

SMC orienta sobre a importância do acompanhamento profissional durante a safra para melhor qualidade do café

Página 06

Recursos do Funcafé são liberados para produtores

Página 18

Matéria Técnica traz informações sobre os tipos de poda

Páginas 20 e 21



FOLHA RURAL

50

ANOS

DESDE 1970

EDIÇÃO 499 • ANO 50 • JUNHO 2020

★★★★★

COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.

Palavra do Presidente

Os cuidados redobrados com a saúde, devido à pandemia, são um alerta que Carlos Augusto faz a todas as famílias cooperadas. O presidente também comenta sobre a colheita e a liberação dos recursos do Funcafé

Página 02



Certificação ISO 9001

Cooxupé recebe recertificação de qualidade após auditoria externa

Página 04



Distribuição

Cooperados de várias regiões comentam sobre o recebimento das sobras

Página 11



PADRÃO DE QUALIDADE DO CAFÉ É DECISIVO PARA O CAFEICULTOR

Cooxupé mantém Laboratório de Classificação, em Guaxupé e em Monte Carmelo, para avaliação dos lotes recebidos dos cooperados. Confira reportagem especial



Boas práticas no processamento do café são discutidas em live com o especialista Flávio Borém

Página 03



Cooperativa participa de webinar da ABAG sobre os desafios do agro na pandemia

Página 19

Palavra do Presidente



Nesta edição da Folha Rural, abro minha mensagem a vocês cooperados destacando o quanto ainda é importante que nós todos cuidemos de nossa saúde, tendo em vista ainda os efeitos da pandemia do novo coronavírus. Nossa vida é o nosso bem maior e, para isso, os cuidados com a saúde devem ser constantes.

Não é hora de “relaxamento”. Isto porque estamos acompanhando os desdobramentos da pandemia e, infelizmente, os casos de COVID-19 nos estados de Minas Gerais e de São Paulo têm avançado. Em MG, a elevação do número também tem chegado a nossa região, especialmente no interior.

Ainda precisamos nos manter em alerta para proteção de toda nossa família. A Cooxupé, mesmo com suas atividades em andamento, ainda continua com todas as medidas preventivas estabelecidas pelos órgãos de saúde e gostaríamos que todos vocês em casa continuassem a seguir as recomendações, especialmente, aos finais de semana. Sabemos que esta pandemia mexeu demais com a rotina de todos e mais do que nunca gostamos de estar juntos em casa ou no trabalho, mas o momento ainda é de cautela e absoluta atenção. Vamos cuidar do nosso maior patrimônio: nossa vida e a nossa saúde!

A colheita está avançando bem em nossa área de ação e os cafés estão apresentando boa qualidade e bom rendimento. Ainda vale destacar a importância em manter os cuidados necessários com todos os envolvidos, especialmente, os trabalhadores que vêm de fora, de modo que a saúde deles também seja prioridade por conta da pandemia.

É importante dizer também que o Laboratório de Classificação da Cooxupé (Guaxupé e Monte Carmelo) está recebendo os lotes para avaliação do padrão de qualidade das amostras. Os cuidados estão intensificados como a higienização das caixas recepcionadas com as amostras e no momento da avaliação sensorial. Vocês terão mais detalhes na matéria que a Folha Rural preparou para esta edição.

Outra informação que compartilho com alegria é que a Cooxupé recebeu a recertificação de qualidade ISO 9001. Isso mostra que a cooperativa vem tra-

balhando no caminho certo, atendendo aos padrões mundiais de qualidade e sustentabilidade.

Nossas obras que visam melhorias em estrutura em São Pedro da União, Patrocínio e Campos Gerais continuam a todo vapor.

Sobre o mercado, no finalzinho de maio e no mês de junho foi muito tranquilo. As cotações na bolsa de Nova York trabalharam num intervalo bem estreito, com os fundos vendendo, saindo de uma posição comprada e indo para uma posição vendida. Representou um movimento vendedor de mais de 8 milhões de sacas, fazendo os preços do RA1 com 15% recuarem nos últimos 30 dias. O importante é que ainda temos demanda e as ofertas ainda não estão restritas, mostrando uma disciplina exemplar dos cooperados em suas vendas. Temos o inverno pela frente, o início das chuvas de setembro em diante e a avaliação do estado das lavouras ao final desta safra para medir o potencial da safra 21/22. Estes fatores, aliados à recompra de posições vendidas dos fundos, darão movimentos no mercado possibilitando bons negócios. Não podemos perder a atenção e sempre aproveitar as boas oportunidades.

Reconhecemos o importante trabalho feito pelo CNC – Conselho Nacional do Café, em conjunto com lideranças representativas do setor, possibilitando a liberação antecipada e redução nos juros do Funcafé. Sem dúvidas é uma ótima notícia para todos nós produtores.

Para finalizar, gostaria de pedir a todos compreensão. Estamos em um momento muito importante da vida do cafeicultor que é a colheita, por outro lado a pandemia ainda é uma realidade crescente em nossas regiões, que nos trazem muitos transtornos. No entanto, ao seguirmos com responsabilidade as medidas de prevenção e proteção, estamos certos que venceremos mais este desafio. Caras famílias cooperadas lembrem-se: ainda não é momento de “relaxar” a quarentena e o isolamento. Pelo bem de nós todos. Contem conosco, pois estamos contando com vocês!

Carlos Augusto R. Melo
Presidente da Cooxupé

COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA

Matriz em Guaxupé – MG

Unidades Cooxupé:

Alfenas (MG), Alpinópolis (MG), Alterosa (MG), Altinópolis (SP), Andradas (MG), Araguari (MG), Areado (MG), Botelhos (MG), Cabo Verde (MG), Caconde (SP), Campestre (MG), Campos Altos (MG), Campos Gerais (MG), Carmo do Rio Claro (MG), Cássia (MG), Conceição da Aparecida (MG), Coromandel (MG), Guaranésia (MG), Guapé (MG), Guaxupé (MG), Itamogi (MG), Jacuí (MG), Lambari (MG), Monte Belo (MG), Monte Carmelo (MG), Monte Santo de Minas (MG), Muzambinho (MG), Nepomuceno (MG), Nova Resende (MG), Patrocínio (MG), Piumhi (MG), Rio Paranaíba (MG), Santo Antônio do Amparo (MG), São José do Rio Pardo (SP), São Pedro da União (MG), Serra do Salitre (MG), São Tomás de Aquino (MG) e Três Corações (MG)

Escritório de Exportação:

Santos (SP)

Cooperados: 15.383

Funcionários: 2.529

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Carlos Augusto Rodrigues de Melo
Presidente

Oswaldo Bachião Filho
Vice-presidente

Carlos Alberto Paulino da Costa
Dimas Silva Jacob
José Geraldo da Silveira
Lúcia de Fátima Freire Cardoso
Leocarlos Marques Mundim
Luiz Antônio Almeida Basilli
Mário Guilherme Perocco Ribeiro do Valle

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Adelber Vilhena Braga
Ronaldo Miareli
Sérgio dos Reis Oliveira

Suplentes

Adelmir Vidal
Márcio Antônio Fernandes
Robson Ferreira Leite

SUPERINTENDENTES

José Eduardo Santos Júnior
José Roberto Corrêa Ferreira
Lúcio de Araújo Dias
Mário Panhotta da Silva
Maurício Ribeiro do Valle

50 ANOS

Tiragem: 15.000 exemplares
R. Manoel Joaquim Magalhães Gomes, 400
Caixa Postal 104 – Guaxupé (MG)
CEP 37.800-000

Mirene Benincasa | MTB 41.258
Jornalista Responsável
e-mail: mirene@phideias.com.br

Colaboraram nesta edição
Queila Panhotta, Gabriela Virdes,
Angelo Sastre e Samia Borges

COORDENAÇÃO

Jorge Florêncio Ribeiro Neto
Departamento de Comunicação e Marketing

Telefone: (35) 3696-1025 | 3696-1032
Telefone Geral: (35) 3696-1000
Home page: www.cooxupe.com.br

AUTORIZAÇÃO: Permite-se a reprodução total ou parcial de matérias desta edição, desde que não desfigurem os textos e as fontes sejam citadas.

www.cooxupe.com.br

Café especial requer boas práticas no processamento

As ações que podem ser tomadas pelo produtor em relação ao transporte, regulagem e higienização de equipamentos são fundamentais para garantir a qualidade e evitar a contaminação dos lotes

O capricho e as boas práticas no processamento do café são fundamentais para alcançar e manter as características e padrões necessários para a classificação de “especial”. As orientações que estão relacionadas ao transporte, regulagem e higienização de equipamentos para garantir a qualidade e evitar contaminações foram abordadas pelo professor Flávio Borém, da UFLA (Universidade Federal de Lavras), durante videoconferência destinada aos cooperados, organizada pela Cooxupé, no mês de junho.

A iniciativa tem o objetivo de estimular e auxiliar no processo da produção de cafés especiais proporcionando melhor qualidade na safra, melhor gerenciamento da propriedade e maior rentabilidade.

De acordo com o professor Flávio Borém, da UFLA (Universidade Federal de Lavras), o processamento do café envolve pequenas ações que podem ajudar a aumentar a uniformidade e reduzir os riscos de contaminação.

“É importante otimizar os recursos para minimizar os riscos. Esse cuidado não exige muito investimento, mas a adoção de boas práticas e comportamentos que auxiliem no processamento adequado”, afirma Borém.

Tudo começa com a separação dos talhões para identificar quais têm maior potencial para cafés especiais. Cafés de diferentes talhões não devem ser misturados. Depois vem a decisão do momento de iniciar a colheita. O café tem que ser colhido com o máximo possível de frutos maduros. Para determinar o ponto ideal, para fazendas que fazem cereja descascado, a recomendação é que iniciem a colheita com até 30% de verdes, incluindo os frutos verde-cana; já para fazendas que fazem o café natural, devem iniciar a colheita com até 15% de frutos verdes e verde-cana. Desta forma, será possível obter o maior percentual de frutos maduros e frutos passa, evitando que muitos frutos sequem na planta e que caiam no chão, perdendo sua qualidade.

O especialista observa que entre os cuidados necessários, um fator de destaque que envolve os aspectos culturais durante o período de colheita é o risco de o café permanecer muito tempo na roça.

“Após a colheita e abanação, o fruto deve ser acondicio-

nado em sacos ou carretas e ser transportado imediatamente para o processamento. Em locais mais frios, o café pode aguardar até 6 horas, mas com o clima quente o recomendado é que o processamento ocorra em até 4 horas”, orienta o professor.

Na etapa de recepção do café para o processamento também é importante que o produtor adote cuidados simples, como processar os lotes separadamente com base nos critérios de estratificação das lavouras por ambiente e genótipo.

“O controle dos cafés separados por lotes deve ter continuidade na recepção, já que existem riscos de contaminação em todo processamento. Além disso, é essencial manter a moega higienizada para receber os lotes”, ressalta Borém.

Outros fatores necessários para minimizar os riscos de queda da qualidade e que devem ser inseridos nas boas práticas envolvendo o processamento do café são as manutenções, regulagens e higienização dos equipamentos e máquinas utilizadas.

De acordo com o professor, o processo de secagem do café também interfere na qualidade, que precisa ter cuidados para manter sua composição e suas características. No terreiro, o café deve iniciar a secagem em camadas mais finas, quando o fruto perde água mais facilmente, ocorrendo uma secagem mais rápida. Depois, as camadas devem ser engrossadas, para que o fruto perca água de forma mais len-

ta. Quando a secagem é feita no secador, o café não pode ser seco em temperaturas muito altas para preservar sua qualidade. Considerando a temperatura da massa de café, para cafés naturais especiais e café em pergaminho, não ultrapassar 40° C, para cafés naturais commodities, não ultrapassar 45° C e para cafés verdes, não ultrapassar 35° C.

Após a secagem é importante que os lotes de cafés especiais passem por um período de descanso de pelo menos 30 dias antes do beneficiamento. Este período vai proporcionar maior uniformidade do lote e, conseqüentemente, melhorar sua qualidade.

“Para ter um bom indicador o nível de umidade deve estar entre 10,8% e 11,2%. Recomendo que esteja em 11%. Da mesma forma, não deve ter café descascado no terreiro e os cafés devem ter uma coloração uniforme verde-azulada e sem manchas”.

Principais ações para boas práticas no processamento do café:

Transporte: máximo de 6 horas;

Moega de recepção: manter limpa e evitar mistura de lotes;

Abanador: remover impurezas leves;

Lavador: remover boia do cereja mais verde;

Separador de verdes: 10% de cereja no verde;

Despolpador: evitar danos no pergaminho;

Desmucilador: evitar danos no pergaminho;

Higiene: ponto crítico para a produção de cafés especiais, que precisa ser observado em todas etapas do processamento.

As apresentações completas do professor Flávio Borém também estão disponíveis no Youtube. O tema sobre boas práticas para o processamento do café pode ser visto no endereço <https://www.youtube.com/watch?v=-YraZfY3GtU>, já sobre a secagem de café pode ser consultado no endereço: <https://www.youtube.com/watch?v=YLp6l9cMjmQ>.



Falecimentos



✝ MÁRIO RIBEIRO DA CUNHA

Faleceu no dia 25 de maio, aos 53 anos, Mário Ribeiro da Cunha. Cooperado de Alpinópolis desde maio de 2011, era proprietário dos sítios Colônia e Cafundó. Deixa a esposa Neuza Maria de Lima Cunha, os filhos Ricardo Cunha e Ana Paula Cunha e a neta Tayane Cunha.

Mensagem da família: “Mário era especial e sempre fazia o bem sem olhar a quem! Sempre generoso com a família e os amigos. Seu caráter e o bom nome marcavam o coração de todos por onde passava. Sentiremos saudades!”



✝ AMÉLIA GUEDES DE SOUZA

Faleceu no dia 07 de junho, aos 86 anos, Amélia Guedes de Souza. Cooperada de Monte Belo desde maio de 2000, era viúva e proprietária do sítio Barra Aberta. Deixa os filhos Deylson José de Souza e Dália Helena Guedes de Souza.

