

cooperando

Ano XLVI | nº 537
Novembro 2025

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Rebanho alimentado é rebanho produtivo

Preparados para os desafios

O mês de outubro trouxe grandes dificuldades para o setor, principalmente devido à seca prolongada. Esse cenário afetou os plantios, atrasou a recomposição das pastagens e elevou de forma significativa o custo de produção.

Por outro lado, diferentemente do que se esperava, normalmente no auge do período seco, costuma-se observar uma recompensa e melhora no preço do leite e dos derivados. Porém, este ano, para surpresa de todos, ocorreu exatamente o contrário. Além de todas as dificuldades da produção, houve uma queda no consumo, fazendo com que os preços no mercado – especialmente no spot – recuassem, consequentemente refletindo diretamente no valor pago ao produtor. Houve, então, recuo nas vendas, possivelmente relacionada à perda de poder aquisitivo de grande parte dos consumidores.

A Cooperativa, como não poderia ser diferente, tem enfrentado essa luta, como nunca, com muito esforço, sobretudo com atuação do setor de Marketing e Vendas, que tem atuado intensamente diante de inúmeras concorrências, algumas desleais. Entre elas, citamos aquelas cujos produtos são apresentados como lácteos, mas são fabricados com matérias-primas que não são leite. Eles ocupam espaço significativo no mercado e causam sérios prejuízos para quem trabalha com leite de qualidade.

Toda a Cooperativa está atenta para o enfrentamento dessa situação. Lembramos que tudo isso está ocorrendo agora. Teremos outros desafios pela frente. Eles acontecem no período que compreende o final e início de ano, que coincide com a chegada do verão e das festividades. Ou seja, já se espera, em função da época, uma redução no consumo e consequente dificuldade na comercialização.

Apesar disso, permanecemos confiantes. Novamente, trata-se de mais um obstáculo que vamos superar, como tantos outros ao longo da nossa história. E estamos preparados para isso.

Saudações cooperativistas.



**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente

Com ele, todo dia é top!

O Leite Cooper Top faz parte do dia a dia de quem valoriza produtos feitos com excelência e qualidade. Sua fabricação segue rigorosos critérios de produção, o que garante um alto padrão reconhecido pelos consumidores ao longo do tempo.

Elaborado a partir de matéria-prima selecionada, **sempre que o leite chega das propriedades, ele passa** por exames laboratoriais antes da pasteurização. Esse processo elimina microrganismos patogênicos e preserva as melhores características do produto.

O Cooper Top está disponível em embalagens de 1 litro, nas versões saquinho ou garrafa, e pode ser encontrado nas principais padarias e pontos de venda da região. Para receber em casa com praticidade, basta acionar o Serviço Domiciliar Cooper (SDC). O cadastro é simples e pode ser realizado pelos telefones (12) 2139-2230 ou (12) 99624-0776 (WhatsApp), ou ainda pelo site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/



Mineiro no médico

Mineiro desconfiado que só, levou a mulher ao médico.

O doutor chamou a mulher para entrar e o mineiro entrou junto. O médico pediu para ela deitar na maca e começou o exame.

Apalpou perto do pescoço e perguntou:

— Dói aqui?

— Não, senhor — respondeu ela.

O mineiro só observando, quieto.

O médico foi descendo: clavícula, peito, estômago...

Sempre perguntando:

— Dói aqui?

Quando o médico chegou na altura do umbigo e ia

continuar, o mineiro levantou a mão e interrompeu:

— Ô, doutor... daqui pra baixo, o sinhô só pergunta.

Deixa que aparpá, eu aparpo!



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: 1.200 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.

A Cooper no Outubro Rosa

A Cooper apoia o Outubro Rosa, movimento internacional dedicado à conscientização e ao controle do câncer de mama. Para ampliar o diálogo sobre o tema, a Cooper promoveu um encontro com participação de colaboradoras e cooperada, conduzido pela nutricionista **Ana Paula Marques**.

