

cooperando

Ano XLVI | nº 544
Junho 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Dia Mundial do Leite: o alimento completo

O mês do leite

Este mês comemoramos, em 1º de junho, o Dia Mundial do Leite. A data serve como lembrança da importância de um alimento que atravessa gerações e continua presente na rotina das famílias. O leite é reconhecido como um dos alimentos mais completos que existem, reunindo nutrientes fundamentais para diferentes fases da vida.

Não é à toa que durante muito tempo repetimos a frase: “Primeiro o leite materno, depois só Cooper”. Na Cooperativa, produzimos o leite pasteurizado mais fresco da região. Trata-se de um produto rico em nutrientes, especialmente em função do seu processo de pasteurização, que elimina os microrganismos patogênicos e mantém ao máximo os componentes benéficos à saúde humana. Entre eles estão os lactobacilos vivos, comprovadamente importantes para a flora intestinal e para o equilíbrio do organismo.

Lembramos também do produtor de leite, que já se acostumou a vencer barreiras ao longo da vida no campo. No ano passado e, tudo indica, também neste ano, os produtores passaram e continuam passando por dificuldades em função da crise econômica que afeta não somente o nosso país, mas boa parte do mundo. O aumento dos custos de produção, somado às oscilações do mercado, torna a atividade ainda mais desafiadora para quem trabalha diariamente no campo.

No caso do Brasil, ainda temos o agravante do ano eleitoral. Os alimentos básicos sempre fazem parte das campanhas políticas, com o objetivo de oferecer esses produtos mais baratos ao consumidor. É claro que o consumidor merece atenção e respeito, porém as dificuldades do produtor acabam se multiplicando nesse cenário.

Ainda assim, será apenas mais um ano entre tantos outros já enfrentados por aqueles que aprenderam a ser resilientes diante dos desafios. O produtor rural segue trabalhando, persistindo e fazendo da dedicação diária a principal força para continuar produzindo e abastecendo milhares de famílias.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



O Belle é sem igual

Pense em uma combinação que reúne sabor, qualidade e menos gordura. É isso que oferece o Leite Pasteurizado Semidesnatado Cooper Belle. Em garrafas de um litro, ele é uma excelente opção para pessoas que buscam uma alimentação mais balanceada. Procure a embalagem com tampa verde nas melhores padarias e nos principais comércios da região.

Mas, se praticidade e conforto é o que

você procura, assine o Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Com ele, o Cooper Belle e toda a linha de produtos Cooper podem ser entregues diretamente na sua casa. Entre em contato pelo WhatsApp (12) 99624-0776 ou pelo telefone (12) 2139-2230. Também é possível solicitar o serviço pelo site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.

Cooper Belle, o leite que traz leveza e saúde para a sua mesa.



Na próxima vez, me avise

O homem chega em casa depois de passar muito tempo na rua.

Assim que entra em casa, a esposa, com aquela cara de poucos amigos, pergunta:

- Eu posso saber onde é que o senhor estava até essa hora?
- Fui levar o cachorro para fazer o número dois na rua.

Ela cruza os braços e retruca:

- E por que você não me levou junto?
- E eu sabia que você também queria fazer na rua.



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



Sicredi
Vanguarda PR/SP/RJ

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, 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.

Comissão aprova preliminarmente projeto de lei que regula importação de leite no Brasil



Em 20 de maio de 2026, a Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural (CAPADR) da Câmara dos Deputados aprovou preliminarmente o Projeto de Lei 5557/2025, que propõe novas regras para a importação de leite, leite em pó, muçarela e derivados no Brasil. O texto estabelece que a entrada desses produtos no país poderá ocorrer apenas quando a produção nacional atender a, no mínimo, 70% do consumo interno, com acompanhamento do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

A proposta também prevê restrições a possíveis práticas de triangulação comercial via Mercosul e limita a utilização de leite em pó importado para produção destinada ao mercado interno. Segundo a comissão, a medida busca fortalecer a produção nacional e reduzir impactos da concorrência internacional sobre o setor leiteiro. O projeto seguirá para as próximas etapas de tramitação.

Plantão dos médicos-veterinários

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

Junho	
Plantonistas	Dias
Carlos	4, 6 e 7
Camilla	13 e 14
Mauro	20 e 21
Bruna	27 e 28

Julho	
Plantonistas	Dias
Carlos	4 e 5
Camilla	9, 11 e 12
Mauro	18 e 19
Bruna	25, 26 e 27

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
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734

Período seco: uma fase decisiva no controle da mastite

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

A mastite continua entre os principais desafios da pecuária leiteira, causando impactos econômicos importantes devido à redução da produção, descarte de leite, aumento dos custos com tratamentos e prejuízos à qualidade do produto final. Entre os agentes causadores, os estafilococos merecem atenção especial por sua frequência nos rebanhos e pela capacidade de persistirem na glândula mamária, especialmente durante o período seco. No entanto, compreender que nem todos os estafilococos apresentam o mesmo comportamento é fundamental para o controle eficiente da doença.

