

cooperando

Ano XLVI | nº 536
Outubro 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

É muito bom ser criança!

Atraso no início do plantio

Em função da estiagem prolongada que tivemos este ano, houve atraso na preparação dos solos para o início dos plantios. Por isso, o processo deverá ser conduzido de forma mais ágil, de modo a aproveitarmos ao máximo a época ideal para o crescimento do milho, que continua sendo a base essencial da alimentação dos rebanhos leiteiros e peça fundamental para o equilíbrio da produção no campo.

Na região, a maioria dos plantios, neste ano, deverá atrasar pelo menos um mês, caso haja uma boa recuperação das chuvas. Será indispensável redobrar a atenção em cada etapa, para que possamos compensar o tempo perdido com maior agilidade nas operações, boas escolhas das sementes e condições favoráveis de água, fatores determinantes para recuperar o desgaste provocado pela seca.

Não podemos esquecer que o capricho e o cuidado na produção de alimentos precisam estar sempre presentes, pois são eles que nos permitem superar períodos de dificuldade, como o enfrentado neste ano. Que as chuvas sejam suficientes para essa recuperação e que possamos alcançar uma safra farta e de qualidade.

Finalizo celebrando com carinho o Dia das Crianças, a ser comemorado em 12 de outubro, deixando a todas um abraço especial e votos de alegria e esperança.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



O nosso Minas Padrão!



Com sabor autêntico e elaborado com excelência, o **Minas Padrão da Cooper** se destaca em qualquer ocasião. Produzido com o melhor leite pasteurizado, passa por pelo menos 25 dias de maturação até atingir a textura

ideal. De casca fina e amarelada, combina acidez suave e equilíbrio perfeito, resultado de um processo cuidadoso que segue rigorosas boas práticas de fabricação e testes laboratoriais, assegurando sempre o mais alto padrão de qualidade.

Disponível em peças de 1 kg ou 500 g, transforma cada refeição em um momento especial já na primeira fatia. Seja no café da manhã, almoço, jantar ou no happy hour, o Queijo Minas Padrão da Cooper valoriza qualquer mesa com sua presença.

Você pode encontrá-lo nas melhores padarias e comércios da região ou recebê-lo com toda a praticidade do Serviço Domiciliar Cooper. Basta ligar para (12) 2139-2230, enviar uma mensagem pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou acessar www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/. Após um cadastro simples e rápido, toda a linha de produtos Cooper estará ao seu alcance, com facilidade de pagamento e a garantia de refeições mais saudáveis e saborosas todos os dias.

Vai gostar de futebol assim lá no céu!

Dois funcionários de uma indústria gostavam muito de jogar futebol na porta da fábrica. Eles aproveitavam até aqueles minutos que sobravam do almoço para bater uma bola.

Um belo dia, um comentou com o outro:

— Será que lá no céu tem futebol?

— Não sei... Mas vamos fazer um combinado: o que morrer primeiro dá um jeito de vir avisar o outro.

— Fechado!

Passou um tempo, um deles morreu. Depois de mais um tempo, o outro estava sozinho no quarto, deitado, quando ouviu uma voz:

— Sou eu, lembra do nosso combinado? Vim aqui te falar. Tenho duas notícias pra te dar: uma boa e uma ruim.

— Então começa pela boa.

— A boa é que lá no céu tem futebol.

— E a ruim?

— É que você tá escalado pra jogar domingo.



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.



TURMINHA⁺ da POUPANÇA^o

**ABRA UMA CONTA CORRENTE OU JUNTE 20
PONTOS EM INCREMENTO NA POUPANÇA
E GANHE UMA PELÚCIA!**



**Confira o regulamento
e participe**

Promoção válida de 07/04/2025 a 21/12/2025. Para associados poupadores da Sicredi Vanguarda de 0 (zero) a 15 (quinze) anos, que devidamente autorizados por seus responsáveis, cumpram com todas as regras do regulamento oficial. Toda e qualquer participação de menores de idade em ações promovidas pelo Sicredi deve ser devidamente autorizada pelos seus responsáveis legais.