Ao longo da conversa, foram abordadas as características da doença, suas formas de detecção e as possibilidades de tratamento. Foi reforçada a importância do cuidado contínuo, que envolve atenção ao próprio corpo, realização de exames periódicos e busca de orientação profissional. Também foi destacado que o acesso à informação qualificada é uma ferramenta essencial tanto para a prevenção quanto para o acolhimento de mulheres em tratamento ou que já passaram pela experiência. “Falar sobre o câncer de mama é falar sobre cuidado e atenção à saúde em



todas as fases da vida. Quando entendemos os sinais do corpo e buscamos acompanhamento regular, aumenta-

mos significativamente as chances de diagnóstico precoce e tratamento eficaz”, explicou a nutricionista.

13º Torneio de Futebol Society ADC Cooper

A ADC Cooper realizou, neste ano, mais uma edição do seu tradicional Torneio de Futebol Society. A competição ocorreu no

Clube da Petrobras CEPE, em São José dos Campos, reunindo colaboradores, familiares e amigos em um dia de integração e lazer.



A disputa seguiu o formato de **pontoss corridos**, no qual todas as equipes se enfrentam. Ao final das rodadas, o time com melhor pontuação conquistou o título. Nesta edição, a **equipe Laboratório** sagrou-se **campeã**, enquanto o **time Expedição** garantiu o **segundo lugar**. Também participaram as equipes **Usina** e **Queijo**, que completaram o quadro de jogos deste ano.

O evento recebeu cerca de **100 pessoas**, sendo **40 atletas** e **60 convidados**, entre familiares e colegas. Para a criançada, a programação contou com **cama elástica** e **piscina de bolinhas**, garantindo diversão enquanto os pais acompanhavam e participavam das partidas.

Mais uma vez, o torneio reforçou o espírito de união, convivência e valorização das relações entre os colaboradores da Cooper.

Ele chegou!

A linha de iogurtes da Cooper segue em evolução. Depois da chegada de novos sabores, agora é a vez de uma combinação clássica e querida ganhar espaço nas gôndolas e no cotidiano das famílias: o **Iogurte de Morango Cooper**, em embalagem de 170 g.

A novidade oferece o sabor tradicional do morango, com textura cremosa e equilíbrio no dulçor – resultado de um cuidado que começa na seleção da matéria-prima e se estende por todo o processo de produção. O iogurte leva pedaços da fruta, mantendo o compromisso da Cooper com a qualidade e o sabor autêntico.

Em apresentação prática, ele chega para quem aprecia um sabor leve, familiar e versátil – seja no café da manhã, no lanche da tarde ou em receitas do dia a dia. Com mais esse lançamento, a família de iogurtes Cooper cresce novamente, reafirmando a dedicação em oferecer produtos que fazem parte da rotina, com confiança e proximidade. Uma tradição construída com cuidado, sabor e presença na mesa de quem reconhece a diferença.



Os benefícios da ricota

Você sabia que a ricota é apontada como benéfica para a memória, o bom humor e a saúde cerebral? Por ser rica em proteínas, triptofano e tirosina, ela contribui para a produção de serotonina e dopamina – neurotransmissores li-

gados ao bem-estar, à concentração e à estabilidade emocional. Além disso, ela oferece vitamina B12, cálcio e fósforo, nutrientes importantes para o funcionamento do sistema nervoso e para a saúde dos ossos e dentes, especialmente quando incluída de forma

equilibrada na alimentação diária. Esses nutrientes, naturalmente presentes no leite e preservados na ricota, fazem dela um alimento que nutre sem pesar, contribuindo para uma alimentação mais leve e funcional.

Outro ponto positivo é a **boa digestibilidade**. Por ser de textura suave, a ricota é bem tolerada e pode se adaptar tanto a pratos doces quanto salgados: ela vai bem com frutas, pães, massas, saladas, recheios e preparações quentes. É um ingrediente versátil que facilita a criação de refeições práticas, equilibradas e saborosas no dia a dia.

