



Leite pasteurizado resfriado

Reserve o melhor lugar
da geladeira pra ele

Leite pasteurizado: o leite vivo!

Vivemos um período que exige ainda mais atenção quando falamos de leite. As férias escolares, tradicionalmente marcadas pelo aumento das viagens e pela redução do consumo regular em muitos lares, coincidem neste ano com um fator adicional: estamos enfrentando um dos períodos mais quentes dos últimos tempos. Essa combinação traz desafios importantes para toda a cadeia do leite, do campo à mesa do consumidor.

O leite pasteurizado e resfriado é um alimento de altíssima qualidade. Justamente por isso, é também um produto exigente. Ele não recebe conservantes ou aditivos químicos; sua única e grande exigência é o frio. O laticínio tem responsabilidade rigorosa no resfriamento e no processamento, o transporte precisa preservar essa condição, o varejo deve garantir a refrigeração adequada e o consumidor completa esse ciclo com cuidados essenciais no transporte e no armazenamento doméstico. Quando uma dessas etapas falha, o leite pode perder qualidade antes do prazo de validade, não por defeito do produto, mas pela quebra da cadeia do frio.

Por isso, reforçamos um pedido simples e fundamental: sempre adquira o leite em pontos de venda de sua confiança, verifique se ele está corretamente refrigerado e faça um transporte rápido, preferencialmente em recipientes isotérmicos. Ao chegar em casa, o leite deve ir imediatamente para a geladeira, no local mais adequado, evitando que permaneça fora por longos períodos. No consumo diário, retire apenas o necessário e devolva o produto ao frio o quanto antes. Esses cuidados preservam sabor, qualidade e valor nutricional.

E fica uma reflexão importante: nunca troque qualidade por facilidade. Optar por produtos com maior durabilidade apenas pela praticidade significa abrir mão de nutrientes e da excelência que o leite pasteurizado oferece. O leite da Cooper é o melhor justamente porque é fresco, natural e vivo. Como todo produto de qualidade superior, exige atenção, por isso dê a ele o melhor cuidado possível. Assim, ele retribui com saúde, sabor e confiança para você e sua família.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Leve o melhor!

Se você alguma vez já ficou na dúvida sobre qual requeijão comprar, isso provavelmente aconteceu porque não havia experimentado o Requeijão Cremoso Cooper. Puríssimo e sem adição de amido, ele é



preparado a partir de uma massa coalhada, feita da massa de muçarela, podendo ser considerado um tipo de queijo fundido cremoso. Seu sabor é único e inconfundível.

Na próxima vez que for comprar requeijão, lembre-se de que, ao escolher o Requeijão Cremoso Cooper, você leva para a sua mesa um copo de 200 gramas de tradição, aliado a um alto padrão de fabricação e qualidade. O produto pode ser encontrado nas melhores padarias e comércios da região ou por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC).

Para utilizar essa facilidade, basta entrar em contato pelo telefone (12) 2139-2230 ou pelo WhatsApp (12) 99624-0776, realizar um rápido cadastro e receber, em casa, toda a linha de produtos Cooper, com pagamento facilitado. Também é possível acessando o site: <https://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/>.

Perda de tempo

O condenado à morte esperava a hora da execução, quando chegou o padre:

— Meu filho, vim trazer a palavra de Deus para você.

— Perda de tempo, seu padre.

Daqui a pouco vou falar com Ele pessoalmente. Algum recado?



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.



Consórcios Sicredi com **30% OFF***

*Simule e comece o ano
realizando seus sonhos!*

Casa, carro, projeto pessoal.
Tudo começa com **organização
financeira e planejamento.**

Fale com
a gente



*exceto para motos.

Silagem: reduzindo o desperdício

Da colheita ao silo, pequenos erros podem virar perdas relevantes de volumoso e de desempenho do rebanho no inverno



A silagem é um dos principais pilares da alimentação do rebanho leiteiro durante o período seco, mas uma parte importante desse alimento pode ser perdida sem que o produtor perceba. Perdas durante a colheita, o enchimento, a compactação, a vedação e, principalmente, no manejo diário do silo podem comprometer a qualidade do volumoso e reduzir o aproveitamento da forragem. O tema ganha ainda mais relevância porque, conforme destacam artigos técnicos, a silagem é um processo com perdas naturais, mas o manejo correto é decisivo para manter esse número sob controle, reduzindo prejuízos e preservando o valor nutritivo.