Mensagem da família: “Uma mulher que veio do nada e conquistou o mundo, um grande exemplo de honestidade, humildade e caráter. Uma mulher forte e íntegra, com um coração que não cabia no peito. Quem teve o privilégio de conviver com ela, com certeza levou consigo grandes ensinamentos. Hoje ela nos deixou com um coração apertado, mas além disso deixou muitas boas lembranças e grandes lições para uma vida toda. Vai com os anjos, vai em paz! Eternas saudades de seus filhos, netos, nora, genro e bisneto”.



✝ MARCOS FERRAZ MIRANDA

Faleceu no dia 1º de junho, aos 86 anos, Marcos Ferraz Miranda. Cooperado de Guaxupé desde maio de 1977, era proprietário da Fazenda Paineira. Deixa a esposa Elça Maria Miranda e os filhos Paulo, Elena e Marcos, além da procuradora e filha do coração Onair Donizete Justino Barbosa.

Mensagem da família: “Homem de trabalho, ímpoluto no seu caráter e nas suas normas de vida. Ele era por índole um democrata, um paradigma e um exemplo às gerações, presente e futuras. Quem dele se acercasse encontraria na sua personalidade simples e acolhedora toda a amplitude dos sentimentos bons, todo aquele amor cristão pelo próximo. Homem do lar, alongou uma tradição de honradez e de piedade cristã que é o solário de sua família. Assim, soube dar aos seus aquela doçura do diálogo manso e bom em que as vozes ressoam do coração marcando atitudes amplas de bondade, de amor e de compreensão”.

(Homenagem extraída do site: <https://correiosudoeste.com.br/noticia/1491/NOTA-DE-FALECIMENTO-%E2%80%93-MARCOS-FERRAZ-MIRANDA>)

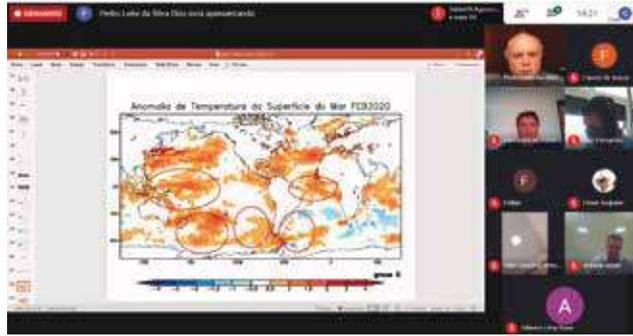
Próximo trimestre deve seguir com tempo seco

Os dados analisados e apontados pelo professor Pedro Leite da Silva Dias preveem que nos primeiros dias de julho deve ocorrer uma queda de temperatura, mas sem características de geada

As perspectivas climáticas para o próximo trimestre, formado pelos meses de julho, agosto e setembro de 2020, apontam período seco, com chuvas abaixo da média histórica, e de um clima com características de inverno rigoroso com baixas temperaturas.

As estimativas foram apontadas pelo professor Pedro Leite da Silva Dias, durante videoconferência promovida pela Cooxupé no dia 25 de junho, após analisar uma série de dados de diferentes fontes de observação meteorológica do Brasil e do exterior.

“Os próximos meses devem apresentar temperatura baixa e tempo seco, com chuva abaixo do normal na região sudeste. A tendência é que os índices de normalidade voltem em outubro e novembro nas regiões de São Paulo e sul de Minas Gerais”, diz Dias. De acordo com o professor é importante ter um cuidado especial nos primeiros dez dias do mês de julho, quando deve ocorrer



Pedro Dias aponta perspectivas sobre o clima em palestra online

uma sequência de frentes frias.

“Deve ocorrer uma queda de temperatura nos primeiros dez dias de julho em virtude de uma sucessão de frentes frias, com possibilidade de chuvas, mas sem características de geadas confirmadas”, ressalta o especialista.

Os dados apresentados pelos diferentes institutos no Brasil e no exterior mantêm os indicadores que apontam para a formação do fenômeno “La Niña”, que consiste na diminuição da temperatura da superfície das águas do Oceano Pacífico Tropical Central e Oriental, mas com uma fraca potência.

“No período entre outubro e novembro, os dados apontam para uma expectativa próxima à normalidade”, afirma Dias.

Cooxupé recebe recertificação de qualidade ISO 9001

A aprovação do sistema de gestão, realizado por meio de auditoria externa, reforça a credibilidade do trabalho junto aos cooperados e clientes nos mercados nacional e internacional

A Cooxupé recebeu a recertificação do Sistema de Gestão ISO 9001, implantado desde 1998, após uma auditoria externa realizada pelo auditor Paulo Rubens, da empresa certificadora DNV, ocorrida entre os dias 02 a 05 de junho, envolvendo os processos de recebimento, armazenamento, classificação, compra, processamento, venda e embarque de café cru nas unidades de Guaxupé, Santos e Monte Carmelo.

A ISO (International Organization for Standardization) é uma organização internacional de padronização, com sede em Genebra (Suíça), responsável por normas e padrões adotados mundialmente. No Brasil, é representada pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A cooperativa adota o Sistema de Gestão ISO 9001:2015, credenciado pelo RVA (Holanda) e INMETRO (Brasil), e a última recertificação havia ocorrido em 2018.

Devido às medidas adotadas para prevenir a contaminação em meio à pandemia do COVID-19, a auditoria foi realiza-

da, excepcionalmente, de forma remota, respeitando todas as normas de saúde e segurança, além de atender a todos critérios normativos definidos para garantir a integridade e prazos dessa certificação a nível mundial.

No relatório de fechamento da auditoria foi apresentado um excelente resultado, não havendo inconformidade.

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, ressalta que a cooperativa oferece uma estrutura para dar suporte aos cooperados por meio de programas de sustentabilidade, assistência técnica e fornecimento de insumos e máquinas, visando a participação no mercado de forma competitiva. “A recertificação é uma conquista de todos, já que o sistema é mantido por meio do comprometimento dos colaboradores envolvidos e membros da direção, que buscam a melhoria contínua e a realização de um trabalho de excelência para nossos cooperados e clientes”, diz Melo.



Há **23 anos** no segmento de fertilizantes e atuando nas principais áreas cafeeiras do país.

CONHEÇA NOSSAS LINHAS



VIÇA CAFÉ

Líder do segmento de fertilizantes foliares para lavoura cafeeira. É o fertilizante mais utilizado e recomendado para o café.

BR SOLO

Sua formulação é adequada às diversas culturas com solubilidade gradativa de seus nutrientes.

CICLUS

O Ciclus tem uma liberação gradativa e prolongada, possibilitando maior uniformidade da distribuição do nitrogênio à planta.

Av. Alberto Vieira Romão, n325
Distrito Industrial - Alfenas-MG

www.cafebrasil.ind.br

☎ 35 3292-3377

📱 f

MANDE AS PRAGAS E A FERRUGEM DO CAFÉ PARA OUTRA DIMENSÃO



Molécula exclusiva e inédita no Brasil



Maior controle e residual para bicho-mineiro, ferrugem e cigarra do café



Aplicação via solo com alta sistemicidade

CHEGOU SPIRIT SC

impulsa

MOVIDO A

DINO

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

Spirit SC

IHARA
Agricultura é a nossa vida

Acompanhamento da safra é fundamental para alcançar alta qualidade do café

SMC aumenta sinergia com o corpo técnico da Cooxupé e se aproxima cada vez mais dos cooperados e cooperadas



Qual o ponto de maturação ideal para se iniciar a colheita? Como devo secar o café? Quais as práticas que elevarão a qualidade do produto final? Muitas dúvidas acabam surgindo quando o assunto é a busca pela alta qualidade. Segundo Felipe Mesquita, novo membro do desenvolvimento técnico da equipe SMC e Cooxupé, esses questionamentos só apontam ainda mais o interesse dos cooperados pela cafeicultura diferenciada.

“Tenho visitado algumas propriedades, sempre tomando todos os cuidados necessários, para me apresentar e orientar aos produtores quanto ao trabalho de se produzir cafés especiais. Tenho notado que todos estão tendo um olhar mais cuidadoso e com interesse por implementar melhorias na sua produção”, afirma Mesquita.

As visitas técnicas são ações fundamentais da Cooxupé ao longo do ano, principalmente durante a safra. Todos os profissionais participam de cursos e palestras voltados exclusivamente para as boas práticas de produção a fim de repas-

sarem as informações aos produtores, que colocarão a teoria em prática. Para Felipe, que tem focado sua atenção nos cafés especiais, o comprometimento com a alta qualidade por parte de toda a equipe é importante não só no âmbito financeiro, mas também nos relacionamentos.

“Com estas visitas, buscamos estreitar os laços entre Cooxupé, SMC e cooperados. Para mim, é interessante e gratificante poder acompanhar de perto a evolução nas propriedades e o desenvolvimento dos cafés



Acompanhamento técnico ajuda produtor a obter mais qualidade em sua produção

especiais. É preciso estar próximo para compreender melhor os vários fatores que podem ter relação com a qualidade do café, de acordo com cada microrregião onde a Cooxupé atua”, considera.

Todos os cafés detectados pelo controle de qualidade Cooxupé e SMC, atingindo pontuação igual ou superior a 83, poderão ser comercializados com um valor agregado. Os que forem depositados até o dia 19 de setembro deste ano terão a oportunidade de participar da premiação do programa Especialíssimo, previsto para acontecer em outubro deste ano.

“Vale destacar aqui o empenho da Cooxupé e da SMC em desenvolver durante estes últimos 4 anos um programa que permita aos cooperados adquirirem conhecimento, capacitação e mais oportunidades de bons negócios. Sem dúvidas, aqueles que já participaram do programa se sentem ainda mais orgulhosos da atividade, aumentando a rentabilidade. E há aqueles que estão buscando alcançar o mesmo”, conclui Mesquita.



Elevar a qualidade dos cafés em sua safra é uma escolha. Os melhores despoldadores em diversos tamanhos e versões. Todos ZERO água.



PA-ECOZERO/6

Toda qualidade do despoldamento ZERO água Palini Alves na medida certa para pequenos produtores.



LANÇAMENTO

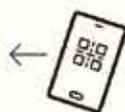
PA-ECOMÓVEL

Estação móvel de despoldamento conjugado. Uma plataforma completa e móvel, para realizar o despoldamento dos próprios cafés ou de terceiros.



PA-ECOZERO/12

Maior rendimento para dar a grandes safras mais qualidade e valor agregado.



Escaneie com seu celular e conheça todas vantagens dos despoldadores Palini Alves.



sempre à frente

www.palini Alves.com.br

Instagram: palini Alvesoficial Facebook: palini Alves YouTube: Palini Alves

COM VOCÊ PARA FAZER O SEU MELHOR.

As motosserras STIHL estão sempre com você, seja qual for o trabalho ou atividade. Uma parceria para você ter qualidade, potência e tecnologia para dar o seu melhor. E para oferecer vantagens especiais para você levar a sua:

**COMPRE UMA MS 250 E GANHE
UM MISTURADOR DE COMBUSTÍVEL.**



*Grátis 1 misturador de combustível na compra de uma motosserra MS 250. Condição válida até 30/09/2020 ou enquanto durarem os estoques, apenas nos pontos de venda STIHL participantes.



@STIHLBRASIL



@STIHL OFICIAL



STIHL BRASIL



STIHL BRASIL OFICIAL

STIHL.COM.BR



STIHL

Padrão de qualidade do café é definido pelos Laboratórios de Classificação

Processo de análise física e sensorial estipula as características e atributos de cada lote de café, que não é identificado com o nome do produtor; Garantia de imparcialidade na avaliação

Os processos de classificação e degustação visam avaliar cada lote de café, quanto ao aspecto, percentual de catação, impurezas, umidade e principalmente a bebida que vai do estritamente mole ao rio zona, passada por diversos paladares. A classificação, como chamamos, permite a padronização, que no caso da Cooxupé são os RAs. “Com os padrões atendemos aos diferentes clientes para formação de seus blends, de acordo com as necessidades e exigências dos consumidores pelo mundo todo”, explica o superintendente comercial da cooperativa, Lúcio de Araújo Dias.

O trabalho de classificação realizado pelos Laboratórios localizados em Guaxupé e Monte Carmelo é responsável pela manutenção do padrão e da qualidade do café produzido pelos mais de 15 mil cooperados da Cooxupé.

No laboratório em Guaxupé são avaliadas e classificadas as amostras dos produtores da região do Sul de Minas e da Média Mogiana de São Paulo, já na unidade de Monte Carmelo são encaminhadas as amostras dos cooperados do Cerrado Mineiro.

De acordo com o gerente de classificação da unidade de Monte Carmelo, Antônio César Gonçalves Correa, a centralização do processo é de extrema importância para garantir a referência do padrão de classificação.

“A centralização do Laboratório de Classificação garante a padronização e a qualidade do café, beneficiando o produtor por meio de uma melhor remuneração, além de nossos clientes que reconhecem as características e diferenciais do produto oferecido”, ressalta Correa.

ESTRUTURA

Os laboratórios de classificação, por meio da adaptação aos protocolos de boas práticas e adotando as medidas preventivas para garantir a segurança dos colaboradores no período da pandemia da Covid-19, seguem normalmente com as atividades.

Para alcançar esse objetivo e manter a rotina dos trabalhos, os processos de classificação contam com a pulverização de todas as caixas recebidas e os profissionais envolvidos, além da constante higienização das mãos, utilizam luvas durante o seu manuseio.

Além disso, houve uma importante mudança na mesa de prova. Já que duas pessoas têm acesso às mesmas taças, o processo está sendo feito com o uso de duas colheres: uma que vai na taça e a outra que vai à boca do provador.

Neste ano, a equipe de classificação na unidade de Guaxupé conta com 41 pessoas, sendo 11 provadores. Já em Monte Carmelo, o grupo é formado por 8 profissionais, sendo 5 provadores.

