

# cooperando

Ano XLVI | n° 541  
Março 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

## Onde começa a qualidade Coooper

Produtos de excelência exigem  
matéria-prima de alto padrão

## Qualidade superior sempre

Vivemos um período fundamental para a atividade agropecuária: a época das chuvas. Tão esperadas e tão benéficas, elas garantem o desenvolvimento das lavouras que vão sustentar a alimentação do rebanho ao longo de todo o ano. Ao mesmo tempo, esse é também um dos momentos mais desafiadores para o produtor de leite.

Chuvas intensas, calor e barro tornam o manejo mais complexo e exigem atenção redobrada. É nesse cenário que o cuidado diário faz toda a diferença, especialmente quando o objetivo é manter não apenas o volume de produção, mas, acima de tudo, a qualidade do leite. Para isso, higiene rigorosa, bem-estar animal e saúde do rebanho são fatores indispensáveis.

Somente um leite produzido nessas condições pode ser considerado um produto de primeira linha, capaz de competir com os melhores do mercado. É com esse compromisso que a Cooper atua de forma permanente, orientando cada cooperado e produtor, colocando à disposição sua equipe técnica e veterinária para apoiar, esclarecer e ajudar a enfrentar os desafios do período chuvoso.

Esse esforço coletivo resulta em uma matéria-prima de excelência, que permite à Cooper entregar ao mercado um leite de alto padrão. Um leite puro, fresco, sem adição de conservantes ou produtos químicos, que carrega qualidade desde a origem até a mesa do consumidor.

Após o processamento, porém, surge uma etapa igualmente essencial: a conservação. Por se tratar de um leite pasteurizado e resfriado, o frio é sua principal exigência. Durante os períodos mais quentes do ano, esse cuidado precisa ser ainda maior. Distribuidores, revendedores e consumidores têm papel fundamental para garantir que o produto não perca a cadeia de refrigeração.

Manter o leite sempre refrigerado, transportá-lo do ponto de venda até a residência preferencialmente em recipiente isotérmico e armazená-lo corretamente na geladeira são atitudes simples, mas decisivas para preservar as características e a qualidade do produto.

Ao adotar esses cuidados, o consumidor tem a certeza de estar levando para casa o melhor: um leite pasteurizado e resfriado, seguro, nutritivo e de alta qualidade. E vale sempre lembrar: nunca troque qualidade por facilidade. O leite que permanece fora da refrigeração não oferece os mesmos benefícios do verdadeiro leite pasteurizado e resfriado.

**Benedito Vieira Pereira**  
Diretor-presidente



## Leve e saborosa

**A** Ricota Fresca da Cooper, produzida a partir do soro de leite, leite desnatado e ácido láctico, apresenta baixo teor de gordura e é



**rica em proteínas.** Ela é uma excelente escolha, especialmente para quem busca uma alimentação equilibrada. Com textura macia e sabor suave, é um alimento versátil, podendo ser consumida desde o lanche até pratos mais refinados.

A Ricota Fresca Cooper pode ser adquirida nos melhores pontos de vendas (padaria ou mercado) da região ou por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Basta entrar em contato pelos telefones (12) 2139-2230 ou pelo WhatsApp (12) 99624-0776. Após um simples cadastro, que também pode ser feito acessando o site [www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/](http://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/), toda a linha de produtos Cooper estará disponível para entrega na porta de casa, com pagamento facilitado. Aproveite!

## Eu sabia!

O casal saiu para jantar com um amigo, que também estava acompanhado.

Um detalhe chamava a atenção: enquanto o primeiro casal já estava na meia-idade, o amigo era mais maduro e namorava uma menina bem mais nova — bonita, elegante, chamando olhares.

Em certo momento, as duas mulheres foram ao banheiro. O amigo não perdeu tempo e puxou conversa:

— Rapaz, me conta uma coisa... como é que você consegue uma namorada tão bonita assim?

O outro respondeu, com a maior naturalidade:

— Isso é simples, cara. Depende do lugar onde você beija ela.

— Lugar onde beija? — estranhou o amigo. — Como assim? Será que eu não aprendi ainda? Nunca reparei nisso... Como é que eu vou saber onde beijar?