Mais do que produzir silagem em volume, o desafio é garantir que o material chegue ao cocho preservando qualidade, consumo e estabilidade. Na prática, o oxigênio continua sendo o principal inimigo do processo: ele aumenta o risco de aquecimento e deterioração do alimento, derruba o consumo e acelera perdas de matéria seca. Por isso, o cuidado não ter-

mina na colheita da lavoura, mas segue dentro do silo e, principalmente, no momento de retirada diária.

Segundo Márcio Aquino, agrônomo da Cooper, o produtor precisa enxergar a silagem como um alimento que exige controle até o fim do processo. “A perda não acontece só na lavoura. Muitas vezes, o prejuízo aparece no silo, no painel e no trato, quando o material aquece, perde qualidade e o animal reduz o consumo”, explica.

Entre os pontos críticos, a compactação e a vedação seguem como etapas decisivas para reduzir a presença de oxigênio e preservar o material. Especialistas reforçam que a compactação precisa acompanhar o ritmo de chegada da forragem ao silo, com atenção à espessura das camadas e ao tempo de trabalho do trator, porque a densidade final é um dos fatores que mais influenciam o sucesso da conservação. Além disso, o fechamento bem feito e o cuidado com a entrada de ar e umidade são determinantes para minimizar perdas,

especialmente nas regiões mais expostas do silo, como superfície e laterais.

Na fase de uso, o manejo do painel do silo costuma ser um divisor de águas. Retirada irregular, desníveis e permanência prolongada do silo aberto aumentam a chance de deterioração. O avanço diário do painel precisa ser suficiente e homogêneo, com retirada em “fatia” para evitar que parte da face fique exposta ao ar por muito tempo; em condições tropicais, recomenda-se avanço mínimo de 30 cm por dia, desde que o dimensionamento do silo e o consumo do rebanho permitam esse manejo.

A orientação é que o produtor trate o controle de perdas como parte do planejamento do inverno. Uma silagem bem conduzida, além de sustentar a dieta, reduz desperdícios e traz mais eficiência para a atividade leiteira, especialmente em um período em que a alimentação tem influência direta sobre o desempenho do rebanho e a rentabilidade da propriedade.

Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de fevereiro e março 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.

Fevereiro	
Plantonistas	Dias
Carlos	7 e 8
Geraldo	14, 15 e 17
Camilla	21 e 22
Mauro	28 e 1º/3

Março	
Plantonistas	Dias
Bruna	7 e 8
Carlos	14 e 15
Geraldo	19, 21 e 22
Camilla	28 e 29

Nome	Telefones
Portaria Cooper SJC	(12) 2139-2226 (12) 2139 2246
Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Carlos Renato Datti Prince	(12) 99253-8808
Geraldo Nogueira Mancilha	(12) 99769-4848
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734

Do manejo ao tanque: os pilares da qualidade do leite

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

A qualidade do leite começa muito antes do momento da ordenha e está diretamente ligada ao manejo diário adotado na propriedade. Produzir um leite de boa qualidade não é apenas uma exigência da indústria, mas um fator essencial para garantir melhor remuneração ao produtor, maior vida útil dos derivados e segurança alimentar ao consumidor.

Por isso, entender como cada etapa do processo influencia o produto final é fundamental para o sucesso da atividade leiteira.

Um dos pontos mais importantes está relacionado à saúde da glândula mamária. Vacas saudáveis produzem leite com menor contagem de células somáticas, indicador amplamente utilizado para avaliar a qualidade do