Dia Mundial da Alimentação



Em 16 de outubro é celebrado o Dia Mundial da Alimentação, instituído pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, sigla do inglês Food and Agriculture Organization) para destacar a importância de garantir acesso a refeições saudáveis e de qualidade a todas as pessoas. Mais do que uma comemoração, a data representa um chamado global para a valorização dos alimentos que nutrem, cuidam da saúde e sustentam a vida.

Entre os alimentos considerados essenciais, o leite ocupa lugar de destaque. Fonte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais, contribui para fortalecer ossos e músculos em todas as fases da vida e auxilia na manutenção de uma alimentação equilibrada e acessível.

Neste Dia Mundial da Alimentação, a Cooper reafirma o compromisso de estar ao lado dos produtores e de levar ao mercado alimentos nutritivos, seguros e de qualidade. O leite pasteurizado da Cooper é expressão desse compromisso: vivo, saudável e presente no dia a dia de todos.

Plantão dos médicos–veterinários

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

Outubro	
Plantonistas	Dias
Mauro	4 e 5
Bruna	11 e 12
Robson	18 e 19
Camilla	25 e 26

Novembro	
Plantonistas	Dias
Fernando	1º e 2
Mauro	8 e 9
Bruna	15 e 16
Geraldo	20, 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
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848



A família cresceu!

A linha de iogurtes da Cooper ficou ainda mais completa. O novo sabor **Laranja, Cenoura e Mel** chega para se juntar aos recém-lançados ameixa e coco. Em embalagens de 170 g, a novidade apresenta uma combinação única, que surpreende pelo equilíbrio e pelo sabor marcante. Com a qualidade que é marca registrada da Cooper, o novo iogurte apresenta uma harmonia perfeita entre a suavidade da cenoura, a refrescância da laranja e o toque especial do mel. Uma novidade pensada para agradar diferentes paladares e tornar cada momento de consumo especial.

O lançamento amplia o portfólio da linha de iogurtes da Cooper e reafirma o compromisso em oferecer sempre produtos de excelência, que unem tradição, inovação e o cuidado em entregar experiências únicas ao consumidor.

O Girolando em foco

Um estudo inédito de benchmarking (processo de comparação de práticas, processos e resultados para identificar referências de excelência e aplicá-las em outras realidades) está sendo conduzido na pecuária leiteira brasileira, com foco na raça **Girolando**, responsável por 80% do leite produzido no país. A pesquisa é liderada pelo professor **Fábio Toral** (UFMG), em parceria com a **Embrapa Gado de Leite** e a **Associação Brasileira dos Criadores de Girolando**. O projeto utiliza a base de dados do **Programa de Melhoramento Genético da Raça Girolando (PMGG)** para identificar práticas de

sucesso na gestão de recursos genéticos e estabelecer **indicadores de referência** para eficiência e modernização das propriedades.

Os resultados vão mostrar quais métricas são mais relevantes para a raça e formar grupos de fazendas de acordo com o desempenho. Em uma segunda etapa, os técnicos da Associação de Girolando serão capacitados para disseminar essas práticas entre criadores de todo o Brasil. A apresentação dos resultados acontecerá no **3º Congresso Internacional de Girolando**, que será de 12 a 14 de novembro, em Uberlândia, no painel “Inovações tecnológicas para a moderna pecuária leiteira”.



Por que o leite é branco?

A resposta está na ciência: o líquido tem essa cor devido à presença das **micelas de caseína** e dos **glóbulos de gordura**, que espalham a luz no espectro visível. A caseína, proteína predominante no leite, representa cerca de 80% de sua composição. Fatores como a alimentação dos animais, a espécie e até o armazenamento também podem influenciar a tonalidade, que em alguns casos pode apresentar nuances amareladas. Essas informações são da **MilkIA**, primeira inteligência artificial criada para o setor leiteiro. Desenvolvida pela **MilkPoint Ventures**, a ferramenta reúne décadas de conhecimento técnico para oferecer respostas rápidas e confiáveis a produtores e consultores.

