

cooperando

Ano XLVI | nº 543
Maio 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

O sabor do cuidado!

O mês de maio para o produtor de leite

O mês de maio marca o início de um período estratégico para o produtor de leite. É quando a preparação feita lá atrás começa, de fato, a mostrar resultado.

Quem se organizou para garantir alimentação adequada ao rebanho durante o inverno entra agora em uma fase mais favorável. No período seco, o animal sofre menos com fatores que impactam diretamente a produtividade, como o barro, a umidade excessiva e o calor. Com manejo adequado e nutrição bem planejada, a produção se torna mais eficiente e, consequentemente, mais rentável.

É também neste momento que o mercado costuma responder melhor. A redução natural da produção em nível nacional aquece o mercado e valoriza o leite no ponto final. Em outras palavras: quem se preparou, agora começa a colher. Maio representa, para muitos produtores, o início de um ciclo de melhor remuneração ao longo do ano.

Mas maio não se trata apenas de produção, mas também de reconhecimento.

Celebramos o mês das mães, uma oportunidade de reverenciar quem está na base de tudo: do cuidado, da dedicação e da construção de valores que sustentam famílias e comunidades. Para quem ainda tem a presença da sua mãe, o gesto é simples e essencial: estar junto, valorizar, reconhecer.

Assim como no campo, onde o resultado é fruto de preparo, constância e cuidado, na vida também colhemos aquilo que cultivamos.

Que este seja um mês de bons resultados, de prosperidade e, acima de tudo, de gratidão.

**Benedito
Vieira Pereira**
Diretor-presidente



Naturalmente Magro

Com textura macia, massa suave e branca e alto teor de umidade, o Queijo Minas Frescal Cooper se destaca pelo sabor leve e frescor inconfundível. É uma excelente opção para café da manhã, saladas, aperitivos e receitas diferenciadas.

Além de ser uma alternativa saudável, o produto carrega a qualidade Cooper, presente em toda a linha.

Disponível nas melhores padarias e comércios da região, o Minas Frescal também pode chegar direto à sua mesa por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Com entregas em domicílio e pagamento apenas no quinto dia do mês, ao acionar o SDC é possível adquirir esse e outros produtos da Cooper.

Entre em contato pelo WhatsApp (12) 99624-0776, pelo telefone (12) 2139-2230 ou acesse www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/. Após um simples cadastro, você pode levar toda a linha da Cooperativa para a sua casa.



O jeito é mudar ...

Uma moça, em conversa descontraída com Seu Zé, puxa assunto sobre a saúde dele.

— Seu Zé, o senhor já foi no médico?

— Já sim, mas o médico mandou eu me mudar de estado.

— Como assim, mudar de estado?

— Ele falou que no estado que eu tô não posso beber mais.



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



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



Projeto que proíbe leite importado em compras públicas avança

Um projeto de lei que proíbe a compra de leite importado por órgãos públicos avançou na Câmara após parecer favorável na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC), colegiado responsável por analisar a legalidade e constitucionalidade das propostas, podendo ser votado nas próximas sessões. A proposta altera a Lei de Licitações para impedir a aquisição de leite estrangeiro, permitindo exceção apenas quando não houver oferta nacional, mediante justificativa.

Durante as discussões, foram defendidas medidas de proteção à cadeia leiteira brasileira, incluindo ações contra possíveis práticas desleais de comércio envolvendo leite em pó importado. Uma investigação sobre o tema foi aberta em 2024 e está sob análise do Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

(MDIC). Há defesa pela adoção de medidas provisórias enquanto o processo é conduzido. Embora a avaliação seja

de que essas ações não resolvem de imediato o cenário, elas podem contribuir para a conclusão do processo.



Plantão dos médicos–veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de maio e junho 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.

Maio		Junho		Nome		Telefones	
Plantonistas	Dias	Plantonistas	Dias	Portaria Cooper SJC		(12) 2139-2226 (12) 2139 2246	
Bruna	1º, 2 e 3	Carlos	4, 6 e 7			Bruna Carolina do Prado Moura	
Carlos	9 e 10	Camilla	13 e 14	Camilla de Souza Vieira			
Camilla	16 e 17	Mauro	20 e 21			Carlos Renato Datti Prince	
Mauro	23 e 24	Bruna	27 e 28	Mauro Costa e Silva Junior			
Bruna	30 e 31						

A importância da vacinação contra Brucelose

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

A brucelose é uma doença infecciosa de grande importância na pecuária leiteira e para a saúde pública. Causada por bactérias do gênero *Brucella*, ela acomete principalmente bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos e suínos, sendo considerada uma zoonose, ou seja, uma doença que pode ser transmitida dos animais para os seres humanos. No rebanho leiteiro, a presença da brucelose representa prejuízos sanitários, econômicos e produtivos, além de colocar em risco toda a cadeia de produção de alimentos de origem animal.

