

cooperando

Ano XLVI | nº 548
Outubro 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Volte a ser criança!

Com a Cooper, o gostinho de infância
está sempre à mesa

Outubro nos reserva esperança

Outubro reúne muitos acontecimentos importantes, entre eles o Dia das Crianças, o Dia do Professor e o Dia Mundial da Alimentação. São momentos que nos levam a pensar em diferentes aspectos da nossa vida e, especialmente, na importância da alimentação e do trabalho que está por trás dela.

Em especial, o Dia das Crianças tem tudo a ver com a boa alimentação. A Cooper está sempre presente nas mesas, participando do desenvolvimento das crianças e fazendo parte da alimentação das famílias. É uma presença que acompanha o dia a dia e está ligada a esse cuidado desde os primeiros anos de vida.

A época também marca o início das plantações para a manutenção da alimentação do rebanho no próximo ano, durante a estiagem. É uma etapa importante para nós, produtores, que precisamos nos preparar para garantir o alimento dos animais e manter o trabalho da propriedade.

Outubro também é marcado pelas eleições, que, sem dúvida, definem o futuro não só do produtor, mas da população como um todo. Pedimos a Deus que esteja sempre nos protegendo, para que o melhor possa ocorrer para todos nós, produtores, e para o país. É sempre importante seguirmos confiantes, especialmente diante dos desafios que fazem parte da nossa atividade.

Esperamos que a queda nos preços dos nossos produtos, em função do início da safra, seja mais suportável para o produtor em relação aos custos e ao preço final daquilo que comercializamos. Que possamos enfrentar esse período com equilíbrio e continuar trabalhando bastante, sempre esperançosos e esperando a proteção divina.

Saudações corporativistas.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



Se é Top, é Cooper

Sabe aquela sua padaria preferida que já faz parte da rotina? Se você costuma consumir pães, bolos, doces ou outros produtos preparados com leite e se essa padaria preza pela qualidade, é bem possível que o Cooper Top esteja entre os ingredientes utilizados nessas receitas. O Leite Pasteurizado Integral Cooper está presente nas principais padarias e comércios da região, levando a qualidade da Cooper também para a produção de alimentos que chegam diariamente à mesa.

Produzido a partir de matéria-prima selecionada, o Cooper Top passa por análises laboratoriais e pelo processo de pasteurização, que preserva as características do leite. Disponível em garrafa ou saquinho, ambos de 1 litro, ele também pode ser entregue diretamente na sua casa. O Serviço Domiciliar Cooper (SDC) facilita esse acesso. O cadastro pode ser feito pelos telefones (12) 2139-2230 ou (12) 99624-0776 (WhatsApp), ou pelo site da Cooper. Assim, o Cooper Top e toda a linha de produtos da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos podem chegar até você, com pagamento facilitado. Entre em contato e confira.



Vamos testar?

Dois caipiras prosearam no buteco.

O que tava de frente pro amigo comentou:

— Ô, cumpadi, dizem por aí que dinheiro num traz felicidade. Ocê concorda?

O outro respondeu:

— Óia, tô desconfiado que num traz memo... Mas vamo fazê um teste.

E completou:

— Faz um Pix gordo aí pra mim, daí eu confirmo procê.



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.



Seu relacionamento com o Sicredi **agora vale ainda mais.**

Chegou o Juntos, o programa de fidelidade do Sicredi que transforma o seu dia a dia em experiências, vantagens e benefícios.

É simples:

Use
soluções
Sicredi



Acumule
pontos



Troque por
recompensas

Tem opções para todos os estilos:

Restaurantes, compras, serviços, brindes e até doações.



Baixe o aplicativo Juntos, faça seu cadastro e comece a aproveitar.

JUNTOS
Programa de **Fidelidade**



Pontuação, benefícios, produtos participantes e critérios de elegibilidade sujeitos às regras do Programa Juntos Sicredi. Consulte o regulamento completo no aplicativo Juntos ou em sua agência.

