

cooperando

Ano XLVII | nº 547
Setembro 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Produtores,
os preparativos para a próxima
lavoura começam agora

Sobre nossas expectativas

Vivemos um momento de atenção em diferentes sentidos. De um lado, acompanhamos o clima e aguardamos a chegada das chuvas no tempo certo ou, quem sabe?, com a antecedência necessária para permitir o início dos preparativos das lavouras. De outro, observamos com atenção os acontecimentos políticos do país. São fatores que poderão influenciar, para melhor ou para pior, o desenvolvimento da atividade pecuária e, em parte, de muitas outras atividades. São questões que fogem ao nosso controle, mas que fazem parte do cenário que precisamos acompanhar.

Diante disso, precisamos fazer a nossa parte. É hora de olhar para frente, observar o que está por vir e agir com responsabilidade, realizando os preparativos que estão ao nosso alcance para enfrentar as dificuldades que eventualmente possam surgir.

É importante aproveitar este momento para organizar o que for necessário e estar atento às condições que se apresentam. Não temos como definir o que acontecerá com o clima ou com o país, mas podemos cuidar daquilo que depende de nós e seguir preparados para os diferentes caminhos que possam surgir à frente.

O restante entregamos nas mãos de Deus, com a esperança de que tudo aconteça da melhor maneira possível e de que nossos esforços tenham um resultado eficiente e positivo para todos. De tudo o que já vivemos, este cenário não é muito diferente daquilo que já enfrentamos em outras ocasiões. Portanto, quem estiver preparado, colherá os frutos. Saudações cooperativistas.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Quem experimenta não troca

Casca fina, amarelada e acidez suave. Essas são algumas das características do Queijo Minas Padrão da Cooper. Elaborado a partir de matéria-prima de altíssima qualidade e após maturação de 25 dias, ele tem sabor diferenciado e é bastante versátil. Vai bem no café da manhã, como aperitivo ou em pratos para uma refeição requintada.

Em embalagem meia-lua, com aproximadamente 500g, o Queijo Minas Padrão Cooper é o ingrediente que promete levar sua refeição a outro pa-

tamar. Se é sabor, qualidade e um produto de alto padrão que você deseja, basta procurá-lo nas melhores padarias ou comércios da região ou pedi-lo por meio do Serviço Domiciliar Cooper, pelo WhatsApp (12) 99624-0776, e recebê-lo diretamente em casa.

Se preferir, acesse o site www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/. Após um cadastro simples e fácil, será possível receber esse produto e toda a linha da Cooperativa de Laticínios no conforto de casa, com pagamento facilitado.

Xô, chulé!

Dois compadres conversando:

— Cumpadre, você sabe por que minha tia só tem chulé no pé esquerdo?

— Uai, não... Por quê?

— Porque, quando ela era pequena, minha avó sempre dizia: “Lava esse pé direito!”



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.

Estudos apontam benefícios do leite fermentado

Uma análise publicada em 2026 na revista *Frontiers in Nutrition* reuniu resultados de 50 estudos que, juntos, acompanharam mais de 3 milhões de adultos. A pesquisa avaliou a relação entre o consumo de alimentos fermentados e a mortalidade. Entre os resultados, o maior consumo de **leite fermentado** esteve associado a menor risco de mortalidade por todas as causas, por doenças cardiovasculares e por câncer. No caso do leite fermentado, a análise reuniu dados de mais de 1,17 milhão de participantes. O **iogurte**, analisado separadamente, também esteve associado a menor risco de mortalidade por todas as causas.

Os resultados ajudam a ampliar o olhar sobre o leite e seus derivados. Durante a fermentação, são produzidos compostos que podem interagir com o organismo e, segundo os pesquisadores, estar relacionados à modulação da microbiota intestinal e à melhora da função vascular. Os achados reforçam

o interesse científico pelos laticínios fermentados e pelos possíveis efeitos

que o processo de fermentação pode acrescentar aos alimentos.