Para quem busca uma opção leve e confiável, a **Ricota Fresca Cooper** é uma alternativa que une sabor e cuidado. Produzida com soro de leite e leite desnatado, ela possui **baixíssimo teor de gordura**, textura macia e o frescor característico dos produtos Cooper — resultado de processos rigorosos de qualidade, desde a seleção da matéria-prima até a entrega ao consumidor.

Uma escolha equilibrada para quem valoriza saúde, bem-estar e alimentação de qualidade.



Reforma tributária e laticínios: o que muda na prática?

A reforma tributária em discussão no país estabelece mudanças na forma de tributação sobre bens e serviços. O novo modelo substitui diversos tributos atuais por dois impostos não cumulativos: a CBS (Contribuição sobre Bens e Serviços), que substituirá PIS e Cofins, em nível federal, e o IBS (Imposto sobre Bens e Serviços), que substituirá ICMS e ISS, com

repartição entre estados e municípios. Nesse modelo, o imposto pago em etapas anteriores pode ser creditado, sem cumulatividade ao longo da cadeia.

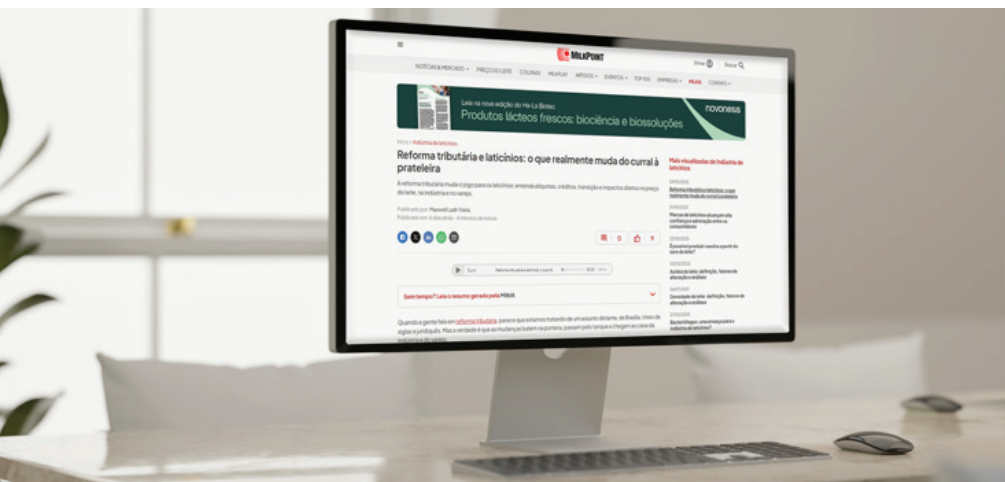
Para o setor de lácteos, há diferenciação de tratamento para itens classificados como essenciais na alimentação. Leite próprio para consumo humano, leite em pó, manteiga e uma lista de queijos, como muçarela,

minas, prato, coalho, ricota, requeijão, provolone, parmesão, fresco e do reino, têm previsão de alíquota zero. Outros produtos, como leite fermentado e bebidas lácteas, podem ter tributação equivalente a 40% da alíquota padrão, conforme regulamentação.

A transição para o novo sistema ocorrerá gradualmente entre 2026 e 2033, com substituição progressiva dos tributos atuais. Créditos tributários acumulados no regime anterior terão regras específicas de compensação e restituição ao longo desse período.

Para o setor de laticínios, será necessário observar a aplicação das alíquotas, a posição fiscal dos fornecedores e o tratamento dos créditos, fatores que influenciam a formação de preços e o planejamento operacional durante a fase de adaptação.

Texto completo disponível em: “Reforma tributária e laticínios: o que realmente muda do curral à prateleira”, de Maxwell Ladir Vieira, no portal MilkPoint (www.milkpoint.com.br).



Plantão dos médicos–veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os próximos meses obedecerá aos dias registrados nas tabelas abaixo. 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.

