

cooperando

Ano XLVI | nº 545
Julho 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Seu inverno é mais saboroso com a Cooper

Um período cheio de expectativas

Julho é cercado de expectativas, especialmente com relação aos resultados dos produtores que se prepararam para o inverno, seja ele mais ou menos rigoroso.

Neste ano em particular é um mês bastante movimentado, pois estamos em plena Copa do Mundo de futebol, evento que ocorre a cada quatro anos, e também vivemos um período pré-eleitoral, que influenciará o futuro político e econômico do país, com impactos diretos na atividade leiteira.

Todos esses fatores fazem com que o tempo pareça passar mais rápido, tornando 2026 um ano em que essa percepção será ainda mais evidente para todos nós. Nosso desejo é que as mudanças políticas, tanto em nosso país quanto no cenário mundial, sejam favoráveis ao mercado de leite e produtos lácteos e, consequentemente, tragam melhores resultados para os nossos produtores e para a Cooper.

Gostaria de destacar também que, no próximo dia 12 de julho, celebramos o Dia do Produtor de Leite, que permanece como centro de toda a nossa atenção e expectativa tanto ao longo deste período como no restante do ano.

Que seja um mês favorável, produtivo e positivo para todos os produtores e para a nossa Cooperativa.

Saudações cooperativistas.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Leve a melhor para casa!



Na geladeira dos supermercados e das padarias, é muito comum encontrar manteigas de inúmeras marcas, com preços diferentes, embalagens distintas e origens variadas. Mas, em meio a tantas opções, como fazer a melhor escolha? A resposta é simples: basta procurar uma manteiga de alta qualidade, elaborada sob rígidos controles e boas práticas de fabricação, produzida a partir do leite processado e fabricada aqui mesmo, em São José dos Campos. É a **Manteiga Extra Cooper**.

Seu processo de produção começa na desnatadeira, onde ocorre a separação do creme de leite. Em seguida, o produto passa por etapas que envolvem pasteurização, fermentação e batadeiras especializadas, adquirindo a textura e a consistência ideais.

Disponível em tabletes ou potes, com ou sem sal, a **Manteiga Extra Cooper** possui sabor único. Seja derretida em um pão quentinho ou utilizada em receitas especiais para o café da manhã, lanche, almoço ou jantar, ela é a escolha de quem busca qualidade e tradição à mesa. Presente nas principais padarias, supermercados e comércios da região, a **Manteiga Extra Cooper** também pode ser encontrada por meio do Serviço Domiciliar Cooper (SDC). Para adquiri-la com praticidade e comodidade em casa, basta ligar para (12) 2139-2230 ou (12) 99624-0776, ou acessar www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/. Após um rápido cadastro, é possível ter acesso a toda a linha de produtos Cooper com pagamento facilitado.

O Caipira na Rodoviária

O caipira chegou no guichê da empresa de ônibus e pediu:

— Moço, por favor me dá uma passagem pra Anastácia, ida e volta.

O homem falou, aqui não vendemos passagem pra Anastácia.

O caipira virou-se pra sua mulher e falou:

— Vamô embora Anastácia, o moço num quer vender passagem pro céu.



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.