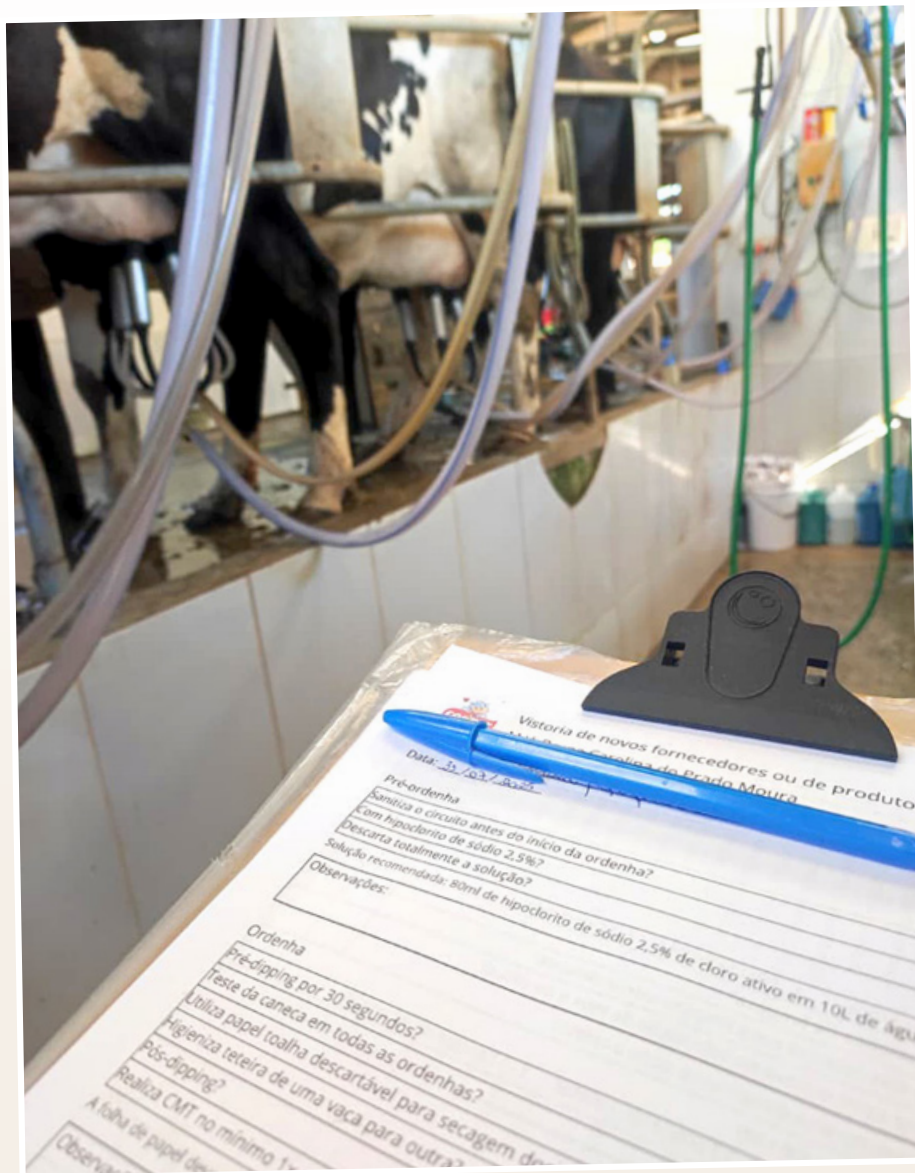
leite. A mastite, mesmo em sua forma subclínica, compromete a composição do leite, reduz a produção e gera prejuízos econômicos significativos. Medidas simples, como a correta higiene dos tetos antes e após a ordenha, com pré e pós-dipping, e manutenção regular dos equipamentos de ordenha, fazem grande diferença nesse controle.

O ambiente onde os animais permanecem também exerce forte influência na qualidade do leite. Locais limpos, secos e bem drenados reduzem a exposição das vacas a agentes causadores de doenças. Além disso, o conforto animal está diretamente ligado ao desempenho produtivo. Vacas submetidas a estresse, seja por calor, manejo inadequado ou falta de alimento, tendem a apresentar queda na produção e maior susceptibilidade a problemas sanitários, refletindo negativamente na qualidade do leite.

A nutrição adequada é outro fator determinante. Dietas balanceadas, formuladas de acordo com a fase produtiva do animal, garantem melhor imunidade, estabilidade metabólica e produção de leite com composição adequada de gordura, proteína e sólidos totais. Deficiências nutricionais podem comprometer tanto a quantidade quanto a qualidade do leite produzido.

Por fim, o cuidado com o armazenamento e o resfriamento do leite não pode ser negligenciado. O resfriamento rápido após a ordenha é essencial para inibir a multiplicação bacteriana e preservar as características do produto até a coleta. Tanques bem regulados e a limpeza rigorosa dos utensílios completam esse processo.