O período seco é uma fase estratégica na saúde da vaca leiteira. Além de permitir a recuperação e renovação do tecido mamário, esse intervalo entre lactações também representa

um momento decisivo para a eliminação ou estabelecimento de infecções intramamárias. Quando presentes nesse período, os estafilococos podem persistir até a lactação seguinte e influenciar diretamente a produção e a qualidade do leite.

Entre as espécies envolvidas, o *Staphylococcus aureus* se destaca como um dos agentes mais importantes da mastite contagiosa. Sua capacidade de aderir ao tecido mamário, formar focos de infecção e escapar parcialmente da resposta imunológica favorece a ocorrência de infecções crônicas e de difícil tratamento. Vacas infectadas durante o período seco podem iniciar a próxima lactação ainda portando o microrganismo, contribuindo para a manutenção da mastite no rebanho e aumentando o risco de transmissão durante a ordenha. Como consequência, observa-se

frequentemente aumento da contagem de células somáticas e perdas significativas na produção leiteira.

Por outro lado, os chamados estafilococos não *aureus*, grupo que reúne diferentes espécies bacterianas, apresentam comportamentos variados. Algumas espécies causam infecções leves e transitórias, com pouco impacto produtivo. Outras, entretanto, demonstram maior capacidade de persistência, permanecendo na glândula mamária durante o período seco e provocando inflamações persistentes que também comprometem a qualidade do leite e o desempenho produtivo das vacas.

Esse cenário reforça a importância do diagnóstico microbiológico nas propriedades leiteiras. Identificar apenas a presença de “estafilococos” muitas vezes não é suficiente para orientar decisões adequadas. O reconhecimento da espécie envolvida permite compreender melhor o comportamento da infecção, avaliar os riscos de persistência e direcionar medidas de controle mais eficientes, incluindo a terapia de vaca seca e estratégias de prevenção.

O controle da mastite por estafilococos depende da associação entre manejo adequado, higiene e monitoramento constante da saúde do úbere. Cuidados na ordenha, desinfecção correta dos tetos, manutenção dos equipamentos e acompanhamento dos indicadores de qualidade do leite são práticas essenciais. Mais do que combater um único agente, o desafio atual está em reconhecer que a persistência da mastite e seus impactos sobre a produção dependem da espécie de estafilococo envolvida, tornando o diagnóstico e a prevenção aliados indispensáveis na sustentabilidade da produção leiteira.

Texto elaborado a partir de informações técnicas divulgadas pelo MilkPoint e de referências científicas sobre mastite bovina.



Já comeu um queijo hoje?



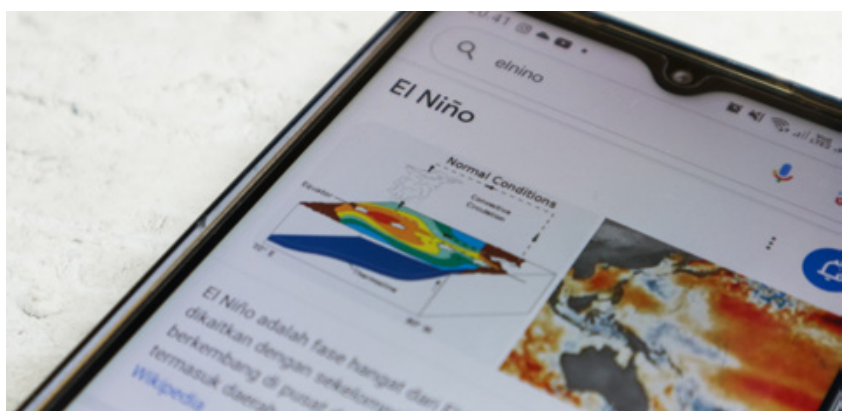
Você sabia que queijos como mussarela, minas frescal e minas padrão podem contribuir para diferentes aspectos da saúde? Fonte de proteínas de alto valor biológico, cálcio, fósforo, vitaminas e minerais, esses alimentos participam de funções importantes do organismo, auxiliando na saúde dos ossos, no suporte à massa muscular e em diferentes processos metabólicos do corpo.