Para conhecer a ferramenta, acesse: www.milkpoint.com.br/assistente/.



Minha bezerra nasceu antes do tempo. E agora?

Não seja prematuro: cuidado e comprometimento fazem a diferença!

Por: Camilla de Souza Vieira, médica-veterinária

A gestação dos bovinos é um período crucial para a eficiência da cadeia produtiva. O parto marca o início da produção das vacas e influencia diretamente a performance do animal, tanto em sanidade quanto em índices zootécnicos (dados que avaliam desempenho). Além disso, o nascimento é uma fase delicada, que pode colocar em risco o sucesso gestacional e neonatal.

Nos bovinos, a gestação dura em média de 280 a 290 dias, podendo variar conforme a raça. O parto eutócico (normal) é iniciado pelo pico de cortisol fetal (hormônio do estresse), seguido de eventos hormonais na mãe que levam à contração uterina, dilatação da cérvix e saída do feto. Porém, durante esse processo complexo, fatores maternos ou fetais podem resultar em parto prematuro.

As causas de nascimento precoce podem ser infecciosas ou não infecciosas. Entre as infecciosas, destacam-se: Brucelose, Leptospirose, Vírus da Diarreia Viral Bovina (BVD), Vírus da Rinotraqueíte Infecciosa Bovina (IBR), Neosporose, Campilobacteriose e Tricomoníase. Já entre as não infecciosas, incluem-se fatores nutricionais, metabólicos, reprodutivos (como gestações gemelares), manejo inadequado e estresse térmico. É importante lembrar que um aumento súbito da temperatura ambiente pode levar a nascimentos prematuros, devido à elevação da temperatura corporal causada por febre ou infecções.

Grande parte dessas situações pode ser prevenida com manejo vacinal, medicamentoso ou geral. Ainda assim, há casos genéticos ou sem causa aparente que podem contribuir para um parto prematuro. Antes de avançar, é importante diferenciar aborto de prematuridade. Didaticamente, aborto é a eliminação do feto em período incompatível com a vida, geralmente antes dos 8 meses, devido à imaturidade do sistema respiratório. Já o bezerro prematuro nasce antes do prazo esperado, mas com



Vaca que foi uma bezerra prematura, no seu primeiro parto, aos cuidados e dedicação do cooperado Rafael Intrieri, de Jambeiro.

pulmões funcionais graças à presença de surfactante, substância produzida pelos pneumócitos do tipo II, que reduz a tensão superficial dos alvéolos e facilita a respiração, tornando a vida viável.

Quando não há data precisa da cobertura ou inseminação, o diagnóstico pode ser feito por observação. Os prematuros normalmente nascem menores que o habitual, apresentam dentes expostos parcialmente ou não expostos (encapados), cascos moles e, muitas vezes, alterações umbilicais decorrentes do rompimento precoce. Esses casos não são incomuns na rotina, e infelizmente muitos desses animais acabam descartados por serem considerados fracos ou inviáveis. No entanto, com compreensão da sua necessidade e um manejo comprometido, o bezerro prematuro pode se desenvolver de forma saudável e expressar todo o seu potencial ao longo da vida.

A observação atenta é essencial para qualificar e quantificar o recém-nascido prematuro. Devem ser avaliados reflexos, coloração das mucosas, respiração, tônus muscular e movimentação. Geralmente, esses animais apresentam menor vigor, dificuldade em controlar a temperatura corporal e falhas na ingestão de colostro. Isso compromete a



transferência de imunidade passiva, aumentando a suscetibilidade a doenças, reduzindo o ganho de peso, favorecendo diarreias e pneumonias e, em longo prazo, diminuindo a produção de leite nas primeiras lactações. Em muitos casos, podem até ir a óbito antes de atingir a fase produtiva, por falta de compreensão dos cuidados necessários.