Intrigado, e antes que elas voltassem do banheiro, insistiu:

— Vai, me conta... onde é que você beija?

O outro sorriu e respondeu:

— Depende... às vezes em Paris, às vezes em Dubai...



### 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](http://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](mailto: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 FAZENDINHA

Abra uma Conta Corrente, contrate uma  
Previdência Privada ou junte 20  
pontos e **troque por uma pelúcia!**



Confira o  
regulamento  
e participe



Abra sua  
conta corrente



Promocão válida de 02/03/2026 a 31/12/2026. Para associados poupadores da Sicredi Vanguarda de 0 (zero) a 15 (quinze) anos, que devidamente autorizados por seus responsáveis, cumpriam 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.

# Atenção ao manejo de novilhas leiteiras

**N**ovilhas leiteiras têm um papel estratégico no desempenho futuro do rebanho. O sucesso produtivo na primeira lactação depende diretamente de metas claras de crescimento, idade e peso ao parto, além de manejo nutricional adequado em cada fase. Um texto publicado no MilkPoint aponta que, do crescimento ao parto, quatro pontos são fundamentais no manejo de novilhas leiteiras:

## Ganho médio diário (GMD)

O crescimento das novilhas precisa ser acompanhado com a mesma atenção dada à produção de leite do rebanho. Os ganhos médios diários adequados

variam conforme raça e idade, sendo maiores antes dos 12 meses e reduzidos após esse período, quando há maior deposição de gordura. Monitorar o GMD é essencial para garantir o desenvolvimento corporal correto e a boa preparação para a fase reprodutiva. Esses dados são específicos de animais de raças leiteiras (holandês, europeias etc.). Para animais mestiços, o tempo pode ser maior, de acordo com o grau de zebuinidade.

## Idade e peso ao primeiro parto

O tamanho e a idade ao primeiro parto impactam diretamente a produção na primeira lactação. O ideal é que as novilhas parem aos 23 meses,

com cerca de 85% do peso adulto do rebanho. Partos após os 24 meses normalmente indicam falhas no manejo nutricional ou reprodutivo e estão associados a menor produção de leite, maior risco de edema de úbere e à competição entre crescimento corporal e produção na primeira lactação.

## Nutrição no pré-parto

Novilhas em pré-parto continuam em crescimento e têm exigências nutricionais diferentes das vacas adultas. O manejo em lotes separados permite dietas mais ajustadas, melhor ingestão de matéria seca e menor competição. Estudos mostram que novilhas não necessitam de sais aniônicos ou ligantes de fósforo, o que reduz custos sem comprometer a saúde.

## Manejo pós-parto

Após o parto, manter novilhas em grupos exclusivos favorece o consumo alimentar e reduz a competição com vacas adultas. Esses lotes devem operar com menor taxa de ocupação e receber dietas mais densas, compensando a menor ingestão e o crescimento ainda em andamento, o que contribui para melhor desempenho produtivo e metabólico.

O texto completo está disponível no portal MilkPoint, na seção **Giro de Notícias**, sob o título: *Do crescimento ao parto: quatro pontos críticos no manejo de novilhas leiteiras*.



## Plantão dos médicos-veterinários

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

Março		Abril		Nome	Telefones
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias		
Bruna	7 e 8	Bruna	3, 4 e 5	Portaria Cooper SJC	(12) 2139-2226 (12) 2139 2246
Carlos	14 e 15	Carlos	11 e 12	Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410
Camila	19, 21 e 22	Camila	18, 19 e 21	Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Mauro	28 e 29	Mauro	25 e 26	Carlos Renato Datti Prince	(12) 99253-8808
				Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734

# Por que incluir o Minas Frescal na alimentação

O queijo minas frescal é um alimento leve, reconhecido pela alta umidade, sabor delicado e textura macia. Por ser um queijo fresco, passa por menos etapas de processamento, o que preserva suas características naturais e favorece a digestão. Do ponto de vista nutricional, oferece proteínas de boa qualidade, importantes para a manutenção dos tecidos e da massa muscular. Também é uma fonte relevante de cálcio e fósforo, minerais essenciais para a estrutura óssea e dentária, além de participarem de funções metabólicas importantes no organismo.

