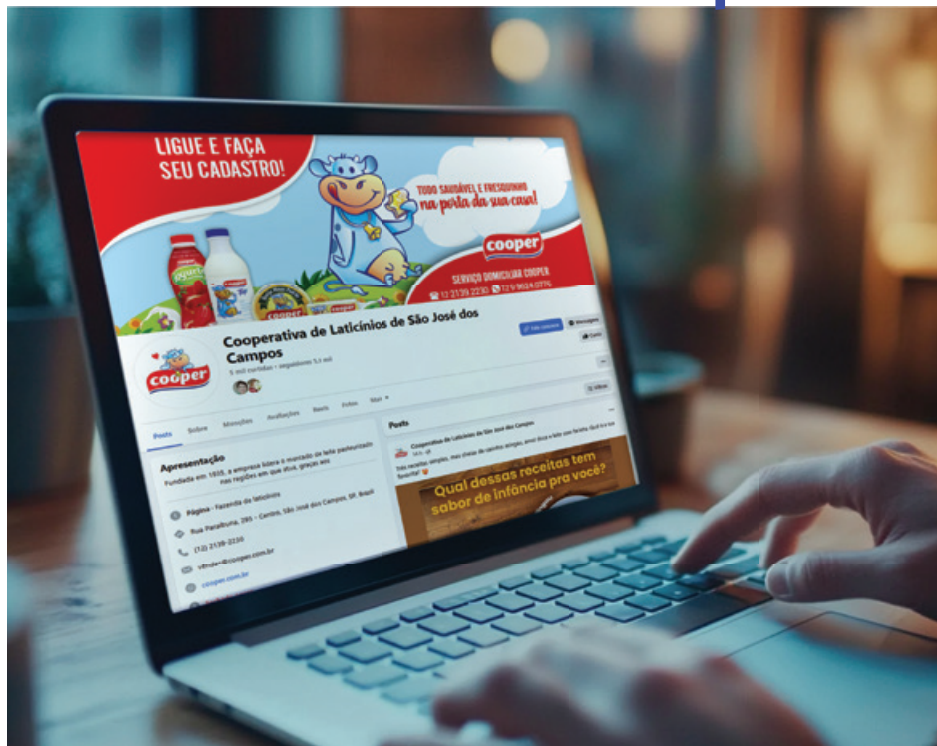


Saiba mais em
sicredi.com.br

ou entre em contato pelo WhatsApp

 **(51) 3358-4770**

Facebook da Cooper



A página da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos no Facebook é um espaço dinâmico que une tradição e inovação. Lá, você encontra publicações sobre a Cooperativa, dicas de receitas usando produtos como leite, queijos e iogurtes, orientações nutricionais e posts de datas comemorativas. O tom acolhedor e informativo reforça a proximidade com os cooperados e consumidores, mostrando como o consumo de leite e derivados pode contribuir para a saúde e o bem-estar de toda a família.

Para ficar por dentro das novidades e melhores sugestões de consumo dos produtos Cooper, siga a página. Acesse facebook.com/cooperlaticinios e junte-se a uma comunidade que valoriza qualidade, tradição e sabor.

Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de junho e julho 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.

Junho	
Plantonistas	Dias
Camilla	7 e 8
Fernando	14 e 15
Mauro	19, 21 e 22
Bruna	28 e 29

Julho	
Plantonistas	Dias
Robson	5 e 6
Camilla	9, 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 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

MilkIA: sua parceira inteligente no setor leiteiro



A MilkIA é a primeira inteligência artificial desenvolvida exclusivamente para o agronegócio de leite. Criada pela MilkPoint Ventures e alimentada por quase 25 anos de expertise técnica, ela responde com agilidade e precisão às suas dúvidas sobre nutrição animal, gestão de propriedade e dinâmicas de mercado.

Ideal para produtores, consultores e técnicos, a MilkIA oferece recomendações embasadas em conteúdos e dados especializados, permitindo decisões mais seguras e assertivas. Em fase de lançamento, a plataforma está em constante evolução – quanto mais é usada, mais ela aprende. Para conhecer o serviço, acesse milkpoint.com.br/assistente/sobre/

O leite e os exercícios

Que o leite pasteurizado oferece proteínas de alto valor biológico – contendo todos os aminoácidos essenciais – que são rapidamente digeridas e utilizadas na síntese proteica muscular, muitos já sabem. Mas talvez nem todos saibam que consumir um copo de leite logo após o exercício ajuda na reparação das fibras musculares e na recuperação de energia, contribuindo para o ganho e manutenção de massa magra.