Ronaldo Donizetti da Costa, coordenador da Classificação de café em Guaxupé, observa que este trabalho é fundamental para atender às demandas do mercado. “O principal objetivo da Classificação é descobrir as características e atributos de cada lote de café destinando-os ao mercado. Com a classificação definida, após a comercialização dos lotes, estes são instruídos para compor os embarques de acordo com o pedido e exigência de cada cliente”, aponta.

O coordenador ainda acrescenta que é importante a preservação dos lotes para garantir um resultado mais seguro. “A nossa dica para os cooperados é que ao detectar problemas em um lote, não misture o café para um lote não prejudicar outro total”, orienta.



Processos da classificação estabelecem padrão de qualidade do café

PROCESSO DA CLASSIFICAÇÃO

A classificação na Cooxupé é extremamente criteriosa, já que todos os processos envolvidos desde a armazenagem, transferências para as usinas, preparo, ligas e embarques são feitos com base nos lotes classificados no momento da entrega pelo cooperado e entrada nos armazéns da Cooxupé.

Dessa forma, quando o café chega aos armazéns da Cooxupé, ele é descarregado e passa pelo processo de embegamento, quando é retirada a amostra representativa do lote e registrado um código de barras que, até a sua análise, será a única identificação.

Ao sair dos armazéns, as amostras são colocadas em caixas identificadas por núcleos, em diferentes cores, que possuem um QR Code para permitir o rastreamento via internet até chegar ao laboratório. Este sistema garante mais segurança, agilidade e controle nos processos.

Durante a classificação no laboratório, a amostra passa por duas etapas, sendo que a primeira é medir a umidade, marcada automaticamente no lote via sistema. Logo a seguir inicia-se o processo de classificação física,

em que são analisados cor e aspecto de cada lote recebido, separando os defeitos e medindo o percentual de cação.

A segunda etapa envolve a avaliação sensorial. Para isso, a amostra é torrada, moída e dividida em 7 xícaras e levadas para a mesa de prova, onde é colocada água quente. Quando a temperatura alcança 50 graus é feita a homogeneização da efusão, retirada a espuma e a dupla de provadores degustam cada uma das 7 xícaras para estabelecer a bebida.

Caso haja qualquer dúvida entre eles, o gerente é chamado para arbitrar. Dessa forma, é definido o padrão ao qual o lote pertence por meio de uma combinação de todas as etapas da classificação.

CAFÉS ESPECIAIS

Os lotes com atributos diferenciados são separados e encaminhados para a SMC (Specialty Coffees), empresa integrada à Cooxupé que comercializa e fornece cafés especiais, onde passa novamente pelas etapas física e sensorial para verificar se atendem aos requisitos do Programa Especialíssimo e se poderão ser aproveitados como café

especial. Em caso positivo, os lotes são classificados como GM para os naturais ou GMC para os cerejas descascados. O cooperado é procurado e, se for do seu interesse, poderá vender diretamente à SMC.

Na unidade de Classificação em Monte Carmelo também é realizada a avaliação do Programa AAA Sustainable Quality, da Nespresso, onde são identificados atributos como coloração, corpo, doçura e sabor. Os lotes identificados como 2NP são utilizados nos embarques para a Nespresso.

DEFEITOS DO CAFÉ

É durante o processo de classificação física, que os defeitos do café são identificados e lançados na ficha do produtor, o que irá definir a sua precificação. “Quanto menos defeitos, mais valor terá aquele café”, explica Costa. “Além disso, essas informações são muito importantes para o cooperado, pois a partir delas ele pode corrigir ou melhorar a sua colheita, secagem e beneficiamento”, completa o coordenador da Classificação em Guaxupé.

Confira na tabela, abaixo, os principais defeitos que o café pode apresentar e os motivos que os ocasionaram.

DESCRIÇÃO DOS GRÃOS



GRÃO PRETO

Grãos secos na planta ou no solo expostos à ocorrência de fermentações indesejadas e infecções microbianas.



GRÃO PRETO VERDE

Fermentação dos grãos verdes ou exposição destes a altas temperaturas durante a secagem.



GRÃO ARDIDO

Ocorrência de processos fermentativos antecedendo a formação do defeito preto.



GRÃO VERDE

Colheita de frutos imaturos.



GRÃOS BROCADOS

Ataque da broca do café (*hypothenemus hampei*) na lavoura e no armazém.



GRÃOS CONCHAS E MIOLO DE CONCHAS

Influência genética ou possíveis alterações fisiológicas.



GRÃOS ESMAGADOS

Má utilização de tratores e motos no terreno.



GRÃOS QUEBRADOS

Má regulagem dos equipamentos e máquinas de benefício e/ou seca excessiva dos grãos.



MARINHEIRO

Permanência do pergaminho devido à má regulagem da máquina de beneficiamento.



COCO

Falha no descascamento por má regulagem da máquina de beneficiamento.



CASCAS

Fragmentos de cascas secas não retirados durante o beneficiamento devido à má regulagem da máquina.



PAUS

Fragmentos do ramo do cafeeiro não retirados durante o beneficiamento.



PEDRAS

Principalmente fragmentos de terreno não retirados durante o beneficiamento.

PERFORMANCE
QUE SÓ QUEM É
REFERÊNCIA MUNDIAL
EM NUTRIÇÃO DE SAFRAS
PODE OFERECER.

K:Mag[®]

Exclusivo
Mosaic
Fertilizantes

+2,2
sc/ha*

RESULTADOS COMPROVADOS.
SE É MOSAIC FERTILIZANTES,
FAZ TODA A DIFERENÇA:



MAGNÉSIO DE
ALTA SOLUBILIDADE



PRODUTIVIDADE
COM QUALIDADE



NUTRIÇÃO
BALANCEADA

SAIBA MAIS EM WWW.KMAG.COM.BR [f/NUTRICAODESAFRAS](https://www.facebook.com/nutricaoesafra) [@/NUTRISAFRAS](https://www.instagram.com/nutrisafra)

CONHEÇA OS OUTROS
PRODUTOS DE PERFORMANCE
DA MOSAIC FERTILIZANTES

Aspire

MicroEssentials

Mosaic[®]
Fertilizantes

*MÉDIA DE INCREMENTO DE PRODUTIVIDADE NA CULTURA DO CAFÉ OBTIDA COM A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO K-MAG[®] NO BRASIL, NOS ÚLTIMOS TRÊS ANOS (2017/2018/2019).

Distribuição histórica de R\$ 77,1 milhões chega aos cooperados

Produtores têm acesso ao valor que vem das sobras de 2019 e do Programa de Restituição

Os resultados do ano passado da Cooxupé e o Programa de Restituição por Idade implantado em dezembro permitiram à cooperativa registrar uma distribuição inédita de R\$ 77,1 milhões aos cooperados.

Importante lembrar que o recebimento de cada produtor varia de acordo com a proporção das operações específicas realizadas com a Cooxupé no decorrer do ano seguindo as regras estatutárias da cooperativa.

A Folha Rural ouviu cooperados durante o recebimento dos valores. Quer saber a opinião deles? Acompanhe!

Foi muito bom, uma satisfação. O valor da sobra foi um número muito expressivo diante da atual situação que estamos vivendo de retração da economia. A Cooxupé como sempre demonstra total transparência nos resultados e quanto mais fidelidade dos cooperados, mais retornos teremos

JOSÉ RAIMUNDO PEDROZA NETO
COOPERADO DE GUAXUPÉ



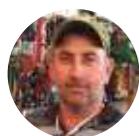
A Cooxupé é uma das poucas empresas que trabalham diretamente com os cooperados, trazendo benefícios que geram maior motivação aos produtores a depositar o seu café com confiança e fidelidade, pois sabemos o quanto isso irá agregar mais valor ao nosso produto. A cooperativa é parceira do cooperado, trabalha com clareza e nos deixa contentes com os resultados do trabalho feito com excelência e eficiência

ODAIR JOSÉ DE ALMEIDA
COOPERADO DE CARMO DO RIO CLARO



Há bastante tempo trabalho junto com a Cooxupé e a distribuição das sobras significa a seriedade e transparência em sua administração. Parabéns à Diretoria e que continue assim. O caminho certo é esse!

ADILSON MANOEL TERRA
COOPERADO DE ALTEROSA



Em tempos tão difíceis, é muito importante o reconhecimento pelo árduo trabalho do produtor de café, é um estímulo

LUIZ CARLOS VIEIRA
COOPERADO DE NOVA RESENDE



Com sua gestão séria e comprometida, acredito que esta distribuição significa o reconhecimento da cooperativa ao trabalho de nós cooperados, em contrapartida à nossa participação, fidelidade e confiança em nossa Cooxupé

ALEXANDRE BOTELHO PINTO
COOPERADO DE LAMBARI



Mais um ano de muito trabalho e competência que evidenciam a solidez da nossa Cooperativa. Resultados excelentes que já se tornaram rotina, mesmo em anos atípicos como o que temos vivido, e que consolidam cada vez mais a força do cooperativismo. Distribuição recorde de sobras, transparência e confiabilidade. Parabéns a toda a diretoria, colaboradores e a todos os cooperados

SÉRGIO ROBERTO REIS
COOPERADO DE COROMANDEL



Quanto à distribuição de lucros, mostra que a gestão da cooperativa está sendo eficiente e nos leva ainda mais para dentro da Cooxupé pela confiança que gera aos cooperados

GLÊNIO PENA
NAVES DE OLIVEIRA
COOPERADO DE MONTE CARMELO



Tivemos uma alta temporária do café, porém muitos produtores já não tinham café em estoque. Para nós cooperados, estes créditos das sobras chegaram em uma ótima hora

ANTÔNIO CARLOS RIBEIRO
COOPERADO DE CABO VERDE



Esse dinheiro que recebemos vem agregar valor ao nosso café. É a parceria de muito trabalho, confiança, respeito e transparência entre a Cooxupé e seus cooperados. Todos estão de parabéns pelo excelente resultado que tivemos em 2019

ADELMIR VIDAL
COOPERADO DE ARAGUARI



Quando cooperados, colaboradores e fornecedores trabalham em harmonia, o cooperativismo mostra a sua grandeza. E o resultado desse belíssimo trabalho é a distribuição de R\$ 77,1 milhões. Um feito histórico!

EDUARDO LANA DA CRUZ
COOPERADO DE SERRA DO SALITRE



Foi um dinheiro que não estava contando com ele, serviu para iniciar a colheita. Além disso, temos o dinheiro que vai para nossa cota capital

ANTÔNIO ALTAMIR MIRANDA
COOPERADO DE ALPINÓPOLIS



A grande importância da distribuição de sobras e dos benefícios, com base no resultado do exercício de 2019, além de agregar ao valor da saca comercializada, reforça o caixa do cooperado no momento da colheita de 2020, nos incentivando ao cooperativismo, demonstrando a seriedade da Diretoria na condução do destino de nossa Cooperativa. Também demonstra o respeito aos princípios e valores cooperativistas. O resultado positivo de nossa cooperativa vem de uma administração séria e da fidelidade de nossos cooperados. "Cooperando somos mais COOXUPÉ". Juntos somos mais fortes!

ANDRÉ CLÁUDIO DE FIGUEIREDO
COOPERADO DE AREADO



Com esta distribuição, a Cooxupé colabora para uma melhoria na receita do produtor, intensificando cada vez mais a parceria entre ambos

HISSATO OBA
COOPERADO DE ALFENAS



Quando recebemos as sobras dos resultados do ano anterior, significa que nossa cooperativa está no caminho certo! Colhendo como planejado. E principalmente, no momento de crise que estamos passando, ver uma cooperativa distribuir dinheiro é uma grande alegria para o produtor. E hoje também sinto muito orgulho de ser uma das mulheres que trabalham com café e vivem do café

CLEUZA DE ÁVILA PEREIRA
COOPERADA DE CAMPESTRE



É uma forma de a Cooxupé reconhecer os cooperados que depositam e vendem seu café com ela. Fico muito satisfeito porque, quando menos espero, recebo o dinheiro que sempre vem em boa hora

LORÊNIO ALVES
COOPERADO DE ALTEROSA

Indicadores



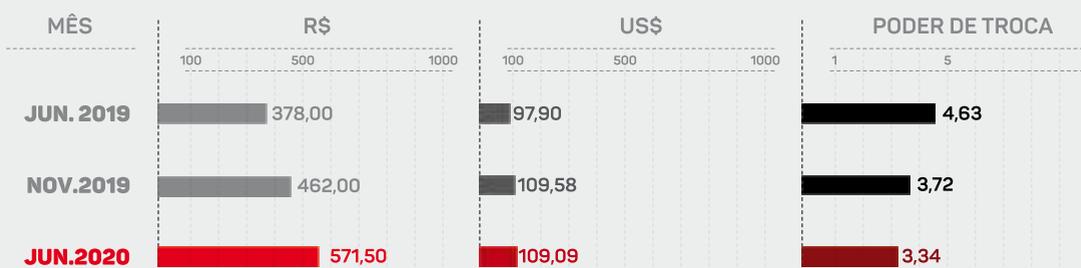
CAFÉ

O preço do café teve uma queda no mês de maio, trabalhando em torno de 100 centavos de dólar por libra peso e encerrou o mês cotado a 96,30 com -2,83% de queda. Este início de safra se favoreceu com as boas condições climáticas e baixo risco de geadas. Apesar da queda do café, o nível do câmbio permitiu que o produtor fizesse bons negócios. A expansão do vírus ainda é a principal preocupação, deixando muitas incertezas no mercado sobre o rumo que a economia mundial pode tomar. Além de trazer uma redução de quase 10% do consumo do café em todo o mundo. O café fino da Cooxupé encerrou o mês cotado entre R\$510,00 e R\$592,00.



PODER DE TROCA:

Sacas necessárias para adquirir 1 t de 20-05-20



ARROZ



O boletim informativo do Cepea afirma que os preços de arroz em casca no Rio Grande do Sul voltaram a registrar elevação depois de recuarem na primeira quinzena de junho. Pesquisadores afirmam que a alta está atrelada ao reajuste dos valores pedidos por vendedores, devido aos novos avanços do dólar frente ao Real - de 9 a 16 de junho, o dólar subiu mais de 7%.