Na Cooper, os queijos Mussarela, Minas Frescal e Minas Padrão unem qualidade, sabor e versatilidade, acompanhando diferentes momentos da rotina alimentar. Seja no café da manhã, em lanches, receitas ou refeições, são produtos que podem integrar hábitos alimentares variados, agregando praticidade ao dia a dia.

Além do valor nutricional, sua combinação de proteínas e gorduras também pode contribuir para maior sensação de saciedade ao longo do dia. Cada produto possui características próprias de textura e sabor, oferecendo possibilidades para diferentes preferências e preparações, sempre com o compromisso da Cooper em levar produtos de qualidade à mesa das famílias.

El Niño tem 82% de chance de surgir até julho

Em maio de 2026, dados divulgados pela Administração Nacional Oceânica e Atmosférica (NOAA) apontaram aumento na probabilidade de formação do fenômeno El Niño nos próximos meses. As projeções indicam 82% de chance de desenvolvimento entre maio e julho e 96% de possibilidade de permanência do fenômeno durante o verão brasileiro, entre dezembro de 2026 e fevereiro de 2027. Apesar do avanço das projeções, especialistas destacam que ainda não há definição sobre a intensidade do evento, o que dificulta estimativas mais precisas sobre seus impactos. Historicamente, o El Niño pode influenciar padrões de chuva e temperatura, afetando diferentes atividades ligadas ao setor agropecuário.



Leite é vida!

Neste Dia Mundial do Leite, celebramos muito mais do que um alimento presente no café da manhã, nas receitas de família e em momentos compartilhados à mesa. Reconhecemos uma cadeia construída diariamente por pessoas, conhecimento, dedicação e cuidado, que transforma o trabalho do campo em produtos presentes na vida de milhares de famílias.

Ao longo das gerações, o leite conquistou seu espaço na alimentação por reunir importantes nutrientes para diferentes fases da vida. Proteínas de alto valor biológico, cálcio, fósforo, vitaminas e minerais fazem dele um alimento que pode contribuir para uma rotina equilibrada e para a manutenção da saúde e do bem-estar. Além de todos esses benefícios, na Cooper o produto passa pelo processo de pasteurização, o que garante a preservação dos lactobacilos vivos presentes no leite.

Desde a infância até a maturidade, o leite acompanha hábitos, histórias e necessidades que mudam com o tempo, mantendo sua relevância na mesa dos consumidores.

A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos entende muito bem esse contexto. Quando um produto Cooper chega às mãos do consumidor, existe uma trajetória muito maior por trás de cada embalagem. Há produtores rurais iniciando o trabalho ainda nas primeiras horas do dia, equipes técnicas acompanhando processos, profissionais atuando em diferentes setores e uma estrutura que trabalha para assegurar excelência em todas as etapas.

Hoje, o setor leiteiro vive uma transformação importante. Produzir bem significa olhar para o futuro, unindo produtividade, responsabilidade e evolução constante. Tecnologia, monitoramento, boas práticas de manejo, atenção ao bem-estar animal e processos cada vez mais eficientes contribuem para uma produção que busca sustentabilidade e alto padrão em cada etapa.

O leite representa desenvolvimento. Milhares de produtores, colaboradores,



parceiros, distribuidores e revendedores integram um setor que movimenta a economia e fortalece comunidades inteiras.

Ao mesmo tempo, o comportamento do consumidor evolui e amplia as possibilidades do setor, impulsionando produtos e soluções que acompanham diferentes estilos de vida. Hoje, a Cooper conta com linhas completas, desenvolvidas para atender diferentes demandas, sempre mantendo o compromisso com sabor e qualidade.

A Cooperativa segue valorizando cada elo de sua trajetória. Desde 1935, sua atuação é construída com tradição, responsabilidade e compromisso com aquilo que realmente importa: oferecer

produtos de qualidade, mantendo viva uma conexão que atravessa gerações e continua presente todos os dias na mesa das famílias.

Neste momento em que celebramos o Dia Mundial do Leite, agradecemos a todos que contribuem para essa jornada e ajudam a fortalecer nossa história, construída com dedicação e confiança.

Em Eugênio de Melo, nasci e me criei

Pedro Alves de Oliveira conhece Eugênio de Melo como ninguém, desde o tempo em que a região era cercada por roça, estrada de terra e poucas casas espalhadas pelo bairro. Foi ali que nasceu, em 1966, em uma casa de taipa onde vive até hoje. A construção mudou ao longo dos anos, mas permanece no mesmo terreno e faz parte da história construída pela família na região.