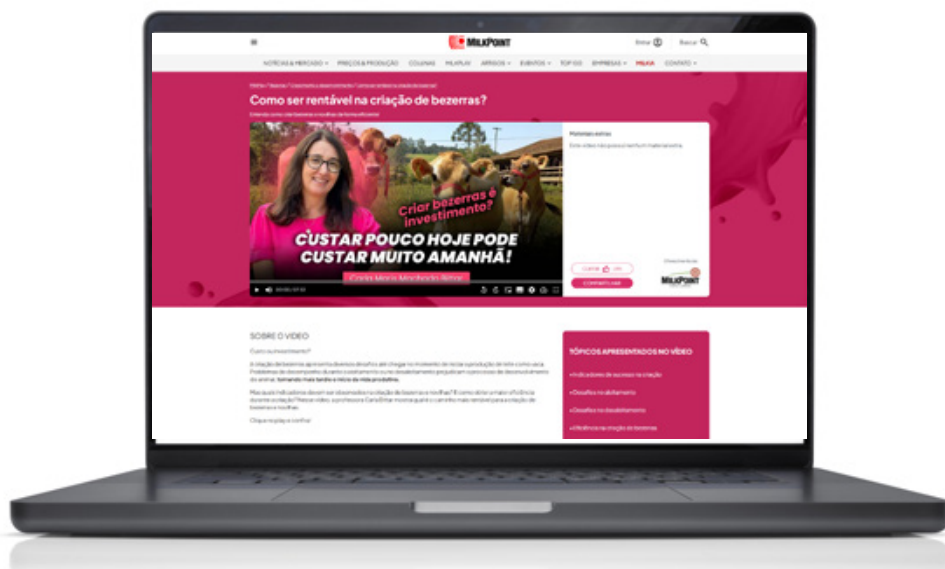
Criação de bezerras

A fase de criação de bezerras e novilhas é determinante para o desempenho futuro do rebanho leiteiro. Embora represente um período sem retorno financeiro im-

ediato, as decisões tomadas nessa etapa influenciam diretamente a idade do primeiro parto, a produtividade e a rentabilidade dos animais ao longo da vida.

No vídeo “Como ser rentável na criação de bezerras?”, a professora **Carla Maris Machado Bittar**, do Departamento de Zootecnia da ESALQ/USP, aborda os principais indicadores de sucesso na criação e destaca os desafios enfrentados durante o aleitamento e o desaleitamento. Segundo a especialista, problemas de desempenho nessas fases podem comprometer o desenvolvimento das bezerras e atrasar o início da vida produtiva.

O conteúdo também discute a importância da eficiência na criação, mostrando que o acompanhamento de indicadores e o manejo adequado são fundamentais para obter melhores resultados. A mensagem central é que a criação de bezerras deve ser encarada não apenas como um custo, mas como um investimento estratégico para a rentabilidade futura da atividade leiteira. O conteúdo completo está disponível no MilkPlay, plataforma de vídeos do MilkPoint.



Plantão dos médicos-veterinários

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

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

Agosto	
Plantonistas	Dias
Carlos	1º e 2
Camilla	8 e 9
Mauro	15 e 16
Bruna	22 e 23
Carlos	29 e 30

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

O papel decisivo do colostro na vida da bezerra

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária



O nascimento de uma bezerra marca o início de uma fase extremamente importante para o seu desenvolvimento e para o futuro desempenho produtivo do rebanho. Diferentemente de outras espécies, os bovinos nascem praticamente sem anticorpos circulantes, pois a placenta das vacas não permite a transferência dessas proteínas de defesa da mãe para o feto durante a gestação. Isso significa que a bezerra chega ao mundo sem proteção imunológica adequada e totalmente dependente do colostro para adquirir resistência contra os agentes causadores de doenças presentes no ambiente.

O colostro é o primeiro leite produzido pela vaca após o parto e possui uma composição única, rica em imunoglobulinas, proteínas, vitaminas, minerais e fontes de energia essenciais

para a sobrevivência e o desenvolvimento do recém-nascido. Além de fornecer nutrientes de alta qualidade, sua principal função é transferir anticorpos para a bezerra, garantindo proteção durante as primeiras semanas de vida, período em que seu sistema imunológico ainda está em formação.

A velocidade com que o colostro é fornecido tem papel decisivo no sucesso dessa transferência de imunidade. Nas primeiras horas após o nascimento, o intestino da bezerra possui a capacidade de absorver os anticorpos presentes no colostro. No entanto, essa capacidade diminui rapidamente com o passar do tempo, tornando-se bastante reduzida após 12 horas e praticamente inexistente após 24 horas. Por esse motivo, recomenda-se que a primeira mamada ocorra o mais rápido possível, preferencialmente nas primeiras duas horas de vida.