Estudos mostram que a combinação de proteínas e carboidratos presentes no leite acelera a reposição de glicogênio e melhora o desempenho em sessões subsequentes de treinamento físico. A presença de lactose, por exemplo, favorece a liberação rápida de glicose na corrente sanguínea, enquanto as proteínas caseína e soro fornecem aminoácidos de liberação tanto imediata quanto prolongada. Esse duplo efeito resulta em síntese proteica mais eficaz e em me-

nor sensação de fadiga, preparando o corpo para exercícios futuros.

Além disso, o leite também é excelente para hidratação, pois fornece eletrólitos como sódio e potássio, fundamentais para repor os sais minerais perdidos durante o exercício e manter o equilíbrio hídrico do organismo. Os íons também ajudam a regular a contração muscular e a transmissão nervosa, evitando câimbras e promovendo uma recuperação mais rápida. O cálcio, outro nutriente abundante no leite, também exerce papel importante na condução dos impulsos elétricos e na contração muscular.

Por fim, vale lembrar que o leite oferece ainda vitaminas do complexo B, responsáveis pelo metabolismo energético, e vitamina D, que contribui para a absorção de cálcio e para a saúde óssea. Tudo isso faz do leite uma bebida completa, capaz de repor líquidos, eletrólitos e nutrientes essenciais em um único copo, sendo um excelente aliado tanto para quem busca rendimento esportivo quanto para quem deseja manter um estilo de vida saudável.



Pneumonia: desafios e estratégias de controle

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

A bovinocultura leiteira enfrenta diversos desafios sanitários que impactam diretamente a produtividade dos animais e a rentabilidade das propriedades. Entre esses desafios, a pneumonia bovina destaca-se como uma das principais doenças respiratórias que acometem rebanhos, especialmente em épocas de clima frio, como o inverno. Durante esse período, fatores ambientais e fisiológicos tornam os bovinos mais suscetíveis às infecções respiratórias, o que demanda atenção redobrada dos produtores e profissionais da área. O inverno caracteriza-se por temperaturas mais baixas, elevada umidade e maior confinamento dos animais em ambientes fechados. Essas condições favorecem o acúmulo de gases irritantes como a amônia e reduzem a qualidade da ventilação nos currais e barracões, comprometendo o sistema respiratório dos animais. Além disso, as variações bruscas de temperatura, típicas dessa estação, enfraquecem a imunidade dos bovinos, tornando-os mais vulneráveis à ação de agentes patogênicos. A interação entre esses fatores cria um ambiente propício para o surgimento e a disseminação de casos de pneumonia. Os agentes etiológicos da pneumonia bovina são diversos e podem atuar isoladamente ou em associação.

Entre os principais estão bactérias como *Pasteurella multocida*, *Mannheimia haemolytica* e *Mycoplasma bovis*, além de vírus como o Herpesvírus bovino tipo 1, o vírus sincicial respiratório bovino (BRSV) e o vírus da parainfluenza-3. A infecção pode se manifestar de forma aguda ou crônica, sendo caracterizada por sinais clínicos como tosse, febre, secreção nasal, anorexia, respiração acelerada e queda no desempenho produtivo do animal. O diagnóstico, por sua vez, é feito com base na observação clínica, exames la-



boratoriais ou cultura bacteriana. As consequências da pneumonia em vacas leiteiras vão além do comprometimento da saúde animal. A produção de leite costuma diminuir significativamente devido ao estresse fisiológico e à perda de apetite. Em casos graves, pode haver necessidade de descarte precoce dos animais afetados, além de custos elevados com tratamentos veterinários, antibióticos e cuidados especiais.

A doença também representa um risco de disseminação para outros indivíduos do rebanho, o que amplia ainda mais os prejuízos econômicos. Diante desse cenário, a prevenção é a principal ferramenta de controle da pneumonia em bovinos leiteiros. O manejo adequado das instalações é fundamental, com ênfase na ventilação, higiene e conforto térmico. A vacinação preventiva contra os principais agentes virais e bacterianos também é recomendada,

bem como a adoção de uma nutrição balanceada que favoreça a imunidade dos animais. Além disso, a identificação precoce dos sintomas e o isolamento dos animais doentes são medidas importantes para conter a disseminação da enfermidade.

