

cooperando

Ano XLVI | nº 534
Agosto 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Uma história de glória e sucesso

90 anos de história e confiança no trabalho

Um marco histórico para a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos e para todos os nossos associados.

Diante de todas as novidades que temos acompanhado pela imprensa e da grande incógnita que paira sobre a situação do país, tanto no campo político quanto no econômico, chegamos ao mês de agosto celebrando os **90 anos da Cooperativa de São José dos Campos**.

Para nós, é uma grande honra fazer parte desse momento histórico, que marca não apenas a trajetória da Cooperativa, mas também da nossa cidade. Afinal, a Cooper é a indústria em atividade mais antiga do município, o que torna essa comemoração ainda mais especial.

Este é um momento de reflexão. Assim como muitos, nos deparamos com dúvidas sobre investir mais ou menos na atividade, especialmente em um cenário de incertezas. Mas acreditamos que a **constância** e a **busca por melhorias** sempre foram fatores fundamentais para que nossa Cooperativa superasse tantos desafios ao longo dessas nove décadas – e, com certeza, continuarão garantindo sua existência por muitos anos.

Enfrentamos desafios de diversas ordens: a concorrência cada vez mais acirrada, as dificuldades econômicas que impactam o consumo e a realidade dos produtores, entre outros. Mesmo assim, mantemos nosso propósito de seguir adiante, sempre inovando e procurando fazer o melhor.

Buscamos aproveitar o constante aumento do conhecimento disponível, seja em relação à alimentação, à genética, aos tratamentos, às tecnologias ou às práticas de manejo. Evidentemente, cada propriedade tem sua própria realidade geográfica e produtiva, mas seguimos confiantes de que, aplicando o que há de melhor em cada caso, continuaremos avançando.

Aos nossos associados, reafirmamos: a Cooperativa sempre esteve — e, com a graça de Deus, continuará — **lutando com os pés no chão e acreditando na força divina e de todos que fazem parte desta história**.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Sabor e qualidade



No pão quentinho, em pratos sofisticados ou naquele bolo fofinho, basta pensar em manteiga para vir à mente o sabor irresistível. E, quando se trata de qualidade máxima, não há dúvidas: é **Manteiga Extra Cooper**.

Produzida a partir do leite processado na desnatadeira, em que ocorre a separação do creme de leite, a manteiga passa por etapas de pasteurização e fermentação, seguindo depois para bateadeiras especializadas, que conferem a textura e a consistência ideais.

Disponível em tabletes e potes, com ou sem sal, a **Manteiga Extra Cooper** está presente nas principais padarias, supermercados e comércios da região. Para mais praticidade, você pode receber o produto no conforto da sua casa com o **Serviço Domiciliar Cooper (SDC)**.

É muito simples: basta ligar para (12) 2139-2230 / (12) 99624-0776 ou acessar www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/ e fazer um rápido cadastro para ter, com facilidade, os melhores produtos Cooper em casa todos os dias.

Ganhei docê...

Dois caipiras – um mineiro e um goiano – estavam pescando tranquilos na beira de um riacho.

De repente, o mineiro, todo cheio de esperteza, resolve debochar do amigo:

— Ô, goiano, cê sabe por que a sigla do seu estado é GO?

— Sei não... por quê?

— Porque GO significa GONORANTE!

O goiano coça a cabeça, olha pro mineiro e retruca:

— E ocê sabe por que a do seu estado é MG?

— Uai... por quê?

— Porque quer dizer MAIS GONORANTE!



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.

Juntos compartilhamos valores,
promovemos o desenvolvimento
sustentável e acreditamos no poder
da cooperação para construir um
futuro melhor.

Parabéns Cooper!
90 anos fazendo
a **diferença.**



Leite, derivados e o envelhecimento saudável

Com o crescimento da população idosa, cresce também a busca por estratégias que favoreçam a longevidade com qualidade. Entre elas, a alimentação desempenha um papel essencial – e o leite e seus derivados têm se destacado como aliados importantes nessa etapa da vida. De acordo com publicação do portal MilkPoint,

esses alimentos contribuem significativamente para o aporte diário de nutrientes fundamentais, como cálcio e magnésio, associados à prevenção da osteoporose. Um simples copo de leite integral (200 ml) pode fornecer cerca de 246 mg de cálcio, auxiliando na manutenção da saúde óssea.