O manejo do prematuro exige ainda mais critério. Ele precisa de todos os cuidados destinados a um bezerro normal e de atenção adicional em cada detalhe. Até a escolha da mamadeira faz diferença: utilizar uma mamadeira infantil com bico mais mole e menor não é frescura, mas uma necessidade para garantir a sobrevivência. Um bezerro prematuro requer dedicação, paciência e acompanhamento profissional. Não existe milagre, mas sim profissionalismo, responsabilidade e comprometimento. Para apoiar os produtores nesse desafio, a equipe técnica da Cooper está à disposição com assistência especializada. Conte conosco – estamos juntos nessa!

DIA DAS CRIANÇAS

Celebrar com carinho e alimentar com saúde

O Dia das Crianças é uma data que desperta sorrisos e aquece os corações. Mais do que brinquedos e diversão, é um momento para refletirmos sobre o valor da infância e a responsabilidade de cuidar com carinho da saúde e do futuro dos pequenos. Afinal, cada gesto de cuidado hoje se transforma em bases sólidas para a vida adulta.

Entre os pilares desse cuidado, está a alimentação. É na infância que se constroem hábitos que acompanharão as crianças por toda a vida. Por isso, oferecer alimentos saudáveis, nutritivos e saborosos faz toda a diferença. Nesse compromisso, a Cooper tem papel ativo: todos os seus produtos são elaborados com leite pasteurizado de alta qualidade, fruto da dedicação dos cooperados e do cuidado em cada etapa da produção.

Queijos, manteigas, requeijão, iogurtes, leite

fermentado e diferentes versões de leite, incluindo a opção sem lactose, são alternativas que encantam o paladar dos pequenos e, ao mesmo tempo, garantem nutrição equilibrada. Mais do que produtos, eles representam a preocupação constante da Cooper em oferecer alimentos que unem sabor, saúde e confiança.

A infância é um tempo de descobertas, energia e crescimento. Por isso, não basta apenas alimentar: é preciso nutrir com responsabilidade. Esse é o compromisso que a Cooper renova todos os dias, levando às mesas das famílias produtos que cuidam da saúde, fortalecem o corpo e ajudam a construir lembranças felizes.

Neste Dia das Crianças, celebramos não apenas a pureza e a alegria dos pequenos, mas também a missão de proporcionar uma infância mais saudável, leve e cheia de sabor. Que cada copo de leite, cada fatia de queijo e cada gole de iogurte sejam também uma forma de carinho e de amor, porque cuidar das crianças é cuidar do futuro.



Mercado Thauan: próximo de você!

O Mercado Thauan nasceu de um plano idealizado em 2016 e ganhou forma durante a pandemia. Em maio de 2020, ao observar a demanda do setor alimentício, o empresário e proprietário Thauan Almeida decidiu que essa seria uma boa estratégia para o negócio. “Todos precisamos comprar algo para se alimentar diariamente, independentemente de qualquer coisa”, afirma. Em novembro de 2023, ele começou a orquestrar o projeto, juntamente com sua esposa e sócia, Gabriela Almeida, para que tudo se concretizasse da melhor forma possível.

O mercado leva o nome do proprietário e o que o torna especial para a comunidade é sem dúvida o atendimento diferenciado: sorriso no rosto, gentileza e vontade de ajudar – um padrão mantido diariamente pela equipe. Esse cuidado traduz-se no relacionamento com o cliente e no retorno da vizinhança.

Entre os produtos mais procurados, o pão francês figura como carro-chefe, reconhecido pela qualidade. O pão de queijo também se destaca como o queridinho do público. Na variedade de marcas parceiras, o Mercado Thauan trabalha com a linha de produtos da Cooper: leite,

manteigas, requeijão, iogurte e queijos – sendo o Cooper Top (garrafa) o item de maior saída entre os clientes.