14º Torneio de Futebol Society

Ambiente familiar, disputa saudável e um belo churrasco. Assim, a ADC Cooper realizou uma nova edição do seu tradicional Torneio de Futebol Society. A competição ocorreu no dia 26 de setembro, na ADC Embraer – Unidade Poliesportivo Ninho do Tucano, em São José dos Campos, e contou com a participação de funcionários, familiares e amigos. A competição seguiu o formato de **pontos corridos**, no qual todas as equipes se enfrentam. Ao final das rodadas, o time com a melhor pontuação conquistou o título. A **equipe Laboratório** sagrou-se campeã, terminando o torneio invicta, com três vitórias. O **time Queijo** ficou com a segunda posição, com duas vitórias e uma derrota. Também participaram as equipes **Usina** e **Expedição**, totalizando quatro times e 40 jogadores. Entre jogadores e convidados, o torneio reuniu **98 pessoas**. Além da disputa em campo, o encontro contou com uma confraternização com churrasco, proporcionando um momento de lazer e integração entre os participantes. Um dos diferenciais desta edição foi a

parceria com a ADC Embraer, que abriu as portas para a ADC Cooper realizar o evento. A boa receptividade no local con-

tribuiu para que o torneio reunisse, mais uma vez, esporte, confraternização e convivência.



Equipe Laboratório – Campeã



Equipe Queijo – Vice-campeã

Plantão dos médicos–veterinários

Escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de outubro e novembro 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.

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

Novembro	
Plantonistas	Dias
Mauro	7 e 8
Bruna	14 e 15
Carlos	20, 21 e 22
Camilla	28 e 29

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

Vale do Paraíba estamos chegando!

Uma nova loja **J.A. Máquinas**



**Saiba
mais**

LS Tractor

J.A. Máquinas

(12) 99720-1368
(19) 99973-5238

Água limpa, rebanho saudável e leite de qualidade

Por: Bruna Carolina do Prado Moura, médica-veterinária

A qualidade da água fornecida às vacas leiteiras é um fator muitas vezes esquecido quando se fala em saúde da glândula mamária e Contagem de Células Somáticas (CCS). A água está presente em praticamente todos os momentos da rotina do animal e, quando apresenta contaminação ou baixa qualidade, pode contribuir para problemas sanitários que acabam refletindo na produção e na qualidade do leite. Embora a água contaminada não seja, por si só, uma causa direta de mastite, seu consumo pode aumentar a exposição das vacas a microrganismos e favorecer condições que prejudicam a saúde e a resposta de defesa do organismo. A CCS é um importante indicador da saúde da glândula mamária, e valores elevados geralmente estão relacionados à presença de inflamação, principalmente em casos de mastite. Quando a água oferecida aos animais contém grande quantidade de matéria orgânica, fezes, restos de alimento ou microrganismos, existe maior risco de contaminação dos bebedouros e do ambiente onde as vacas permanecem. Além disso, bebedouros sujos podem se tornar importantes pontos de multiplicação de bactérias, principalmente quando a limpeza não é realizada com frequência. A vaca pode entrar em contato com essa água durante o consumo e através da região do focinho contaminar outras partes do corpo, levando microrganismos para diferentes locais do ambiente. Em rebanhos leiteiros, a higiene dos bebedouros deve receber a mesma atenção dada à limpeza dos equipamentos de ordenha e das instalações. A água deve apresentar boa qualidade microbiológica e físico-química, sem alterações de odor, sabor ou coloração que possam reduzir o consumo. É

importante lembrar que uma vaca em lactação necessita consumir grande quantidade de água diariamente, e a redução do consumo pode afetar diretamente a ingestão de matéria seca e a produção de leite. Por isso, além de avaliar a qualidade da água na fonte, é fundamental observar as condições dos bebedouros, verificando se há acúmulo de lodo, algas, fezes, ração ou outros resíduos. A limpeza deve ser realizada de forma frequente, principalmente em períodos de maior calor, quando o consumo de água aumenta e a multiplicação de microrganismos pode ser favorecida. Também é recomendado realizar análises periódicas da água, principalmente quando há suspeita de contaminação ou quando a propriedade utiliza água de poços, nascentes ou outras fontes que possam sofrer alterações ao longo do

ano. Quando um rebanho apresenta aumento da CCS, a investigação deve considerar diversos fatores, como rotina de ordenha, higiene dos tetos, funcionamento do equipamento de ordenha, ambiente, manejo das vacas e presença de agentes causadores de mastite. A qualidade da água deve fazer parte dessa avaliação, pois oferecer água limpa e de boa qualidade é uma medida simples que contribui para a saúde, o bem-estar e o desempenho das vacas. Cuidar da água não significa apenas garantir que o animal tenha o que beber, mas também reduzir possíveis fontes de contaminação dentro da propriedade. Dessa forma, manter a água de boa qualidade, os bebedouros limpos e o ambiente bem manejado é mais uma ferramenta para auxiliar no controle da mastite e na manutenção de uma CCS adequada no rebanho.