Além do momento correto, a quantidade fornecida também é fundamental. De maneira geral, recomenda-se oferecer um volume equivalente a aproximadamente 10% do peso vivo da bezerra logo após o nascimento. Na prática, isso representa cerca de 4 litros de colostro de alta qualidade para uma bezerra de 40 kg. Sempre que possível, uma segunda oferta de colostro nas horas seguintes contribui para aumentar ainda mais a absorção de anticorpos e fortalecer a imunidade do animal.

A qualidade do colostro também merece atenção especial. Nem todo colostro possui a mesma concentração de imunoglobulinas, e fatores como idade da vaca, nutrição, sanidade e tempo decorrido entre o parto e a ordenha podem influenciar diretamente sua qualidade. Por isso, o ideal é que o colostro seja coletado logo após o parto e, sempre que possível, avaliado com o uso de um refratômetro Brix, ferramenta simples que auxilia na identificação de colostros com maior potencial de transferência de imunidade.

Falhas no fornecimento de colostro de qualidade estão associadas ao aumento dos casos de diarreia, doenças respiratórias, maior mortalidade de bezerras e redução do desempenho produtivo futuro. Estudos demonstram que animais que recebem colostro de forma adequada apresentam melhor ganho de peso, menor necessidade de tratamentos veterinários e maiores chances de se tornarem mais produtivos ao longo da vida.

Investir em um manejo correto do colostro é uma das práticas mais rentáveis dentro da propriedade leiteira. Garantir que cada bezerra receba rapidamente uma quantidade adequada de colostro de alta qualidade representa um passo fundamental para a formação de animais mais saudáveis, resistentes e produtivos, contribuindo diretamente para a sustentabilidade e a lucratividade da atividade leiteira.

Produtor de Leite: a tradição e a inovação

O Dia Nacional do Produtor de Leite (12/7) é uma oportunidade para reconhecer a importância de uma atividade que faz parte da história do Brasil e continua desempenhando um papel fundamental no desenvolvimento econômico e social de inúmeras regiões. Mais do que celebrar uma profissão, a data convida a refletir sobre a transformação vivida pelo setor ao longo dos últimos anos. Um produtor dedicado exclusivamente ao manejo dos animais já não representa toda a complexidade da atividade. Hoje, produzir leite exige conhecimento técnico, planejamento, capacidade de gestão e atenção constante a diferentes fatores que influenciam os resultados da propriedade.

A rotina no campo envolve muito mais do que a produção em si. É preciso acompanhar indicadores, planejar investimentos, administrar custos, adotar boas práticas de manejo, cuidar da qualidade da matéria-prima e buscar eficiência em todas as etapas do processo. Em um cenário cada vez mais dinâmico, a tomada de decisão se tornou parte essencial do trabalho. Ao mesmo tempo, a atividade leiteira segue fortemente conectada às pessoas. Muitas propriedades de nossa região, especialmente dos nossos cooperados, mantêm características familiares e carregam conhecimentos



transmitidos entre gerações, combinando experiência prática com novas tecnologias e métodos de produção.

Na Cooper, essa evolução pode ser observada diariamente. Os produtores demonstram que tradição e inovação podem caminhar juntas, fortalecendo uma atividade que se adapta às mudanças sem perder sua essência. Produzir leite continua sendo um trabalho que exige dedicação, responsabilidade e compromisso. Mas também é uma

atividade em constante evolução, impulsionada pelo conhecimento, pela busca de melhores resultados e pela capacidade de enfrentar novos desafios.

Neste Dia Nacional do Produtor de Leite, a homenagem se estende a todos aqueles que ajudam a construir o presente e o futuro da atividade leiteira. Homens e mulheres que, com trabalho e visão de longo prazo, contribuem para o fortalecimento de um setor que permanece essencial para a sociedade.