O mercado trabalha com encomendas e o atendimento via WhatsApp aproxima ainda mais a loja dos fregueses. A parceria com a Cooper é avaliada como transparente, com destaque para o comprometimento nas entregas, “um ponto positivo que agrega confiança ao

negócio”, explica o proprietário.

Fiel à proposta inicial, o Mercado Thauan segue com perfil prático: atendimento atento, produtos bem escolhidos e relacionamento próximo com a comunidade – o cuidado com o cliente é prioridade. Mais que um mercado, ele abre as portas todos os dias para se tornar cada vez mais uma referência em conveniência e qualidade.



Mercado Thauan

Endereço: Rua Gilberto Trunkl, 297 – Setville – São José dos Campos :: **Horário de funcionamento:** segunda a sábado, das 5h30 às 20h | domingos, das 5h30 às 15h. :: **Principais serviços:** padaria, hortifrúti, encomendas e atendimento via WhatsApp. :: **Site:** <https://mercadothauan.com.br> :: **WhatsApp:** (12) 98850-2396

Sou feliz com a minha história



Natural de Campos dos Goytacazes, no Rio de Janeiro, ela chegou a Jacareí em 1997, aos 23 anos, por motivos familiares. Quando em terras fluminenses, trabalhou em comércio, padaria e feiras livres, em São Cristóvão, Niterói e São Gonçalo. Denise Ribeiro Gomes chegou ao Vale do Paraíba e viveu com o irmão durante alguns meses; em seguida, passou a morar sozinha e iniciou sua história profissional na região em uma lanchonete.

Pouco tempo depois, uma amiga a indicou para um laticínio da região. Lá permaneceu 14 anos, atuando como operadora de máquina CLP, responsável pelo envase de leite. “Sou duradoura nas empresas em que entro”, comenta. Nesse período, construiu sua vida em Jacareí e comprou a casa própria.

Em 2008, com o fechamento da co-

operativa onde trabalhava, surgiu a oportunidade de entrar na Cooper, indicada por uma ex-colega de trabalho. Desde então, já se vão 17 anos dedicados à produção de queijos. Denise atua na área de embalagem e é a única mulher no setor. A rotina começa às 7h: recebe os queijos prontos, embala, carimba a validade e libera para venda. Conhece bem os processos, como o do Minas Padrão, que passa por cinco dias de secagem e 20 de maturação.

Embora não se revele propriamente apaixonada por queijo – “sou carnívora, gosto de carne”, brinca –, encontrou na atividade o espaço para exercer seu compromisso. “O queijo gostou de mim”, diz, com humor. O cuidado e a constância marcam sua trajetória. “Tudo que fazemos com carinho, respeito e gratidão dá certo.”

Para Denise, o ambiente acolhedor faz diferença. Ela valoriza os colegas de trabalho e reconhece a boa convivência com a gerência. Sobre a diretoria, mesmo sem contato próximo, destaca os resultados: “Se a empresa chegou aos 90 anos firme, é porque algo bom está sendo feito”.

Família, para Denise, é a base de tudo. Não apenas a de sangue, mas também a que escolhemos na vida. Além dos vínculos em Jacareí, considera a Cooper uma segunda casa: “Como qualquer família, tem momentos bons e outros nem tanto, mas o que importa é querer o bem e estar junto sempre”.

Realizada pessoal e profissionalmente, Denise olha para trás com gratidão. Reconhecida pelo sorriso sempre estampado no rosto, ela é enfática: “Deus foi generoso comigo, só tenho a agradecer”. Sua história está fortemente conectada ao que a Cooper valoriza: compromisso, dedicação e a certeza de que bons resultados são frutos de trabalho feito com atenção, cuidado e muito carinho.





