

cooperando

Ano XLVI | n° 546
Agosto 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Cooper 91 anos

Ontem, hoje e amanhã.
A qualidade faz parte da nossa história.

Do leite entregue em latões aos processos atuais, a Cooper preserva o que sempre a diferenciou: alto padrão, confiança e compromisso com o produtor e o consumidor.

Parabéns, Cooper!

Estamos comemorando, neste mês, mais um ano de vida da nossa cooperativa. No dia 25 de agosto, completaremos 91 anos de uma história construída com muito trabalho, dedicação e compromisso com os nossos produtores, funcionários, parceiros e consumidores.

Ao falar da história da nossa cooperativa, não podemos deixar de destacar a evolução que o tempo exigiu e nos proporcionou alcançar. Se voltarmos alguns anos, vamos nos lembrar de uma realidade muito diferente da atual. O leite era transportado em temperatura ambiente, em latões, por um grande número de carreteiros que enfrentavam as dificuldades das estradas para atender uma grande quantidade de produtores.

Hoje, a realidade é outra. O leite é resfriado, sob fiscalização, logo após a ordenha e transportado em temperatura controlada, garantindo que chegue à cooperativa nas condições adequadas para o processamento. Esse cuidado em todas as etapas permite produzir tanto o leite quanto toda a linha de produtos fabricados pela Cooper, com um padrão de qualidade capaz de concorrer não apenas com os produtos nacionais, mas também com os importados.

Toda essa evolução é motivo de muito orgulho para os nossos produtores. Afinal, são eles os responsáveis pela matéria-prima dos produtos Cooper, que diariamente levam qualidade e confiança aos consumidores.

Parabéns à Cooperativa pelos seus 91 anos de história e a todos aqueles que participaram dessa trajetória e continuam fazendo parte dela, contribuindo para que a Cooper siga evoluindo e construindo um futuro cada vez mais sólido.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Você sente a diferença

Uma lasanha, uma pizza ou um lanche bem elaborado. Qualquer uma dessas opções ganha um sabor especial quando preparada com a Mussarela Cooper. Levemente salgada, com textura macia e sabor marcante, ela transforma receitas do dia a dia em experiências ainda mais especiais. Basta experimentar para perceber a diferença. Elaborada a partir de leite pasteurizado resfriado, a Mussarela Cooper segue um alto padrão de qualidade, resultado do cuidado em cada etapa de sua produção.

Disponível nas embalagens de 500 g

e 2,4 kg, a Mussarela Cooper é a escolha perfeita para quem valoriza tradição, qualidade e sabor em cada fatia. Ela pode ser encontrada nas melhores padarias e comércios da região. Se preferir, acione o SDC (Serviço Domiciliar Cooper) pelo telefone (12) 2139-2230, WhatsApp (12) 99624-0776 ou pelo site <https://www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/>. Após um cadastro simples e rápido, você poderá receber não só a Mussarela, mas também toda a linha de produtos Cooper na porta de casa.



Problema resolvido ...

Um prefeito em campanha para reeleição chega a uma comunidade no interior e pergunta aos moradores do que eles precisam.

Eles se aproximam e falam:

— Doutor, nós temos dois problemas grandes aqui na nossa vila.

— Qual é o primeiro? – perguntou o candidato.

— Não temos médico. – respondeu um morador.

O candidato pegou o celular, saiu caminhando e falando alto.

— Eu falei que quero dois médicos aqui todos os dias. Não sei, a partir de amanhã e pronto!

Ele desligou o celular e voltou para os moradores falando:

— Pronto, o primeiro problema resolvido. Qual é o segundo?

Uma moradora responde:

— Aqui não pega sinal de celular.