Conclui-se que a pneumonia em bovinos leiteiros é uma enfermidade de grande relevância, especialmente durante o inverno, quando as condições ambientais se tornam mais desafiadoras. A adoção de medidas preventivas eficazes, aliada ao manejo sanitário adequado e ao acompanhamento técnico, é essencial para garantir a saúde do rebanho, a continuidade da produção leiteira e a sustentabilidade da atividade pecuária. A conscientização dos produtores sobre a importância do bem-estar animal e da biossegurança é uma etapa crucial na construção de sistemas produtivos mais resilientes e eficientes.

Celebre a excelência Cooper

No Dia Mundial do Leite (1º de junho), convidamos você a descobrir o caminho que transforma a generosidade dos nossos campos em qualidade, excelência, saúde e sabor à sua mesa.

Tradição que alimenta gerações

Há 90 anos, desde 1935, o trabalho da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos proporciona a possibilidade do melhor leite e derivados para as famílias da região, perpetuando receitas de avós e trocando histórias em volta da mesa. É essa conexão afetiva que nos inspira a manter viva a cultura do leite fresco e genuíno, presente em cada copo.

Do campo à mesa

Nossos cooperados ordenham o leite em propriedades sob criteriosa fiscalização, e carretas isotérmicas garantem que ele chegue à usina com a temperatura ideal. Antes de qualquer etapa, cada lote é submetido a testes microbiológicos e físico-químicos que asseguram pureza e qualidade. Na sala de pasteurização, o leite é aquecido a 75 °C por breves segundos, eliminando microrganismos nocivos sem comprometer proteínas, cálcio e vitaminas.

Linha completa de produtos

A partir desse leite puro e seguro, hoje oferecemos leites pasteurizados Cooper Top (integral), Cooper Belle (semidesnatado), Cooper Light (desnatado), Cooper Zero Lactose, Cooper Novitá e Cooper Parahyba (saquinho); iogurtes natural e de morango; manteiga cremosa com sabor autêntico; requeijão de textura suave; e leite fermentado Cooper Lacto, que alia prazer e benefícios digestivos.

Distribuição e conveniência

Após a produção, nossa frota própria e parceiros qualificados levam os



produtos diariamente aos principais supermercados e padarias da região e, para quem prefere receber em casa, o Serviço Domiciliar Cooper garante entregas semanais de toda a nossa linha, sempre fresquinha.

Nutrição e bem-estar

Consumir produtos Cooper é, entre inúmeros benefícios, escolher fortalecimento ósseo (cálcio e vitamina D), manutenção e recuperação muscular (proteínas de alto valor biológico) e imunidade reforçada (vitaminas do complexo B e minerais essenciais).

Neste mês em que se celebra o Dia Mundial do Leite, reconhecemos o trabalho dedicado de nossos cooperados e de toda a equipe técnica e administrativa. Em 2025, a Cooper completa 90 anos e segue firme em sua missão: **oferecer sempre o melhor para você.**

Sei o valor do trabalho

Os cooperados e clientes da loja agropecuária da Cooper em São José dos Campos o conhecem bem. “Aqui damos apoio aos clientes, oferecemos um atendimento personalizado, além, é claro, de qualidade e bom preço.” É assim que Marcos Aurélio da Silva, conhecido como Marquinhos, fala com apreço da unidade em que é encarregado. Há 27 anos na Cooperativa, ele afirma ser muito feliz profissionalmente e que suas conquistas são fruto de seu trabalho na Cooper.

Desde cedo, ele aprendeu o valor do trabalho. Nascido em Caçapava, em 1975, viveu lá até os 10 anos. Na época, acompanhava o pai, que trabalhava como encarregado nas fazendas de eucalipto da Votorantim. Mesmo com pouca idade, Marquinhos já vendia sorvete na Praça da Bandeira, em Caçapava, para ocupar o tempo depois a escola. Após o falecimento do pai, a família mudou-se para Jambuí, onde ele começou a capinar quintais de vizinhos. “Por volta dos 13 ou 14 anos, eu ajudava uma comerciante de roupas de São Paulo a montar e desmontar sua banca no mercado municipal todos os domingos”, lembra.