Novembro	
Plantonistas	Dias
Fernando	1º e 2
Mauro	8 e 9
Bruna	15 e 16
Geraldo	20, 22 e 23
Carlos	29 e 30

Dezembro	
Plantonistas	Dias
Fernando	6 e 7
Mauro	13 e 14
Bruna	20 e 21
Geraldo	25, 27 e 28

Nome	Telefones
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 997230734
Fernando José Peraçoli	(12) 997823489 (12) 36531550
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848
Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410
Carlos Renato Datti Prince	(12)99253-8808

Do solo ao silo: cada etapa conta

Todo ano, o produtor de leite enfrenta o mesmo ciclo: preparar a terra, escolher a semente, **dosar a adubação**, ajustar a plantadeira, acompanhar a lavoura e, por fim, garantir a silagem que sustentará o rebanho ao longo do ano. O que muda, de um ano para o outro, são as condições climáticas, que exigem atenção e planejamento constante. Por isso, a *Revista Cooperando* retoma o tema para reforçar práticas que continuam sendo fundamentais para o sucesso da lavoura.

A primeira etapa é conhecer o solo. A análise de solo orienta todas as decisões de manejo, desde a correção da acidez até a adubação. Segundo o agrônomo da Cooper, Marcio Aquino, esse passo não pode ser atropelado. “A análise de solo não é um detalhe burocrático. É ela que mostra onde esta-

mos e para onde podemos ir. Sem esse diagnóstico, qualquer investimento pode ser mal direcionado. Quando o produtor ajusta o solo corretamente, ele já avança metade do caminho.”

Com o solo corrigido, vem a escolha da semente. Para silagem, é importante priorizar híbridos de milho com boa relação entre grãos e massa verde, plantas uniformes e boa digestibilidade da fibra. “Silagem não é só volume. O que alimenta e sustenta o rebanho é a qualidade. Híbridos bem selecionados fazem diferença na conversão do alimento em produtividade”, reforça Marcio.

No plantio, a regulagem da plantadeira é decisiva. Profundidade, espaçamento e pressão precisam estar ajustados ao tipo de solo e à umidade do momento.

“Quando há falha de **estande**, não é a lavoura que perde. Ocorre perda de

produtividade e consequentemente alimento que deixa de existir – o ano inteiro”, alerta o agrônomo.

Durante o desenvolvimento da lavoura, o acompanhamento visual e técnico é indispensável. Esse monitoramento permite antecipar problemas e corrigir rotas. O controle de plantas daninhas e pragas é parte central desse processo, pois a competição interfere na formação dos grãos e reduz o valor nutritivo da silagem.

Quando as plantas atingem o estágio ideal, chega o momento da colheita. O milho deve apresentar teor de matéria seca adequado, com grãos bem estruturados e a planta ainda verde. “Colher cedo demais significa perder energia. Colher tarde demais significa perder digestibilidade. O ponto certo é o equilíbrio entre planta e grão. Esse **equilíbrio** é o que vira alimento de qualidade **no cocho**”, explica Marcio.

Na etapa de ensilagem, a atenção deve se voltar à picagem uniforme e à compactação do silo, para evitar entrada de ar e garantir fermentação adequada.

“Silagem mal compactada é silagem que estraga. E alimento perdido é dinheiro perdido. Fechamento bem feito é tão importante quanto a escolha da semente”, conclui.

Planejamento, acompanhamento e precisão em cada etapa são os pilares para uma silagem que garanta nutrição, estabilidade e desempenho ao rebanho. A boa colheita, de fato, começa antes do plantio – começa na decisão de fazer bem feito desde o início.



Essência: fabricação própria e atendimento familiar

A trajetória da **Padaria Essência** é marcada pelo trabalho em família e pela disposição de aprender na prática. O estabelecimento iniciou as atividades em 2017 e, dois anos depois, passou a ser comandado por **Silmara de Cássia Santiago Gabriel** e seu esposo, **Samuel**. Ele trabalhava com venda de produtos para padarias e, após um convite para começar a vender também ali, o casal acabou assumindo o ponto. “Começamos sem experiência, e hoje já são quase sete anos à frente”, revela Silmara.