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

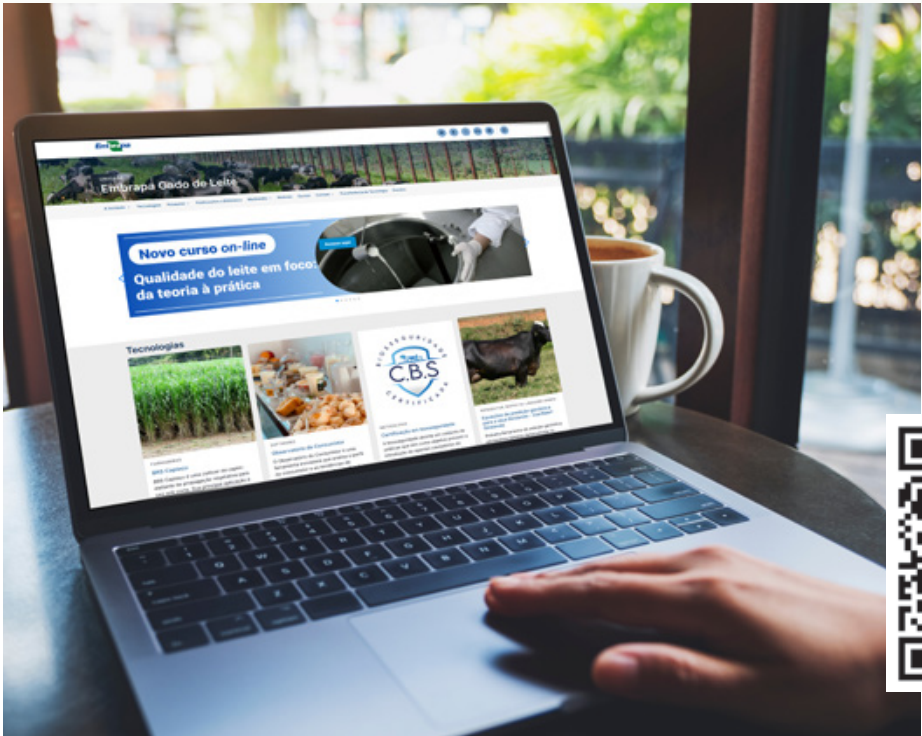
Promocão válida de 02/03/2026 a 31/12/2026. Para associados poupadores da Sicredi Vanguarda de 0 (zero) a 15 (quinze) anos, que devidamente autorizados por seus responsáveis, cumpram com todas as regras do regulamento oficial. Toda e qualquer participação de menores de idade em ações promovidas pelo Sicredi deve ser devidamente autorizada pelos seus responsáveis legais.

Novo curso da Embrapa

A Embrapa Gado de Leite está com inscrições abertas para o curso on-line “Qualidade do leite em foco: da teoria à prática”, voltado a produtores de leite, profissionais de assistência técnica e extensão rural, estudantes e profissionais das ciências agrárias. Com carga

horária de **20 horas**, tutoria e acesso por **45 dias** a partir da inscrição, a capacitação aborda os princípios e as boas práticas para a obtenção de leite cru refrigerado de alta qualidade.

Ao longo do curso, os participantes aprendem os fatores que influenciam a qualidade do leite, incluindo aspectos microbiológicos, nutricionais, genéticos, hídricos e tecnológicos, além de procedimentos de manejo da ordenha, resfriamento, higienização de equipamentos e manutenção preventiva dos sistemas de ordenha. O investimento é de R\$ 59,90, e as inscrições são contínuas. Mais informações estão disponíveis no site da Embrapa Gado de Leite.





Acesse o QR Code e confira mais informações.

Plantão dos médicos-veterinários

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

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

Setembro	
Plantonistas	Dias
Camilla	5, 6 e 7
Mauro	12 e 13
Bruna	19 e 20
Carlos	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

A Cooper no Instagram

Você sabia que a Cooper também está no Instagram com um perfil dedicado aos seus diferentes segmentos de atuação? Há um ano, o **@cooperagro.grupo** aproxima a população de São José dos Campos dos produtos, serviços e novidades da cooperativa, reunindo em um só lugar informações sobre o supermercado, as lojas agropecuárias, o posto de combustíveis e a fábrica de rações.

Além das publicações semanais, o perfil disponibiliza um Linktree que facilita o acesso a promoções das lojas agropecuárias de São José dos Campos, Paraibuna e Monteiro Lobato, informações sobre o supermercado e o posto de combustíveis, entre outros conteúdos institucionais.

A produção do conteúdo é realizada por **Taize Ramos**, em parceria com **Carlos Henrique**, da **Core Creative**, responsáveis pela estratégia e gestão do perfil desde a sua criação.

Ainda não segue o perfil? Acesse **@cooperagro.grupo**, acompanhe as novidades e descubra tudo o que a Cooper oferece para estar cada vez mais perto de você.



@cooperagro.grupo



Zootecnista da Fábrica de Rações conquista reconhecimento internacional



Mestre e doutoranda em Zootecnia pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), uma das mais respeitadas instituições de ensino e pesquisa em ciências agrárias do país, a zootecnista Maria Cristina de Souza Silva integra a equipe da Fábrica de Rações da Cooper e acaba de conquistar um reconhecimento internacional de peso. Ela está entre os nove finalistas do primeiro Concurso de Apresentação de Pôsteres para Estudantes de Pós-Graduação, promovido pela Association of American Feed Control Officials (AAFCO), uma das principais entidades ligadas ao setor de alimentação animal no mundo.