Embrapa lança Anuário Leite 2026



A Embrapa Gado de Leite lançou o Anuário Leite 2026. O material, com 110 páginas, traz como tema de capa a seleção de embriões baseada na genética. A publicação também celebra os 50 anos da Embrapa Gado de Leite. A instituição, criada em 1976, revolucionou o setor por meio da pesquisa e da atuação integrada com produtores, indústrias e universidades. Essa trajetória de cinco décadas é coroada por indicadores históricos: a produção brasileira de

leite saltou de 8 milhões para cerca de 38 milhões de toneladas ao ano (alta de 455%), enquanto a produtividade cresceu 400%.

A edição especial registra essa evolução, oferecendo uma síntese das transformações tecnológicas, dos sistemas intensivos de produção e do avanço na profissionalização que moldaram o sucesso da pecuária leiteira nacional. O anuário está disponível no site da Embrapa: www.embrapa.br/web/gado-de-leite

O melhor do inverno acontece à mesa

Com a chegada do inverno, os hábitos à mesa costumam ganhar novos sabores. As temperaturas mais baixas convidam a preparações quentes, mais elaboradas e momentos de pausa que tornam a estação especialmente acolhedora.

Nesse cenário, os laticínios assumem um papel de destaque. O leite, os queijos e a manteiga estão presentes em inúmeras receitas tradicionais que ganham espaço nesta época do ano. De um simples café com leite nas primeiras horas da manhã a pratos mais sofisticados para reunir a

família, eles ajudam a transformar refeições comuns em experiências cheias de sabor.

O inverno também é uma estação que desperta memórias afetivas. Muitas receitas transmitidas entre gerações têm os laticínios como principais ingredientes. Bolos servidos ainda quentes, chocolate quente nos fins de tarde, sopas cremosas e sobremesas caseiras são exemplos de preparações que continuam presentes na rotina de muitas famílias.

Além da versatilidade na cozinha, os produtos lácteos acompanham

diferentes momentos do dia. Eles podem estar presentes em receitas práticas do cotidiano ou em ocasiões especiais, adaptando-se a diferentes estilos de consumo e preferências.

Na Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos, esse compromisso com sabor e qualidade está presente em toda a linha de produtos. O leite pasteurizado resfriado, reconhecido por seu frescor e alto padrão, é um dos ingredientes que fazem parte de inúmeras receitas preparadas pelos consumidores da região, especialmente durante os meses mais frios do ano.

Mais do que uma estação, o inverno representa uma oportunidade de valorizar momentos de convivência, receitas tradicionais e sabores que atravessam gerações. E, em muitos desses momentos, os laticínios continuam ocupando um lugar especial à mesa.



A oportunidade que eu desejava



Everton Machado de Araújo nasceu em São José dos Campos, mas foi criado em Paraibuna. Lá construiu sua trajetória profissional, sempre guiado pela dedicação ao trabalho e à família e pela gratidão às oportunidades que surgiram ao longo do caminho. Sua infância foi dividida entre os estudos e as partidas de futebol. Como muitos meninos da época, sonhou em ser jogador profissional. Estudou na Escola Estadual Coronel Eduardo José de Camargo e na Escola Estadual Doutor Cerqueira Cesar. Aos 17 anos, começou a trabalhar para ajudar nas despesas de casa. Sua primeira atividade foi na reforma do mercado que, à época, pertencia à Cooper e mais tarde seria ocupado pelo

Piratininga. “Foi um período curto. Eu trabalhei seis meses”, lembra.

Foi nessa época que nasceu um desejo. Enquanto trabalhava na obra, observava os colaboradores do posto de combustíveis da Cooper e imaginava como seria fazer parte daquela equipe. “Eu olhava para os meninos da bomba e falava: bem que um dia Deus podia me dar uma oportunidade de trabalhar ali.” Depois da obra, trabalhou cerca de seis meses no Mercadinho 3M como empacotador, auxiliando também no caixa. Em seguida, foi para o Piratininga na mesma função. Pouco depois, surgiu uma vaga na Bananinha Paraibuna, onde permaneceu por quatro anos e meio como auxiliar de produção, participando de diferentes etapas da fabricação.