Investir em qualidade do leite é investir na sustentabilidade da propriedade. Pequenos ajustes no manejo, quando realizados de forma contínua e consciente, resultam em ganhos produtivos, econômicos e sanitários, fortalecendo toda a cadeia leiteira.





A Fábrica de Rações está de volta!

A Unidade Industrial Carlos Sattelmayer, Fábrica de Rações da Cooper, voltará a operar após um período de readequações e ajustes em todo o parque fabril. As melhorias contemplaram aspectos estruturais, sanitários, operacionais e documentais. A condução técnica dos trabalhos ficou a cargo da zootecnista Maria Cristina de Souza Silva, do agrônomo e zootecnista Victor Hugo Silva Souza e do biólogo e supervisor Pedro Paulo Gadoni Junqueira, com total empenho e dedicação dos funcionários da fábrica.

De acordo com a zootecnista, “as ações concentraram-se em ajustes de processos, com foco no atendimento às exigências de higiene, sanidade e organização documental. Todos os equipamentos passaram por manutenção completa, incluindo misturador, silos e ensacadora, com troca de peças, pintura com tinta de grau alimentício e uso de graxas adequadas. A estrutura do prédio recebeu melhorias em iluminação, área externa e pavimentação, com implantação de asfalto para atender à circulação de caminhões. O piso interno foi substituído por material epóxi, facilitando a limpeza e a higienização”, afirma.

Também foram realizadas correções no telhado, reorganização e pintura dos silos, higienização interna e externa dos equipamentos e adaptações nos silos suspensos, com abertura de bocas de vista. O layout e o fluxo produtivo foram reorganizados para eliminar contrafluxos, assegurando a separação entre o recebimento de matéria-prima e a expedição do produto acabado, com foco na prevenção de contaminação cruzada.

Maria Cristina acrescenta que, no

campo documental, foi implantado um sistema completo de rastreabilidade. “Toda a documentação foi organizada, incluindo o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão. Também foram elaborados e implantados os nove procedimentos exigidos pelo Ministério da Agricultura, abrangendo qualificação de fornecedores, controle de matéria-prima e embalagens, limpeza e higienização, higiene dos colaboradores, potabilidade da água, prevenção de contaminação cruzada, manutenção e calibração de equipamentos, controle integrado de pragas, resíduos e efluentes, além do programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos”, explica.

A fábrica está estruturada para a produção de rações destinadas a bovinos, caprinos e aves de postura. O portfólio foi definido em dez formulações: oito para ruminantes, uma para caprinos e uma para aves de postura. A definição

considerou o histórico produtivo e a necessidade de controle rigoroso do fluxo, em função do uso de ingredientes como ureia e monensina. Foi desenvolvida uma matriz de sensibilidade para orientar a limpeza de linha entre produções. As fórmulas foram revisadas e novos rótulos elaborados, conforme a normativa N30 do Ministério da Agricultura, contemplando composição básica e níveis de garantia.

O início efetivo das operações está previsto para o final de fevereiro. “Agora, estamos no processo de qualificação e homologação de fornecedores, etapa necessária antes das compras e da produção. A previsão é que os primeiros caminhões sejam carregados na última semana do mês”, prevê. Após o reinício das atividades, a meta é manter o padrão de qualidade exigido. Novas fiscalizações deverão ser realizadas de acordo com o cronograma do MAPA, a partir do início das atividades da fábrica.



O cuidado com o leite pasteurizado

Com as variações climáticas e as temperaturas elevadas que temos vivido ultimamente, é importante reforçar um cuidado simples, mas essencial: a maneira como você **compra, transporta e conserva o leite pasteurizado**. Isso faz toda a diferença na qualidade daquilo que chega à sua mesa.

Os leites pasteurizados da Cooper, como o Cooper Top, Cooper Belle, Cooper Light, Cooper Zero Lactose, Cooper Novitá e Cooper Parahyba, passam por processo criterioso de controle e análise laboratorial, seguido de aquecimento e resfriamento que eliminam microrganismos nocivos, preservando o sabor e os nutrientes naturais do leite integral, sem conservantes químicos, resultando em um alimento fresco e nutritivo para a sua família.