Os lácteos também colaboram para a saúde intestinal, especialmente quando consumidos em versões fermentadas, como iogurtes e leites com lactobacilos. Esses produtos favorecem o equilíbrio da microbiota, que tende a se alterar com o envelhecimento, e podem fortalecer o sistema imunológico.

Outro benefício está na praticidade: inserir leite e derivados nos lanches intermediários ajuda a distribuir melhor os nutrientes ao longo do dia, favorecendo uma dieta equilibrada. Ainda que ofereçam inúmeras vantagens, o consumo deve ser adaptado às condições individuais, com orientação de nutricionistas, especialmente se houver qualquer restrição. Com sabor, acessibilidade e alto valor nutricional, os

lácteos seguem sendo protagonistas de uma nutrição que respeita cada fase da vida – inclusive a melhor idade.

Leite de verdade!

Tramita no Congresso Nacional um projeto de lei que propõe restringir o uso da palavra “leite” exclusivamente a produtos de origem animal. A medida surge em resposta à crescente oferta de bebidas vegetais, como as feitas à base de soja, aveia e amêndoas, que são comercializadas com aparência e denominações semelhantes às do leite, mas sem a mesma definição legal ou composição nutricional. A proposta visa garantir clareza na rotulagem e proteger o consumidor de possíveis equívocos na hora da compra.



Plantão dos médicos–veterinários

Escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de agosto e setembro 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.

Agosto	
Plantonistas	Dias
Bruna	2 e 3
Robson	9 e 10
Camilla	16 e 17
Fernando	23 e 24
Mauro	30 e 31

Setembro	
Plantonistas	Dias
Bruna	6 e 7
Robson	13 e 14
Camilla	20 e 21
Fernando	27 e 28

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



Tradição, sabor e parceria que atravessam gerações

Localizada no coração de Jacareí, a Casa de Massas é um verdadeiro símbolo da tradição gastronômica da cidade. Em atividade há mais de 40 anos, a loja é referência quando o assunto é qualidade, variedade e atendimento diferenciado. Com mais de 500 metros quadrados divididos entre áreas de atendimento e produção, a Casa de Massas oferece uma experiência completa para os clientes que buscam produtos frescos, saborosos e preparados com rigorosos padrões de higiene.

A rotisseria é o grande destaque: massas frescas feitas no local encantam quem passa por ali e revelam o compromisso da família Ferreira com o sabor caseiro. Com mais de 40 colaboradores atuando entre atendimento, limpeza e cozinha, a operação funciona a todo vapor de segunda a domingo.

O público, majoritariamente da região central de Jacareí, conta com a comodidade do atendimento presencial e com o serviço de delivery via WhatsApp. Encomendas são aceitas com apenas um dia de antecedência,

o que garante agilidade mesmo em demandas personalizadas.

Parceira da Cooper há muitos anos, a Casa de Massas comercializa itens essenciais como leite, iogurtes e queijos da Cooperativa. Entre todos, o leite Cooper Top em garrafa é campeão absoluto de vendas. “Mantemos essa parceria há anos, com confiança na qualidade dos produtos e no bom serviço que sempre recebemos”, afirma

André de Oliveira Ferreira, responsável pela loja em conjunto com o pai, Nuno de Oliveira Ferreira, e o irmão e sócio, Alexandre de Oliveira Ferreira.

A história da Casa de Massas é marcada pelo respeito aos clientes, pelo cuidado com os funcionários e pela constante busca de inovação. Os planos para o futuro seguem esse ritmo: mais variedade, mais produção e, claro, mais sabor à mesa dos jacareenses.



Casa de Massas

:: Endereço: Rua Luiz Simon, 119 - Centro - Jacareí **:: Horário de funcionamento:** segunda a sexta das 6h às 22h | domingos das 7h às 15h. **:: Principais serviços:** Massas frescas com sabor caseiro. **:: Facebook:** <https://www.facebook.com/casademassasjacarei> **:: Telefone:** (12) 3951-8079 **:: WhatsApp:** (12) 99220-3363

Um legado de tradição e qualidade



Fundada em 1935, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completa 90 anos de história no mês de agosto. Ao longo de nove décadas, manteve-se firme diante de desafios econômicos, políticos e estruturais, sempre com um propósito claro: garantir aos seus cooperados estabilidade e valorização da produção leiteira local e, à população, produtos lácteos de alta qualidade.