PODER DE TROCA:

Sacas necessárias para adquirir 1 t de 04-14-08 + zinco

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	43,95	11,38	32,61
nov/19	46,82	11,11	28,83
jun/20	61,35	11,71	25,10



LEITE

A instabilidade trazida pela pandemia faz o mercado de leite e derivados ser guiado pela volatilidade. O que vale hoje pode não valer amanhã. E a tarefa de projetar um cenário futuro ficou ainda mais complicada. A expectativa da indústria é de que o atual patamar de preços se mantenha pelos próximos meses, o que ajudaria na recuperação do setor. Com oferta e demanda, neste momento, reguladas, a definição virá do apetite.



PODER DE TROCA:

Litros necessários para adquirir 1 t de ração 22% AE

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	1,62	0,42	716,05
nov/19	1,47	0,35	875,71
jun/20	1,39	0,27	1069,78

MARISPAN É essencial PRA VOCÊ

que precisa de acessórios práticos e de qualidade, independente da marca ou modelo do trator!

A plaina enleiradora é ideal para enleiramento de materiais leves como café e cama de aviários ou para movimentação do esterco do gado, sem danificar o piso.



MARISPAN
IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

marispan.com.br  [/marispan](https://www.facebook.com/marispan)  [/marispan_1972](https://www.instagram.com/marispan_1972)

Conheça mais sobre os acessórios Marispan acessando o QRCode ao lado com a câmera do seu celular:



1 - DATA DE REFERÊNCIA: 16/06/2020 • 2 - Café preço médio RA 1 COOXUPÉ • 3 - Os volumes são líquidos recebidos pelo produtor
 4 - Dólar: Câmbio Flutuante - preço de compra R\$ 5,239 (No caso do leite, descontar frete e Funrural). • 5 - Cooxupé: Adrielli Luana de Souza Pereira (café) e Thaisi Duarte Menabo da Silva (milho)



MILHO

O mercado de milho segue registrando preços pouco alterados, pressionado pela oscilação do dólar, expectativas no avanço da colheita safrinha no Brasil e safra americana. O Brasil exportou nas primeiras semanas de junho uma média de 39.982,2 toneladas de milho, 92,94% menor que o mesmo período no ano de 2019. O volume exportado vai ganhar força a partir do mês de junho e agosto, com o aquecimento da colheita e entrega dos contratos. Estima-se que o Brasil deve exportar em média 30 a 35 milhões de toneladas de milho em 2020.



FEIJÃO



Mesmo com o pico da safra de feijão carioca no Paraná, os preços não devem ceder, segundo Marcelo Lüders, presidente do Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses (Ibrafe). A razão é que muitos produtores do Estado colheram 20%, 30% do que esperavam, alguns, inclusive, perdendo as lavouras. Ele explica que desde o início do ano a previsão era de que os meses de março, abril e maio haveria uma oferta menor do produto, mas agora isso deve se estender até parte de julho.



SOJA

Depois de comercializar um volume recorde de soja da safra 2019/20 e chegar ao início do segundo semestre com mais quase 90% da oleaginosa comprometida, a safra 2020/21 não deverá ficar muito longe disso. O mês ainda é maio de 2020 e o Brasil já tem, segundo analistas e consultores de mercado, mais de 30% de sua nova temporada comercializada. Resta saber, se os negócios registrarão um ritmo tão intenso nos próximos meses. O maior combustível para o avanço tão rápido e antecipado da soja foi o dólar.



CANA-DE-AÇÚCAR



Apesar da maior produção de açúcar nesta safra 2020/21 em relação à anterior, as cotações do cristal estão superiores nesta temporada. Pesquisadores do Cepea afirmam que o aumento do volume direcionado para as exportações tem contribuído para a sustentação dos valores domésticos neste ano. Segundo a Unica, nos dois primeiros meses da atual safra (abril e maio/20), usinas do estado de São Paulo produziram 5,590 milhões de toneladas de açúcar, 66,53% superior ao registrado em igual período do ano passado (3,357 milhões de toneladas).



CARNES

A tendência é de alta para os preços do frango vivo e da carne de frango no atacado, de acordo com a consultoria Cogo - Inteligência em Agronegócio. A projeção se apoia na demanda interna mais firme e o bom desempenho das exportações no acumulado de 2020. Nos últimos 30 dias, as cotações do frango vivo registram uma forte alta de 13,3% nos últimos 30 dias, acumulando um incremento de 6,3% entre janeiro e junho de 2020. Nos últimos 12 meses, entretanto, há um recuo nominal de 0,9%.



PODER DE TROCA:
 Sacas necessárias para adquirir
 1 t de 04-14-08 + zinco

PODER DE TROCA:
 Sacas necessárias para adquirir
 1 t de 04-14-08

PODER DE TROCA:
 Sacas necessárias para adquirir
 1 t de 00-20-10

PODER DE TROCA:
 Toneladas necessárias para adquirir
 1 t de 18-00-27

PODER DE TROCA:
 Quilos necessários para adquirir
 1 t de ração final

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	33,00	8,55	43,42
nov/19	47,13	11,18	28,64
jun/20	50,00	9,54	30,80

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	156,32	40,49	9,24
nov/19	253,95	60,23	5,24
jun/20	285,65	54,52	5,32

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	70,00	18,13	22,14
nov/19	84,88	20,13	17,44
jun/20	102,70	19,60	15,97

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	68,18	17,66	25,59
nov/19	67,18	15,93	25,75
jun/20	76,49	14,60	24,45

Meses	R\$	US\$	Poder de Troca
jun/19	4,82	1,25	297,30
nov/19	5,29	1,25	255,20
jun/20	4,51	0,86	341,46

www.alvosolar.com.br

VANTAGENS PARA EVOLUIR

Baixo custo e grande benefício

Preservação do Meio Ambiente

Autonomia de Fornecimento

Economia para você

PRODUÇÃO DE ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA

#energia para evoluir



ALVO SOLAR
 Energia Solar Fotovoltaica

Rua Capitão João Machado, nº 137 - Guaxupé/MG (35) 3551 1495 | (35) 99957 5959

Medidas de prevenção devem ser mantidas

A OMS (Organização Mundial da Saúde) reforça a necessidade de continuidade do distanciamento social e das medidas de prevenção para conter a proliferação do vírus e os efeitos da pandemia

As medidas de prevenção e o distanciamento social precisam ser mantidos para evitar uma segunda onda de contaminação da Covid-19 e visando reduzir a proliferação do vírus e os efeitos da pandemia. O Brasil, principalmente, as regiões dos estados de Minas Gerais e São Paulo ainda enfrentam um quadro crítico em relação à doença.

A orientação é da OMS (Organização Mundial da Saúde) que listou alguns

critérios que devem ser observados antes de afrouxar o distanciamento social e das implementações de ações de flexibilização como, por exemplo, em relação às atividades do comércio.

As medidas apontadas pela entidade reforçam a importância do uso de máscaras e a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel, de evitar a aglomeração de pessoas em ambientes fechados e o

distanciamento de pelo menos dois metros entre as pessoas no mesmo local.

As orientações do órgão também alertam sobre a importância do distanciamento social, que ainda é uma das formas mais eficientes de prevenção à Covid-19. Dessa forma, as pessoas devem sair de casa somente em casos de necessidade, procurando ser o mais breve possível, evitando ao máximo contatos com superfícies externas e, ao re-

tornar, higienizar as mãos com água e sabão e/ou álcool gel, assim como objetos de uso pessoal como óculos, carteira, relógio, celular.

Outra recomendação é evitar o contato físico, mesmo com familiares e amigos. Em caso de febre, tosse e dificuldade respiratória procure orientação médica, mas faça um contato telefônico antes de sair de casa.

DICAS DE PREVENÇÃO



Utilize máscara sempre que sair de casa;



Higienize todo e qualquer produto que venha de fora – como compras do supermercado, entregas via delivery;



Evite levar as mãos ao rosto, mesmo se estiver de máscara;



Tome banho assim que chegar em casa; a roupa utilizada deve ser colocada em um saquinho ou lavada imediatamente;



Lave sempre as mãos com água e sabão e complemento quando necessário com álcool gel 70%;



Se utilizar transporte coletivo, mantenha distanciamento – uma pessoa por banco – e evite contato com as superfícies; tenha álcool gel em mãos para higienização;



Em veículo próprio, higienize maçaneta, volante e câmbio toda vez que for utilizar.

LABORATÓRIO DE ANÁLISES

João Carlos Pedreira de Freitas

TIPOS DE ANÁLISES QUE FAZEMOS:

- Química para fins de avaliação de fertilidade do solo
- Bromatológica
- Suplemento mineral
- Corretivos
- Material orgânico
- Fertilizantes minerais
- Tecidos vegetais (folhas, pecíolos, etc)
- Química da água para fins agrícolas

TECNOLOGIA A SERVIÇO DO COOPERADO

- Reconhecimento nacional;
- Precisão das análises;
- Equipamentos de ponta;
- Sistema integrado de geração de dados para recomendação agrônômica (agrônomos Cooxupé).

É SIMPLES UTILIZAR O LABORATÓRIO

Basta entregar as amostras no núcleo mais próximo ou diretamente no laboratório. Nosso diferencial está na precisão e agilidade nas análises.

Para mais informações, procure o núcleo mais próximo ou o laboratório.

Rua Manoel Joaquim Magalhães Gomes, 400 - Vila Santa Bárbara
35 3696 1205 | cesaralves@cooxupe.com.br



cooxupé

Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda.



NUTRIÇÃO ANIMAL COM A QUALIDADE QUE VOCÊ CONHECE



Rações, Concentrados e Proteinados

Pura Origem

COLOSAL

SUPLEMENTO MINERAL PARA BOVINOS

cooxupé

- QUALIDADE E RASTREABILIDADE NA PRODUÇÃO
- PRODUTOS PADRONIZADOS
- SELETO GRUPO DE FORNECEDORES DE MATÉRIA PRIMA
- BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
- ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS E DO MAPA



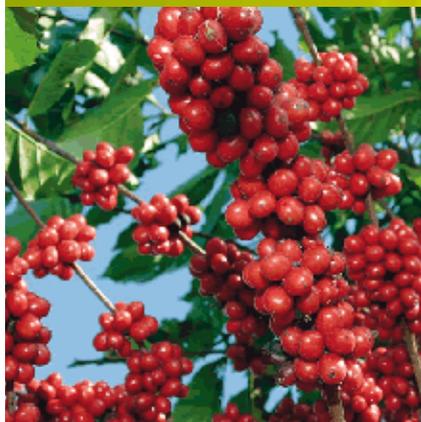
Knowledge grows

NOSSO CAFÉ

é a nossa paixão.



Queremos ver **mais qualidade** crescendo em cada grão. Por isso, somos apaixonados pelo NossoCafé.



NossoCafé é o Programa Nutricional que demonstra o compromisso com a produtividade do café. É a experiência da Yara integrando soluções para conquistar os melhores resultados em cada etapa. Inscreva-se para participar do **Concurso NossoCafé Yara 2020** e vamos juntos fazer o mundo se apaixonar pelo seu café, o **NossoCafé**.

Benefícios NossoCafé:

-  **Nutrição eficiente e equilibrada desde a pós-colheita**
-  **Maior desenvolvimento do sistema radicular**
-  **Flores saudias e vigorosas**
-  **Maior taxa de pagamento de florada**
-  **Maior produtividade e rentabilidade**
-  **Mais café de qualidade**



Participe do Concurso NossoCafé.
Saiba mais em www.nossocafeyara.com.br

nossocafé 
by Yara

Balcão de Vendas

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

01 MÁQUINA DE BENEFICIAR CAFÉ, da marca Pinhalense, de até 20 sacos/hora, valor R\$ 33.000,00. Tratar fone (37) 99981-1200.

BATEDEIRA DE COVA, marca Mafes, modelo Big Mix TR 9.5, com caixa adubadora, ano 2014. Tratar com Anivair Teles Rodrigues, fones (35) 99991-1056 ou (35) 99991-6022.

COLHEDEIRA DE CAFÉ KTR, ano 2005, comando embaixo, computador de bordo, reservatório com descarga lateral na bica, conjunto de varetas com todas buchas novas. Esteira nova, válvula de segurança em todos os pistões hidráulicos, radiador de óleo hidráulico, conjunto vibrador com todos rolamentos e retentores novos; 5 relógios de pressão de óleo hidráulico, recolhedores novos, caixas de ferramentas, rosca sem fim da esteira para elevadores novas todas revisadas. R\$ 240 mil, sendo 25% de entrada, 25% em agosto de 2020 e 50% em agosto de 2021. Tratar com Hesio Naves Mundim, em Monte Carmelo, fones (34) 99988-4713 e (34) 3842-2517.

DERRIÇADEIRA DE CAFÉ, marca VN, tratorizada lateral. Tratar com Roberto, fone (35) 99851-0749.

DESCASCADOR conjunto PA-DESC/800A para trator, com duas colheitas de uso, praticamente novo. Tratar com Marcos, fone (35) 99803-0050.

GRADE ARADORA ATCR (tatu) 14x26 com nota fiscal. Tratar com Marcos, fone (35) 99936-0867.

LAVADOR/SEPARADOR DE CAFÉ, marca Pinhalense, ano 2015, com bica de jogo e abanador, implemento seminovo. Tratar fones (35) 99904-0663 e (35) 99829-4900.

MOTO BOMBA, com motor monofásico de 10 cavalos, acoplada a uma bomba multistágio, M12Br16, 140 tubos de PVC de 3 polegadas, 120 saídas para aspersor, 120 válvulas automáticas e 7 válvulas de registro. Tratar fone (35) 99816-5488.

ORDENHADEIRA WESTFALIA, balde ao pé, bomba de vácuo 700, com 3 conjuntos lavador de teteiras, completa, revisada. Tratar com Túlio, fone (35) 99840-7121.

PULVERIZADOR de 400 litros, pressurizado com 5 bombas costais de inox de 10 litros cada. Tratar com José Luiz, fone (35) 3298-3040.