Para garantir que essa qualidade seja mantida do ponto de venda até sua casa, o ideal é escolher sempre um local de confiança, onde o produto esteja **bem refrigerado**. Além disso, o transporte até sua residência merece atenção extra quando o calor está intenso. Para isso, utilize uma **vasilha isotérmica**, uma sacola térmica ou caixa de isopor, para manter a temperatura adequada durante o trajeto. Ao chegar em casa, coloque o leite imediatamente na geladeira, de preferência nas prateleiras internas, e jamais na porta, a fim de que ele permaneça estável e refrigerado. Se ele ficar fora da geladeira por muito tempo, sofrerá alterações mais rapidamente, pois, por ser um produto sem aditivos químicos, os lactobacilos são diretamente afetados pelo aumento da temperatura, o que acelera o processo de acidificação e alteração do sabor.

Quando for consumir, retire apenas a quantidade necessária e retorne o restante à geladeira o quanto antes. Esse cuidado simples ajuda a preservar o frescor, o sabor e todos os benefícios nutricionais do leite Cooper, que é rico em proteínas, cálcio e outros nutrien-



tes importantes para a sua saúde.

Para quem busca ainda mais praticidade, o **Serviço Domiciliar Cooper (SDC)** é o mais indicado. Ele leva o leite pasteurizado **direto da usina à sua casa**, garantindo que ele chegue ainda mais fresco e pronto para ser consumido. Assim, você tem a tranquilidade de receber um produto de

qualidade superior, com toda a conveniência independentemente do calor.

Especialmente, no verão, cuidados como: escolher bem onde comprar, transportar com atenção e manter o leite sempre na geladeira ajudam a preservar sabor, qualidade e frescor. Assim você pode aproveitar o melhor do leite pasteurizado da Cooper sempre.

Em março, tem AGO na Cooper

A Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Cooperativa está se aproximando, e é fundamental a participação de todos os cooperados. Marcada para o dia 17 de março, ela ocorrerá como de costume nas instalações da Sede Social, localizada na Rua Paraibuna, 295. Na oportunidade,

a Diretoria apresentará a prestação de contas, fixará honorários e cédulas de presença para os membros da Diretoria e Conselho Fiscal. Além disso, será realizada a eleição do Conselho Fiscal para o ano vigente. Sua presença é essencial para fortalecer ainda mais nossa Cooperativa.

Do sul de Minas para a Cooper



Patrício da Silva Almeida é natural de Caxambu, no sul de Minas Gerais. Nasceu em 5 de maio de 1979 e viveu no município até os 18 anos. Criado em um ambiente simples e acolhedor, teve uma infância tranquila. “Minha infância foi simples e tranquila, sempre muito ligada à família, à escola e às brincadeiras”, relata. Filho de pais trabalhadores, aprendeu desde cedo o valor do esforço e da responsabilidade. A mãe dedicava-se aos cuidados da casa e dos filhos, enquanto o pai realizava serviços gerais na cidade e atuava na colheita de café como complemento de renda.

Aos 14 anos, iniciou sua trajetória profissional como menor aprendiz. Atuou como Guarda Mirim, exercendo atividades comerciais e administrativas. “Comecei a trabalhar cedo, sempre conciliando com os estudos”, recorda. A remuneração contribuía para as despesas escolares e familiares. Também trabalhou em uma padaria e em uma farmácia de produtos naturais. “Esses trabalhos me deram experiência com o público e com o comércio”, destaca.

Com poucas oportunidades em uma cidade turística, mudou-se para

São José dos Campos. Passou a morar no Jardim Morumbi e iniciou uma nova etapa profissional. Acumulou experiências em posto de combustíveis e em supermercado, atuando como operador de caixa. Em maio de 2004, casou-se com Sandra Pereira Soares Almeida. O casal construiu sua família e hoje tem três filhos: Lucas, atualmente com 21 anos e cabo do Exército em Caçapava, Davi e Isaac. “Construí minha família aqui, que é a base de tudo para mim”, afirma.

A trajetória de Patrício na Cooper teve início em 2009, após indicação de um colega. No começo, trabalhou como auxiliar de laticínio no setor de queijos, na embalagem e nos processos de limpeza. “Cerca de um ano depois, passei para o tratamento de efluentes, área em que estou até hoje”, afirma. Suas tarefas consistem no tratamento das águas residuais do processo produtivo, com monitoramento constante, análises de pH e controle de resíduos, utilizando o sistema de flotação por ar dissolvido. “Faço o tratamento assegurando que tudo esteja dentro dos padrões”, explica, garantindo que a água seja descartada dentro dos parâmetros ambientais. Além dessa função, também auxilia na recepção de leite.