Nos bovinos, a doença afeta especialmente o sistema reprodutivo. Entre os sinais mais frequentes estão abortos, principalmente no terço final da gestação, retenção de placenta, nascimento de bezerros fracos, infertilidade e redução da eficiência reprodutiva do rebanho. Em machos, pode causar inflamações nos órgãos reprodutivos, comprometendo a fertilidade. Muitas vezes, os animais infectados não apresentam sintomas evidentes, tornando-se portadores silenciosos e disseminadores da bactéria.

A transmissão entre os animais ocorre principalmente pelo contato com restos do parto, fetos abortados, secreções uterinas, placenta e ambientes contaminados. A ingestão de água ou alimentos contaminados também é uma importante via de infecção. Como a bactéria possui grande resistência no ambiente, ela pode permanecer viável por longos períodos, facilitando sua disseminação entre os animais do rebanho.

Para a população, a brucelose representa um risco sério. O ser humano pode se infectar ao consumir leite cru e seus derivados produzidos sem pasteurização, como queijos artesanais elaborados sem controle sanitário adequado. Outra forma comum de transmissão ocorre pelo contato direto com animais infectados ou seus fluidos, especialmente em atividades como ordenha, assistência a partos, manipulação de conteúdos de abortos e descarte de materiais contaminados. Médicos-veterinários, produtores, ordenhadores e trabalhadores rurais estão entre os grupos mais expostos.



Nos seres humanos, a doença provoca sintomas como febre persistente ou intermitente, suor excessivo, dores musculares, fadiga, perda de apetite e dores articulares. Em muitos casos, a enfermidade se torna crônica, exigindo tratamento prolongado e impactando diretamente a qualidade de vida do paciente. Por isso, a prevenção no campo é fundamental não apenas para proteger o rebanho, mas também para garantir segurança à saúde coletiva.

A legislação sanitária determina a imunização de fêmeas bovinas e bubalinas, entre três e oito meses de idade, com vacinas oficialmente autorizadas. A vacinação é uma das formas mais eficazes de reduzir a cir-

culação da bactéria no rebanho, diminuindo a incidência da doença e, consequentemente, os riscos de transmissão para outros animais e para as pessoas, por isso a importância da sua obrigatoriedade.

O objetivo do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal, coordenado pelo Ministério da Agricultura é promover a sanidade dos rebanhos, proteger a produção pecuária e garantir alimentos mais seguros para a população. Além disso, propriedades que mantêm a vacinação em dia e adotam boas práticas sanitárias fortalecem sua credibilidade junto aos laticínios, ao mercado consumidor e aos órgãos fiscalizadores.

A importância de estar bem informado

Em meio ao grande volume de informações que circulam diariamente, sobretudo nas redes sociais, cresce também a disseminação de mitos sobre alimentação. Entre eles, o consumo de leite e derivados tem sido frequentemente questionado, muitas vezes sem respaldo científico.

Especialistas da área da saúde reforçam que o **leite continua sendo um alimento completo e importante para o organismo**. Rico em proteínas de alto valor biológico, cálcio e outros nutrientes essenciais, ele contribui para a manutenção da saúde, podendo inclusive auxiliar na prevenção de diversas condições metabólicas. Entre os profissionais que defendem essa abordagem está o médico e mestre em nutrição humana Paulo Henkin, que destaca a importância de basear a alimentação em evidências, e não em percepções ou modismos.

Segundo especialistas, muitas das críticas ao consumo de leite não encontram suporte na ciência e acabam gerando confusão, levando pessoas a restringir alimentos importantes sem necessidade. Casos

como intolerância à lactose ou alergias existem, mas são específicos e devem ser avaliados individualmente, evitando generalizações que podem comprometer a qualidade da alimentação.

O alerta também envolve os impactos dessas informações equivocadas na saúde da população, especialmente na ingestão insuficiente de cálcio, nutrien-

te essencial para a saúde óssea e prevenção de doenças como a osteoporose.