PULVERIZADOR Montana, reformado, valor de R\$ 8.000,00. Tratar com Ernesto, fone (35) 99818-9555.

QUEIMADORES À GÁS, são 2 queimadores para secador à gás, marca Pinhalense, BLU 250, modelo Italiano. Tratar com Eduardo, fone (19) 99193-8997 ou (19) 3651-1734.

TANQUE DE EXPANSÃO WESTFALIA, 1.000 litros, ano 2008, muito conservado. Tratar fone (35) 99877-5827.

TANQUE DE RESFRIAMENTO, marca Reafrio, ano 2013, motor novo, todo revisado. Tratar fone (35) 99881-2489.

TORREFAÇÃO DE CAFÉ, capacidade de torrar 03 sacas a cada 30 minutos, completa, instalada na região centroeste de Minas. Tratar com Espedito, fone (31) 98834-4880 ou evsbh@yahoo.com.br

TRATO MF 50X, cafeeiro, ano 1973, em bom estado de conservação e uma CARRETA MF 02 rodas, muito conservada. Tratar com Cláudio, fone (35) 99939-7023.

TRATOR AGRALE 4.100, ano 1988, roçadeira Lavrale, carreta de trator (em bom estado). Tratar com José Antônio Marques de Melo, fone (35) 99823-0920.

VÁRIOS: 01 DESPOLPADOR DE CAFÉ Pinhalense Eco-2; 02 DESPOLPADOR DC-6 Pinhalense; 01 DESMUCILADOR DMPE-3 Pinhalense; 01 BALANÇA Pinhalense BAL-060; 04 TORRADORES de café 15 KG a gás, com resfriador; 02 CLASSIFICADORES Pinhalense modelo PFA ¾; 01 FORNALHA Pinhalense FIP-1 para secador de 5.000 / 7.500 litros; 01 LAVADOR de café Pinhalense 10.000 litros; 01 LAVADOR de café Paline 10.000 litros; 01 ABANADOR Paline 10.000 litros; 01 MÁQUINA DE BENEFÍCIO Pinhalense CON-8. Tratar com Otacílio e William, fones (35) 3832-2614.

VÁRIOS: 01 SECADOR ROTATIVO 7.500 litros, com elevador de 12,5 metros, 7 polegadas, monofásico; 01 ROÇADEIRA de 2,9 metros de largura, marca Lavrale com diferencial duplo; GERADOR DE ENERGIA 65 KVA, WEG, trifásico. Tratar com Aldo, fone (37) 99968-0533.

VÁRIOS: MÁQUINA DE BENEFICIAR café, completa, com elevador, motores, chaves protetoras; LAVADOR de café 5.000 litros, completo; DESPOLPADOR completo, com rosca sem fim; e DESMUCILADOR completo. Todos equipamentos da Palini Alves, seminovos, valor R\$ 70.000,00, aceite trocas. Tratar com Juninho, fone (19) 98111-2500 ou posto_saopaulo@hotmail.com

VÁRIOS: RECOLHEDOR de café Vicon VRC 1600 Super, em ótimo estado, ano 2012. MÁQUINA BENEFICIADORA de café, ano 1981, 600 RPM, Pinhalense. Tratar fone (35) 99877-4479.

VÁRIOS: SECADOR rotativo de 15.000 litros, marca Cifal; SECADOR Baú, 15.000 litros D'Andrea. Ambos em pleno funcionamento. Tratar fone (35) 99971-3175

VÁRIOS: TRATOR MASSEY FERGUSON 275 cafeeiro, 2001, 4x4, de 03 alavancas e comando duplo, cabinado com ar condicionado, TDP independente, valor R\$ 69.500,00; ABANADEIRA/CATATADEIRA de café, Colhe forte, com caçamba, impecável, VALOR R\$ 40 mil, vendo ou troco. Tratar fone (34) 99177-3128.

MOTOS E VEÍCULOS

AMAROK CONFORTLINE, branca, ano 2019, emplacada no final de novembro, com 6.900 Km, bancos de couro, protetor de caçamba, capota marítima, reboque, automática, aro 17, documentos 2020 pagos. Sem trocas. Tratar com Roberto, fone (35) 99974-4205.

F-100, ano 1994, 4x4 MWM, prata. Tratar fone (35) 99886-8056.

F-250 XLT, cabine dupla, 4x4, ano 2011 (último ano de fabricação), 4 pneus BF Goodrich novos. Tratar fone (19) 98100-7772.

F-4.000, ano 1991, motor MWM-229, branca. Tratar com Robinho, fone (35) 99811-4578 ou Nusdei, fone (35) 98831-2575. Campos Gerais – MG

F-4000, 4x4, ano 2010, em ótimo estado, banco de couro, completa, carroceria aberta com sobre tampa, pneus novos. Tratar com Edson, fone (35) 99987-5439.

Serviço gratuito aos cooperados. Basta ligar para (35) 3696-1381 ou enviar e-mail para taila@cooxupe.com.br. Para repetir o anúncio é só avisar!

FIAT PÁLIO SPORTING 1.6, ano 2016, 45.000 km rodados, IPVA pago, pneus Michelin seminovos, único dono. Tratar com Rudy,, fone (35) 99854-1077.

FIAT PUNTO, 1.4 Attractive Itália, 2015/2016, branco, flex, 70.000 km rodados, 4 portas, ar condicionado, direção hidráulica, vidros elétricos, único dono, muito conservado, bateria e pneus trocados há pouco tempo. Tratar fone (35) 99967-2167.

FORD FIESTA, flex, ano 2012, Rocan, de um único dono 125.000 km, vermelho, motor 1.0. Tratar fone (35) 99828-3818.

FORD RANGER, ano 2006, diesel, 4x4, cabine simples, carroceria de madeira. Tratar fone (35) 99941-4144.

FOX, preto, 2009/2010, 4 portas, rodas de liga leve, direção hidráulica, 2º dono, 40 mil Km rodados, original. Tratar com Luciel, fone (35) 99751-8637.

PÁLIO WAY, prata, ano 2014/2015, completo (sem ar condicionado), único dono, com 42.000 km. Tratar com Alessandro, em Juruáia – MG, fone (35) 99928-4065.

PÁLIO, ano 2013, flex, 04 portas, completo (sem ar condicionado), com 38.000 Km rodados, único dono, valor R\$ 23.000,00. Tratar com Cláudio, fone (35) 99939-7023.

RANGER cabine dupla, ano 2014, flex, modelo novo, excelente veículo, único dono, muito bem equipado. Tratar fone (35) 99811-4797.

S-10, ano 1997, prata, cabine estendida, ar, vidros e travas elétricas, único dono, com manual, valor R\$ 17.000,00. Tratar fones (35) 99990-9007 e (11) 99525-5205.

SPINACTIVE, ano 2015/2016, prata, 56.000 Km, automático, completo. Tratar com José dos Reis, em Nova Resende – MG, fone (35) 99137-9637.

STRADA ADVENTURE, 2012, verde, segundo dono, veículo com procedência, completa com ar quente e frio, computador de bordo, teto solar, trava elétrica e alarme. Manutenção em dia, valor R\$ 31.000,00. Tratar com Antônio, em São Pedro da União – MG, fones (35) 99847-8303 e (35) 99717-9683.

TOYOTA BANDEIRANTE, ano 1986, azul, ótimo estado de conservação, com carroceria dupla, pneus zeros e mecânica 1.000. Tratar com Aristeu, fone (19) 98144-4866.

TOYOTA BANDEIRANTE, ano 1994, motor 709, direção hidráulica, 5ª marcha, 05 pneus novos, carroceria nova, revisada. Tratar com João Batista Ribeiro, fones (35) 3731-0846 e (35) 99922-1937.

TOYOTA BANDEIRANTE, motor 710 turbo, freio a disco, direção hidráulica, cabine dupla. Tratar com João Isaac, fone (34) 99958-4889.

TOYOTA BANDEIRANTES, azul, ano 1995, 05 marchas, direção hidráulica, 4x4, ótimo estado. Tratar com Oscar, fone (35) 99913-9747.

VÁRIOS: CAMINHÃO MERCEDES-BENZ 1518, ano 1988, carroceria graneleira, azul, valor R\$ 61.000,00; CAMIONETE S10 rodeio 4X4, com capota, tampão de fibra, diesel, ano 2011, valor R\$ 63.000,00. Tratar fone (35) 99947-0156.

VÁRIOS: CB-500, ano 2000, muito conservada, pneus e relação novos, moto totalmente revisada, cor vinho; CORSA Classic LS, prata, ano 2012, 04 portas, pneus novos, manual, chave reserva, com 128 mil Km. Tratar com Jessiel, fone (35) 99850-5747.

VÁRIOS: CHEVROLET MONTANA, ano 2016, prata, completa, capota marítima, com 71.000 km, valor R\$ 32.000,00; CHEVROLET MONTANA, ano 2019, chumbo escuro, completa, capota marítima, com 17.500 km, valor R\$ 42.000,00. Tratar com Giovani, em Machado, fone (35) 99925-4472.

VÁRIOS: MOTO Bros, 160 cc, ano 2017, com 2.800 Km; STRADA cabine dupla, ano 2013, completa menos ar condicionado; STRADA cabine estendida, ano 2012, completa menos ar condicionado. Tratar fone (35) 99129-2626.

VOYAGE 1.6 Trend, 45.000 Km, segundo dono, ano 2013, cor cinza Quartz, valor R\$ 32.000,00. Tratar com Sydney Merelles, fone (19) 98177-0243.

AVES E ANIMAIS

AVES: avestruz, Emu, Faisão, Pavão e outros tipos de aves. Tratar com Jaci, fone (35) 99947-3618.

BEZERROS E TOURINHOS Senepol P.O. Tratar fones (35) 99964-1232, (35) 99162-7753 ou (35) 3551-4467, e-mail: mfm.mangalarga.senepol@gmail.com

FILHOTES DE EMU Australiano, aves dóceis e muito amigáveis. Tratar com Ton, fone (35) 98411-0768.

MINI PÔNEI, MINI VACA E AVES EXÓTICAS. Tratar com Jaci Vilela, fone (35) 99947-3618.

NOVILAS E VACAS GIROLANDO produzindo ou prestes a parir, localizado em Caconde – SP. Tratar fone (19) 99652-5066.

PINTINHOS E OVOS de raça índio gigante. Todos os pintinhos e ovos são de inseminação artificial. Tratar fone (35) 99181-7814.

SÊMEN DE TOUROS, raros das raças Gir leiteiro, Guzerá, Nelore, Canchim e Brangus. Tratar com Marcelo, fone (15) 99778-4579.

TOUROS NELORE PO E GIR LEITEIRO. Tratar com João, fone (67) 99979-8424, localizado na estância Giovanna, em Guaranésia – MG.

VÁRIOS: 18 vacas holandesas ¾ e girolanda (algumas com bezerra ao pé); 01 boi Gir Leiteiro. Tratar com Ronaldo, fone (35) 99819-8064, em Muzambinho – MG.

IMÓVEIS URBANOS

02 TERRENOS, localizados no Bairro Jardim Carmem, em Monte Belo, com 200 metros cada. Aceito troca F-4000 (ano de 2008 à 2011). Tratar com Alex, fone (35) 99715-9498.

4.000 M² na Praça da Matriz de Alpinópolis – MG, localização privilegiada, o imóvel é composto por um galpão de 1.000 m² de área construída, mais 3.000 m² de terreno com benfeitorias. A propriedade possui acesso a duas ruas, interligando a Praça, à Rua José Gonçalves de Paula. Tratar fone (35) 98869-9676.

APARTAMENTO no centro de Franca – SP, sendo 03 quartos (01 suíte), salas de TV e jantar, banheiro, cozinha, garagem para 02 carros, condomínio com área de lazer. Troco por imóvel, terreno ou terra em Nova Resende. Tratar com Rosiane, fone (35) 99968-2038.

CASA com 02 quartos, sala, cozinha, banheiro social, área de serviço e garagem para 2 carros; outra CASA, com 01 quarto, sala, cozinha, área de serviço e garagem para um carro. Casas localizadas na cidade de Poços de Caldas – MG no Jardim Ipê. Tratar com Fernando ou Éder, fones (35) 99855-2686 e (35) 99970-2551.

CASA EM GUARANÉSIA, 75 m², com sala, cozinha, dois quartos, garagem e área nos fundos. Tratar com João de Paula ou Lurdes, fones (35) 99229-6169 e (35) 98865-9113.

CASA EM JURUAIA, localizado na Rua dos Marques, nº 88, Jardim Leonor, com 03 quartos, sala, cozinha, 02 banheiros, lavanderia, porão, ponto de comércio, garagem, com área frontal e lateral, valor R\$ 290.000,00. Tratar com Valdivino, fone (35) 99195-4448.

CASA localizada em Botelhos – MG, na Rua Treze de Maio, Centro, com 115 metros de construção e 176,45 metros de terreno, valor R\$ 170.000,00. Tratar fone (35) 99960-2967.

IMÓVEIS EM VARGINHA, localizados na Praça Mateus Tavares, 155, centro, sendo um galpão de dois andares e um prédio de três andares (02 apartamentos e 01 cômodo comercial). Tratar com Elton, fone (35) 99891-5685.

LOTE à venda na cidade de Arceburgo. 200 m² com toda infraestrutura, a partir de R\$ 30.000,00. Tratar fone (35) 99115-9942.

SOBRADO, alto padrão, localizado no centro de Conceição da Aparecida – MG, com ponto comercial de 140,50 m², ótima localização, cobertura com telha (top telha), acabamento em porcelanato e granito, hidráulico e parte elétrica de primeira linha; porta principal pivotante em madeira maciça e vidro, torneiras com misturadores, pronto para receber aquecedor, garagem para 02 veículos, área residencial 164,85 m² construída. Aceita troca como parte de pagamento em menor valor, sendo imóvel de interesse. Valor sob consulta. Tratar fone (35) 99904-9894.