Maria Cristina é a única representante de uma universidade brasileira entre os finalistas. O feito coloca a

UFLA e a Cooper ao lado de centros de pesquisa norte-americanos de referência, como Kansas State University, Clemson University, University of Georgia e Iowa State University. “Mais do que uma conquista pessoal, o resultado mostra na prática o compromisso da Fábrica de Rações da Cooper com a qualidade técnica e a inovação, unindo a ciência à excelência da produção”, afirma Maria Cristina.

Os trabalhos serão apresentados durante o Encontro Anual da AAFCO, de 26 a 28 de agosto, em San Diego, na Califórnia (Estados Unidos). O evento reúne pesquisadores, representantes da indústria, especialistas e profissionais da área regulatória de vários países para discutir avanços em nutrição, segurança e produção de alimentos para animais.

Por que o colostro é tão importante para os bezerros?

(Parte 2)



Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

Dando continuidade ao tema abordado na edição anterior sobre os primeiros cuidados com bezerros recém-nascidos, especialmente em relação ao fornecimento de colostro em quantidade e qualidade adequadas, é importante reforçar que o sucesso da transferência de imunidade passiva depende de um manejo criterioso nas primeiras horas de vida.

Os bezerros necessitam de colostro de alta qualidade, que pode ser avaliada com o uso do refratômetro de Brix. Considera-se excelente um colostro com resultado superior a 25% de Brix. No entanto, algumas vacas não produzem volume suficiente ou colostro com qualidade adequada, evidenciando a importância de a propriedade manter um banco de colostro.

A coleta do colostro deve ser realizada de forma higiênica. Após atender às necessidades do bezerro recém-nascido, o restante deve ser armazenado no banco de colostro e congelado o mais rapidamente possível. Recomenda-se que cada embalagem seja identificada com

a data da coleta, a identificação da vaca doadora e o percentual de Brix. O ideal é armazená-lo em placas ou garrafas de pequeno volume, facilitando o descongelamento, que deve ser realizado em banho-maria. O colostro nunca deve ser fervido, pois temperaturas elevadas podem desnaturar parte das imunoglobulinas, reduzindo sua eficiência.

Outro ponto fundamental para o sucesso da transferência de imunidade passiva (TIP) é o controle da temperatura corporal do recém-nascido. Os bezerros nascem com uma reserva limitada de gordura marrom, utilizada tanto para a manutenção da temperatura corporal quanto para fornecer energia durante a absorção das imunoglobulinas presentes no colostro. Quando realizamos a secagem e o aquecimento do bezerro logo após o nascimento, reduzimos o gasto dessa reserva para produção de calor, permitindo que mais energia seja direcionada para a absorção dos anticorpos. Dessa forma, aumentamos a eficiência da TIP e contribuimos para um melhor desenvolvi-

mento da imunidade do animal. Outro manejo indispensável é a cura do umbigo. O cordão umbilical representa uma importante porta de entrada para bactérias, podendo resultar em infecções locais (onfalites) e até infecções sistêmicas, como septicemias, comprometendo a saúde e o desempenho do bezerro. Por isso, recomenda-se realizar a cura imediatamente após o nascimento, utilizando solução de iodo a 10%, com imersão completa do coto umbilical, garantindo que toda a sua extensão fique em contato com o produto. O procedimento deve ser repetido nos dias seguintes, conforme o protocolo adotado pela propriedade, até que o umbigo esteja completamente seco.

Portanto, além de oferecer colostro em quantidade e qualidade adequadas, é indispensável garantir condições que favoreçam sua absorção. Cuidados simples, como a secagem, o aquecimento, correto manejo do banco de colostro e a cura de umbigo, fazem grande diferença na saúde e no desempenho dos bezerros durante toda a fase de criação.

Cooper 91 anos

tradição, confiança e compromisso com o futuro

Há 91 anos, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos faz parte da história de milhares de famílias, levando qualidade à mesa dos consumidores e fortalecendo a produção leiteira regional. Nesta edição celebrativa, o diretor-presidente Sr. Benedito Vieira Pereira compartilha reflexões sobre os desafios do setor, as conquistas recentes e a visão da Cooper para os próximos anos.