Mais do que nunca, buscar informação de qualidade é essencial para escolhas conscientes. O leite e seus derivados seguem tendo papel relevante dentro de uma dieta equilibrada, contribuindo para uma alimentação variada, nutritiva e baseada em ciência.



Temperaturas mais baixas, rotina diferente



Com a proximidade dos meses mais frios do ano, é comum que a rotina mude. As refeições ficam mais encorpadas, o corpo pede mais energia e o cuidado com a alimentação ganha ainda mais importância no dia a dia.

Nesse contexto, o leite e seus derivados se destacam como opções práticas e nutritivas para compor as refeições. Ricos em proteínas de alta qualidade, cálcio e vitaminas importantes, como as do complexo B, esses alimentos ajudam a atender às necessidades nutricionais de forma simples e acessível. Iogurtes, queijos e

o próprio leite, por exemplo, podem ser incluídos no café da manhã, em preparações mais quentes ou em refeições leves ao longo do dia.

Além do valor nutricional, os lácteos também se adaptam bem a essa época do ano, combinando com receitas tradicionais e trazendo mais conforto às refeições, sem abrir mão do equilíbrio.

Mais do que escolhas pontuais, é o conjunto da alimentação ao longo dos dias que sustenta a saúde e o bem-estar. Contar com alimentos versáteis e de qualidade facilita esse cuidado no dia a dia.

Cuidando de quem cuida

O carinho de mãe é algo que, ao longo do tempo, deixa uma marca impossível de não ser notada. Os gestos simples do dia a dia, repetidos com atenção, presença e responsabilidade, não se limitam a um momento específico, mas acompanham, antecipam e garantem que tudo esteja no lugar certo, na hora certa. É desse tipo de dedicação que brotam confiança, segurança e a sensação de que há alguém que não descansa até saber que tudo está bem. Esse cuidado se torna perceptível mesmo quando não é dito.

Na Cooper, ele está presente desde o início, no campo, quando o dia ainda nem clareou completamente e já existe alguém atento ao rebanho, à alimentação e ao bem-estar dos animais. Cada

decisão ali carrega responsabilidade, porque o que será entregue depois depende diretamente desse começo.

Esse cuidado segue no transporte, no qual a matéria-prima é preservada com atenção, e continua no processamento, acompanhado por controle, testes e critérios que asseguram qualidade e segurança. Cada fase é conduzida com precisão e avança com zelo na embalagem, na distribuição e chega até o consumidor mantendo o padrão desde a origem. É um percurso inteiro guiado por um compromisso silencioso: fazer bem feito, em todo o caminho.

Assim como na vida, não é um único momento que define o resultado, mas a constância com que tudo é conduzido.

Neste mês das mães, em que tantas histórias de dedicação são lembradas, esse cuidado ganha ainda mais significado. No fim, é ele que sustenta a qualidade, constrói credibilidade e faz com que aquilo que chega até a mesa das famílias carregue algo que vai além do produto: a certeza de que foi feito com atenção, responsabilidade e respeito.

Que o cuidado presente, constante e essencial de cada mãe siga nos inspirando e dando sentido a tudo o que fazemos.

Feliz ~ Dia das

mães



Gosto de ajudar as pessoas

Ela construiu sua trajetória na Cooper ao longo de 16 anos, sempre ligada à área de Recursos Humanos. Nascida em São José dos Campos, em 1983, Daniela Graciane Tavares é filha de mineiros, o pai de São Lourenço e a mãe de Cambuquira, que vieram para a cidade em busca de crescimento e melhores oportunidades.

Criada na região do Jardim Ismênia, mais precisamente no Jardim Olímpia, Daniela relembra uma infância simples, marcada pela dedicação da família. O pai trabalhou por 29 anos na GM, enquanto a mãe contribuía com a renda fazendo bolos. “Eu aprendi com ela e gosto muito de cozinhar, principalmente para agradar os outros”, conta.

A formação começou em escolas públicas da cidade, passando pelo Hélio Augusto e depois pelo Estevam Ferri. Já no ensino superior, iniciou Administração, mas interrompeu no

quinto semestre ao perceber sua afinidade com a área de Recursos Humanos, após uma experiência de estágio.

Antes de chegar à Cooper, trabalhou na UNIP, na área de tesouraria, e teve passagens pela J.Macêdo e por uma distribuidora de descartáveis. A entrada na Cooper aconteceu em 2010, por meio de um processo seletivo. No início, atuou no Departamento Pessoal, executando rotinas como apontamento de cartão, férias e demais processos, muitos realizados, à época, manualmente.