Atualmente, Patrício mora no Jardim Santa Edwiges e vai de bicicleta para o trabalho quando não está chovendo. “Quando o tempo permite, aproveito e já faço um exercício”, conta, bem-humorado.

Ao olhar para sua trajetória, ele afirma: “Sou realizado, tanto pessoal quanto profissionalmente”, afirma. Patrício também destaca a importância de Deus, da família e do trabalho como pilares de sua vida, e reforça o orgulho de atuar em uma empresa que considera séria, responsável e muito comprometida. “A fé em Deus, a família e o trabalho honesto sempre foram as bases da minha vida, e tenho orgulho de tudo o que construí e de trabalhar aqui na Cooper”, avalia.



Uma Casa de Delícias

O sucesso da DonaBella – Casa de Delícias, construído ao longo de mais de 20 anos em Taubaté, agora também marca presença em São José dos Campos, ampliando sua atuação regional sem perder a essência que consolidou a marca. À frente do negócio estão os sócios-proprietários André Ferrari e Gustavo Lorusso. O empreendimento começou como uma confeitaria familiar, focada em produtos artesanais e, “com muito trabalho, dedicação e compromisso com a qualidade, evoluiu ao longo dos anos, ampliou o portfólio e fortaleceu sua presença na região”, afirma André.

Entre os principais diferenciais estão a conexão precisa entre tradição, inovação e qualidade, a produção própria, o uso de ingredientes selecionados, receitas autorais e um padrão rigoroso de atendimento. “Com a inauguração da unidade no Aquarius, a DonaBella passou a oferecer um conceito multicozinha, reunindo diferentes experiências

gastronômicas em um único espaço”, destaca o proprietário. Os carros-chefe da casa são os bolos artesanais, salgados, pães especiais, sobremesas e o prato executivo do dia, que se tornou referência pelo sabor, qualidade e excelente custo-benefício. André também ressalta a parceria com a Pizza do Engenheiro, que fortalece a presença da marca no segmento de pizzas artesanais.

A DonaBella atende a região central e bairros próximos de Taubaté. Em São José dos Campos, especialmente o Aquarius e entorno, atua tanto pela loja física quanto pelo delivery próprio e por aplicativos.

Na produção diária, são utilizados diversos produtos da Cooper, com destaque para o leite, manteiga e queijos, além de insumos essenciais para panificação e confeitaria, sempre priorizando qualidade e procedência.

A unidade de São José dos Campos conta com uma estrutura moderna e bem planejada, com áreas separadas para produção, atendimento ao público, vendas, cozinhas especializadas, área de refeições e estacionamento

nas proximidades, garantindo conforto e eficiência operacional.

A equipe é formada por confeitadores, padeiros, cozinheiros, atendentes, auxiliares de cozinha, além de profissionais das áreas administrativa e logística, todos treinados para manter o padrão de qualidade e atendimento da marca. A DonaBella também trabalha com encomendas de bolos personalizados, doces finos, salgados, kits corporativos, coffee breaks e eventos sociais e empresariais.

A parceria com a Cooper é positiva. “Baseada na confiança, na qualidade dos produtos e no crescimento mútuo, permite manter um padrão elevado e atender os clientes com excelência”, afirma o proprietário.

Para 2026, a DonaBella consolida o Espaço Multicozinha da unidade Aquarius, que reúne panificação e confeitaria, almoço executivo, a Cozinha Express do Oriente, o Prime Burger e a Pizza do Engenheiro. O objetivo é “se firmar como um dos principais polos gastronômicos da região, unindo tradição, inovação e uma experiência completa para o cliente”, estabelece André.



DonaBella – Casa de Delícia

:: Endereço: Avenida Comendador Vicente de Paulo Penido, 414 – Parque Residencial Aquarius, São José dos Campos – SP
:: Horário de funcionamento: segunda a sábado, das 7h às 22h30, e aos domingos, das 7h às 22h (os horários podem variar conforme a unidade). **:: Principais serviços:** atendimento de café da manhã, almoço executivo, lanches, confeitaria, sobremesas e jantar; pizzas artesanais e encomendas de bolos personalizados, doces finos, salgados, kits corporativos e coffee breaks.