A Cooper chega aos 91 anos de história. O que esse momento representa para a cooperativa e para todos que fazem parte dessa trajetória?

Representa a superação de muitos desafios para que a Cooper chegasse aos 91 anos em constante crescimento. Entre eles, destaco a mudança de hábito da população em relação ao consumo de leite. O crescimento do consumo do leite UHT que, mesmo tendo menos qualidade, passou a ter maior consumo por não precisar de resfriamento. A isso se somam o fato de passarmos a concorrer com o mundo todo, as dificuldades enfrentadas pelos nossos produtores no meio rural, especialmente com relação à mão de obra, e, talvez o principal desafio, a falta de sucessão no campo, que fez com que muitas propriedades encerrassem suas atividades.

O setor leiteiro passou por muitas mudanças nos últimos anos. Como a Cooper tem se adaptado a esse novo cenário sem renunciar à qualidade e à confiança construídas ao longo de sua história?

Com muita resiliência, amor pelo que fazemos e um cuidado permanente com a qualidade. A Cooper sempre procurou acompanhar as transformações

do setor sem abrir mão dos princípios que construíram sua história. Também buscamos inovar constantemente, aperfeiçoando nossos processos e desenvolvendo produtos que atendam às expectativas e aos desejos do consumidor, sempre com o compromisso de oferecer qualidade e manter a confiança conquistada ao longo desses 91 anos.

A Cooper nasceu para fortalecer o produtor rural. Como a cooperativa continua cumprindo esse papel atualmente?

A cooperativa foi, é e, possivelmente, sempre será o porto seguro do produtor rural. Estamos ao lado dele, especialmente nos momentos mais difíceis, incentivando-o a permanecer na atividade, melhorar continuamente a produtividade e a qualidade do seu produto, para que possamos oferecer sempre o melhor ao consumidor.

A inovação tem ganhado cada vez mais espaço no agronegócio. Como a Cooper acompanha essa evolução?

Acompanhamos essa evolução com o desenvolvimento de novos produtos, sempre atentos aos desejos do consumidor e produzindo alimentos capazes de competir, em qualidade, com produtos de qualquer lugar do mundo.

Em um mercado cada vez mais competitivo, qual é o maior diferencial da Cooper para continuar conquistando a confiança dos consumidores?

Entre os diferenciais da Cooper, o principal é trabalhar com produtos frescos, produzidos aqui mesmo. Isso reduz o tempo entre a produção e o consumo, garantindo mais frescor e qualidade ao consumidor.



O que os cooperados podem esperar da Cooper para os próximos anos?

Os cooperados podem esperar uma cooperativa sempre administrada por pessoas corretas, comprometidas e preparadas para conduzir a Cooper com responsabilidade. O objetivo é que o trabalho realizado ao longo de sua história tenha continuidade, mantendo a cooperativa em constante crescimento e sempre voltada ao fortalecimento dos produtores e à busca por resultados cada vez melhores.

Qual mensagem o senhor gostaria de deixar aos cooperados, colaboradores, parceiros e consumidores que fazem parte desses 91 anos de história?

A mensagem que deixo é de persistência. Precisamos ter cada vez mais capacidade para enfrentar e superar os momentos de dificuldade, nos prepararmos na hora certa e seguir em frente para alcançar os nossos objetivos. Aos parceiros e consumidores que fazem parte dessa história fica o agradecimento. A confiança e o compromisso de cada um foram fundamentais para que a Cooper chegasse aos 91 anos e serão igualmente importantes para continuarmos construindo o nosso futuro.

A caldeira da Cooper em boas mãos

Antes de construir sua trajetória em São José dos Campos, Carlos José de Freitas aprendeu no campo os primeiros valores que levaria para a vida: dedicação, responsabilidade e compromisso. Natural de Cachoeira de Minas (MG), nasceu no distrito de Itaim e cresceu na zona rural, ajudando a família no sítio. Entre os cuidados com o gado, os porcos e as galinhas, também acompanhava a pequena produção de leite destinada à cooperativa de São Bento do Sapucaí. “Era aquela vida de roça mesmo. A gente ajudava na lida, criava gado, porco, galinha, essas coisas”, lembra Carlos.

Na infância, dividia a rotina entre o trabalho no sítio e os estudos em Paraisópolis. Para chegar à escola, fazia diariamente o caminho a pé. Aos 15 anos, mudou-se para São José dos Campos a convite da irmã mais velha, que já morava na cidade. Chegou em busca de novas oportunidades e começou trabalhando em um bar, onde realizava diferentes atividades. “Fazia de tudo um pouco: balcão, preparava os salgados e ajudava no que precisava”, recorda.