Com o tempo, sua atuação foi se ampliando. Após a saída de uma assistente social, Daniela passou a assumir atividades relacionadas à assistência a funcionários e cooperados, incluindo contato com hospitais, apoio a famílias e acompanhamento de afastamentos. “Independentemente da situação, se precisam de mim, estou pronta”, resume.

Hoje, ela também é responsável por benefícios como vale-transporte, vale-refeição e controle de cesta, além da gestão de aprendizes e estagiários e participação nos processos de recrutamento e admissão. O contato com instituições como Centro de Integração Empresa-Escola (CIEE) e Serviço Na-

cional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop) também faz parte da sua rotina. “Além disso, todo o contato com agências de emprego também é comigo”, acrescenta Daniela.

No dia a dia, Daniela lida diretamente com pessoas, algo que considera essencial no seu trabalho. “Eu gosto muito de lidar com as pessoas, de entender o que elas precisam e tentar ajudar dentro do que é possível”, afirma. Muitas dessas situações envolvem questões pessoais, como aposentadoria, saúde e orientação em momentos importantes.

A Cooper, para ela, vai além do ambiente profissional. “Aqui é minha segunda família. Eu amo o que eu faço e venho trabalhar motivada todos os dias”, destaca. Fora da rotina profissional, Daniela considera os cinco sobrinhos como parte central da sua vida. “Considero todos como meus filhos”, afirma. No consumo do dia a dia, não fica sem os produtos da Cooper, como leite, requeijão e iogurte, com destaque para o leite zero lactose. “Em casa nunca falta.”

Ao olhar para sua trajetória, ela é muito grata e resume de forma direta o que move seu trabalho: “Ajudar as pessoas é algo que faz parte de quem eu sou. E ver o retorno disso é muito gratificante”.



Crescimento que atravessa gerações

O Nova Época Supermercados tem origem há cerca de 70 anos, na cidade de Igaratá. O negócio começou com uma pequena padaria fundada pelo patriarca da família, Alaor Lúcio Ramos, que permaneceu no segmento até 2005. Em 2003, ao lado do estabelecimento, os três filhos – Fernando, Telmo e Alaor Lúcio Ramos Junior – e sócios do pai inauguraram um mercado. Em 2006, as duas operações foram unificadas e passaram a atuar no formato de supermercado, modelo mantido até hoje.

A expansão ocorreu ao longo dos anos. Em julho de 2015, foi inaugurada a segunda loja e, seis anos depois, a terceira unidade. De acordo com Junior, neste ano está em processo de montagem a quarta loja. “A inauguração está prevista para ainda este ano”, informa.

Entre os diferenciais da Nova Época estão o Clube NE de Descontos, as ofertas da Quarta Verde, Quinta Vermelha, as de fim de semana e as promoções relâmpago. Junior afirma que a padaria continua sendo um destaque, mantendo a tradição e a qualidade iniciadas pelo pai. “Os setores de açougue e hortifrúti também são bem valorizados pelos clientes, principalmente por conta da Quarta Verde e da Quinta Vermelha”, explica.

Os produtos perecíveis são os mais vendidos, sendo o pão francês o número 1 em vendas nas três lojas. Já a linha da Cooper disponível inclui leite, iogurtes, queijos e manteiga, sendo o Cooper Top o mais procurado. “Nossa

parceria com a Cooperativa é de confiança e respeito”, reforça Junior.

A estrutura das unidades inclui: loja 1, com 25 vagas de estacionamento e 6 caixas; loja 2, com 30 vagas e 8 caixas; e loja 3, com 65 vagas de estacionamento e 7 caixas. Para o funcionamento de toda a operação, a rede conta com 150 colaboradores. Junior faz questão de destacar que a padaria conta com produtos feitos pela própria equipe e que os planos para o futuro são promissores. “Nossa expectativa é manter o plano de expansão de lojas em nossa cidade e futuramente nas cidades vizinhas”, completa.