Mais do que resistir ao tempo, a Cooper evoluiu. Modernizou sua estrutura e diversificou o portfólio, sempre com foco em inovação. Neste momento histórico, ouvimos o diretor-presidente da Cooper, Benedito Vieira Pereira, que fala sobre a trajetória da instituição, os desafios da gestão atual, a importância da sucessão familiar no campo e as perspectivas para o futuro.

A Cooperativa está completando 90 anos. Como o senhor resume esse legado de nove décadas?

“Nesse período, tivemos a mudança de muitos governantes, papas e diversas moedas, ou seja, em média são mais décadas do que o tempo de vida de muitas pessoas. Todos que passaram pela Cooperativa enfrentaram desafios. Vencê-los, um a um, é uma parte que destaca de nosso legado.

Por esse e vários outros aspectos, trata-se de uma grande honra participar deste momento histórico, que marca não apenas a trajetória das cooperativas, mas também de nossa cidade. Ao longo de todos esses anos, buscamos ser constantes, superar os obstáculos e fortalecer, dia a dia, a confiança em nossos cooperados, funcionários, parceiros e consumidores.”

Quais momentos o senhor considera como os mais marcantes dessa trajetória?

“Em nosso período, o momento mais marcante foi logo no início da década de 1990, com a mudança de hábito da população em função da força do poder econômico, que fez com que o leite UHT crescesse simplesmente pela facilidade de não precisar de resfriamento, deixando de lado a questão da qualidade. Isso fez com que nós, que sempre trabalhamos com produtos de excelência, tivéssemos perda de mercado e uma luta muito mais difícil. Ressalto também a introdução de modernidades ao longo do tempo, como o transporte do leite já resfriado, melhorando a qualidade e consolidando cada vez mais a nossa marca diante do grande crescimento da concorrência.

O que permanece do espírito cooperativista original, fundado em 1935?

“O que permanece é a força e a determinação do produtor em se manter na atividade, mesmo diante das dificuldades e da falta de sucessores em muitas propriedades. É o espírito de união, de trabalho coletivo e de persistência que atravessou gerações. Desde a fundação, a Cooperativa sempre se sustentou na dedicação de seus cooperados, que enfrentam desafios diários no campo, mas seguem firmes, com amor pela atividade leiteira e confiança na Cooper como parceira para continuar produzindo.”

Quais avanços na estrutura ou operação o senhor destaca nesse período?

“A Cooperativa mantém uma estrutura completa de apoio ao produtor, que inclui atendimento veterinário, suporte econômico e manutenção. Mesmo com um quadro de associados menor, essa estrutura permanece sólida e ativa. Ao longo dos anos, investimos em melhorias na área de resfriamento e na manutenção de equipamentos, garantindo que o produtor tenha condições de manter a qualidade do leite desde a fazenda até a entrega. Essa constância na estrutura e nos serviços de apoio reflete o compromisso da Cooper em dar segurança ao cooperado, permitindo que ele continue produzindo com eficiência e dentro dos padrões exigidos pelo mercado.”

O que a Cooper pensa sobre temas como sucessão familiar e inovação no campo?

“Sobre sucessão familiar e inovação, infelizmente, este é um dos pontos cruciais para a continuidade da



atividade. A sucessão vem diminuindo, não só no Brasil como em outros países. O crescimento urbano leva muita gente da nova geração para as cidades, diminuindo sobremaneira a possibilidade de sucessão.”

O leite pasteurizado da Cooper é referência na região. Como esse padrão se mantém ao longo das décadas?

“Hoje, em nossa região, temos menos da metade das cooperativas que existiam no passado. As que se mantêm, não há dúvida, é com muita luta, dedicação e amor à atividade. Em nosso caso, sempre colocamos o pé no chão, enfrentando as dificuldades com consciência de que elas continuarão existindo. Mantemos esse padrão com rigor nos processos, desde o campo até a entrega do produto, apoiando o produtor com assistência técnica e estrutura de resfriamento e transporte adequada. A qualidade do leite é fruto do cuidado em cada etapa: da ordenha ao armazenamento, do transporte à pasteurização. É esse compromisso com o que fazemos, somado ao envolvimento do cooperado, que garante que o leite Cooper continue sendo reconhecido por sua excelência ao longo das décadas.”

Como o senhor avalia a concorrência no mercado de derivados de leite?