A história de Everton com a Cooper começou quando sua mãe encontrou um colaborador da Cooperativa e comentou que o filho procurava uma nova colocação. A resposta veio rapidamente: havia uma vaga temporária na loja agropecuária.

Em 2011, Everton ingressou na Cooper e o que seria um contrato de seis meses transformou-se em uma trajetória de mais de 15 anos. “Inicialmente as atividades eram na loja até que, pouco tempo depois, surgiu a oportunidade de atuar no posto de combustíveis, exatamente o lugar onde eu sempre quis trabalhar.” Hoje, ele atua como frentista e participa dos processos de fechamento diário, conferência de movimentações, emissão de relatórios e envio de informações para a Cooperativa em São José dos Campos.

A rotina é encarada com satisfação. Mais do que um emprego, Everton vê na Cooper uma fonte de segurança para sua família. “É uma empresa que nos oferece estabilidade. Dá uma segurança para você e para a família.” Ca-



sado com Rosana Maria de Souza e pai de Karoline e Giovanna, atribui ao trabalho na Cooper a conquista de melhores condições para a família. “Foi aqui que tudo começou. Consegui construir a minha casa própria.”

Ao falar sobre o ambiente de trabalho, destaca as relações construídas ao longo dos anos. “Aqui a gente criou um vínculo de família. Sempre que um do outro precisa, a gente dá suporte.” O sentimento de pertencimento também se estende aos clientes, muitos dos quais já o conhecem pelo nome.

Dentro de casa, a ligação com a Cooper também está presente. Os produtos da marca fazem parte da rotina da família, especialmente os iogurtes, preferidos das filhas. Ao olhar para trás, Everton vê uma trajetória construída com trabalho, perseverança e gratidão. Aos colegas, agradece o companheirismo diário. Sobre a direção, reconhece a seriedade e competência demonstradas ao longo dos anos. “É uma diretoria séria, competente.” Já a família continua sendo sua maior motivação. “Quando eu chego em casa e vejo minha esposa e minhas filhas, a alegria toma conta.”

Tradição, qualidade e parceria

Quando a Padaria Tentação II foi inaugurada, em 12 de abril de 2000, o Urbanova ainda estava em processo de consolidação como bairro residencial. Pioneira na região, a empresa acompanhou o crescimento do local ao longo dos últimos 26 anos e consolidou sua atuação por meio da tradição, da excelência no atendimento e da proximidade com a comunidade. Atualmente, a administração conta com a participação de Amanda de Oliveira Moraes, filha do fundador, que dá continuidade à trajetória construída pela família.

Ao longo de mais de duas décadas, a padaria fortaleceu sua marca por meio da variedade de produtos, do atendimento diferenciado e do funcionamento todos os dias da semana. O estabelecimento abre de segunda a segunda-feira, das 6h às 22h, atendendo moradores e visitantes do Urbanova.

Entre os itens mais procurados estão o pão francês, a catarina e a tradicional



torta de morango, considerados os carros-chefes da casa. Além das vendas no balcão, a empresa aceita encomendas de diversos produtos de fabricação própria, ampliando as opções para os consumidores em diferentes ocasiões.

Os produtos Cooper também ocupam lugar de destaque nas prateleiras. Leites, manteiga, iogurtes e queijos es-

tão entre os itens comercializados, com o Cooper Top figurando como o produto de maior saída. A parceria entre a padaria e a Cooperativa acompanha toda a história do estabelecimento. Segundo Amanda, essa relação começou ainda antes da fundação da Tentação II, quando o proprietário já comercializava produtos Cooper em outros empreendimentos do setor. “Nossa parceria existe desde a fundação da padaria e até antes disso, sempre trabalhando com os produtos Cooper”, destaca.

Atualmente, o estabelecimento conta com 35 colaboradores, que atuam diariamente para atender a demanda dos consumidores e garantir a qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Com uma trajetória marcada pelo pioneirismo, pelo vínculo com a comunidade e por parcerias duradouras, a Padaria Tentação II segue presente no cotidiano dos moradores do Urbanova, mantendo o compromisso de oferecer produtos de qualidade e atendimento diferenciado.