Nova Época Supermercados

:: Endereço: loja 1: Rodovia Geraldo Scavone, 1515 - Jardim Califórnia - Jacareí ; loja 2: Avenida Pensilvânia, 702 - Jardim Florida - Jacareí; loja 3: Rod. Nilo Máximo, 836 – Jardim Colônia - Jacareí **:: Horário de funcionamento:** segunda a sábado, das 6h30 às 21h; domingos, das 7h30 às 15h **:: Principais serviços:** padaria com produtos feitos pela própria equipe, açougue, hortifrúti, Clube NE de Descontos, Quarta Verde, Quinta Vermelha, ofertas de fim de semana, ofertas relâmpago **:: Instagram:** @nesupermercados

Suflê de cenoura gratinado



INGREDIENTES (6 PORÇÕES)

- 4 cenouras cozidas e amassadas
- 1 colher (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**
- 1 cebola média ralada
- 1 copo de **Leite Cooper Top**
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100 g de **Queijo Mussarela Cooper** picado
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as cenouras até ficarem macias. Amasse bem e reserve.
2. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar levemente dourada.
3. Em um recipiente, misture o leite, a farinha de trigo e as gemas até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje essa mistura na panela e mexa em fogo médio até engrossar.
5. Acrescente o queijo e misture até derreter.
6. Adicione a cenoura amassada, ajuste o sal e misture bem. Desligue o fogo.
7. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à mistura.
8. Coloque em um refratário untado e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 25 a 30 minutos, até crescer e dourar.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 21: Rafael Everton Santos Intrieri.

Dia 25: José Oscar de Aquino Reis.

Dia 27: Afonso Antonio Batista Junior.

Dia 31: Rodrigo Afonso Rossi.

FUNCIONÁRIOS

Maio (2ª quinzena)

Dia 16: David Aparecido

Vieira Cruz Sobrinho.

Dia 17: Ana Luisa Martins Dutra e
Mario Roberto da Silva Junior.

Dia 19: Marcos Antônio dos Reis e
Aloísio Ap. dos Santos Barreto.

Dia 22: Jonatas Ramos Queiroz.

Dia 23: Guilherme Ribeiro Domingues.

Dia 24: Caue Gabriel de Souza.

Dia 26: Availton José Rodrigues e
Giovana do Carmo Gomes Oliveira.

Dia 27: Everton Machado de Araújo.

Dia 28: João Vitor Martins de Matos.

Dia 29: Gilvanei Raimundo Luca da Silva.

Dia 31: João Pedro dos Santos.

Junho (1ª quinzena)

Dia 01: William Alves da Silva.

Dia 04: João Marcos Correia.

Dia 06: Joyce Mendes de Souza.

Dia 11: Marcos Renan Ladislau.

Dia 14: Irozette Aparecido da Silva.

Dia 15: Ismael Rodolfo Pereira.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

ABRIL 2026

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	106.236
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	90.843
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	86.998
	4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	48.907
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	47.345
	6º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	42.373
	7º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	38.927
	8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	31.692
	9º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	22.484
	10º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	18.650
	11º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	17.765
	12º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	15.910
	13º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	14.901
	14º	Claudio Muller - São José dos Campos	14.607
	15º	José Rubens Alves - São José dos Campos	12.861
	16º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	12.180
	17º	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	11.342
	18º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	10.520
	19º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.818
	20º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.369
	21º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.307
	22º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	9.108
	23º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.830
	24º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	7.334
	25º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	7.128
	26º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	6.760
	27º	Geraldo José Peretta - Caçapava	6.640
	28º	Maurício Neves de Oliveira - Paraibuna	5.918
	29º	João Carlos Alves - São José dos Campos	5.750
	30º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	5.745



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.

@grupoorho
Entre em contato conosco
(12) 3947-7099

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- Mourões, esticadores e palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - JSCampos (0xx12) 3923-5201

VAI DE VINAC!



VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
MOBI LIKE 70%	R\$ 58.448,00	R\$ 1.120,27
MOBI LIKE 80%	R\$ 66.798,00	R\$ 1.280,32
MOBI LIKE	R\$ 83.490,00	R\$ 1.600,26
ARGO 1.0	R\$ 95.990,00	R\$ 1.839,85
HB20 1.0	R\$ 96.140,00	R\$ 1.842,72
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\$ 114.990,00	R\$ 2.204,02

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
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\$ 165.490,00	R\$ 3.171,96
COROLLA XEI	R\$ 174.990,00	R\$ 3.354,05
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

Planos de 60 meses com apenas 120 pessoas.

Tabela de Maio/2026. O valor das prestações pode variar de acordo com o valor do crédito. Cinto de segurança salva vidas

Acesse o site e faça seu consórcio online.



Cooperando nº 543

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