IMÓVEIS RURAIS

02 PROPRIEDADES na região de São Sebastião do Paraíso. 01 propriedade com 20 alqueires montada com café, terreirão, secador, lavoura produzindo, valor R\$ 3.800.000,00; a outra propriedade possui 06 alqueires, montada com café mecanizado, valor R\$ 1.200.000,00. Tratar com Daniel, fone (35) 99961-9500.

07 ALQUEIRES, com nascente, terra de cultura, 10 km de Vargem Grande do Sul – SP, documentação OK (CAR e georreferenciamento). Tratar com José, fones (35) 99741-0238 e (19) 3633-3546.

1,5 ALQUEIRE, com 8 mil pés de cafés plantados, 02 casas de morada, energia elétrica, barracão para maquinário, barracão com secador, terreiro para secagem de café com água no fundo das terras. Localizado no Bairro Cafundó, em Nova Resende. Tratar fone (35) 99870-0261.

25 HECTARES de pasto, parte para café e restante pasto. Localizada ente Jacuí – MG e São Pedro da União – MG, Bairro Mamote. Tratar fones (35) 99828-5659 e (35) 99949-3300.

ARRENDO 12,11 HECTARES, 27.000 pés de café, altitude acima de 1000 metros, entre Botelhos e Divisa Nova, a 5 km do asfalto, na região onde se produz os melhores cafés premiados do Brasil, espaçamento 4,0 x 1,0, todo plano, mecanização 100%, 02 tulhas, terreiro, 01 casa para morada, valor R\$ 3.500,00 mensais, reajustado pelo IGPM GV até 2028. Vendo também somente a área de café, com direito contratual sem ônus de uso do terreiro e das tulhas, valor de R\$ 300 mil, Junho/2020, R\$ 210 mil, Junho 2021 e R\$ 210 mil, junho 2022 (este com reajuste IGPM -GV). Tratar fones (11) 98530-8888 e (11) 4382-5477.

FAZENDINHA COMPLETA, confinamento para 300 cabeças, granja de frango completa para 27.000 frangos, retiro de leite completo com 06 conjuntos canalizados, granja de coelho, apiário, 10 represas para peixes, 06 casas novas, sede, oficina, serralheria, marcenaria, galpão para maquinários, 02 poços artesianos, 02 transformadores, fábrica de ração e 4.000 mil metros de construções. Tratores, caminhões, implementos, animais e gado, 31 alqueires, no valor de R\$ 3.100.000,00 de porteira fechada, localizado na beira do Rio Pardo, 15 km de São José do Rio Pardo – SP. Tratar com Alfredo, fone (16) 99991-1000.

PROPRIEDADE 27 HA, localizado a 10 km Biguatinga, no Bairro Mamote. Tratar fones (35) 99828-5659 e (35) 99949-3300.

PROPRIEDADE COM 19.300 METROS, em Juruaia – MG (estrada sentido Guaxupé, 02 Km do asfalto). Toda estrutura para produção de café, barracão com secador, energia trifásica, terreirão com condutor de café para o secador; despoldador de café. Possui 05 tanques para criação de peixes, pesqueiro, barracão para atividades gerais e armazenamento. Casa com toda estrutura para atividades apícolas (casa de mel). Tratar com Maria Virgínia, fone (35) 99137-2082.

PROPRIEDADE LOCALIZADA NO BAIRRO FIÉIS A DEUS, em Cabo Verde, com 66,7072 hectares (27,6 alqueires), sendo 8,4397 ha. de culturas de café; 46,9750 ha. de pasto; 5,9120 ha. de mata nativa; 2,5846 ha. de várzea e altitude 957,2800 metros. Com aproximadamente 25.000 pés de café em produção, possui secadora d'Andrea, 6.000 litros e dois terreiros concretados, perfazendo um total de 1.100 m². Documentação em ordem. Tratar com Eliana, fones (31) 99610-6232 ou (31) 99993-3616.

SÍTIO 03 HA, com 10 mil pés de café, água, luz e uma casa com dois cômodos. Tratar com Antônio da Silva, fone (35) 99944-8780 e (35) 3551-6670.

SÍTIO EM IRAÍ DE MINAS, com 40 ha, às margens da represa de Nova Ponte, sendo 13 ha de café e 22 ha de pasto, reservas, casa em torno de 100 m², 50.000 pés de café em produção, barracão para implementos de 100 m², oficina completa, trator e todos os implementos utilizados no café, terreirão asfaltado com 2.500 m², curral completo, cimentado e coberto em partes, ordenha instalada, poço artesiano, cisterna e caixa d'água de 60.000 litros na parte mais alta, bebedouros nos pastos, 1.500 metros de margem de represa com 2 acessos para água, isolado, água funda, ideal para piscicultura em tanque rede, documentação em dia. Tratar diretamente com o proprietário, fone (34) 99102-6196.

VÁRIOS: SÍTIO DE 30 HECTARES, nas margens da BR-491, com dois aviários automatizados para 34.000 aves, barracão de leite com ordenha, pastagem formada; 05 ALQUEIRES no município de Guaranésia, a 3,5 Km da rodovia, sendo 4 alqueires em lavoura de café. Tratar fone (35) 99115-9942.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

09 ROLOS DE TELA para alambrado de 25m de cumprimento x 02m de altura, sem uso. Tratar com Marcelo ou Sebastião, fone (35) 99221-6745.

AGRIMENSURA E LEVANTAMENTOS TOPOGRÁFICOS. Georreferenciamento de imóveis rurais, batimetria, loteamentos e desmembramentos, credenciados pelo INCRA. Tratar com engenheiro Martinho fone (19) 99191-1863 e martinhorreginatojr@hotmail.com

AGRIMENSURA E TOPOGRAFIA, serviço de georreferenciamento, desmembramentos, divisão de áreas para fim de inventário, CAR e medições rurais e urbanas entre outros. Tratar com Rogério Robson Moraes, em Nova Resende-MG, fones (35) 99916-5638 ou (35) 99973-2409.

AGRIMENSURA E TOPOGRAFIA: serviços de levantamento planialtimétrico, desmembramento, divisão para inventários, retificação e regularização de área, projeto de loteamentos, georreferenciamento no INCRA. Tratar com Eng. Rogério Rezende, em Guaxupé e região, fone (35) 99994-4237.

CONTABILIDADE AGRÍCOLA PARA PRODUTORES RURAIS, escrituração geral, folha de pagamento com atualização e-social, declaração do ITR, declaração INCRA, imposto de renda e demais serviços relacionados à atividade agrícola. Tratar fones (35) 3551-5063 e (35) 99814-2039.

ENGENHEIRO AMBIENTAL, trabalhamos com licenciamento ambiental, autorizações de intervenção ambiental (IEF), cadastro ambiental rural (CAR), imagens de drone, serviços de topografia em geral, laudos de defesa ambiental, tratamento de água e efluentes, outorga para uso de água. Tratar fones (35) 3013-8658 e (35) 99235-4981.

ENGENHEIRO CIVIL, trabalhamos com Projeto arquitetônico, Projeto estrutural, Projeto de instalações elétricas e prediais, Projeto hidrossanitário, Fiscalizamos a execução e a qualidade da sua obra e Serviços de topografia em geral. Tratar fones (37) 99909-3303 ou (35) 99140-3688.

GEORREFERENCIAMENTO DE IMÓVEIS, loteamentos, retificação de áreas, desmembramento de áreas, serviços topográficos em geral. Tratar com Hugo Marques Cardoso, fone (34) 99161-5635 ou Rafael dos Santos, fones (34) 99268-8051 ou (34) 3842-4763.

JEQUITIBÁ HORTO FLORESTAL mais de 50 espécies nativas, temos jequitibá rosa e pau mulato, entre outros. Tratar com Juju, fone (35) 99800-8663.

LIMPEZA DE FOSSAS, atendendo em toda região. Tratar com Fabrício, fone (35) 99859-9561.

MASSAS E QUITUTES, em Botelhos. Tratar fone (35) 3714-3065.

MÉDICO VETERINÁRIO, ofereço serviço especializado em bovinos de corte e leite, experiência em assistência técnica em propriedades. Tratar com Eurípedes Espósito, fone (35) 99949-2926, pinhoesposito@netsite.com.br

MUDAS DE CAFÉ para Guaxupé e região, mudas normais, intermediárias e mudão. Variedades Arara, Catuaí vermelho e amarelo, Catuaí 2 SL, Catuaí 24-137 e outras. Mudas para plantio e replantio de café. Tratar com Conrado, fone (35) 99863-6914.

MUDAS DE CAFÉ, localizada no Viveirão Muzambão, mudas selecionadas. Entregas a partir de novembro. Aceitamos encomendas para mudão e outras. Tratar com Sérgio ou Jeanete, fones (35) 99935-3955 e (35) 98813-7747.

MUDAS DE PITAYA, polpa branca e polpa vermelha. Tratar com Belquior, fone (35) 99957-2979.

PERFURAÇÃO E ASSISTÊNCIA em Poços Artesianos. Tratar com Luiz, fones (35) 99919-3328 e (35) 3523-3100.

SILAGEM EM SACOS DE 18 KG, localizado na Fazenda Amora em Poços de Caldas. Tratar com Fábio, fone (35) 99945-7568.

TÉCNICO AGRÍCOLA oferece seus serviços para gerenciar fazendas. Tratar com Daniel, fone (35) 99961-9500.

TERRAPLANAGEM - Prestação de serviço, escavadeira, trator de esteira e transportes. Tratar em Alpinópolis, com Zinho ou Lucca, fones (35) 99947-3711 e (35) 99859-5583.

TRONCO DE CONTENÇÃO tipo americano. Tratar fones (35) 99809-3393, (35) 3741-1091 e (35) 99821-6699.

ALUGA-SE

APARTAMENTO – COBERTURA DUPLEX, em Ubatuba, frente para o mar, no Grand Bali Resort, finamente mobiliado, ar condicionado, varanda gourmet, 2 vagas de garagem, piscinas, salão de jogos, playground, acomoda 8 pessoas. Tratar com Gorete, fones (35) 99982-5867 e (35) 3561-1697.

APARTAMENTO EM UBATUBA, cobertura, a 80 m da Praia Grande, 3 suítes, sala, cozinha completa, ventilador de teto em todos os cômodos, churrasqueira, ducha, garagem pra dois carros, acomodam até 10 pessoas. Ótima localização. Tratar fones (35) 98861-3480 (Whatsapp), (35) 98861-1126 e (35) 3551-1997.

APARTAMENTO NA PRAIA GRANDE em Ubatuba - SP. Localizado a 40 metros da praia. Bem mobiliado, com todos os utensílios de cozinha, geladeira, freezer, forno elétrico, micro ondas. Com ventilador de teto em todos os cômodos. Tratar com Marisa, fone (35) 3291-2191, (35) 98824-9033 ou Marcelo (35) 99997-6019.

APARTAMENTO NA PRAIA GRANDE, 80 metros, 2 quartos, sala, cozinha, área de serviço, garagem, vaga para 1 carro. Tratar com Carola, fones (35) 99817-5453 e (35) 3564-1362.

COMPRO

GERADOR TRIFÁSICO acima de 150 KVA. Tratar fone (35) 99877-4479.

SILOS para armazenagem de grão acima de 10 toneladas e com preferência ventilados. Tratar com Machado, fone (16) 99244-1012.

Trabalho do CNC possibilita liberação antecipada e redução nos juros do Funcafé

Início do repasse dos recursos ocorreu em 5 de junho. Juros foram reduzidos para até 6% a produtores e cooperativas e até 7,5% para demais tomadores

No dia 4 de junho, o Conselho Nacional do Café (CNC) confirmou com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) que os recursos recordes de R\$ 5,71 bilhões do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), de maneira inédita, seriam liberados antecipadamente, ratificando os esforços que a entidade fez junto ao governo federal para que essa medida fosse possível.

“Os contratos foram encaminhados naquele dia para assinatura dos 31 agentes financeiros, inclusive com as instituições já os devolvendo ao Mapa para que a ministra Tereza Cristina também pudesse assinar e a liberação ser concretizada”, revela Silas Brasileiro, presidente do CNC.

Como resultado, no dia 5 de junho, já estava lavrado o primeiro contrato e dispo-

nibilizados os primeiros milhões de reais. Na sequência, os outros contratos vieram sendo publicados no Diário Oficial da União, confirmando a conquista obtida pelo CNC, que foi disponibilizar o capital do Funcafé a produtores e cooperativas no período de intensificação da colheita. Até o dia 19, cerca de R\$ 1,5 bilhão já estava à disposição dos tomadores.

“O volume recorde para a safra 2020 e a liberação antecipada pela primeira vez na história – normalmente o capital é disponibilizado entre julho e agosto – são frutos do constante trabalho do CNC para contribuir com as cooperativas de produção e cafeicultores. Com os recursos do Funcafé em mãos, não será necessário vender o café recém-colhido para honrar a folha semanal de pagamento aos trabalhadores da ‘panha’. Além

disso, também será possível estocar entre 10 milhões e 13 milhões de sacas, evitando que entrem no mercado de imediato, não pressionando mais os preços nessa fase de intensificação de colheita”, argumenta.

JUROS

Também em função do trabalho realizado pelo CNC junto ao governo federal, os juros do Funcafé serão reduzidos a partir de 1º de julho, conforme confirmação feita pelo Conselho Monetário Nacional (CMN), no dia 17 de junho, após o anúncio do Plano Safra 2020/21.

Segundo a Resolução N° 4.827 do Banco Central, a taxa passou para até 6%, sendo 3% para realimentação do Fundo e flexibilidade entre 0% e 3% para spread bancário nas linhas de financiamento de Custeio,

Comercialização, Recuperação de Cafezais e FAC e Capital de Giro para Cooperativas de Produção.

Para as linhas de FAC e Capital de Giro voltadas a outros mutuários, com exceção às cooperativas de produção, os juros foram reduzidos para até 7,5%, mantidos os 3% de realimentação do Funcafé e spread flexível de 0% a 4,5%.

Anteriormente, os juros para cafeicultores e cooperativas de produção eram de até 7% e, para os demais mutuários, de até 9,5%.