O diferencial da loja está na **fabricação própria**, com produtos fresquinhos todos os dias. Os **pães artesanais** são o carro-chefe, com destaque para o **pão de cebola** e a **catarina folhada**, campeões de venda. O atendimento alcança moradores do **Residencial Gazzo**, **Residencial União**, **Bosques dos Ypês**, **Parque dos Ypês** e bairros vizinhos da região sul.

Entre os produtos da Cooper, os clientes encontram na Padaria Essência **Leite Cooper TOP**, **Novitá** e **Paraíba** em saquinhos, **iogurtes**, **manteiga Extra Cooper** e a **linha de leites em garrafa** da Cooperativa. São itens que combinam com os pães da casa, fortalecendo as vendas no local. “A parceria com a Cooper existe desde o início e tem somado para o nosso sucesso e crescimento”, afirma Silmara.

Com **150 m²**, a padaria conta com espaço para servir **café**, **almoço** e **lanches**. A equipe é formada por **quatro funcionários**: padeiro/



confeiteiro, cozinheira e duas balconistas, além da atuação da própria Silmara, do esposo Samuel e da filha Samara. “Aceitamos encomendas de bolos, salgados e pães diversos”, afirma a proprietária.

Os planos para o futuro seguem alinhados ao que já fortalece a Padaria Essência hoje: **bom atendimento**, **qualidade**, **estrutura** e **inovação**, sempre com o objetivo de **conquistar novos clientes** e **continuar servindo bem a comunidade**.



Padaria Essência

:: **Endereço** – Rua João Adão, 460 – Residencial Gazzo – São José dos Campos. :: **Horário de funcionamento**: segunda a sexta, das 6h às 21h; sábados, das 6h às 20h; domingos, das 6h30 às 18h. :: **Principais serviços**: padaria, confeitaria e encomendas de bolos, salgados e pães. :: **Facebook**: Essência Pães, Bolos & Cia :: **Instagram**: @essencia_paesboloescia :: **WhatsApp**: (12) 98814-0239.

A história de quem faz acontecer



Nas edições mais recentes, a *Revista Cooperando* tem apresentado colaboradores e como é o dia a dia de cada um na Cooper. Eles são parte essencial de um empenho coletivo que leva qualidade e confiança à mesa das famílias. São trajetórias associadas à constância, à parceria e ao orgulho em realizar uma atividade desenvolvida por muitas mãos. Nesse espírito, destacamos mais um profissional que construiu sua vida junto à Cooperativa e segue contribuindo para a qualidade tão valorizada pelos consumidores.

A relação de Cleber da Silva Maia com a Cooper começou ainda na família. Seu pai, Luiz Marcos Maia, trabalhou na Cooper por muitos anos e aposentou-se recentemente. O irmão, Brando Maia, também atua na empresa. Essa presença constante ajudou a aproximá-lo do ambiente desde cedo.

Nascido em Apucarana (PR), Cleber veio com a família para São José dos Campos ainda na infância, quando buscavam novas oportunidades. Morou nos bairros Cerejeiras, Jardim Morumbi e Dom Pedro. Foi nessa época que

conheceu Míriam Thaís Giannaccini Maia, com quem se casaria anos depois; os dois cresceram na mesma rua. Hoje, moram no bairro Jd. República.

Seu primeiro emprego registrado foi na própria Cooper. Em fevereiro de 2008, ele foi contratado para trabalhar na recepção de leite, na Usina, onde recebia caminhões, coletava amostras e as encaminhava ao laboratório. Em seguida, passou a apoiar a fábrica de queijo, atuando tanto na produção quanto na embalagem, em itens como muçarela, ricota, frescal, queijo padrão e outros. Mais tarde, foi chamado para contribuir no setor de iogurtes, onde permanece até hoje. Atualmente, atua no período noturno, com a preparação e envase dos produtos.

Ao longo dessa caminhada, estruturou também sua vida pessoal. Cleber e Míriam tiveram dois filhos: Cleber, de 4 anos, e Murilo, de 1 ano. Ao falar sobre a rotina da família, ele destaca: “Depois que tivemos o segundo filho, minha esposa passou a se dedicar ao cuidado dos meninos. A gente organiza a rotina juntos, e tudo se ajusta”.