A infância foi simples, ligada ao trabalho no campo e à convivência com a vida rural. Ainda menino, começou a ajudar em lavouras de arroz e feijão de famílias conhecidas da região. Pouco tempo depois, também passou a auxiliar em uma propriedade leiteira. “A minha infância foi muito boa. Na roça, com oito anos e já sabia usar a enxada.”, lembra.



O trabalho sempre esteve presente na trajetória de Pedro. Ainda jovem, deixou a rotina da roça para atuar em um restaurante no bairro, onde começou lavando panelas e depois passou para a cozinha como ajudante. Com o tempo, aprendeu diferentes funções e chegou a auxiliar no preparo das refeições. Mais tarde, trabalhou na antiga estação ferroviária da Embraer, também em Eugênio de Melo. A rotina envolvia o carregamento e descarregamento de chapas e bobinas de aço transportadas pelos trens que chegavam de diferentes regiões do país. “O material era transferido dos vagões para caminhões que seguiam viagem pela região”, conta.

Depois vieram os empregos nos antigos portos de areia, atividades que marcaram uma época em Eugênio de Melo e hoje já não existem mais. Primeiro atuou como ajudante e depois passou a operar máquinas utilizadas no carregamento dos caminhões.

A trajetória profissional seguiu com passagens pelo bar da irmã, por uma empresa ligada à produção de substratos agrícolas e até por trabalhos com gado de corte. Em uma floricultura da região, chegou a coordenar uma equipe com cerca de 14 pessoas. Em muitos desses empregos, Pedro começou como ajudante e foi aprendendo novas funções no dia a dia.

Foi justamente nessa fase que surgiu a oportunidade de trabalhar na Cooper. Incentivado pelo irmão, participou de um processo seletivo em 2008 e acabou iniciando uma trajetória que segue até hoje.

Pedro entrou na Fábrica de Rações onde permanece há 18 anos. Ao longo desse período, acompanhou diferentes momentos da operação, colaborando nas atividades de carregamento, organização e manutenção do setor. Mesmo durante períodos em que a fábrica passou por adequações, continuou atuando nas



atividades internas e de limpeza. “Aqui é o emprego da minha vida”, resume.

Casado desde 1998 com Regina Beltrame de Oliveira, também moradora de Eugênio de Melo, Pedro construiu a família e continuou no bairro. É pai de Lucas, João Pedro e Marcos Henrique e avô de Bernardo e Melissa. Ao falar sobre Eugênio de Melo, ele recorda as transformações que acompanhou ao longo das décadas. O bairro que antes era cercado por áreas de mata e atividades rurais hoje conta com mercados, farmácias, unidades de saúde e uma estrutura completamente diferente daquela da sua infância. Mesmo depois de tantos anos de trabalho, Pedro mantém o jeito simples e tranquilo de quem valoriza estabilidade, família e dedicação à profissão. “Graças a Deus, está tudo sob controle”, afirma.

Conveniência e atendimento próximo da comunidade

Há mais de uma década presente na região norte de São José dos Campos, o Mercadinho Altos da Vila Paiva faz parte da rotina dos moradores do bairro e arredores. Há três anos sob o comando de Amauri Alvarenga e sua esposa, Sandra, o estabelecimento vem fortalecendo sua atuação ao unir produtos para o dia a dia, fabricação própria e atendimento próximo dos clientes.

A história do negócio ganhou um novo capítulo quando Amauri assumiu a administração do mercadinho e iniciou uma nova fase profissional. A mudança trouxe também a oportunidade de investir em um modelo baseado em proximidade, atendimento e conveniência para a comunidade. “Fui metalúrgico por mais de 30 anos, mas o comércio me conquistou, apesar dos desafios constantes”, conta.

Entre os diferenciais do Mercadinho Altos da Vila Paiva, está a combinação entre conveniência e produtos preparados pela própria equipe. A padaria é um dos setores de destaque e reúne alguns dos itens mais procurados pelos consumidores, além de contribuir para o movimento diário da loja.

O pão francês lidera as vendas do estabelecimento, acompanhado de outros produtos de fabricação própria, como carolina, biscoito de polvilho, bolos, salgados e broa de fubá. Além da padaria, o mercado oferece hortifrúti e diversos produtos voltados ao abastecimento cotidiano dos clientes. Amauri destaca que o atendimento também é um diferencial valorizado pelos consumidores. “O nosso carro-chefe é o pão francês de qualidade e os produtos de



fabricação própria, sem falar, é claro, do nosso atendimento”, reforça.