Outro ponto positivo é o menor teor de gordura e de sódio quando comparado a queijos maturados, o que faz do minas frescal uma boa opção para quem busca equilíbrio alimentar. Sua composição contribui para a sensação de saciedade, auxiliando no controle do consumo alimentar ao longo do dia. Ele também fornece vitaminas do complexo B, envolvidas na produção de energia e no funcionamento do sistema nervoso; além disso, pode integrar refeições variadas, do café da manhã a preparações culinárias mais elaboradas, sem pesar na dieta.

## Esse é da Cooper

O Minas Frescal da Cooper segue o padrão tradicional desse queijo, com massa branca, fresca e macia, formato cilíndrico e teor de sal ajus-

tado. Produzido com leite pasteurizado e ingredientes selecionados, é um alimento versátil, indicado para con-

sumo diário e para diferentes usos na culinária, mantendo o equilíbrio entre sabor e qualidade.



## Neste mês, tem Assembleia na Cooper

A Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Cooperativa acontecerá no dia 17 de março. Como de costume, será realizada 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 do Conselho Fiscal. Também ocorrerá a eleição do Conselho Fiscal para o ano vigente. Fique atento e participe! Sua presença é essencial para o sucesso da Assembleia.

# Qualidade da forragem: A importância da silagem de alta qualidade na dieta de vacas leiteiras.

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

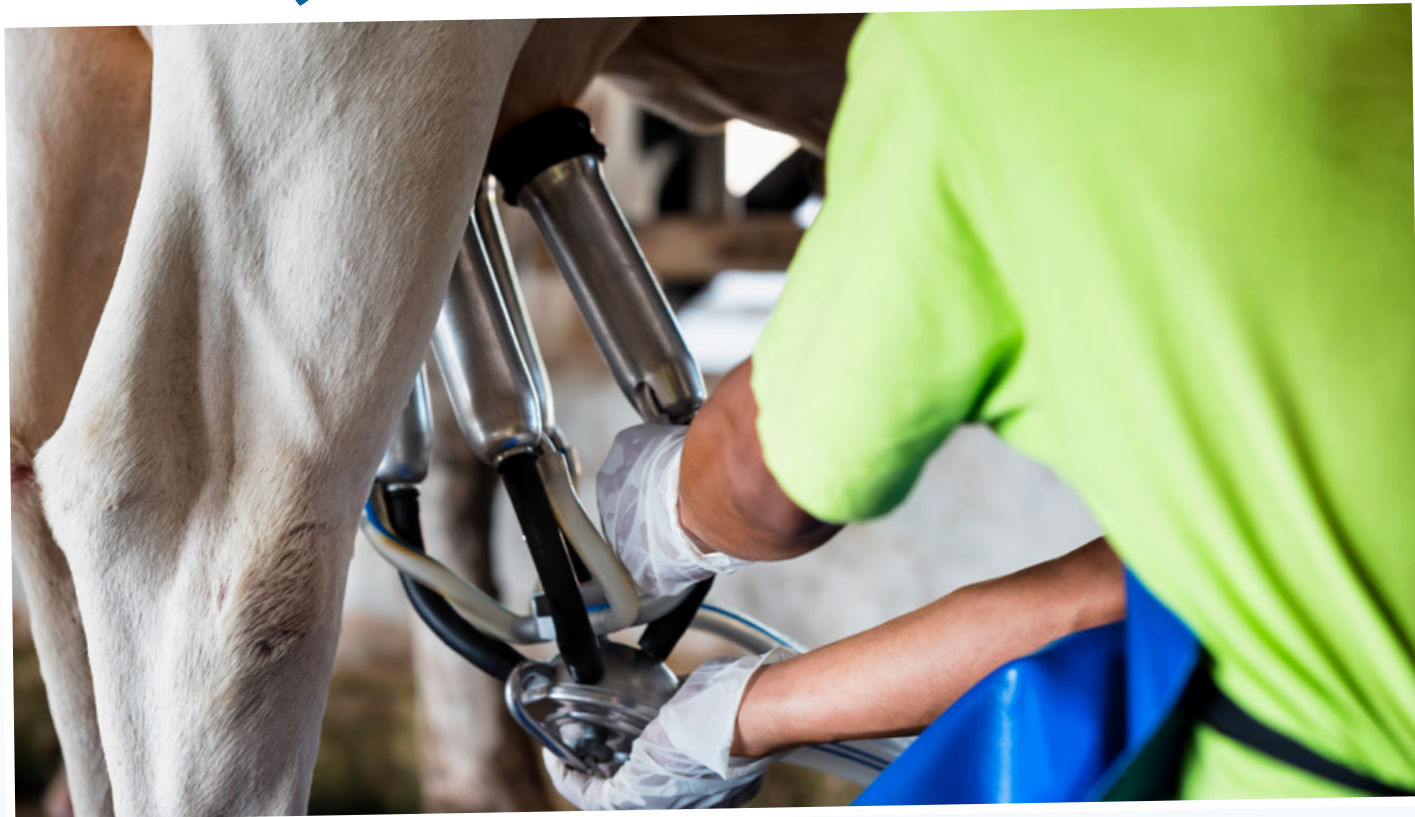
A qualidade da forragem é considerada a base da dieta para a produção de leite, em sistemas intensivos e semi-intensivos, a silagem constitui grande parte da alimentação animal, afetando diretamente a saúde ruminal, volume de leite produzido e de sua qualidade. Quando falamos de silagem de alta qualidade, queremos dizer mais do que volume armazenado, trata-se de uma forragem bem fermentada, equilibrada e nutritiva, que é estável até ser fornecida no cocho. A silagem de qualidade começa antes do plantio com a escolha das culturas, sementes e manejo agrônomico. Um bom ponto de colheita (que geralmente está entre 30% e 35% de teor de matéria seca da planta) é crucial para garantir boas condições de compactação, fermentação e preservação dos componentes, como, amido e fibra digestível. Duran-