“No mercado, hoje, lutamos não só com derivados de leite vindos de regiões de custo mais baixo, mas também com produtos que não são feitos integralmente com leite, como queijos (especialmente mussarela) e requeijões produzidos com outras matérias-primas, tornando-os mais baratos e concorrendo na mesma prateleira que os nossos, feitos somente com leite de alta qualidade. Essa realidade exige ainda mais atenção e dedicação da Cooper. Trabalhamos para manter a autenticidade dos nossos produtos, que são 100% lácteos, valorizando a qualidade e a confiança do consumidor. Mesmo diante da concorrência com produtos mais baratos, seguimos firmes na defesa da produção tradicional, que preserva o sabor, a segurança e o compromisso com quem consome Cooper.”

Há planos para ampliar o alcance da marca para além da região?

“Já trabalhamos há tempos com a ampliação para o mercado da capital paulista, que é grande e comporta muitos con-

correntes. Mas nunca podemos esquecer: trabalhamos com produto fresco, que precisa chegar ao mercado rapidamente. O que é produzido hoje precisa estar disponível amanhã ou depois. Esse aspecto tem que sempre ser contemplado.”

Como avalia sua trajetória até aqui à frente da Cooperativa?

“São muitos anos e, ao longo do tempo, não só participamos ativamente do crescimento da Cooperativa, como também aprendemos muita coisa e temos muito ainda a aprender para que seja possível manter a marca Cooper sempre no topo.

Cada desafio enfrentado reforçou a importância da união entre diretoria, funcionários e cooperados. Liderar a Cooper é uma responsabilidade que exige constância, atenção às mudanças do mercado e compromisso com a tradição. Olhar para trás e ver o que construímos juntos dá orgulho, mas também renova a certeza de que precisamos seguir inovando para garantir que a Cooperativa continue forte para as próximas gerações.”

Como a Cooper vem se adaptando às novas exigências do mercado, especialmente na qualidade de sua produção?

“Esse é um ponto importante para as cooperativas, que inclusive tem colaborado para a melhoria da qualidade dos produtos. Em compensação, temos um número muito grande de cooperativas e laticínios que fecharam suas portas por não terem suporte para acompanhar essas exigências.”

Quais têm sido os principais desafios da gestão nos últimos anos?

“Mostrar de forma constante e concreta para o produtor que é possível se manter na atividade por meio de melhor qualidade e maior produtividade, continuando a produção mesmo diante dos obstáculos próprios da pecuária leiteira.

Outro desafio é manter a Cooperativa forte, com foco em inovação, qualidade e diversificação do portfólio de produtos, de acordo com o desejo dos consumidores.”

Como o senhor enxerga o papel da Cooper nos próximos 10 anos?

“Nos próximos anos, precisamos continuar com inovação e força, fazendo sem-



pre o melhor, especialmente na melhoria da qualidade dos produtos, para crescer e ampliar o mercado. Nosso foco é consolidar a presença da Cooper em novos espaços sem perder a essência que nos trouxe até aqui: ser referência em qualidade e confiança para cooperados e consumidores. Queremos fortalecer a marca, abrir portas para novas oportunidades e manter o compromisso de entregar produtos frescos e de alta qualidade, garantindo que a Cooper continue sendo um porto seguro para os produtores e uma escolha de confiança para os clientes.”

Que mensagem gostaria de deixar aos cooperados e funcionários que fazem parte dessa história?

“Meu muito obrigado a todos que trabalharam em conjunto conosco, contribuindo não só para a manutenção, mas também para o crescimento da Cooperativa – nossos cooperados, funcionários e todos que fazem parte da família Cooper.

E estendo esse agradecimento aos consumidores, que demonstram carinho pela marca, em especial àqueles que não abrem mão dos produtos Cooper.”



Como a alimentação da vaca impacta o leite produzido?

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

O leite que chega à mesa do consumidor carrega muito mais do que cálcio e proteínas – ele é o reflexo direto do que a vaca consome todos os dias. A alimentação dos animais leiteiros influencia não apenas a quantidade de leite produzida, mas também a composição nutricional, o sabor, a aparência e até o rendimento na produção de derivados. Por isso, conhecer o que está por trás da dieta desses animais é essencial para entender a qualidade do produto final.