Plantão dos médicos-veterinários

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

Setembro	
Plantonistas	Dias
Camilla	5, 6 e 7
Mauro	12 e 13
Bruna	19 e 20
Carlos	26 e 27

Outubro	
Plantonistas	Dias
Camilla	3 e 4
Mauro	10, 11 e 12
Bruna	17 e 18
Carlos	24 e 25
Camilla	31, 1º e 2/11

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

São 91 anos de uma história construída por muitas mãos



No dia 25 de agosto, a Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos completou 91 anos de história. Para marcar a data, diretores, funcionários e cooperados se reuniram para um momento de celebração, com o tradicional corte do bolo. Mais do que comemorar uma data, o encontro representa a trajetória construída ao longo de nove décadas por pessoas que fizeram e continuam fazendo parte da Cooper. São cooperados que produzem,

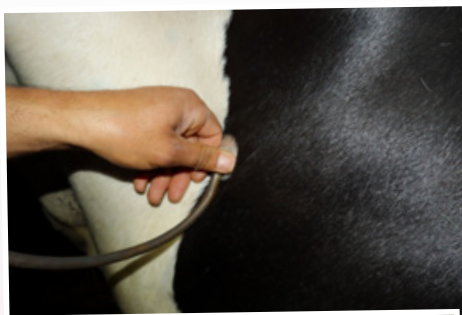
funcionários que trabalham diariamente em diferentes áreas e uma diretoria que conduz os caminhos da instituição.

O corte simbólico do bolo celebrou não apenas os 91 anos já percorridos, mas também a continuidade de uma história que segue sendo construída todos os dias. Uma trajetória marcada pelo trabalho, pela parceria e pelo compromisso com a atividade leiteira e com a região.

Parabéns à Cooper e a todos que fazem parte dessa história!



Profissionais que fazem o campo acontecer



Setembro é um mês de homenagens para quem faz da atividade rural seu trabalho, seu conhecimento e seu compromisso diário. No dia 9, celebramos o **Médico-Veterinário**; no dia 13, o **Dia Mundial do Agrônomo**; e, no dia 21, o **Dia do Fazendeiro**.

São diferentes atuações que se encontram na rotina do campo. O médico-veterinário está presente no cuidado e no bem-estar dos animais e na qualidade da produção. O agrônomo contribui com conhecimento técnico para, entre outras atividades, orientar o manejo do solo, das pastagens e das lavouras. E o fazendeiro, à frente da propriedade, reúne decisões, trabalho e experiência para conduzir a produção diante dos desafios de cada dia. A Cooper aproveita essas datas para

reconhecer não apenas essas três atividades, mas todos os profissionais que, de diferentes formas, ajudam a manter o campo produtivo e a produção de alimentos em movimento. **A todos que dedicam seu trabalho ao campo, nosso reconhecimento e nosso agradecimento.**





Estresse térmico: quando o calor também afeta a imunidade das vacas

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

O estresse térmico acontece quando a vaca não consegue eliminar o calor do corpo de forma eficiente. Em dias quentes, principalmente quando a temperatura e a umidade estão altas, o animal precisa gastar mais energia para se resfriar. Como consequência, reduz o consumo de alimento, altera seu comportamento e afeta a produção de leite. Mas os efeitos do calor não param por aí: o sistema imunológico também pode ser prejudicado.

Quando está sob estresse térmico, o organismo da vaca passa por várias mudanças. Ela come menos e, ao mesmo tempo, gasta mais energia para controlar a temperatura corporal. Com menos nutrientes disponíveis para o organismo, as células de defesa podem trabalhar de forma menos eficiente. Isso faz

com que a vaca fique mais vulnerável a infecções e tenha mais dificuldade para se recuperar de doenças.

Esse problema merece atenção especial no período próximo ao parto. O início da lactação já é uma fase de grande desafio para a vaca, e o estresse térmico pode aumentar ainda mais o risco de problemas como mastite, metrite e outras doenças. Por isso, cuidar do conforto térmico é também uma forma de prevenir doenças e proteger a saúde do rebanho.

Para reduzir os efeitos do calor, é fundamental oferecer sombra, água limpa e fresca em quantidade suficiente e boa circulação de ar. Ventiladores e aspersores podem ser utilizados principalmente na sala de espera, linha de cocho e em outros locais onde os animais permanecem por mais tempo. O

manejo da alimentação também merece atenção, garantindo uma dieta de boa qualidade e ajustada às necessidades do rebanho. Além disso, observar os animais é importante. Respiração acelerada, boca aberta, muita procura por água, sombra e redução do consumo de alimento são sinais de que o calor está afetando as vacas.