Com 16 anos, ingressou na Alpar-

gatas, onde costurava sapatos até completar 18 anos, quando se alistou no Exército Brasileiro. Serviu até os 19 anos e, depois, trabalhou como garçom no restaurante Santa Bárbara, na Rodovia dos Tamoios. A trajetória de Marquinhos na Cooper começa em 15 de julho de 1997, ao ser indicado por um amigo que já trabalhava na Cooperativa. Ingressou como balconista na loja agropecuária, cobrindo as férias de um funcionário. “Na época, não tinha experiência com medicamentos veterinários nem com o funcionamento de uma loja, mas aprendi tudo no dia a dia”, conta. Por quase dois anos, ele atuou na reposição e no atendimento aos produtores, controlando estoque, repondo produtos e conhecendo cada código e cada necessidade dos clientes. Aos poucos, após a saída do responsável pela loja, começou a controlar toda a rotina, até assumir em 2003 como encarregado.

Casado com Fernanda Batelli da Silva, Marquinhos é pai de Breno Luc-

ca, Marcos Antônio e Maria Cecília. Em casa, o leite fermentado da Cooper faz sucesso entre as crianças, e o leite Cooper Top é item indispensável. Para ele, a família sempre foi a base de tudo: “Sem o apoio deles, talvez eu não tivesse alcançado meus objetivos de vida”, costuma dizer.

Sobre a loja, depois de tantos anos, ele orgulha-se de ouvir referências positivas: “Às vezes, os clientes vêm aqui para conversar, saber como está o mercado de medicamentos, se há alguma novidade. Isso é gratificante.” Para Marquinhos, a essência da loja vai além da venda de produtos; trata-se de construir relacionamentos e ser parceiro dos produtores. “Aqui não vendemos apenas produtos: contribuimos para a saúde dos rebanhos, para a produtividade dos associados e para a consolidação de uma marca cooperativa. Sou muito feliz no que faço e grato pela confiança de todos.”

A gratidão de Marcos estende-se à diretoria da Cooper: “Eles sempre confiaram em mim, deram autonomia e apoio. Cheguei até aqui graças à confiança deles”. Também elogia a equipe: “Dou parabéns a cada colega – são todos motivados, engajados e vestem a camisa da Cooper porque gostam do que fazem, não apenas pelo uniforme. Nos dias mais movimentados, nos desdobramos para atender com excelência, e tenho muito orgulho desse time”.



A morada dos pães



Se você procura um ambiente reconhecido pelo excelente atendimento, a Ômega – Casa de Pães é o seu lugar. Além de oferecer variedade de opções para o café da manhã – bolos, salgados, pães e frios – doces e tortas também agradam em cheio aos consumidores. Gerida por Deodedio Miranda Júnior e Miriam Lopes Miranda, a padaria está localizada na Praça Primeiro de Maio, nº 190, no bairro Parque Novo Horizonte. Em funcionamento desde 2012, atualmente a Ômega conta com ótimo movimento.

Desde a sua inauguração, a Ôme-

ga vem conquistando, ano após ano, a preferência dos clientes da região Leste de São José dos Campos, pautando-se sobretudo na qualidade dos produtos oferecidos. Junto aos tradicionais pães que dão nome ao estabelecimento e aos itens de confeitaria, a loja comercializa a linha de produtos da Cooper: leite, requeijão cremoso, iogurte, manteiga extra, queijos e leite fermentado. A parceria com a Cooper agrega variedade ao mix de produtos e reforça o compromisso com ingredientes de confiança.

A estrutura da Ômega conta, atualmente, com 20 funcionários. Em-

bora não ofereça serviço de delivery, a padaria registra fluxo constante de clientes que chegam diretamente ao estabelecimento, vindos de diversos bairros da região Leste.

Para os responsáveis pela Ômega – Casa de Pães, o ponto forte da loja é a qualidade. Essa característica, aliada à atenção dispensada a cada cliente, faz com que a padaria seja vista como um verdadeiro ponto de referência local, unindo o trabalho dedicado da equipe ao oferecimento de produtos frescos e bem selecionados – do pão recém-saído do forno às opções lácteas fornecidas pela Cooper.

Ômega – Casa de Pães

:: Endereço: Praça Primeiro de Maio, 190 – Parque Novo Horizonte, São José dos Campos – SP

:: Horário de funcionamento: todos os dias, das 6h às 23h **:: Principais serviços:** pães, doces, tortas, bolos e salgados **:: Telefone:** (12) 3907-1240 **:: Instagram:** @padaria.omega



Sopa cremosa de queijo com legumes

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper (ou 1 colher de óleo para versão leve)
- 150 g de bacon em cubos (opcional)
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cenoura média em cubos
- 1 batata média em cubos
- 1 talo de alho-poró fatiado (parte branca)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou maisena
- 800 ml de leite integral Cooper Top (ou leite semidesnatado Cooper Light para versão leve)
- 200 ml de creme de leite (ou 200 g de creme de ricota para versão leve)
- 150 g de Mussarela Cooper em cubos
- 1 copo (200 g) de Requeijão Cremoso Cooper
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada ralada na hora a gosto
- Salsinha ou cebolinha para finalizar

MODO DE PREPARO

Doure o bacon (opcional). Em uma panela grande, frite o bacon até ficar crocante. Retire e reserve.