te o processo de ensilagem, a atenção aos detalhes é significativo. A regulação correta do tamanho das partículas promove a compactação e minimiza o oxigênio presente no silo, o que é crucial para a rápida diminuição do pH e estabilização do material. Falhas nesta etapa causam fermentações indesejadas, resultando em alta produção de ácido butírico, perdas de matéria seca e redução do valor energético da dieta. Além disso, é necessário vedar adequadamente e ter atenção no manejo diário do silo, para evitar aquecimento e deterioração que reduziriam tanto a produtividade quanto a saúde do rebanho. Nutricionalmente, a silagem de qualidade proporciona melhor uso da FDN, maior digestibilidade e melhor equilíbrio entre energia e proteína. Por outro lado, silagens mal fermentadas ou com alta contaminação por fungos

e micotoxinas têm menor ingestão, podem resultar em baixa produção e podem ter um efeito adverso sobre os teores de gordura e proteína do leite. Quando a silagem é nutricionalmente rica, dietas mais equilibradas e eficientes podem ser formuladas, o que diminui o custo por litro produzido e, assim, aumentando a margem do produtor. Assim, a silagem não deve ser considerada apenas um recurso forrageiro para tempos de escassez, mas também uma parte das dietas de vacas leiteiras de alta e média produção. O cuidado em cada etapa do processo irá refletir diretamente na produtividade do rebanho e na qualidade do leite produzido, para atingir os melhores índices da qualidade da silagem o produtor deve fazer escolhas certas desde a preparação do solo até o cuidado ao abrir o silo.



# A excelência começa no campo



A qualidade da matéria-prima está entre os maiores desafios enfrentados pelo produtor de leite, especialmente quando falamos de pequenos produtores que fazem da atividade leiteira não apenas um trabalho, mas um compromisso diário. Cada litro entregue carrega decisões tomadas no campo, atenção aos detalhes e responsabilidade com todo o processo que vem depois.

Manter um padrão elevado de qualidade exige controle constante. O produtor precisa estar atento não só ao volume, mas às condições em que esse leite é obtido, armazenado e entregue. É esse cuidado que permite à Cooper transformar a matéria-prima em produtos seguros, nutritivos e com padrão reconhecido pelos consumidores. A excelência não nasce na indústria; ela começa muito antes, na rotina da propriedade.

