

Formatura do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista acontece em Guaxupé

Página 05

Núcleo Manhuaçu sedia Encontro Técnico Comercial Cooxupé 2023

Página 10

Professor Flávio Borém lança livro sobre pós-colheita de cafés especiais

Página 11



FOLHA RURAL

DESDE 1970

EDIÇÃO 532 • ANO 53 • JUNHO 2023



COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.



COM PROTOCOLO GERAÇÕES ENTRE OS REQUISITOS, ESPECIALÍSSIMO RECEBE CAFÉS ATÉ SETEMBRO

Programa da Cooxupé e da SMC é aberto apenas para as famílias cooperadas; neste ano, premiação total será de R\$ 330 mil



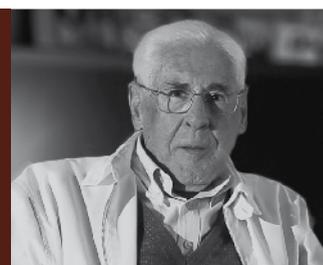
Cooxupé participa do Encontro Nacional das Cooperativas Agropecuárias

Página 04



Cooperativa promove o 5º Fórum Café e Clima no dia 27 de julho

Página 06



Cafecultura brasileira e Cooxupé se despedem de Seu Otto

Página 27

Palavra do Presidente



Famílias cooperadas, a Cooxupé e a SMC Specialty Coffees já deram início ao recebimento dos cafés para o Especialíssimo, nosso programa de seleção e premiação dos melhores cafés especiais da safra deste ano. Os lotes serão recebidos até o dia 30 de setembro. Alguns requisitos desta edição passaram por alterações como, por exemplo, a entrada do Protocolo Gerações no quesito Sustentabilidade. O Especialíssimo marca uma grande celebração, em que os 50 melhores lotes de cafés especiais da atual colheita são reconhecidos e premiados. A cerimônia de premiação acontecerá em novembro, em Guaxupé. Desde já, parabenizamos todas as famílias cooperadas que, a cada ano, vêm se dedicando para ganhar maior qualidade em suas produções. Isso nos enche de orgulho e de muita alegria.

No mês de julho, a Cooxupé esteve presente em importantes eventos, destacando a importância do cooperativismo e do desenvolvimento do cooperado. Um deles foi o ENCA - Encontro Nacional das Cooperativas Agropecuárias, oportunidade em que a diretoria executiva da cooperativa mostrou como a Cooxupé se transformou em termos de tecnologia, automação e eficiência energética, assim como sobre as nossas perspectivas no cenário agro brasileiro. Foi um encontro junto com lideranças cooperativistas em que houve muita troca de conhecimento e experiências. Nesse mesmo sentido, também realizamos e participamos do Encontro Técnico no Núcleo de Manhuaçu com as famílias cooperadas desta nossa região de atuação. Foram realizadas palestras com especialistas, além de gerar oportunidades de negócios aos produtores junto aos parceiros comerciais presentes no evento.

Também gostaríamos de parabenizar os alunos cooperados da 4ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista pela formatura ocorrida no mês de junho. Acreditamos sempre no poder transformador da educação e o quanto ela abre caminhos e oportunidades tanto para o nosso negócio café quanto para uma sociedade mais justa e cidadã.

Nossa colheita de café segue a todo vapor e sabemos o quanto este momento é de suma importância para nossas famílias cooperadas, pois os cuidados técnicos podem fazer toda diferença no momento da avaliação do padrão de qualidade e na comercialização do produto. Por isso, nesta edição da Folha Rural trazemos uma reportagem para que o produtor fique atento a importantes pontos e, assim, obter uma safra de sucesso. Vale sempre lembrar que nossos profissionais do departamento de Desenvolvimento Técnico prestam assistência e estão sempre à disposição para ajudá-los e esclarecerem dúvidas.

Ainda confirmamos a realização da 5ª edição do Fórum Café e Clima no dia 27 de julho. O evento terá transmissão on-line para que todos os cooperados tenham a oportunidade de assistir e acompanhar os impactos das condições climáticas em nossas lavouras. Haverá três palestras a serem ministradas por especialistas, que ampliarão nosso campo de visão e nos ajudarão em relação às tomadas de decisões nas safras futuras. Os fóruns realizados anteriormente sempre trouxeram perspectivas que, posteriormente, se confirmaram diante do agro brasileiro e do mercado de café. Contamos com a participação de todos vocês.

E, por fim, reforçamos nesta mensagem toda nossa solidariedade a familiares e amigos pela dolorosa perda que tivemos: o falecimento de Otto Vilas Boas, o nosso 'Seu Otto', como o chamávamos carinhosamente. Homem de fé inabalável e entusiasta do cooperativismo, teve grande e profunda contribuição na trajetória e desenvolvimento da Cooxupé. Grandiosa foi a sua obra construída junto à sociedade geral e cristã e aos produtores de café, cuja sua prioridade era atendê-los com qualidade e eficiência. A nós, fica todo o seu legado que em muito nos apoiará e nos inspirará nos dias futuros. Seu Otto, em nome de toda Cooxupé, o nosso muito obrigado, por tudo.