Aos 19 anos, ingressou na Gates, em Jacareí, onde trabalhou até janeiro de 1991. Após essa experiência, passou a trabalhar por conta própria e abriu uma empresa de fabricação de peças para antenas parabólicas, atividade que manteve por cerca de 16 anos. “Trabalhei bastante tempo com isso, aprendi muita coisa”, comenta. Com as mudanças no mercado, deixou a atividade e abriu uma lanchonete no bairro Colonial.

Em 2011, uma nova oportunidade surgiu: trabalhar na Cooper. Após entregar o currículo por indicação de conhecidos, foi contratado inicialmente por uma agência para atuar na produção. Durante seis meses, trabalhou na linha de envase de leite, operando a máquina TB8. O contrato terminou e depois de um breve período fora da empresa, retornou para assumir uma vaga na caldeira, setor onde permanece até hoje.

Para exercer a função, realizou o curso de operador de caldeira em Jacareí. Desde então, acompanha diariamente o funcionamento dos equipamentos responsáveis pela geração de vapor e pelo sistema de resfriamento da usina. “A caldeira é uma responsabilidade grande. Tem que acompanhar pressão, temperatura, tudo funcionando certinho”, explica.

Ao longo dos anos, Carlos acompanhou a modernização do setor. Quando entrou na Cooper, a caldeira funcionava a óleo e, posteriormente, foi substituída por um equipamento movido a gás, trazendo novas condições de operação.

Atualmente, Carlos segue como operador de caldeira. Para ele, a função exige atenção e responsabilidade, mas também proporciona satisfação. “É um trabalho tranquilo. A gente aprende, pega experiência e vai fazendo com responsabilidade.”

Ao falar sobre a Cooper, destaca o

cuidado envolvido na fabricação dos produtos e lembra que existe uma grande equipe por trás de cada item que chega ao consumidor. “Às vezes a pessoa compra um leite ou um queijo e não imagina todo o trabalho que tem antes de chegar lá. Tem muita gente envolvida para fazer um produto de qualidade.”

Entre os produtos da cooperativa, o preferido é o queijo Minas Padrão, além do leite Cooper Top. Aos colegas de trabalho, deixa uma mensagem de valorização e compromisso: “Tem que dar valor no serviço. Fazer tudo direito, com carinho, porque quando a gente gosta do que faz, trabalha melhor”.

Carlos afirma sentir orgulho da trajetória construída desde que deixou Minas Gerais e veio para São José dos Campos. “Sou feliz no trabalho. Gosto de trabalhar, de ter compromisso e honrar aquilo que assumo.”



Crescemos junto com a região

Há 32 anos, o Hortifrúti Oriente faz parte da rotina de quem mora nos bairros Jardim Oriente, Jardim Terras do Sul, Bosque dos Eucaliptos e adjacências, região sul de São José dos Campos. O que começou como um pequeno hortifrúti se transformou em um supermercado completo, reunindo hortifrúti, açougue, padaria e mercearia em um único endereço.

Segundo o Diretor Geral Patrick Bim, a empresa nasceu da decisão do pai de investir no próprio negócio. Mesmo após receber uma oportunidade para trabalhar na indústria, ele optou pelo empreendedorismo, inspirado pelo avô da família, que trabalhou durante muitos anos como feirante. A primeira loja ocupava apenas um pequeno espaço onde hoje ficam os setores de biscoitos e bebidas. Com o crescimento da região e o aumento da demanda, o local teve sua estrutura ampliada ao longo dos anos e hoje conta com aproximadamente 800 metros quadrados de área de vendas, cerca de 100 colaboradores e estacionamento com aproximadamente 30 vagas.

Além da loja, o Hortifrúti Oriente mantém uma central de distribuição no Centro Empresarial Eldorado, zona sul da cidade. O espaço concentra o recebimento das grandes cargas e das negociações em maior volume, enquanto os produtos destinados às gôndolas seguem diretamente para a unidade de vendas.

Atualmente, o estabelecimento funciona das 7h às 20h30, de segunda a sábado, e até às 18h aos domingos. Entre os próximos investimentos está a reorganização da estrutura interna, com ampliação do número de caixas,

implantação do sistema de self-checkout e uma nova disposição das mercadorias para oferecer mais conforto aos clientes. Também há planos de expansão: a empresa está em fase de negociação para a abertura de uma nova unidade em São José dos Campos. "Nossa ideia é continuar crescendo para atender cada vez melhor os clientes", afirma Patrick.