A Resolução N° 4.827 pode ser acessada nesse link https://imagenscnc.files.wordpress.com/2020/06/resoluc3a-7c3a3o-nc2b0-4.827-de-18_6_2020-juros-funcafe.pdf



Não deixe para amanhã o adubo que você pode ter hoje.

Participe da 4ª edição da **Campanha de Entrega Imediata de Adubo (CEIA)** da Cooxupé e garanta a antecipação da compra e entrega da adubação da sua lavoura.

Vantagens e benefícios:

- Taxa de juros mais atrativa
- Desconto para participar da campanha (bônus 3%)
- Lona e corda por conta da Cooxupé



www.cooxupe.com.br

 cooxupé

Cooxupé discute os desafios do agro em tempos de pandemia durante webinar

No evento online, realizado em 15 de junho pela ABAG (Associação Brasileira do Agronegócio), presidente da cooperativa afirmou que a digitalização será a grande mudança após a pandemia

O avanço das novas tecnologias e o processo de digitalização nas relações produtivas serão as grandes mudanças na produção do agronegócio após o período da pandemia da Covid-19 (novo Coronavírus), segundo avaliação de Carlos Augusto Rodrigues de Melo, presidente da Cooxupé. A afirmação ocorreu durante sua participação no webinar “Agro: Dentro da Porteira – desafios da produção agrícola nacional em tempos de pandemia”, realizado no dia 15 de junho, pela ABAG (Associação Brasileira do Agronegócio).

“A grande mudança que teremos com esse evento da pandemia é a digitalização. A Cooxupé está realizando um planejamento estratégico para os próximos anos e uma das ações mais significativas é a da digitalização. Isso avança com uma velocidade inesperada. As vendas online dos produtores cresceram de forma avassaladora. Acreditamos que essa facilidade de acesso aos canais vai mexer com toda estrutura de negócios”, afirma Melo.

De acordo com ele, o segmento do café apresenta uma característica de adaptação muito forte e



continua, que teve início com a implementação dos processos de certificação nos sistemas de produção e que é favorecido por essas oportunidades.

“No café sentimos a necessidade de selos e certificações. Nas últimas duas décadas, um grande volume de cooperados e produtores que aderiram aos modelos estão se dedicando e preparados para a produção de um café de alto nível e qualidade”, diz Melo.

Para o presidente, a Cooxupé, que conta com mais de 15 mil cooperados e tem uma estrutura envolvendo cerca de 2.400 colaboradores, é a demonstração

de que o cooperativismo é o caminho para a proteção e manutenção dos produtores, principalmente, de pequeno porte.

“Os pequenos produtores precisam das cooperativas para garantir a igualdade para concorrer com os grandes players no mercado e para dar essa proteção. Apesar das incertezas provocadas pela pandemia, até o momento, as políticas de crédito estão sendo bem conduzidas e os cooperados estão sabendo administrar os contratos. Nosso associado se preparou e grande parte dessa safra já está encaminhada, o que pode amenizar os eventuais problemas que possam surgir no futuro. No entanto, temos que driblar esse momento com sabedoria e estamos ganhando dos outros porque o nosso agro é forte”, ressalta Melo.

Para assistir ao webinar completo, que também contou com a presença de André Guillaumon, presidente da BrasilAgro, da pecuarista Carmen Perez e de Marcelo Brito, presidente da ABAG, basta acessar o vídeo pelo Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=z_1MlejXo.

Consórcio do Sicoob:

Qual seu próximo sonho?



Imóvel



Máquinas e Equipamentos Agrícolas.



Motos



Veículos



Serviços:
Estética,
Consultoria,
Viagens, etc.

* DESTINADO AO PAGAMENTO DE FORNECEDORES, PELA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, TAIS COMO: CONSULTORIAS, PROJETOS, VIAGENS, SAÚDE (INCLUSIVE ESTÉTICA), FESTAS.
OBS.: COMPROVAÇÃO DE SERVIÇOS ATRAVÉS DE NOTA FISCAL A ADMINISTRADORA PODERÁ CONDICIONAR A LIBERAÇÃO DA CARTA A APRESENTAÇÃO DE GARANTIAS ADICIONAIS.

Acesse: www.agrocredi.com.br e saiba mais.

Tratos Culturais da lavoura cafeeira

PODA

Quando bem aplicada corresponde a tecnologia agrônômica que maior resposta produtiva proporciona a cultura.

APLICAÇÕES DA PODA

Vale salientar que recomendações feitas para uma região podem não ser adequadas para outra, então, alguns fatores devem ser levados em consideração para uma tomada de decisão mais adequada, podemos destacar:

- **Idade da lavoura:** plantas muito velhas tem maior dificuldade de recuperação podendo levar a perda de plantas ou brotações pouco vigorosas.
- **Cultivar:** existe cultivares com maior vigor vegetativo que outras, portanto a poda em cultivares menos vigorosas, deve ser feita com muito critério.
- **Presença de pragas no sistema radicular:** algumas pragas como nematóides, cigarras, cochonilhas da raiz e berne da raiz, dependendo do nível populacional e pelos danos que provocam podem inviabilizar ou ocasionar uma péssima recuperação da lavoura podada.
- **Baixa população de plantas:** em lavouras muito falhadas ou com espaçamentos muito largos, a prática da poda pode não compensar. Uma alternativa seria a renovação da área.

SISTEMAS DE PODA

Poda de formação: tem como objetivo a manutenção da arquitetura da planta desde os seus primeiros anos, com boa estrutura para suporte dos ramos de produção.

Desbrota: consiste na eliminação dos ramos ortotrópicos, conhecidos como ramos “ladrões”. Estes brotos ladrões concorrem com a haste principal por luz, nutrientes e água, além de deformar a estrutura da planta. Deve ser praticada anualmente após a colheita, visando manter o número adequado de hastes.

Decote Herbáceo: é realizado quando o cafeeiro atingir a altura que se deseja limitá-lo, mantendo-o sempre neste patamar com desbrotas constantes. É uma prática recomendada para cultivares vigorosas como Mundo Novo e Icatu.

Essa limitação de altura tem algumas finalidades:

- **Facilitar a colheita em regiões montanhosas, para evitar o uso de escadas,**
- **Limitar a altura dos cafeeiros para colheita mecanizada,**
- **Facilitar tratos culturais em lavouras não mecanizadas,**
- **Forçar o desenvolvimento de ramos laterais do cafeeiro, melhorando a área de produção nesse local.**

Todavia à medida que se limita o crescimento do cafeeiro, mantendo-o mais baixo que o normal, as perdas de produção são maiores.

PODA DE REVIGORAMENTO OU RECUPERAÇÃO

Tem como objetivo principal restabelecer o potencial de produção do cafeeiro, com a renovação dos ramos produtivos ou sua recuperação devido aos danos ocorridos nas plantas.

São podas realizadas esporadicamente não fazendo parte da programação normal do manejo da lavoura.

O estado geral da lavoura é que norteará a poda a ser adotada e deve ser a menos drástica possível, com o objetivo de refazer a estrutura produtiva da planta.

A poda quanto mais drástica ocasionará a planta maior tempo para recuperação. É importante ressaltar que a quantidade da parte aérea eliminada significa em porcentagem proporcional de raízes mortas.



SITUAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DAS PODAS

Fechamento da Lavoura

É provocado pelo crescimento desordenado dos cafeeiros, com os ramos envergando para o meio das ruas, reduzindo a insolação sobre os ramos plagiotrópicos inferiores, diminuindo sensivelmente a produção, chegando até a morrer. O fechamento, quanto mais drástico, limita a produção aos ramos do ponteiro.

Além da queda da produção, “lavouras fechadas” causam problemas em seu manejo:

- dificuldade nos tratos culturais mecanizados, tais como pulverização, colheita e adubação;
- propicia microclima muito favorável a proliferação da broca e ferrugem;
- atraso na maturação dos frutos;
- tendência a piorar a qualidade da bebida devido ao ambiente propício as fermentações.

Para evitar o fechamento das lavouras algumas práticas podem ser adotadas: escolha correta da cultivar, sistema de plantio (espaçamento), manejo adequado da lavoura (desbrota), adubação equilibrada.

Depauperamento da Lavoura

Ocorre quando há perdas de ramos ocasionados por uma série de fatores como: desequilíbrios nutricionais, ataques de pragas e doenças, superbrotação, concorrência de plantas daninhas, desgaste natural devido a idade.

A atuação desses fatores isolados ou em conjunto, provocam paulatinamente a seca de ponteiros e os ramos de produção, bem como o “cinturamento” e o “envasouramento” da planta, com perdas significativas na produção. Esses defeitos são passíveis de correção por meio da adoção da poda, que elimina as partes afetadas do cafeeiro e recompõem o aparato produtivo.

Plantios Adensados

Plantios mais adensados, embora com altas produções, acaba por levar a lavoura a um fechamento precoce, dificultando o manejo, a colheita e ainda impossibilitam operações mecanizadas que possam auxiliar na redução dos custos de produção. Desta forma, as podas devem ser programadas, sendo mais uma atividade de manejo da lavoura, lembrando que a produtividade e a consequente rentabilidade financeira da atividade deve ser assegurada.

ÉPOCA DAS PODAS

A época mais adequada para a realização da poda é logo após a colheita. Podas realizadas na época correta permitem rápida recuperação das plantas no período vegetativo (setembro a abril). As podas realizadas fora de época podem ser uma das causas de insucesso desta prática.

Poda-se sempre após o ano de safra alta, quando a perspectiva é de baixa no ano seguinte. Outro fator que deve ser observado para a tomada de decisão pela poda é a perspectiva dos preços do café nos próximos anos.

IDADE PARA INÍCIO DA PODA

De modo geral, pode-se recomendar que esta prática não seja iniciada antes de três a quatro colheitas, período que, geralmente as produções são crescentes, e ainda não está caracterizado o ciclo bienal da produção.

TIPOS DE PODA

Existem vários tipos de podas utilizadas no manejo das lavouras de café, sendo as mais usuais: o decote, a recepa, o esqueletamento e o desponte.

A utilização de cada uma delas depende da situação de cada lavoura e pode ser aplicada na lavoura toda, em determinados talhões, em plantas isoladas, em algumas linhas.

Decote (lenhoso e herbáceo)

Consiste em eliminar a parte superior da planta, com objetivo de forçar o crescimento de ramos plagiotrópicos podendo ser de duas maneiras: decote alto – 1,8 a 2,0 m de altura, devendo ser realizadas desbrotas periodicamente para manter a planta na altura de poda.

O decote baixo – 0,8 - 1,5 m de altura deve deixar os brotos crescerem livremente e após dois ou três anos, depois de uma carga alta, faz-se novo decote. Recomenda-se para lavouras em início de fechamento, onde não houve perda de “saia”, que sofreram geadas de queima superficial e para facilitar a colheita mecanizada.

Recepa

É uma poda baixa e drástica que elimina grande parte da parte aérea. Recomenda-se para casos extremos como o fechamento com alto grau de intensidade e para lavouras atingidas por geadas com queima inclusive do tronco. É a poda que exige maior tempo de recuperação do cafeeiro em termos de produção e também a mais onerosa, pela necessidade de várias desbrotas a condução de ramos, além de aumentar as operações de manejo do mato. Todavia, é uma poda que permite a recuperação da lavoura, corrigindo todos os defeitos da parte aérea das plantas.

• **Recepa baixa** – realizada de 30 cm a 40 cm do solo, e não se deixa nenhum ramo, em geral porque não havia mais plagiotrópicos.

• **Recepa alta** – realizada de 50 cm a 80 cm do solo, deixando-se os ramos plagiotrópicos que estão abaixo do corte, denominados de ramos “pulmões”, úteis para acelerar a recuperação dos cafeeiros, por ter maior área fotossinteticamente ativa.

O corte é em bixel ou inclinado para reduzir a entrada de água e a probabilidade de infecção por doenças. Após a recepa, por meio de desbrotas são definidos a quantidade de brotos/planta da seguinte maneira:

- **distância entre plantas abaixo de 1 metro – deixa-se um broto por cova;**
- **distância entre plantas de 1,0 a 1,5 metros – dois brotos por cova e**
- **distância entre plantas acima de 1,5 metros de dois a quatro brotos.**

A desbrota é feita quando os brotos estiverem com 20 cm a 30 cm de altura. Deve-se selecionar os brotos bem implantados, como aqueles na parte média do tronco, de preferência os que estão na direção da linha de plantio, para evitar que verguem e quebrem no meio da rua.

QUADRO 1. PRODUTIVIDADE, EM SCS/HA, NAS DUAS PRIMEIRAS SAFRAS, EM CAFEIROS RECEPADOS EM DIFERENTES ÉPOCAS, NO ENSAIO EM MARTINS SOARES – MG, 2008

TRATAMENTOS	PRODUTIVIDADE	PRODUTIVIDADE	MÉDIA
Épocas de Recepa	2007 (scs/ha)	2008 (scs/ha)	
Julho	63,5a	122,0a	87,5a
Agosto	57,0a	111,9ab	80,2a
Setembro	46,5b	114,9ab	77,2ab
Outubro	24,6c	117,3ab	71,4b
Novembro	19,0c	116,3ab	65,8b
Dezembro	4,2d	85,1c	44,3c

Referências

Matiello, J.B.; Fagundes, A.V.; Rosa, G. N. e Filho, S. L. Época de podar, preste atenção para não atrasar. end. www.fundacaoprocafe.com.br. Folha Técnica Nº 13. 06/2009.
Matiello, J.B.; Santinato, R.; Garcia, A.W.R.; Almeida, S.R.; Fernandes, D.R. – Cultura de Café no Brasil – Novo Manual de Recomendações. Editora Bom Pastor. 2005. pags 278-281.