Os produtos da Cooper também ocupam espaço importante entre os itens disponíveis na loja. Entre eles estão os leites, a manteiga, os iogurtes, leite fermentado e o requeijão. O Leite Cooper Top de garrafa aparece entre os produtos mais procurados pelos consumidores. “Os produtos Cooper estão entre os mais vendidos no mercado, consolidando nossa parceria”, afirma.

Com aproximadamente 100 metros quadrados e estacionamento próprio, o Mercadinho Altos da Vila Paiva conta atualmente com sete colaboradores, entre padeiro e equipe de atendimento. O estabelecimento também aceita encomendas de pães, bolos, tortas e doces produzidos pela padaria.

Pensando nos próximos passos, os



planos seguem voltados ao fortalecimento da presença do mercado no dia a dia dos moradores da região. “Nosso objetivo é elevar a frequência de visitas e expandir o mix de produtos de alta demanda, transformando o negócio de um ponto de reposição pontual para uma solução diária e conveniente na vizinhança”, completa Amauri.

Mercadinho Altos da Vila Paiva

Endereço: Avenida Rio Buquira, 504 – Altos da Vila Paiva – São José dos Campos/SP

Horário de funcionamento: segunda a sexta-feira, das 6h30 às 20h; sábado, das 7h às 19h; domingos e feriados, das 7h às 13h **Principais serviços:** padaria com fabricação própria, hortifrúti, encomendas de pães, bolos, tortas e doces **Estrutura:** aproximadamente 100 m² e estacionamento próprio.



Pamonha cremosa assada com Queijo Minas Frescal Cooper

INGREDIENTES

- 6 espigas de milho verde (ou aproximadamente 800 g de milho debulhado)
- 500 ml de Leite Cooper Top
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Extra Cooper
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 250 g de Queijo Minas Frescal Cooper em cubos

MODO DE PREPARO

1. Retire os grãos das espigas e bata no liquidificador com o leite, ovos, manteiga, açúcar e sal até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente o queijo Minas Frescal Cooper e misture delicadamente.
3. Despeje em uma forma untada.
4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 a 50 minutos, até dourar levemente e firmar.
5. Espere amornar antes de servir.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 16: Orlando Feirabend e Maria Tereza Corra.

Dia 28: José Laudelino de Brito.

Dia 30: Joel Rodolfo de Brito.

Julho (1ª quinzena)

Dia 3: Sebastião Ribeiro de Siqueira.

Dia 7: José Rubens Alves.

FUNCIONÁRIOS

Junho (2ª quinzena)

Dia 22: Dailson William Porfirio Maria.

Dia 24: Fabio Antônio Oliveira Bitencourt.

Dia 25: Clovis Inácio de Souza.

Dia 26: Eric Diego da Silva Santos.

Dia 29: Pedro Alves de Oliveira.

Julho (1ª quinzena)

Dia 1º: Patricia de Azevedo Ferreira.

Dia 3: Brendo Cristiano Maia.

Dia 4: Erika Fernanda Amorim.

Dia 5: Luciano Rosa de Souza.

Dia 7: José Sebastião da Silva.

Dia 9: Cintia Arbocz Brazil e William Carvalho da Silva.

Dia 10: Mauro Augusto Silva.

Dia 11: Jaqueline Novakoski

Dia 14: Michel da Silva Conceição.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MAIO 2026

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	129.839
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	96.431
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	92.736
	4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	52.979
	5º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	49.383
	6º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	44.672
	7º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	39.727
	8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	31.488
	9º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	24.678
	10º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	18.395
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	17.066
	12º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	16.199
	13º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	15.775
	14º	Claudio Muller - São José dos Campos	14.195
	15º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	11.930
	16º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.548
	17º	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	9.833
	18º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.003
	19º	José Rubens Alves - São José dos Campos	8.966
	20º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.897
	21º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.807
	22º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	8.363
	23º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	8.066
	24º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	7.100
	25º	Geraldo José Peretta - Caçapava	6.980
	26º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	6.743
	27º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	6.179
	28º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	5.888
	29º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	5.639
	30º	Lazaro Vitor Vilela dos Reis - Jambeiro	5.546



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

SEU PRÓXIMO CARRO ESTÁ NA SELEÇÃO DA VINAC!

Escolha o modelo e compre
com o planejamento inteligente
do Consórcio 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\$ 116.990,00	R\$ 2.242,35

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\$ 282.390,00	R\$ 5.412,58
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 287.670,00	R\$ 5.513,79

Planos de 60 meses com apenas 120 pessoas.

Tabela de Junho/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.



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



VINAC
consórcios