Vacas com dietas bem ajustadas produzem leite mais rico em sólidos, como gordura e proteína, componentes fundamentais para a fabricação de queijos, iogurtes e outros derivados. A base dessa alimentação pode variar conforme a época do ano, a região e o sistema de produção. Em muitas propriedades rurais, o pasto ainda é a principal fonte de volumoso da die-

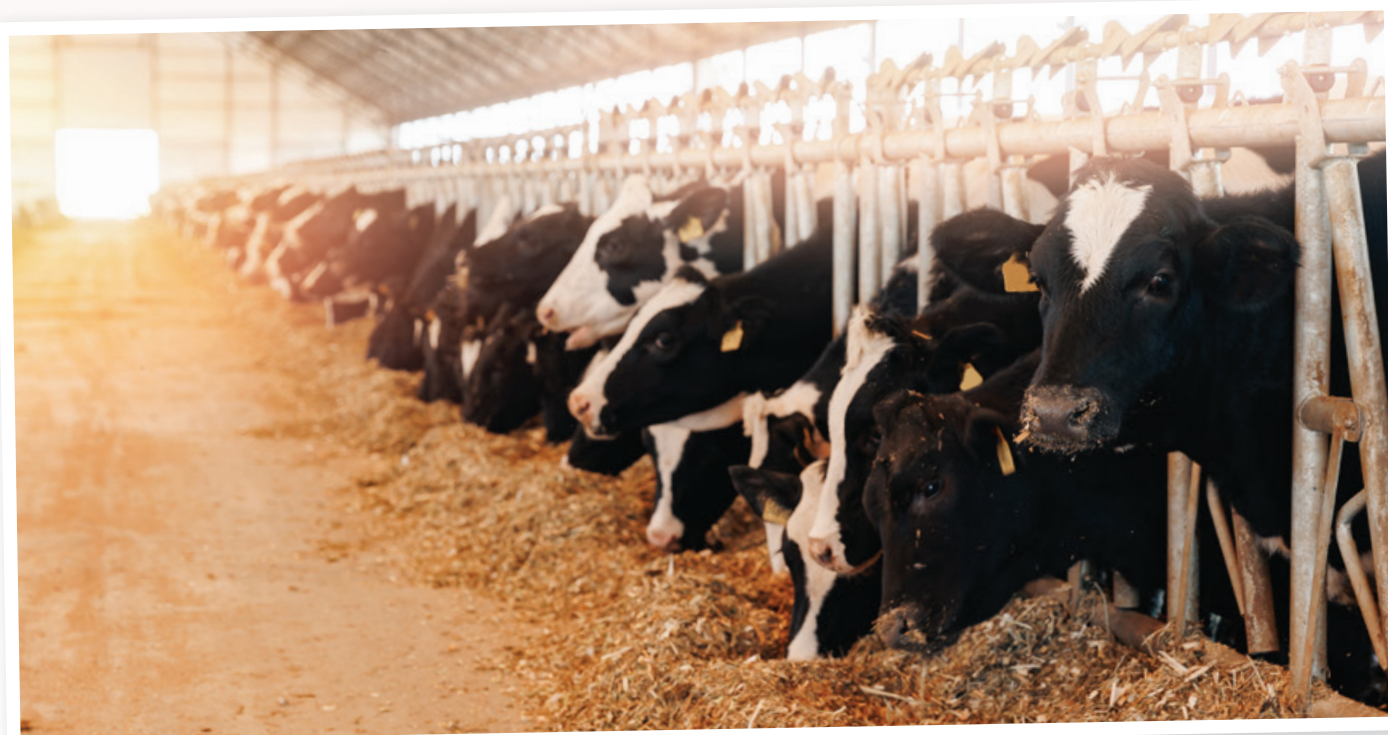
ta. Pastagens bem manejadas e de boa qualidade fornecem fibras, energia e vitaminas ao rebanho, favorecendo um leite com características agradáveis e equilíbrio nutricional.

No entanto, nem sempre a pastagem sozinha é suficiente para atender às exigências de vacas produtoras de leite. Nesses casos, os produtores recorrem a suplementos alimentares, como a silagem de milho ou de capim, e os concentrados. A silagem, por exemplo, é uma forma de conservar forragem para períodos de seca ou frio, mantendo um bom valor energético. Já os concentrados, como milho moído, farelo de soja e rações balanceadas, são adicionados à dieta para garantir as exigências nutricionais. Essa combinação é formulada por nutricionistas, sendo veterinários ou zootecnistas, para garantir o equilíbrio entre energia, proteína e fibra – um ajuste fino

que influencia diretamente o desempenho da vaca e a qualidade do leite.