O estresse térmico não significa apenas menos litros de leite no tanque. Ele pode comprometer a imunidade, aumentar o risco de doenças e prejudicar o desempenho produtivo e reprodutivo do rebanho. Investir em sombra, água, ventilação e um bom manejo nos períodos quentes é uma medida de prevenção que ajuda a manter as vacas mais saudáveis, produtivas e preparadas para enfrentar os desafios do calor.

A boa colheita de hoje é resultado do bom planejamento de ontem

Na atividade leiteira, o resultado de uma lavoura de milho começa muito antes da colheita. O que o produtor colhe é consequência das decisões e do trabalho realizados no ciclo anterior. Da mesma forma, o resultado da próxima lavoura começa a ser construído a partir das escolhas feitas agora.

Para quem conseguiu se preparar, agora é o melhor momento da atividade. Para quem não conseguiu, as dificuldades podem ser maiores. É justamente entre um ciclo e outro que o produtor precisa voltar os olhos para a próxima lavoura. A preparação passa pela avaliação das condições da área e pelos cuidados com o solo. A análise agrônômica pode orientar esse trabalho e ajudar a definir os preparativos e investimentos necessários para o próxi-



mo plantio. Quando a análise de solo já foi realizada anteriormente, nem sempre é necessário repeti-la.

O clima tem papel fundamental em todo esse processo. Mesmo com planejamento e trabalho, as condições climáticas podem interferir no desenvolvimento da lavoura. A falta de chuva após o plantio ou uma chuva muito forte na época da florada ou da colheita são situações que podem alterar todo o resultado.

Por isso, além de acompanhar as condições do tempo, o produtor precisa estar atento ao cenário completo que se apresenta. As condições políticas do país também fazem parte desse contexto, afinal os resultados poderão influenciar direta-

mente o desenvolvimento da atividade.

Para transformar planejamento em ação, os associados contam com o acompanhamento do agrônomo Marcio Aquino, da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos. O profissional pode auxiliar na avaliação das áreas, na análise de solo e nas decisões relacionadas ao planejamento das lavouras. Antecipar esse trabalho permite ao produtor conhecer melhor as condições da propriedade e organizar cada etapa com mais segurança, pensando no próximo ciclo.

O que foi plantado ontem determina parte do que se colhe hoje. E o que começa a ser preparado agora ajudará a definir o resultado da próxima lavoura.

Do balcão ao TI: minha evolução na Cooper



Em Careagu, no Sul de Minas Gerais, município com pouco mais de 7 mil habitantes, começou a história de Caio César Ferreira. Ele passou a infância na cidade, que fica próxima a Pouso Alegre. Foi ali que viveu até aproximadamente 10 anos de idade. A família mudou-se para São Gonçalo do Sapucaí, também em Minas Gerais, onde morou por cerca de dois anos. Mais tarde, foi para Monteiro Lobato, onde Caio continuou os estudos até concluir o ensino médio. O primeiro emprego foi em um trailer de lanches. “Ficava no centro da cidade e eu fazia os

lanches”, lembra. Depois, Caio conta que trabalhou em pequenas fábricas de produtos de padaria, onde fazia massas, enrolava rosquinhas de nata, assava e embalava os produtos. “Não era aberto ao público. Nós fazíamos o produto e o dono comercializava em Monteiro mesmo”, explica. Entre as experiências de trabalho, ele também foi empregado de uma padaria, na qual entrou como ajudante e, quando o padeiro saiu, assumiu a função.

Aos 20 anos, Caio recebeu uma indicação para trabalhar na Cooper. Era novembro de 2012 e ele começou na loja agropecuária de São José dos Campos como balconista. Durante cinco anos e meio, desempenhou diferentes atividades, como vendas e recebimento. Naquela época, a Cooper estava mudando de sistema. “Eu já tinha o hábito de mexer com computadores em casa, por curiosidade, e acabei dando apoio aos funcionários. A equipe que estava implantando o sistema passava informações para mim e eu repassava. Eu fazia a ponte”, conta.