Nesse contexto, o controle da Con-

tagem de Células Somáticas (CCS) e da Contagem Bacteriana Total (CBT) assume papel essencial. Esses indicadores refletem diretamente o nível de cuidado no manejo e na higiene, além de influenciarem o rendimento industrial e a qualidade final dos derivados. Manter esses índices dentro dos padrões não é apenas uma exigência técnica, mas uma demonstração de profissionalismo e comprometimento com a cadeia como um todo.

A época das chuvas traz um cenário particular. Embora seja fundamental, principalmente, para o sucesso das lavouras que sustentam a alimentação do rebanho, durante a estação seca, esse período também amplia os desafios relacionados à higiene das instalações e ao manejo dos animais. Solo úmido, maior presença de barro e aumento da umidade exigem atenção redobrada para que a qualidade do leite não seja comprometida. É nesse mo-

mento que o rigor no controle diário faz ainda mais diferença.

Para apoiar o produtor nesse processo, a Cooper atua de forma próxima e constante. O trabalho da equipe de médicos-veterinários é fundamental, oferecendo orientação técnica, acompanhamento das propriedades e apoio na tomada de decisões que impactam diretamente a qualidade do leite. Esse suporte fortalece o cooperado, promove melhorias contínuas e contribui para a padronização da matéria-prima recebida.

Mais do que produzir leite, o cooperado da Cooper produz confiança. A seriedade com que conduz suas atividades garante que a qualidade esteja presente desde a origem, permitindo que a Cooper leve à mesa das famílias produtos que refletem cuidado, responsabilidade e respeito ao consumidor. Quando a excelência começa no campo, todo o sistema se fortalece.

# Dedicação, confiança e compromisso com o trabalho

**F**lávio Luís de Oliveira Bittencourt é nascido em Paraibuna, apesar de ter vindo ao mundo em São José dos Campos. “Na época, as crianças nasciam lá, mas sou registrado aqui e sou paraibunense”, conta, com bom humor. Ao compartilhar sua história de vida, as bases no trabalho, na responsabilidade e na gratidão pelas oportunidades que recebeu ficam evidentes.

Ele foi criado pela mãe ao lado do irmão, Fábio Antonio, após a perda precoce do pai, quando tinha menos de um ano de idade. Sua infância foi típica de quem viveu e cresceu em uma cidade pequena, boa, tranquila e cheia de valores. Morava no bairro São Guido e, desde cedo, aprendeu o significado de respeito, esforço e dedicação, princípios que são fortes para ele até hoje. A infância foi marcada pelas brincadeiras de rua e pelo futebol. “Minha mãe sempre falou que não demos trabalho para ela”, revela, cheio de orgulho.

Toda a sua formação escolar aconteceu em Paraibuna, passando pela EMEF Irene Alves Lopes Irmã Zoé e,

posteriormente, pelas escolas estaduais Coronel Eduardo José Camargo e Dr. Cerqueira Cesar, onde concluiu o ensino médio. No último ano de estudos, deu início à sua vida profissional, trabalhando como servente de pedreiro, um trabalho pesado, mas que, segundo ele, ensinou muito sobre disciplina e aprendizado para a vida.

Foi justamente nessa fase que surgiu a oportunidade que mudaria seu caminho. Ao prestar serviços na casa de um familiar de um funcionário que trabalhava na Cooper, Flávio foi convidado a se candidatar a uma vaga temporária na loja agropecuária.

Em janeiro de 2009, ingressou na Cooperativa como temporário, atuando em serviços gerais, auxiliando no descarregamento de caminhões e no atendimento aos cooperados. Pouco tempo depois, surgiu uma nova oportunidade: uma vaga no Posto de Combustíveis da Cooper. Sem experiência anterior, mas com muita disposição para aprender, Flávio assumiu a função de frentista em abril de 2009, dando início a uma

trajetória que já acumula quase 17 anos. “Ao longo desses anos, adquiri conhecimento técnico, participei de treinamentos e cursos de segurança, como NR 20, NR 35 e brigada de incêndio, e aprendi que o trabalho no posto vai muito além do abastecimento. Envolve responsabilidade, atenção às normas, controle fiscal, recebimento de combustível, análise de qualidade e, principalmente, o contato direto e diário com os clientes”, conta.