Vale lembrar que a nutrição da vaca também impacta sua saúde e bem-estar. Deficiências nutricionais podem levar à queda na imunidade, predispondo o animal a doenças como mastite, que não só comprometem a produção como também afetam a qualidade do leite. Por isso, oferecer uma dieta equilibrada não é apenas uma questão de produtividade, mas também de segurança alimentar.

**Leite bom começa
com vaca bem
alimentada!**



Foi a melhor coisa que eu fiz...

Nascido em São José dos Campos e criado em Monteiro Lobato, **Aloisio Aparecido dos Santos Barreto**, carinhosamente chamado de Lulu pelos amigos, cresceu entre o comércio local e a vida tranquila no campo. “Até os meus dez anos, minha família mantinha um armazém, ponto de referência na vizinhança. Com a morte do meu avô, o armazém foi fechado, marcando o fim de uma etapa”, relembra com afeto. “Desde pequeno, eu já ajudava nas pequenas criações, como a de galinhas sempre gostei de lidar com bichos.”.

Aos 16 anos, Aloisio iniciou sua trajetória profissional nas casas de ração de Monteiro Lobato. Poucos anos depois, teve o primeiro registro em carteira na **Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos**, onde passou a trabalhar na Loja Agropecuária — função que exerce até hoje. Ele já está há 18 anos na empresa.

Casado com **Iraneide Lins Aciole** e pai de **Heloisa Aciole Barreto**, ele fala com orgulho das conquistas construídas ao lado da família. “Entrei na Cooper ainda solteiro, e hoje estou casado, com minha família formada. Ingressar na empresa foi, sem dúvida, uma das melhores decisões da minha vida. Ao longo dos anos, percebi o quanto a Cooper é séria e comprometida. Sempre contei com o respeito e o apoio dos colegas e da administração”, destaca.

Para Aloisio, a Cooperativa representa muito mais do que um simples local de trabalho. “Aqui fiz amizades, conheci muitas pessoas e aprendi que as relações humanas têm um valor enorme. Graças ao meu trabalho, realizei sonhos como conquistar a casa própria e o carro. É um ambiente em que me sinto realmente bem. Conheço todos os clientes pelo nome ou apelido — muitos, inclusive, viraram amigos de verdade”, afirma.

Além de sua atuação na Cooperativa, Aloisio também exerce o mandato de vereador em Monteiro Lobato, já em seu segundo mandato consecutivo. Enxerga a função como uma missão voltada ao bem coletivo e ao progresso da cidade. “Queremos que Monteiro evolua e atraia empresas sérias, como a



própria Cooperativa, que gerem empregos e desenvolvimento”, conclui.

Ao falar dos **90 anos da Cooperativa**, Aloisio é enfático: “É um exemplo de persistência e seriedade. Enquanto muitas empresas fecharam as portas, a Cooper se mantém firme, sólida e sendo um porto seguro para todos os funcionários e cooperados. Tenho muito orgulho de fazer parte dessa história. Não tenho dúvidas de que a Cooperativa segue sua trajetória muito em função do grande trabalho da diretoria”.

Feliz com a vida que escolheu e certo de que fez as opções corretas, Aloisio é apaixonado pelo campo e tem um carinho especial por Monteiro Lobato. Sente-se seguro na Loja Agropecuária, grato pelos amigos, pela administração da Cooperativa e, acima de tudo, pela família. “Agradeço o apoio da minha esposa e a bênção que é a minha filha. Ela também gosta de animais e tem tudo para seguir meus passos”, conclui.





Escondidinho de mandioca com carne seca e Requeijão Cremoso Cooper

INGREDIENTES

Purê:

- 1 kg de mandioca cozida e espremida
- 1/2 xícara (chá) de **Leite Cooper Top**
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- Sal a gosto
- Queijo parmesão ralado (opcional para gratinar)

Recheio:

- 500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate sem sementes picado
- Cheiro-verde a gosto
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- 200 g de **Requeijão Cremoso Cooper**

MODO DE PREPARO

1. Purê:

Amasse bem a mandioca cozida ainda quente. Em uma panela, derreta a **Manteiga Extra Cooper**, junte o **Leite Cooper Top** e misture com a mandioca até formar um purê cremoso. Acerte o sal e reserve.

2. Recheio:

Em outra panela, aqueça a **Manteiga Extra Cooper**, refogue a cebola e o alho até dourarem. Junte a carne seca, o tomate, os temperos e o cheiro-verde. Misture bem e desligue o fogo.