Para a versão leve, pule esta etapa e siga diretamente ao refogado com manteiga ou óleo.

• **Refogado de base** – Na mesma panela (com a gordura do bacon ou com manteiga/óleo), refogue a cebola e o alho até ficarem translúcidos.

Acrescente a cenoura, a batata e o alho-poró e refogue por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

• **Espessante** – Polvilhe a farinha de trigo (ou maisena) sobre os legumes, misture bem e cozinhe por 2 minutos para tirar o gosto cru.

• **Cozimento dos legumes** – Despeje o leite (integral ou semidesnatado) aos poucos, mexendo com um batedor para não formar grumos.

Deixe levantar fervura, reduza o fogo e cozinhe até que os legumes estejam macios, cerca de 15 min.

• **Finalização cremosa** – Bata a sopa com um mixer de imersão (ou no liquidificador) até ficar homogênea.

Volte ao fogo baixo, acrescente o creme de leite (ou creme de ricota), a muçarela, o queijo prato e o requeijão, mexendo até derreter tudo.

• **Tempero** – Ajuste o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Sirva quente, polvilhada com salsinha ou cebolinha picada, acompanhada de torradas ou croutons.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Orlando Feirabend
e Maria Tereza Corra.

Dia 28: José Laudelino de Brito.

Dia 30: Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena)

Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira.

Dia 7: José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 22: Dailson William Porfirio Maria.

Dia 24: Fabio Antônio Oliveira Bitencourt.

Dia 25: Clovis Inácio de Souza.

Dia 26: Eric Diego da Silva Santos.

Dia 29: Pedro Alves de Oliveira.

Julho (1ª quinzena)

Dia 1º: Patricia de Azevedo Ferreira.

Dia 3: Brendo Cristiano Maia.

Dia 4: Erika Fernanda Amorim.

Dia 5: Luciano Rosa de Souza.

Dia 7: José Sebastião da Silva.

Dia 9: Cintia Arbocz Brazil e William Carvalho da Silva.

Dia 10: Mauro Augusto Silva.

Dia 14: Michel da Silva Conceição.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MAIO 2025

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	111.236
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	110.558
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	74.021
	4º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	57.854
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	53.960
	6º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	33.956
	7º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	29.290
	8º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	24.690
	9º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.872
	10º	Claudio Muller - São José dos Campos	20.856
	11º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	19.449
	12º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	18.826
	13º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	18.474
	14º	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.990
	15º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	17.458
	16º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	17.358
	17º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	16.174
	18º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	14.842
	19º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	14.022
	20º	Geraldo José Peretta - Caçapava	12.115
	21º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.897
	22º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.704
	23º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	9.804
	24º	Alexandre Racz - Caçapava	9.691
	25º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.811
	26º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.671
	27º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	8.046
	28º	Gustavo Henrique Mendes Mota - Paraibuna	7.889
	29º	Rogério Miguel - Santa Branca	7.620
	30º	João Carlos Alves - São José dos Campos	7.411



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

REALIZE COM A VINAC!

A forma mais inteligente de conquistar seu carro novo.

Mobi Like 1.0

Parcelas
1.059,86

70%

crédito de
R\$ 55.296,00

Parcelas
1.211,28

80%

crédito de
R\$ 63.196,00

Parcelas
1.514,01

crédito de
R\$ 78.990,00



HB20 1.0

Parcelas
1.836,01

crédito de R\$ 95.790,00



Saveiro 1.6

Parcelas
2.021,93

crédito de R\$ 105.490,00

Argo 1.0

Parcelas
1.744,01

crédito de R\$ 90.990,00



Toro 1.8

Parcelas
2.989,88

crédito de R\$ 155.990,00



Grupos de 60 meses | Tabela de Junho/2025 | O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.



FEIRÃO NOS DIAS 13 E 14

0km e seminovos com a qualidade VINAC!

APROVEITE SUA CARTA DE CRÉDITO EM NOSSO FEIRÃO*

*consulte condições

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