O contato com a tecnologia levou Caio a buscar formação na área. Começou o curso de Ciência da Computação no Bilac e depois estudou Sistemas de Informação. Atualmente, está concluindo o curso de Tecnologia da Informação.

Em maio de 2019, passou oficialmente a trabalhar na área de TI da Cooper. Hoje, é Analista de Tecnologia da Informação e atua com infraestrutura, redes e segurança. Também trabalha com hardware, sistemas, configurações de rede, switches e presta suporte aos usuários. Boa parte da sua rotina é realizada em frente ao computador. “Quando surge algum problema em outro setor, eu também vou até o local para fazer o atendimento”, afirma. Na avaliação de Caio, a estrutura de TI da Cooper funciona muito bem.

Depois de mais de 13 anos na Cooperativa, Caio soma sete anos na área de TI. Quando fala sobre esse período, destaca o que aprendeu den-

tro da empresa. “Minha carreira está pautada aqui. Tudo que eu aprendi de tecnologia, de departamento de TI, eu fiz aqui.” O vínculo com suas origens mineiras também aparece em uma preferência que não deixa dúvidas: em sua casa, queijo não pode faltar. Minas Branco, Minas Padrão e muçarela estão entre os seus preferidos. “Se abrir a geladeira, sempre vai ter um queijo branco lá.”

Para o futuro, Caio pretende continuar estudando, se especializar em Redes e Segurança da Informação e fazer novos planos. Aos colegas e à diretoria, deixa uma mensagem: “Podem confiar que o trabalho está sendo muito bem feito. Queremos sempre entregar o melhor a todos”.



Um novo capítulo do Armazén A

Há aproximadamente oito anos, o Armazén A faz parte do comércio da região, atendendo moradores do Vila das Flores, Cruzeiro do Sul, Colonial, Maria Amélia e bairros próximos, na zona Sul de São José dos Campos. Há três meses, o estabelecimento passou a ter uma nova administração, conduzida por Camila Aparecida Quirino, seu marido e sua irmã, que já tinham experiência no segmento.

A entrada no comércio aconteceu em maio do ano passado, quando os três adquiriram uma padaria que trabalha exclusivamente com produtos da Cooper. A experiência despertou o interesse da família pelo setor. “Gostamos muito do segmento e nos identificamos com o comércio. Quando surgiu a oportunidade de adquirir o Armazén A, decidimos investir novamente no ramo”, conta Camila.

Com funcionamento diário, das 6h às 22h, o estabelecimento reúne mercado, padaria, hortifrúti e tem como proposta atender às necessidades do dia a dia dos moradores da região. Entre os produtos mais procurados estão



pães, leite e bebidas. A padaria também representa uma participação importante nas vendas e recebe encomendas de acordo com a necessidade dos clientes.

A equipe é formada atualmente por nove funcionários. Para Camila, o atendimento próximo é um dos principais diferenciais do negócio. “Procuramos conhecer as necessidades da nossa região e trabalhar para oferecer produtos de qualidade, bons preços e variedade, sempre buscando melhorar a experiên-

cia de quem compra conosco.”

A Cooper está presente no estabelecimento com praticamente toda a linha de produtos, incluindo leite, iogurtes, queijos, requeijão e manteiga. Entre os itens de maior saída estão o Leite Cooper Top em saquinho e o Novitá.

A parceria já existia antes da atual administração. Segundo Camila, a Cooper realizava entregas no mercado, mas havia também outra cooperativa fornecendo alguns produtos. Com a mudança de gestão, a decisão foi trabalhar exclusivamente com a Cooper. “A parceria representa qualidade, confiança e segurança para o nosso negócio. Temos entregas durante toda a semana, o que facilita muito a nossa operação e nos ajuda a manter a disponibilidade para os clientes.”

O próximo passo planejado pela administração é ampliar a estrutura. A família pretende adquirir os dois terrenos ao lado do estabelecimento para, futuramente, construir uma loja maior. A intenção é aumentar a variedade, oferecer mais conforto e ampliar as possibilidades de atendimento aos clientes da região.