Esqueletamento

Consiste no corte de ramos laterais (plagiotrópicos), a 20-30 cm do tronco. Deixa-se um esqueleto central constituído do tronco e dos ramos de produção. Desses ramos brotarão novos ramos plagiotrópicos recompondo toda a estrutura produtiva da planta. Normalmente essa poda lateral é seguida de um decote com a finalidade de renovar os ponteiros e diminuir a dominância apical, o que favorece a brotação dos ramos de produção. O corte dos ramos deve ficar um pouco inclinado em relação ao tronco, com a parte inferior mais distante, na forma de cone, para evitar o auto sombreamento.

Nesse tipo de poda a lavoura fica um ano sem produção. Haverá necessidade de desbrota devido a exposição do tronco do cafeeiro ao sol ocorrendo a emissão de ramos ladrões, que devem ser eliminados. A não execução das desbrotas provoca deformações na estrutura do cafeeiro e comprometerá tanto a produtividade quanto a longevidade da lavoura.

É recomendado para:

- Lavouras em vias de fechamento sem perdas dos ramos de produção, especialmente, os ramos da saia;
- Lavouras desgastadas pela idade, com perda de produção, mas com ramos laterais presentes;
- Lavouras no sistema adensado mecanizável, onde são necessárias podas em períodos variáveis de quatro a cinco anos;
- Sistema safra zero.

Sua utilização não ocasionará a recuperação dos ramos plagiotrópicos baixeiros que por algum motivo morreram.

QUADRO 2. PRODUTIVIDADE, EM SCS/HA, NA PRIMEIRA SAFRA, EM CAFEIROS ESQUELETADOS E DECOTADOS EM DIFERENTES ÉPOCAS, NO ENSAIO EM VARGINHA – MG, 2008

TRATAMENTOS	PRODUTIVIDADE
Épocas de esqueletamento	(Scs/ha)
Julho	91,07a
Agosto	86,78a
Setembro	62,14b
Outubro	33,39c
Novembro	21,78c
Dezembro	16,25d

Desponte

É também uma poda lateral, semelhante ao esqueletamento, com a diferença de que é realizada mais distante do tronco, em torno de 60-70 cm. Este tipo de poda serve para estimular a emissão de ramos plagiotrópicos secundários e terciários, aumentando a área produtiva da planta.

30 de novembro de 2020!

Este é o prazo para os cooperados da Cooxupé - que completam 75 anos de idade no decorrer deste ano e que ainda não apresentaram o “**PEDIDO DE RESTITUIÇÃO DE CAPITAL POR IDADE**” para o Conselho de Administração da cooperativa – formalizar seus pedidos diretamente nos Núcleos/Filiais (correspondente à área de atuação), para recebimento do capital no mês de dezembro deste ano.

Os cooperados que fazem aniversário em dezembro/2020 poderão apresentar seus pedidos antecipadamente no mês de novembro.

Já os cooperados que completaram 75 anos até o mês de dezembro/2019 - e que ainda não formalizaram o pedido - também poderão fazer a solicitação no decorrer deste ano.

Maio foi marcado por frio e chuvas abaixo da média

As chuvas de maio ficaram muito abaixo dos registros históricos e concentraram-se no segundo decêndio do mês.

Na tabela 1 pode ser observado o volume das chuvas que ocorreram no mês de maio e na tabela 3 observamos o número de dias sem chuva no mês de abril e maio.

A temperatura média de maio ficou abaixo da média histórica em todos os municípios analisados. Carmo do Rio Claro, São José do Rio Pardo e Guaxupé registraram a temperatura máxima mais alta 29,3° C e em Guaxupé também ocorreu a temperatura mínima mais baixa 2,1°C (tabela 1).

O armazenamento de água no solo, em função do baixo volume de chuvas registrados em abril e maio, está muito abaixo dos registros históricos, com exceção à região do Cerrado Mineiro. A tabela 2 apresenta uma análise comparativa do armazenamento de água no solo do mês de março para os anos 2020, 2019 e 2018 e o armazenamento histórico. Observa-se que em vários municípios o armazenamento de água no solo já está abaixo de 40%. Nestes locais as lavouras mais novas já estão sentindo os efeitos da baixa disponibilidade de água no solo.

CONSIDERAÇÕES GERAIS: MAIO DE 2020

- Chuvas com volumes abaixo da média histórica na maioria das regiões analisadas.
- A temperatura média de maio ficou abaixo da média histórica.
- Crescimento médio: 7 a 8 internódios (out19 a abril20). As lavouras estão apresentando bom enfolhamento e vigor.
- Carga Pendente (2020): Média-Alta;
- No Cerrado Mineiro e no sul de Minas as adubações e os tratamentos fitossanitários estão encerrados.

NO SUL DE MINAS:

- Evolução na pressão por ferrugem, principalmente, nas lavouras com carga média/alta;
- Evolução na severidade de infecção por cercospora em frutos e folhas;
- Relatos pontuais de ocorrência de infecção por phoma e mancha aureolada;
- Ocorrência pontual de broca-do-café;
- Evolução na pressão por bicho-mineiro em lavouras novas.

NO CERRADO MINEIRO:

- Evolução na pressão por ferrugem, principalmente, nas lavouras com carga média/alta;
- Evolução na incidência de cercosporiose em folha e fruto;
- Broca-do-cafeeiro continua exigindo atenção;
- Ocorrência de bicho-mineiro e ácaro vermelho.

TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE MAIO DE 2020

DAS PRINCIPAIS REGIÕES CAFEIRAS DA COOXUPÉ, EXTRAÍDOS DO BALANÇO HÍDRICO DECENDIAL SEQUENCIAL.

Região	TEMPERATURA °C				CHUVA (mm)		EVAPOTRANSPIRAÇÃO (mm)		EXCEDENTE (mm)	DÉFICIT (mm)			
	MAI/20	Histórico	Tmin	Tmax	MAI/20	Histórico	ETP	ETR		MAI/20	2020	2019	2018
	(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	(mm)	(mm)
Alfenas	18,4	19,6	6,2	28,9	8,0	43,9	58,8	26,7	0,0	32,1	54,7	26,9	60,2
Alpinópolis	18,9	21,7	8,0	27,0	22,4	16,0	60,6	34,7	0,0	25,9	59,8	45,6	*
Cabo Verde	16,0	17,1	2,8	27,2	23,8	59,2	48,5	37,4	0,0	11,1	21,5	11,1	27,0
Caconde	17,3	18,7	2,8	28,2	23,6	83,9	53,7	39,3	0,0	14,4	29,9	8,6	34,1
Campestre	16,6	17,9	5,1	25,8	17,8	82,6	52,5	33,4	0,0	19,1	37,0	4,3	38,2
Campos Gerais	18,7	19,7	8,2	27,6	20,8	64,5	59,6	41,0	0,0	18,5	25,7	30,6	61,5
Carmo do Rio Claro	18,4	19,3	6,4	29,3	49,4	62,0	57,7	50,4	0,0	7,3	16,1	21,9	45,0
Coromandel	19,9	20,9	9,3	27,6	33,2	36,4	65,4	54,4	0,0	11,0	14,9	14,9	31,8
Guaxupé	17,3	18,8	2,1	29,3	17,2	50,7	53,9	34,1	0,0	19,9	36,0	16,8	44,5
Monte Carmelo	19,8	20,8	6,7	28,7	27,6	43,2	64,7	48,9	0,0	15,8	21,3	17,1	60,7
Monte Santo de Minas	18,7	19,3	5,8	28,8	15,2	59,4	58,1	34,5	0,0	23,5	40,2	10,5	67,7
Nova Resende	17,8	17,9	6,9	26,8	13,4	59,5	55,6	30,9	0,0	24,6	45,3	9,0	39,3
Rio Paranaíba	19,2	19,9	9,4	27,2	44,4	45,8	62,0	56,2	0,0	5,8	11,3	11,4	37,2
São José do Rio Pardo	18,5	19,3	4,1	29,3	12,2	71,9	57,3	32,5	0,0	24,8	47,9	30,3	58,7
Serra do Salitre	17,8	19,1	8,3	25,2	56,0	60,8	57,9	52,2	0,0	5,7	8,3	5,5	28,7

Legenda: ETP: Evapotranspiração potencial; ETR: Evapotranspiração real; ARM: Armazenamento hídrico do solo; DH: Déficit Hídrico; EXC: Excedente Hídrico.

SEJA QUAL FOR
O TAMANHO DO
SEU DESAFIO

CONJUGADA

- descasca e seleciona os tamanhos de grão

SECADOR

- Controla e equaliza a temperatura de secagem

LAVADOR

- retira as impurezas antes de secar

NÓS TEMOS UMA
PINHALENSE NA MEDIDA



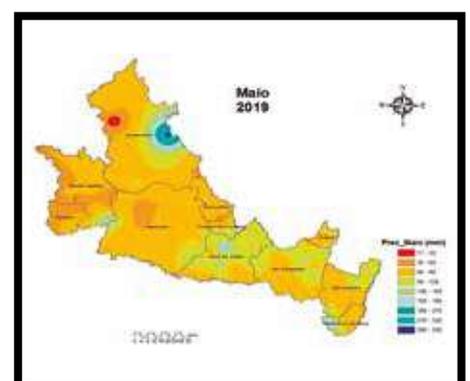
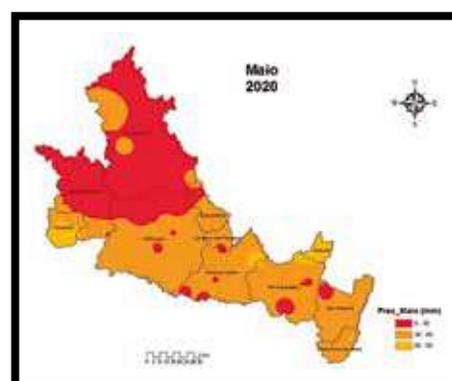
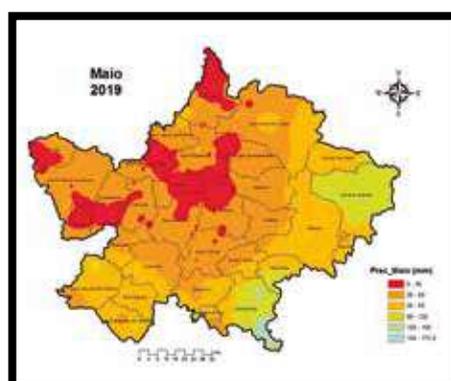
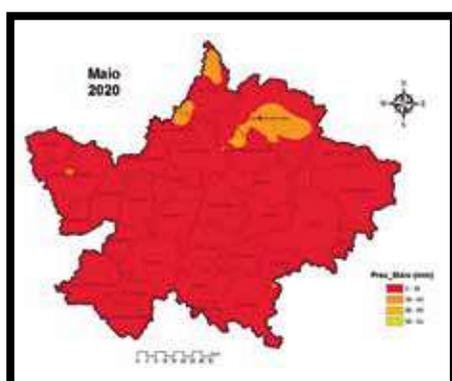
TABELA 2. COMPARATIVO - ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO E CHUVA ACUMULADA - MAIO 2020, 2019 E 2018.

Município	ARMAZENAMENTO (mm)				CHUVA ACUMULADA JAN - MAI		
	2020	2019	2018	Histórico	2020	2019	2018
Alfenas	28,3	83,0	27,1	55,9	873,0	614,4	555,8
Alpinópolis	26,4	40,9	*	40,9	683,4	508,4	*
Cabo Verde	48,6	87,2	56,5	78,4	948,8	933,4	643,6
Caconde	44,8	86,5	70,4	89,8	994,6	875,0	623,6
Campestre	37,6	84,2	45,6	87,7	1.026,6	912,2	557,4
Campos Gerais	48,3	81,5	32,3	69,6	1.053,0	769,5	489,0
Carmo do Rio Claro	69,2	78,4	40,8	67,5	1.100,8	940,6	586,6
Coromandel	55,9	78,1	46,8	52,2	981,2	796,4	750,2
Guaxupé	38,0	66,5	37,5	70,4	962,4	938,4	585,8
Monte Carmelo	55,8	77,7	32,9	53,0	1.315,8	838,0	455,2
Monte Santo de Minas	36,1	72,8	25,2	69,3	742,6	959,2	637,0
Nova Resende	33,4	64,7	44,6	76,4	1.050,8	887,6	747,8
Rio Paranaíba	67,2	79,7	46,4	62,4	1.238,4	804,6	859,4
São José do Rio Pardo	35,6	83,3	60,5	79,2	742,4	1.020,8	608,4
Serra do Salitre	83,2	80,7	49,3	66,4	1.476,0	983,4	740,0

TABELA 3. NÚMERO DE DIAS SEM CHUVA EM FUNÇÃO DO VOLUME NO MÊS ABRIL E MAIO

Município	VOLUME CHUVA (MM) >2,0	
	ABRIL	MAIO
Alfenas	28 de 30 dias	30 de 31 dias
Alpinópolis	28 de 30 dias	28 de 31 dias
Cabo Verde	27 de 30 dias	28 de 31 dias
Caconde	28 de 30 dias	29 de 31 dias
Campestre	27 de 30 dias	29 de 31 dias
Campos Gerais	27 de 30 dias	30 de 31 dias
Carmo do Rio Claro	27 de 30 dias	27 de 31 dias
Coromandel	23 de 30 dias	28 de 31 dias
Guaxupé	29 de 30 dias	28 de 31 dias
Monte Carmelo	25 de 30 dias	28 de 31 dias
Monte Santo de Minas	29 de 30 dias	29 de 31 dias
Nova Resende	29 de 30 dias	30 de 31 dias
Rio Paranaíba	23 de 30 dias	26 de 31 dias
São José do Rio Pardo	28 de 30 dias	27 de 31 dias
Serra do Salitre	21 de 30 dias	26 de 31 dias

MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO DE CHUVAS REGIÃO DO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO



O Café Evolutto é cultivado com muito carinho por milhares de famílias produtoras de café no sistema de cooperativismo, e preparado pela Cooxupé, uma das mais importantes cooperativas de café do mundo.



**DAS
MELHORES
LAVOURAS,
DIRETO
PARA VOCÊ.**

**CAFÉ
Evolutto®**

**É TUDO
DE BOM**

www.cafeevolutto.com.br

   /cafeevolutto