Hoje, Flávio afirma que o Posto de Combustíveis da Cooper é conhecido pela seriedade, pelo bom atendimento e pela confiança que transmite. Ele destaca com orgulho a qualidade do combustível comercializado, resultado de processos rigorosos de conferência, análise e controle, garantindo segurança e credibilidade ao consumidor.

Na vida pessoal, a Cooper também teve papel importante para Flávio. Foi após conquistar o primeiro emprego formal que realizou um sonho: casar-se com Fernanda Pereira Rabelo Bittencourt, em 2010. No mesmo ano, nasceu a filha do casal, Maria Eduarda, hoje adolescente. Para ele, tudo o que conquistou na vida é fruto do trabalho e das oportunidades recebidas. Ele se define como um profissional dedicado, que busca fazer tudo da forma correta, do início ao fim da jornada. “Sou grato à diretoria, à família e aos colegas e, em especial, àqueles que confiaram em meu trabalho. A Lamartine, da loja agropecuária, que lá atrás me deu a primeira oportunidade. Sou bastante comprometido, sério e procuro fazer tudo bem feito e corretamente. Pretendo seguir contribuindo para o crescimento da Cooper”, determina.

Em casa, não faltam os produtos Cooper: leite, queijo muçarela, requeijão e derivados que ele conhece bem, não apenas como consumidor, mas como parte de uma cooperativa que transforma o trabalho do campo em qualidade para a mesa das famílias. Flávio segue firme, com a mesma simplicidade, dedicação e orgulho de quem cresceu junto com a Cooper.



# Tradição, produção própria e acolhimento diário



**F**undada em 2012, a **Padaria do Cheff** construiu sua trajetória a partir de um hortifrúti que, com o tempo, foi transformado em padaria pelos antigos proprietários. Após a dissolução da sociedade, o estabelecimento passou a ser conduzido, desde outubro de 2023, por Vanor Nunes Ladeira Junior, sócio-proprietário do negócio. “Minha esposa e eu, com a graça de Deus, estamos no comando há dois anos e meio”, relata.

A produção própria é o grande diferencial da Padaria do Cheff. “Temos uma ampla variedade de produtos, entre pães saborizados, itens empacotados, biscoitos, salgados de diversos tipos, bolos e almoço executivo”, explica Junior. Sobre o desempenho de vendas, ele acrescenta que “entre os mais vendidos, além do pão francês, estão os empacotados e os bolos”.

O atendimento contempla principalmente os bairros Jardim Mariana I e II, Campos de São José e Cajuru, mas o alcance vai além da região. “Temos clientes até mesmo de outras cidades que buscam nossos produtos”, afirma. Pelo serviço de delivery, o atendimento ocorre “em um raio até 20 quilômetros”, completa.

No mix de opções, a Padaria do Cheff trabalha com itens da Cooper, como iogurtes, manteiga, leite fermentado e variados tipos de leite. “O leite Parahyba está entre os mais vendidos”, ressalta. A parceria com a Cooper, segundo Junior, é forte e de longa data. “Mesmo antes de assumirmos, a Cooperativa já atendia a Padaria do Cheff”, conta, revelando a importância de uma relação de confiança.

A estrutura do estabelecimento conta com amplo espaço para atendimento, copa espaçosa, com mesas para

receber os clientes de forma acolhedora e estacionamento amplo. A equipe é composta por 22 funcionários, entre padeiros, confeitiro, balconistas, líderes e operadores de caixa.

A Padaria do Cheff trabalha com diversos tipos de encomendas. “Aceitamos pedidos de salgados, pães, bolos de aniversário, entre outros”, explica. Para o futuro, o foco está na evolução contínua do negócio. “Buscamos estar em constante mudança para melhorias do nosso portfólio e da estrutura do prédio, a fim de oferecermos um melhor atendimento e acolhimento aos nossos clientes”, conclui.