Parceira desde os primeiros anos de funcionamento do Hortifrúti Oriente, a Cooper está presente nas gôndolas da loja com toda a sua linha de produtos. Entre os itens de maior saída estão o leite Cooper Top e a linha de leite em saquinho. "A Cooper está com a gente desde o início. É uma parceria muito forte, gostamos muito de trabalhar com eles e certamente essa parceria vai perdurar", destaca Patrick.



Edilson Oliveira,
Comprador no Hortifrúti Oriente



Hortifrúti Oriente

:: Endereço: Avenida Tóquio, 583 - Jardim Oriente - SJC. **:: Funcionamento:** De segunda a sábado, das 7h às 20h30. Aos domingos, até às 18h. **:: Serviços:** hortifrúti, açougue, padaria e mercado.
:: Site: www.loja.hortifrutioriente.com.br/ **:: WhatsApp:** (12) 97405-1532 (Hortifrúti Oriente Delivery)



Bolo de mandioca com Minas Padrão Cooper

INGREDIENTES

- 500 g de mandioca ralada
- 150 g de **Queijo Minas Padrão Cooper**, cortado em cubinhos
- 2 ovos
- 200 ml de Leite Integral Cooper TOP
- 2 colheres (sopa) de **Manteiga Extra Cooper**, derretida
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 50 g de coco ralado
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 1) Preaqueça o forno a 180 °C.
- 2) Em uma tigela, misture a mandioca, o açúcar, o coco ralado e a pitada de sal.
- 3) Acrescente os ovos, o Leite Integral Cooper e a Manteiga Cooper derretida, mexendo até obter uma massa homogênea.
- 4) Incorpore delicadamente os cubinhos de Queijo Minas Padrão Cooper.
- 5) Despeje a massa em uma forma untada com manteiga.
- 6) Leve ao forno por aproximadamente 45 a 55 minutos, ou até dourar e passar no teste do palito (lembrando que o queijo deixa o interior mais úmido).



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 27: Augusto Marques de Magalhães.

Dia 30: João Aparecido Corra.

FUNCIONÁRIOS

Agosto (2ª quinzena)

Dia 16: Gabriel Simões Domingos.

Dia 21: Alexandre Barreto dos Santos.

Dia 22: Lucas Rodrigues de Oliveira Toledo e Valteci Osvaldo Dionísio.

Dia 24: José Edson Beserra da Silva e Cristiano de Almeida Miguel.

Dia 26: Sidnei Magalhães Silva.

Dia 27: Julia Gabrielly Mariano Pinto.

Dia 30: Alcinei Antonio Francisco.

Setembro (1ª quinzena)

Dia 3: Sabrina Ribeiro Costa.

Dia 7: Márcio Nogueira de Aquino.

Dia 9: Tarcísio Borges da Silva.

Dia 10: Denilson de Siqueira.

Dia 12: João Abrão de Matos

e Júlio César Dellu.

Dia 14: Alexandre Rodolfo Gonzaga.

Dia 15: Vital Manoel Antonio.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

JULHO 2026

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1º	Hissachi Takehara - Jacareí	133.048
	2º	Airton Marson Junior - Caçapava	110.166
	3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	101.048
	4º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	53.429
	5º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	50.571
	6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	50.481
	7º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	37.513
	8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	31.536
	9º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	25.910
	10º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava - Caçapava	17.855
	11º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	14.872
	12º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	14.824
	13º	Claudio Muller - São José dos Campos	14.785
	14º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.324
	15º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	13.018
	16º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	12.458
	17º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	10.674
	18º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	10.437
	19º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.067
	20º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.006
	21º	José Rubens Alves - São José dos Campos	8.232
	22º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	7.942
	23º	Rogério Miguel - Santa Branca	7.401
	24º	Geraldo José Peretta - Caçapava	7.181
	25º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	7.093
	26º	José Paulo de Souza - Igaratá	7.013
	27º	João Carlos Alves - São José dos Campos	6.927
	28º	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	6.562
	29º	José Benedito dos Santos - Paraibuna	6.333
	30º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	6.331



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.

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

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalypto 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 trocar de carro? Deixe a Vinac te ajudar.

Ecolha o modelo e compre
com o planejamento
inteligente da
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 Agosto/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 n° 546

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



VINAC
consórcios