Tilápia de frigideira ao molho de requeijão, manteiga e queijo

INGREDIENTES (SERVE 2 A 3)

- 500 g de filé de **tilápia** (ou merluza/pescada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher (sopa) de azeite (ou um pouco de manteiga)
- 2 colheres (sopa) bem cheias de **Manteiga Extra Cooper**
- 4 colheres (sopa) de **Requeijão Cremoso Cooper**
- 80 a 120 g de **Queijo Cooper** (muçarela ou minas padrão) ralado
- 1/2 xícara (chá) de **Leite Cooper Top** para ajustar o molho
- Salsinha ou cheiro-verde (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Tempere o peixe com sal, pimenta e limão.
2. Aqueça uma frigideira grande com o azeite e sele os filés por 2 a 3 minutos de cada lado, até dourar. Reserve em um prato.
3. Na mesma frigideira, com o fogo baixo, coloque a **Manteiga Extra Cooper** e deixe derreter.
4. Acrescente o **Requeijão Cremoso Cooper** e misture.
5. Vá adicionando o leite aos poucos até virar um molho cremoso (sem ficar ralo demais).
6. Acrescente o **Queijo Cooper** e mexa até derreter e engrossar levemente.
7. Volte o peixe para a frigideira, tampe e deixe de 2 a 4 minutos só para aquecer e pegar o sabor do molho.
8. Finalize com salsinha e sirva.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 22: Lázaro Vitor Vilela dos Reis.

Dia 23: Antonio Otávio de Faria.

Dia 24: Hissachi Takehara.

Dia 27: Rogério Miguel.

Março (1ª quinzena)

Dia 6: Igor Alfred Tschizik.

FUNCIONÁRIOS

Fevereiro (2ª quinzena)

Dia 16: Alexandre Valeriano dos Santos, Maik de Moura Machado e Paulo Rogério Lopes.

Dia 21: Marcelo Zanon Ferolla Lima.

Março (1ª quinzena)

Dia 5: Luiz Felipe Almeida Rodrigues Santos.

Dia 9: Luciane Reis Ferraz Rodrigues.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JANEIRO 2026

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Hissachi Takehara - Jacareí	131.506
2º	Airton Marson Junior - Caçapava	109.620
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	87.901
4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	51.143
5º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	49.970
6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	47.140
7º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	46.710
8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	32.194
9º	Claudio Muller - São José dos Campos	29.635
10º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	25.966
11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	21.900
12º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	20.703
13º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	20.238
14º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	19.379
15º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.719
16º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	17.662
17º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	16.017
18º	José Rubens Alves - São José dos Campos	15.892
19º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	14.823
20º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	12.308
21º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	12.161
22º	Alexandre Racz - Caçapava	11.607
23º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	11.595
24º	José Paulo de Souza - Igaratá	11.090
25º	Mauro Andrade da Silva - São Sebatião	10.630
26º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	9.997
27º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	9.590
28º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	9.486
29º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.816
30º	Geraldo José Peretta - Caçapava	8.630



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.

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

@grupocourho
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

O PLANEJAMENTO DO SEU CARRO NOVO COMEÇA AQUI!!



Planos de **60 meses**
com apenas **120 pessoas**.

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
MOBI LIKE 70%	R\$ 57.795,00	R\$ 1.107,76
MOBI LIKE 80%	R\$ 66.052,00	R\$ 1.266,03
MOBI LIKE	R\$ 82.560,00	R\$ 1.582,43
ARGO 1.0	R\$ 94.790,00	R\$ 1.816,84
HB20 1.0	R\$ 95.790,00	R\$ 1.836,01
ONIX 1.0	R\$ 101.990,00	R\$ 1.954,85
SAVEIRO 1.6	R\$ 112.690,00	R\$ 2.159,93
STRADA 1.4	R\$ 113.490,00	R\$ 2.175,27
KICKS 1.6	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,52
CITY EX	R\$ 136.800,00	R\$ 2.622,06
TORO 1.8	R\$ 163.990,00	R\$ 3.143,21
COROLLA XEI	R\$ 173.290,00	R\$ 3.321,46
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

O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito.
Grupos de 60 meses | Tabela de Fevereiro/2026

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