Padaria Tentação II

:: **Endereço:** Av. Shishima Hifumi, 1870 – Urbanova – São José dos Campos/SP

:: **Horário de funcionamento:** segunda a segunda, das 6h às 22h :: **Principais serviços:** pães, doces, laticínios, café da manhã, café da tarde, refeições e encomendas :: **Instagram:** @padariatentacaoii

Chocolate quente cremoso

Uma receita simples, encorpada e ideal para compartilhar.



INGREDIENTES

- 600 ml de leite **Cooper TOP**
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó (aprox. 20 g)
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 80 a 100 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite e misture bem até não restar grumo.
2. Adicione o cacau em pó e a canela, mexendo até incorporar completamente.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até começar a engrossar. Se passar a colher e o líquido demorar a escorrer, o chocolate já está no ponto ideal.
4. Desligue o fogo e adicione o chocolate meio amargo picado. Misture até derreter por completo.
5. Sirva em seguida, ainda quente e cremoso.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Julho (2ª quinzena)

Dia 20: Angel Guillem Moliner.

Dia 26: Eugênio Deliberato Filho.

Dia 31: Pedro Agostinho de Oliveira.

Agosto (1ª quinzena)

Dia 1º: Antonio Freitas Carvalho.

Dia 3: João Carlos Alves e Paulo Roberto Pereira da Silva.

Dia 5: Laercio de Aquino.

Dia 11: Geraldo José Peretta.

Dia 13: José Benedito dos Santos.

FUNCIONÁRIOS

Julho (2ª quinzena)

Dia 19: André Luis Rodrigues dos Santos Bizarria.

Dia 20: Victor Luiz Pereira Sena.

Dia 21: João Batista Claudino de Medeiros.

Dia 22: Lucas Bartolomeu dos Santos.

Dia 24: Francisco Carlos Campos.

Dia 28: Luiza Carvalho Siqueira de Godoy e Manoel Santos de Oliveira.

Dia 30: Nilton Junior dos Santos Francisco.

Agosto (1ª quinzena)

Dia 4: Eric de Oliveira

Costa e Luis Paulo de Sousa Vitorio.

Dia 9: Paulo Rodolfo do Carmo.

Dia 12: Diego Santana dos Reis e Luiz Inocência Vaz.

Dia 13: Maria da Conceição de Oliveira Silva, Robert Montalto Rodrigues de Oliveira e Rodrigo Pimenta da Silva Antunes.

Dia 14: Daniela Graciane Tavares e Fernando Alvarenga.

Dia 15: Everton Willian Medeiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JUNHO 2026

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	131.228
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	94.934
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	91.748
	4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	52.996
	5º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	50.350
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	47.119
	7º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	37.624
	8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	30.659
	9º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	25.604
	10º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.654
	11º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	16.395
	12º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.864
	13º	Claudio Muller - São José dos Campos	13.314
	14º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	13.121
	15º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	12.397
	16º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	11.316
	17º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	9.768
	18º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.625
	19º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.891
	20º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	8.876
	21º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	8.848
	22º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.023
	23º	José Rubens Alves - São José dos Campos	7.952
	24º	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	7.606
	25º	Geraldo José Peretta - Caçapava	7.500
	26º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	7.004
	27º	Rogério Miguel - Santa Branca	6.030
	28º	João Carlos Alves - São José dos Campos	5.766
	29º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	5.568
	30º	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	5.519



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 CARRO NOVO COMEÇA AQUI!

Escolha o modelo e compre
com o planejamento inteligente
do Consórcio Vinac.

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
MOBI LIKE 70%	R\$ 59.851,00	R\$ 1.147,17
MOBI LIKE 80%	R\$ 68.401,00	R\$ 1.311,04
MOBI LIKE	R\$ 85.490,00	R\$ 1.638,59
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\$ 113.890,00	R\$ 2.182,93
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 T270	R\$ 167.490,00	R\$ 3.210,30
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 Julho/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