Armazén A

Endereço: Avenida Antônia Natália Campos de Assis, nº 101 – Vila das Flores.

Funcionamento: todos os dias, das 6h às 22h. **Serviços:** mercaderia, bebidas, encomendas de produtos de padaria e hortifrúti.

Torta rústica de legumes com Queijo Minas Frescal



INGREDIENTES MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 100 g de **Manteiga Extra Cooper** gelada
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de sal
- 2 a 3 colheres (sopa) de água gelada, se necessário

INGREDIENTES RECHEIO

- 200 g de **Queijo Minas Frescal Cooper**
- 1 abobrinha pequena
- 1 tomate grande ou tomates-cereja
- 1 cebola roxa
- ½ pimentão amarelo ou vermelho
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Manjericão ou alecrim fresco

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e o sal. Acrescente a **Manteiga Extra Cooper** gelada em cubos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Junte o ovo e misture até formar uma massa. Se necessário, acrescente água gelada aos poucos. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos.

Enquanto isso, corte os legumes em pedaços pequenos e refogue rapidamente a cebola, a abobrinha e o pimentão no azeite. Acrescente o tomate no final, apenas para perder um pouco da água. Tempere e deixe esfriar. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada, formando um círculo de aproximadamente 30 cm. Transfira para uma assadeira.

No centro, distribua os legumes e o **Queijo Minas Frescal Cooper**, deixando uma borda de aproximadamente 5 cm. Dobre as bordas da massa sobre parte do recheio, mantendo o centro aberto. Pincele a massa com gema.

Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 35 a 40 minutos, ou até a massa ficar dourada.

Finalize com manjericão fresco.

ANIVERSARIANTES



COOPERADOS

Setembro (2ª quinzena)

Dia 22: José Galvão de Carvalho.

Dia 23: Benedito Vieira Pereira.

Dia 27: José Camargo de Castilho.

Outubro (1ª quinzena)

Dia 1º: Valdinei Coelho Ribeiro.

Dia 8: José Francisco de Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Setembro (2ª quinzena)

Dia 20: Edivaldo Ferreira Villas Boas.

Dia 23: Vera Regina Soares.

Dia 26: Caio César Ferreira.

Dia 27: Gianluca Narciso Vanni e José Geraldo Ribeiro.

Dia 29: Cinthia Yuka Kanzawa.

Outubro (1ª quinzena)

Dia 3: Aldo Alves Correa e

Dia 4: Delma Santos Ferreira da Silva,

Raiane Barros Lima da Cruz

José Valter de Souza Cruz.

Dia 6: João Rosalve da Silva.

Dia 10: Mauro Cesar Gaioso Campos e

Pedro Eduardo da Costa Barbosa.

Dia 11: Leandro Vitoriano Lemes.

Dia 15: Francisco Marciel da Silva Negreiros.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

AGOSTO 2026

RANKING LEITE	Produtor	Litros/ Mês
1º	Hissachi Takehara - Jacareí	134.631
2º	Airton Marson Junior - Caçapava	121.698
3º	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	103.530
4º	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	55.351
5º	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	53.724
6º	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	53.613
7º	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	40.268
8º	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	29.866
9º	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	28.466
10º	Claudio Muller - São José dos Campos	22.808
11º	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	17.772
12º	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	17.040
13º	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	16.384
14º	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	15.995
15º	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	15.866
16º	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	13.315
17º	Antonio Otavio de Faria e Outro - Redenção da Serra	12.124
18º	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	10.640
19º	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	10.328
20º	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	10.058
21º	José Marcos Intrieri - Jambeiro	8.304
22º	José Paulo de Souza - Igaratá	8.087
23º	José Rubens Alves - São José dos Campos	7.912
24º	Rogério Miguel - Santa Branca	7.559
25º	Geraldo José Peretta - Caçapava	7.021
26º	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	6.877
27º	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	6.748
28º	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	6.664
29º	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	6.396
30º	João Carlos Alves - São José dos Campos	6.363



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 trocar
de carro?

Deixe
a **VINAC**
te ajudar

Escolha sua
carta de crédito
e comece o plano
ideal para você realizar.

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 Setembro/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° 547

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



VINAC
consórcios