A memória afetiva atravessa gerações

O bolo que acaba de sair do forno, o pão quentinho esperando a manteiga, aquela vitamina preparada com todo o carinho. Basta pensar nesses momentos que quase conseguimos sentir o cheiro e lembrar da infância. As tardes na casa dos avós, o café da manhã em família, o lanche preparado pela mãe ou aquele alimento que fazia parte da rotina e que, ainda hoje, é capaz de despertar uma lembrança.

A infância é feita de descobertas, mas também de pequenos rituais que ficam impressos na memória. São momentos simples, muitas vezes vividos sem que se perceba a importância que terão no futuro. Anos depois, uma receita especial, uma mesa com a família reunida ou o mesmo preparo de um alimento pode trazer de volta pessoas, lugares e histórias.

É assim que alguns alimentos passam a fazer parte das nossas memórias afetivas. Não apenas pelo que representam à mesa, mas por estarem presentes em momentos compartilhados, em encontros de família e em diferentes fases da vida.

É nesse movimento, quase imperceptível, que certos costumes atravessam as gerações. E os alimentos estão entre eles. A Cooper participa desse percurso há mais de 90 anos. Há um compromisso com a qualidade que começa no trabalho dos cooperados e se traduz em produtos destinados a estar presentes na mesa, hoje e ao longo do tempo.

Quando uma criança cresce cercada por esses pequenos cuidados, não leva apenas hábitos para o futuro. Leva referências. E, um dia, pode

ser ela quem vai colocar determinado produto na mesa, preparar uma receita conhecida desde pequena ou apresentar aos filhos algo que sempre esteve presente em sua própria casa.

Neste Dia das Crianças, a Cooper celebra justamente aquilo que começa cedo e permanece: os gestos que nos acompanham, os hábitos que car-

regamos e os alimentos que fazem parte da nossa história. Porque, quando é capaz de nos levar de volta a um momento importante, um sabor deixa de ser apenas parte de uma refeição e passa a ocupar um lugar especial na nossa vida. A Cooper tem orgulho de estar presente em muitos desses momentos há mais de 90 anos.



Meu caminho até a Cooper

A história do funcionário desta edição começa em Campo Maior, no Piauí, cidade com quase 50 mil habitantes, distante mais de 2.700 quilômetros de São José dos Campos. Foi ali que Manoel Santos de Oliveira viveu até os 14 anos, criado em grande parte do tempo pelos avós. O avô era carpinteiro e tinha sua própria marcenaria. Manoel acompanhava o trabalho e ajudava a serrar, cortar e montar janelas, além de fazer móveis, mesas de bilhar e telhados. Também foi em Campo Maior que estudou até aproximadamente a oitava série.

Em dezembro de 2001, aos 14 anos, Manoel foi para São Paulo, onde a mãe morava. Inicialmente, estava de férias, mas a curiosidade pela cidade fez com que decidisse ficar. “Sempre fui curioso de aprender, de ver como as coisas funcionam, de ver novidades”, conta. Na capital, continuou os estudos e, aos 16 anos, começou a trabalhar no comércio da região da 25 de Março. Depois, passou a atuar em restaurantes, onde começou como auxiliar e chegou à função de garçom.

Foi durante esse período que conheceu Gislene Freire Galvão, sua esposa. Ela nasceu em São José dos Campos, embora os pais também fossem de Campo Maior, onde faleceram. Os dois estão juntos desde os 17 anos de Manoel e têm três filhos: Maria Gabrielly, Enzo Gabriel e Isabelly.

As visitas a São José dos Campos, onde moravam as irmãs de Gislene, tornaram-se frequentes. Em 2011, o casal decidiu se mudar para a cidade. O início foi de adaptação. Manoel não encontrou de imediato uma oportunidade de trabalho na área em que atuava em São Paulo e precisou buscar alternativas. Morou no bairro Campos de São José e, durante alguns meses, continuou trabalhando em São Paulo. Depois, passou a trabalhar em uma empresa de Taubaté que prestava serviços para montadoras, atuando como auxiliar de inspetor de qualidade.