Quando olha para sua trajetória, Cleber sintetiza o que aprendeu: “Primeiro, eu gosto do que faço e das pessoas que estão aqui comigo. O ambiente é muito bom e sou feliz na atividade que realizo. Meu trabalho aqui é que me deu condições de conquistar minhas coisas e ter estabilidade”.

Quando fala da Cooper, Cleber resume tudo em uma palavra: gratidão, por tudo o que ela proporcionou para ele e sua família. E, falando dos produtos, ele cita o LacMix: “É presença garantida, especialmente pelo meu filho mais velho, que criou até um apelido próprio para o iogurte. Ele chama de ‘nona’. Por quê, eu não sei”, revela, sorrindo.

Canelone de ricota com espinafre e nozes



INGREDIENTES

PARA O CANELONE

- 400 g de Ricota Fresca Cooper
- 400 g de espinafre picado
- 1 copo de Leite Cooper Top
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de nozes picadas
- 1 pacote de massa para canelone
- Queijo parmesão ralado na hora

PARA O MOLHO DE TOMATE

- ½ cebola picada
- ½ dente de alho picado
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 lata de tomate sem pele
- ½ lata de água
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DO CANELONE

1. Em um recipiente, coloque a ricota e o leite, amassando até desmanchar.
2. Adicione o espinafre picado e misture até ficar homogêneo.
3. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
4. Acrescente as nozes e misture novamente.

MOLHO DE TOMATE

5. Refogue a cebola e o alho no azeite.
6. Junte o tomate sem pele, a água e o ketchup.
7. Tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe ferver em fogo médio.

MONTAGEM

8. Preaqueça o forno em temperatura média.
9. Unte um refratário com azeite de oliva.
10. Recheie cada massa de canelone e organize no refratário.
11. Cubra com o molho de tomate, deixando escorrer entre os canelones.
12. Salpique o queijo parmesão ralado por cima e cubra com papel alumínio e faça alguns furinhos.
13. Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos (ou conforme instrução da embalagem).
14. Sirva quente.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 16: Gustavo Henrique Mendes Mota.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Antonio Carlos Nahime.

Dia 4: Rodolfo de Sousa Carvalho.

Dia 13: Benedito Manoel da Silveira.

FUNCIONÁRIOS

Novembro (2ª quinzena)

Dia 18: Guilherme Gabriel Crisostomos Costa.

Dia 19: Leandro Banheza Correia.

Dia 16: Elenice de Souza Lima Dias

Dia 21: Daniel Benedito Raymundo e

Hellyazer Allan Datti Macedo.

Dia 23: Paulo Henrique Pereira Barbosa.

Dia 24: Leonardo Vinícius Vitorio Messias.

Dia 27: Moacir Novaski Barbosa.

Dezembro (1ª quinzena)

Dia 2: Francinalva Rodrigues da Silva.

Dia 6: Anderson Dias da Silva.

Dia 12: Michael Vaz dos Santos.

Dia 15: Rosângela Beatriz dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

OUTUBRO 2025

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Hissachi Takehara - Jacareí	139.827
2º	Airton Marson Junior - Caçapava	114.763
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	89.977
4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	61.553
5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	56.717
6º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	45.823
7º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	34.643
8º	Claudio Muller - São José dos Campos	33.090
9º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	31.992
10º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	25.707
11º	João Batista de Oliveira - Paraibuna	23.898
12º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	23.490
13º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	22.305
14º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	21.611
15º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	18.939
16º	José Rubens Alves - São José dos Campos	17.910
17º	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	17.143
18º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	15.709
19º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.733
20º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	14.057
21º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	13.671
22º	Geraldo José Peretta - Caçapava	13.055
23º	José Paulo de Souza - Igaratá	11.291
24º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	11.181
25º	Alexandre Raczy - Caçapava	10.696
26º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	10.340
27º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.598
28º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	9.319
29º	Orlando Feirabend - Monteiro Lobato	8.440
30º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	8.386



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 Novembro/2025

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