3. Montagem:

Em um refratário untado, faça uma camada com metade do purê e espalhe o recheio de carne seca. Por cima, distribua o **Requeijão Cremoso Cooper** em colheradas ou em fio. Cubra com o restante do purê.

4. Finalização:

Polvilhe queijo ralado, se desejar. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 20 minutos ou até gratinar.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 27: Augusto Marques de Magalhães.

Dia 30: João Aparecido Corra.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 14: João Batista de Oliveira.

FUNCIONÁRIOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 16 : Gabriel Simões Domingos e Cassiely Maria Oliveira Fernandes.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: Antonio Markennedy Eugenio Monte e Cristiano de Almeida Miguel.

Dia 26: Sidnei Magalhães Silva.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Sabrina Ribeiro Costa.

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira.

Dia 12: João Abrão de Matos

e Júlio César Dellu.

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JULHO 2025

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1°	Hissachi Takehara - Jacareí	135.534
2°	Airton Marson Junior - Caçapava	110.755
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	88.916
4°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	55.089
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	54.591
6°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	36.226
7°	Claudio Muller - São José dos Campos	33.318
8°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	29.365
9°	João Batista de Oliveira - Paraibuna	22.493
10°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	21.576
11°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	21.087
12°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	20.569
13°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	19.725
14°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	19.157
15°	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.747
16°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	17.311
17°	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	16.412
18°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	16.175
19°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.501
20°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	13.277
21°	Geraldo José Peretta - Caçapava	12.546
22°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.666
23°	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	10.631
24°	José Paulo de Souza - Igaratá	10.541
25°	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	10.416
26°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.887
27°	Alexandre Raczy - Caçapava	8.408
28°	José Marcos Intrieri - Jambeiro	8.389
29°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	8.347
30°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.463



Grupo Ourho é **excelência em** **prestação de serviços** em facilities e RH.

Há **35 anos** atuando de forma estratégica na gestão de pessoas

Já concluiu mais de **130 mil empregos** e conta com mais de **3 mil colaboradores**.

Soluções em Facilities

- Zeladoria;
- Portaria Remota;
- Vigilância Privada;
- Portaria 24h.

Soluções em RH

- Mão de obra temporária;
- Recrutamento e Seleção;
- Terceirização
- Consultoria de RH.

Parabéns 

pelos 90 anos de uma jornada que inspira e transforma.

Um propósito de fazer da cooperação um legado! Seguimos juntos.

Com sedes em São José dos Campos, Taubaté, Lorena, Mogi das Cruzes e Jundiaí.

@grupoorho

Entre em contato conosco
(12) 3947-7099

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

**TIRE SEU CARRO NOVO
DA CABEÇA E COLOQUE
NA GARAGEM!**



GRUPOS DE 60 MESES

GRUPOS DE APENAS 120 COTAS, MUITO MAIS FÁCIL GANHAR!

REALIZE COM A VINAC!

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELAS
MOBI LIKE 70%	R\$ 56.695,00	R\$ 1.086,68
MOBI LIKE 80%	R\$ 64.795,00	R\$ 1.241,93
MOBI LIKE	R\$ 80.990,00	R\$ 1.552,34
ARGO 1.0	R\$ 91.990,00	R\$ 1.763,18
HB20 1.0	R\$ 95.790,00	R\$ 1.836,01
ONIX 1.0	R\$ 94.900,00	R\$ 1.818,95
SAVEIRO 1.6	R\$ 108.650,00	R\$ 2.082,50
STRADA 1.4	R\$ 111.990,00	R\$ 2.146,52
KICKS 1.6	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,52

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELAS
CITY EX	R\$ 133.600,00	R\$ 2.560,72
TORO 1.8	R\$ 157.490,00	R\$ 3.018,63
COROLLA GLI 2.0	R\$ 167.590,00	R\$ 3.212,21
COROLLA XEI	R\$ 168.890,00	R\$ 3.237,13
COMPASS SPORT T270	R\$ 189.990,00	R\$ 3.641,55
L200 GL 2.4 DIESEL	R\$ 246.894,00	R\$ 4.732,23
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 277.890,00	R\$ 5.326,33
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 287.670,00	R\$ 5.513,79

Tabela AGOSTO/2025

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

NO TRÂNSITO SOMOS TODOS PEDESTRES

Acesse o site e veja todos os modelos



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