No fim de 2012, uma indicação abriu caminho para a Cooper. Em dezembro daquele ano, Manoel começou na expedição de leite, como conferente. Desde então, permanece no mesmo se-



tor. Ao longo desses anos, acompanhou mudanças na rotina da empresa, como a transferência da produção do período noturno para o diurno e a reorganização do armazenamento dos produtos. “Mudou muita coisa. Ao longo do tempo, a Cooper evoluiu muito”, afirma.

Quase 14 anos depois, Manoel continua na expedição e diz que gosta muito do trabalho. Entre as conquistas desse período, destaca a casa própria. Hoje, mora no bairro Jardim Mariana e se diz muito contente. “Estou bem, graças a Deus, seguro e realizado”, resume ao avaliar a vida.

O vínculo com Campo Maior permanece. Manoel visita a cidade quase todos os anos e mantém a ligação com as origens, apesar dos milhares de quilômetros de distância. Para ele, olhar para a trajetória é reconhecer que, depois de tudo que passou, o resultado é positivo.

Na vida pessoal e profissional, se considera feliz. Também fala com gratidão sobre a Cooper e sobre as pessoas com quem trabalha e com carinho sobre família. “Tenho muito orgulho de trabalhar aqui. O desejo é continuar aqui por muitos e muitos anos. A minha família é tudo para mim”, reforça.

A relação com a Cooper também está presente em casa. Leite, requeijão e queijo fazem parte das compras da família. “Se faltar qualquer um deles, aí é confusão”, diz bem-humorado.



A Estrela vai além do nome

Se você já passou pela Avenida Juscelino Kubitschek, no Jardim Paulista, na região central de São José dos Campos, certamente conhece a Padaria Estrela. Ela está ali desde 1985 e, ao longo dessas décadas, construiu uma história de trabalho, atendimento e parceria na cidade. O estabelecimento ampliou sua atuação e passou a oferecer diferentes serviços aos clientes ao longo do tempo. Hoje, a gestão está sob responsabilidade de José Dimas Neto e de sua irmã, Jandira do Carmo Pereira Neto, que estão no negócio há mais de 30 anos.

A rotina começa cedo. A padaria abre pontualmente às 5h e funciona até as 23h30, todos os dias da semana. São 112 funcionários, distribuídos em três turnos, em um espaço que conta com aproximadamente 1.300 m² e estacionamento. Para Jandira, o trabalho exige, além da estrutura, muita atenção à qualidade e cuidado com o bom atendimento.

A operação não se limita ao atendimento no balcão. A Padaria Estrela também fornece pães para hospitais e hotéis e atende clientes em diferentes regiões. “Por volta das 3h da manhã, um veículo

já sai para realizar parte dessas entregas. O trabalho alcança toda a cidade, bairros da Zona Sul, no outro lado da cidade, até Jacareí”, conta Dimas.

Os clientes ocupam um lugar importante nessa relação. Dimas destaca que eles são considerados um patrimônio da empresa e que o vínculo construído ao longo dos anos é parte essencial do negócio. “Muitos clientes acompanham a padaria há bastante tempo, enquanto outros chegam e passam a fazer parte dessa história”, acrescenta Jandira.

O serviço de delivery ganhou força durante a pandemia, quando o comércio precisou encontrar alternativas para continuar atendendo. A partir daí, a Padaria Estrela passou a levar os produtos até os clientes. “Hoje, os pedidos podem ser feitos pelo aplicativo da própria padaria, pelo iFood e pelo 99”, explica o proprietário.

A padaria ainda conta com restaurante, ampliando as possibilidades de atendimento ao público. São servidos almoço, incluindo buffet e pratos feitos ou executivos, além de pizzas (a partir das 18h) e marmitas. “Parte da área que antes era destinada a vagas de estacionamento foi transformada em um novo ambiente para os clientes, com 18 mesas e capacidade para 36 pessoas. O local também ganhou uma nova entrada, com acesso para cadeirantes”, afirma Dimas.