Pamonha de forno com queijo Minas Padrão Cooper

INGREDIENTES

- 6 espigas de milho-verde raladas (ou 2 latas de milho escorrido)
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper derretida
- 1 xícara (chá) de Leite Cooper Top
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 500 g de Queijo Minas Padrão Cooper cortado em cubos grandes

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o milho, o leite, os ovos, a manteiga e o sal até obter uma massa cremosa.
2. Despeje metade da mistura em uma forma untada.
3. Acrescente os cubos de Queijo Minas Padrão distribuindo por toda a superfície.
4. Cubra com o restante da massa.
5. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos, até dourar.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Sirva quente: ao cortar, o Queijo Minas Padrão derrete e forma camadas cremosas no interior da pamonha de forno. É uma receita que une tradição e inovação, com o queijo como estrela principal.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 20: José Moreno Gama.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 2: Alexandre Racz.

Dia 6: Ednei Benedito Oliveira Braz.

Dia 10: Pedro Luiz Dias.

Dia 11: Jandir Ferreira de Carvalho.

Dia 15: José Carlos Garcia.

FUNCIONÁRIOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 17: Flavio Luis de Oliveira Bitencourt.

Dia 18: Gustavo Boloncenha Erculiani.

Dia 23: Leandro Pontes Alvarenga.

Dia 26: Elielcio Messias.

Dia 28: Aldilene Rodrigues de Carvalho e Adriel Santos da Silva.

Dia 29: Sergio R. Santos Pedrosa.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 6: Felipe Caue Faria de Oliveira.

Dia 7: Marcos Danilo Marques da Silva.

Dia 9: Moacir José Gonçalves.

Dia 11: Domingos Cardoso Santos e Iracy José da Silva.

Dia 15: Sebastião Rubens Raymundo.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

SETEMBRO 2025

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Hissachi Takehara - Jacareí	140.209
2º	Airton Marson Junior - Caçapava	105.513
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	92.318
4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	62.321
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	54.435
6º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	41.217
7º	Claudio Muller - São José dos Campos	36.861
8º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	29.295
9º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	27.863
10º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	25.272
11º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	22.078
12º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	20.973
13º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	20.621
14º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	18.158
15º	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.495
16º	Adilsero Fonseca Miranda - Caçapava	17.253
17º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	16.999
18º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	15.005
19º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.188
20º	Geraldo José Peretta - Caçapava	12.857
21º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.728
22º	Alexandre Raczy - Caçapava	11.499
23º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	10.906
24º	José Paulo de Souza - Igaratá	10.607
25º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	10.289
26º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.159
27º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.137
28º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	9.055
29º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	8.853
30º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	8.780



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.

@gruposourho
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

REALIZE COM A VINAC!

O Consórcio VINAC é a forma mais inteligente de comprar seu carro novo.

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
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\$ 92.990,00	R\$ 1.782,34
HB20 1.0	R\$ 95.790,00	R\$ 1.836,01
ONIX 1.0	R\$ 99.990,00	R\$ 1.916,51
SAVEIRO 1.6	R\$ 109.490,00	R\$ 2.098,60
STRADA 1.4	R\$ 111.990,00	R\$ 2.146,52
KICKS 1.6	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,52
CITY EX	R\$ 134.000,00	R\$ 2.568,39
TORO 1.8	R\$ 159.490,00	R\$ 3.056,96
COROLLA XEI	R\$ 171.590,00	R\$ 3.288,88
COMPASS SPORT T270	R\$ 189.990,00	R\$ 3.641,55
TRITON GL MT	R\$ 249.990,00	R\$ 4.791,57
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 278.790,00	R\$ 5.343,58
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 287.670,00	R\$ 5.513,79

Grupos de 60 meses | Tabela de Outubro/2025

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



Imagens Ilustrativas - Cinto de segurança salva vidas

Acesse o site e faça seu consórcio online.



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius

São José dos Campos - SP

0800 770 7811 | www.vinac.com.br

f/vinacconsorcios @vinacoficial



VINAC
consórcios