## Padaria do Cheff

**:: Endereço:** Avenida Joaquim Ribeiro Guedes, 399 - Jd. Mariana I - São José dos Campos **:: Horário de funcionamento:** todos os dias, das 6h às 22h **:: Principais serviços:** produção própria de pães e panificados, pães saborizados, produtos empacotados, biscoitos, salgados variados, bolos, almoço executivo, encomendas de salgados, pães e bolos de aniversário, além de delivery com atendimento em um raio de até 20 km. **:: Instagram:** @padariadocheffsjc

# Tiramisu



## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoitos champanhe
- 500 g de Requeijão Cremoso Cooper
- 250 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- 150 g de açúcar
- 1 cálice de conhaque (opcional)
- 2 xícaras de café frio
- Chocolate em pó

## MODO DE PREPARO

1. Bata o creme de leite na batedeira até obter um chantili firme.
2. Reserve.
3. Bata o açúcar com as gemas e o conhaque por 3 minutos.
4. Acrescente o chantili e o requeijão e misture bem.

## MONTAGEM

1. Molhe rapidamente os biscoitos no café, um a um, e coloque-os em um refratário, formando uma camada. Em seguida, distribua uma camada do creme. Repita o processo, fazendo mais uma camada de biscoitos umedecidos no café e termine com outra camada de creme.
2. Para finalizar, polvilhe chocolate em pó.
3. Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas e sirva.



## ANIVERSARIANTES

### COOPERADOS

#### Março (2ª quinzena)

**Dia 19:** José Marcos Intrieri.

**Dia 25:** Clayton Moreno Moraes.

**Dia 26:** Benedito Sérgio Bueno.

**Dia 31:** José Hernandes Pereira.

#### Abril (1ª quinzena)

**Dia 3:** José Donizeth Pereira.

**Dia 5:** Jorge de Paula Ribeiro.

**Dia 11:** Orlando José Scarinzi.

### FUNCIONÁRIOS

#### Março (2ª quinzena)

**Dia 16:** Denise Ribeiro Gomes.

**Dia 18:** José Martins de Araújo.

**Dia 20:** Marcio Roberto Pereira.

**Dia 21:** Rafael Ferreira Figueiredo.

**Dia 25:** Bruna Fernanda Marques e Cleber da Silva Maia.

**Dia 29:** Esdras Ribeiro da Costa e Thayla Thayane Silva dos Santos.

**Dia 31:** Claudia Fátima de Lima Barbosa.

#### Abril (1ª quinzena)

**Dia 2:** Adriano Ribeiro Diniz e Bruno José de Jesus.

**Dia 3:** Giovani Pena.

**Dia 7:** Erivan da Silva Pinto.

**Dia 11:** Caue Mota Velasco Hurtado.

**Dia 13:** Natalia Letícia da Rosa.

# Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

FEVEREIRO 2026

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
	1°	Hissachi Takehara - Jacareí
2°	Airton Marson Junior - Caçapava	87.485
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	76.556
4°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	42.452
5°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	41.267
6°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	39.522
7°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	34.363
8°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	30.500
9°	Claudio Muller - São José dos Campos	26.350
10°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	17.587
11°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	17.129
12°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	16.192
13°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	16.034
14°	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	15.869
15°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	15.397
16°	José Rubens Alves - São José dos Campos	13.218
17°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	12.801
18°	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	12.269
19°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.699
20°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	10.327
21°	José Marcos Intriéri - Jambeiro	10.100
22°	José Paulo de Souza - Igaratá	9.829
23°	Alexandre Racz - Caçapava	9.371
24°	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	9.161
25°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	9.010
26°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	8.767
27°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	8.193
28°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	7.699
29°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.696
30°	João Carlos Alves - São José dos Campos	6.510



**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 Jundiá.

@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

# Descubra seu próximo carro com a VINAC!

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 Março/2026



Cinto de segurança salva vidas

Planos de 60 meses com apenas 120 pessoas.

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](http://www.vinac.com.br)  
f/vinacconsorcios @vinacoficial



**VINAC**  
consórcios