Sobre a parceria com a Cooper, Jandira e Dimas entendem que é muito forte. “Nós sempre fomos muito bem atendidos. Somos revendedores exclusivos de leite e derivados da Cooper e dos clientes escutamos elogios constantemente. Ou seja, não dá para ficar sem os produtos da Cooperativa”, afirmam.

Para os próximos anos, Dimas planeja uma nova reforma na padaria e pretende continuar investindo na estrutura. A ideia é dar continuidade a uma história que começou há mais de 40 anos e ainda tem novos e bons capítulos pela frente.



Padaria Estrela

:: Endereço: Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 4660 – Jardim Paulista, São José dos Campos.

:: Funcionamento: todos os dias, das 5h às 23h30. **:: Serviços:** padaria, restaurante, encomendas e delivery.

:: Delivery: (12) 99631-2026. **:: Instagram:** @estrelapadariasjc.

Torta de maçã



INGREDIENTES

- 700 g de maçãs Golden, já limpas
- 2 ovos
- 110 ml de Leite Cooper TOP
- 50 g de Manteiga Extra Cooper
- 70 g de açúcar
- 70 g de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- Açúcar mascavo para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Descasque e corte as maçãs em fatias bem finas.
2. Aqueça o leite com a manteiga até ela derreter. Deixe amornar.
3. Bata os ovos e acrescente o açúcar, a canela e o sal.
4. Junte a farinha e misture.
5. Acrescente aos poucos a mistura de leite e manteiga.
6. Incorpore delicadamente as maçãs.
7. Coloque a massa em uma forma de 24 cm, untada e polvilhada com açúcar.
8. Finalize com açúcar mascavo.
9. Asse em forno preaquecido a 190 °C por cerca de 45 minutos, até dourar e caramelizar.
10. Deixe esfriar antes de servir.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 20: José Moreno Gama.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 2: Alexandre Racz.

Dia 11: Jandir Ferreira de Carvalho.

Dia 15: José Carlos Garcia.

FUNCIONÁRIOS

Outubro (2ª quinzena)

Dia 17: Flavio Luis de Oliveira Bitencourt.

Dia 18: Gustavo Boloncenha Erculiani.

Dia 23: Leandro Pontes Alvarenga.

Dia 26: Elielcio Messias.

Dia 28: Aldilene Rodrigues de Carvalho e Adriel Santos da Silva.

Dia 29: Brayan Ferreira de Oliveira Fernandes.

Novembro (1ª quinzena)

Dia 7: Marcos Danilo Marques da Silva.

Dia 11: Domingos Cardoso Santos e Iracy José da Silva.

Dia 15: Sebastião Rubens Raymundo.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

SETEMBRO 2026

RANKING LEITE		Produtor	Litros/ Mês
	1°	Hissachi Takehara - Jacareí	120.637
	2°	Airton Marson Junior - Caçapava	110.434
	3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	101.641
	4°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	59.515
	5°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	53.911
	6°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	50.862
	7°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	41.461
	8°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	32.075
	9°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	31.513
	10°	Claudio Muller - São José dos Campos	24.007
	11°	Rafael Everton dos Santos Intrieri - Jambeiro	17.962
	12°	Adilerson Fonseca Miranda - Caçapava	15.326
	13°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	14.900
	14°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	14.880
	15°	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	14.303
	16°	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	12.725
	17°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Redenção da Serra	12.637
	18°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	12.351
	19°	José Paulo de Souza - Igaratá	9.517
	20°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	9.495
	21°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.333
	22°	Geraldo José Peretta - Caçapava	8.232
	23°	José Rubens Alves - São José dos Campos	8.177
	24°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.410
	25°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	7.231
	26°	José Marcos Intrieri - Jambeiro	7.217
	27°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	6.542
	28°	Rogério Miguel - Santa Branca	6.050
	29°	João Carlos Alves - São José dos Campos	5.794
	30°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	5.648



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



MADEIRA TRATADA
É ALPINA.
 **(12) 3923-5201**



REALIZE SUA HISTÓRIA COM A VINAC

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
HB20 1.0	R\$ 96.140,00	R\$ 1.842,72
ARGO 1.0	R\$ 97.990,00	R\$ 1.878,18
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

Tabela de Outubro/2026.

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
NISSAN KAIT	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,52
CITY EX	R\$ 136.800,00	R\$ 2.622,06
NOVO KICKS	R\$ 159.990,00	R\$ 3.066,48
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**.

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