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), Boa Esperança (MG), Botelhos (MG), Cabo Verde (MG), Caconde (SP), Campestre (MG), Campos Altos (MG), Campos Gerais (MG), Carmo do Rio Claro (MG), Carmo da Cachoeira (MG), Cássia (MG), Conceição da Aparecida (MG), Coromandel (MG), Elói Mendes (MG), Espírito Santo do Pinhal (SP), Guaranésia (MG), Guaxupé (MG), Ibiraci (MG), Itamogi (MG), Jacuí (MG), Lambari (MG), Machado (MG), Manhuaçu (MG), Monte Belo (MG), Monte Carmelo (MG), Monte Santo de Minas (MG), Muzambinho (MG), Nepomuceno (MG), Nova Resende (MG), Ouro Fino (MG), Patos de Minas (MG), Patrocínio (MG), Piumhi (MG), Rio Paranaíba (MG), Santo Antônio do Amparo (MG), São Gonçalo do Sapucaí (MG), São José do Rio Pardo (SP), São Pedro da União (MG), São Sebastião do Paraíso (MG), Socorro (SP), Serra do Salitre (MG) e Três Corações (MG)

Escritório de Exportação:

Santos (SP)

Cooperados: 18.734

Funcionários: 2.664

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Carlos Augusto Rodrigues de Melo
Presidente

Oswaldo Bachião Filho
Vice-presidente

Adelber Vilhena Braga
Carlos Alberto Paulino da Costa
Dimas Silva Jacob
João Paulo Damasceno de Moraes
José Augusto Gomes
Leocárcio Marques Mundim
Mário Guilherme Perocco Ribeiro do Valle

CONSELHO FISCAL

Efetivos
Adelmir Vidal
Núcleo Araguari/MG

Adriano Rogério da Silva
Núcleo Patrocínio/MG

Anderson Crespo Coutinho
Núcleo Serra do Salitre/MG

Suplentes
Elvira Alice de Souza Ribeiro Terra
Núcleo Alfenas/MG

Luiz Antônio Poli Filho
Núcleo Caconde/SP

Robson Ferreira Leite
Núcleo Rio Paranaíba/MG

SUPERINTENDENTES
Deivison Ricciardi Ferreira
José Eduardo Santos Júnior
José Roberto Corrêa Ferreira
Luiz Fernando dos Reis
Mário Panhotta da Silva
Maurício Ribeiro do Valle

53 ANOS

Tiragem: 16.000 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, Samia Borges, Loreta Fagionato,
Marco Felipe e Vitória Junqueira Dias

COORDENAÇÃO

Jorge Florêncio Ribeiro Neto
Departamento de Comunicação e Marketing

Telefone: (35) 3696-1025 | 3696-1032
Telefone Geral: (35) 3696-1200
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.

Especialíssimo recebe lotes até setembro e anuncia nova regra para seleção

Programa de cafés especiais da Cooxupé e da SMC inclui Protocolo Gerações entre os requisitos

A chegada da colheita também traz um importante momento para os cooperados. Isso porque entra em cena o Especialíssimo, o programa de cafés especiais criado pela Cooxupé e pela SMC Specialty Coffees – empresa controlada pela cooperativa neste nicho de mercado.

O recebimento dos cafés já começou e continua até o dia 30 de setembro. Já a comercialização dos lotes selecionados deve ser feita até o dia 06 de outubro deste ano.

Além de ter a oportunidade de comercializar seus cafés a preços diferenciados em relação à commodity, os cooperados ainda encontram no Especialíssimo a oportunidade de concorrer à premiação organizada pela Cooxupé e SMC. O programa seleciona e premia em dinheiro os 50 melhores lotes de cafés especiais, entre Natural e Cereja Descascado, produzidos pelos associados na safra vigente. A premiação total soma R\$ 330 mil e os cafés avaliados precisam ter a partir de 83 pontos para concorrer à seleção.

PARA PARTICIPAR

O Especialíssimo é aberto apenas para as famílias cooperadas da Cooxupé. Para concorrer, é preciso que o café seja depositado na cooperativa ou na SMC até o dia 30 de setembro deste ano. Os produtores devem considerar as amostras reais de depósito e seguirem alguns critérios.

GERAÇÕES: NOVO CRITÉRIO PARA A SELEÇÃO DOS LOTES

Um ranqueamento feito pela cooperativa e SMC determina os critérios que precisam ser seguidos para a participação no programa. Em 2023, a novidade dentre os requisitos é que o Protocolo Gerações (o Programa de Sustentabilidade próprio da Cooxupé) substituirá o nível de sustentabilidade do ano anterior. “Isso significa que, em relação às boas práticas na produção e na colheita, as famílias cooperadas devem atender aos requisitos mínimos do nível 1 de sustentabilidade estabelecidos pelo Protocolo Gerações”, explica o vice-presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho.



Premiação da Cooxupé incentiva famílias cooperadas a buscar mais qualidade em suas produções

Já os demais requisitos seguem como anteriormente, sendo:

- **Quantidade mínima de 10 sacas por lote.**
- **Fidelidade de, no mínimo, 80% na entrega do café à Cooxupé e à empresa SMC, em relação à produção obtida no ano vigente. Quando a movimentação é realizada em grupo, o critério analisará a fidelidade do referido grupo.**
- **A negociação e comercialização do café devem ocorrer até o dia 06 de outubro de 2023.**
- **O cooperado ou cooperada não deve exercer função de colaborador ou diretor na Cooxupé ou na SMC.**

CLASSIFICAÇÃO

O café passa pela classificação após ser depositado na cooperativa. Os lotes identificados a partir de 83 pontos na avaliação física e sensorial são encaminhados para a SMC, que faz as verificações das características de um café especial.

“É importante destacar que a avaliação dos lotes é feita por meio de prova cega, ou seja, os classificadores não têm conhecimento de quem seja o dono daquele lote. Tudo isso reforça ainda mais a credibilidade das avaliações e do programa”, destaca Bachião Filho.

Os atributos analisados são: acidez, doçura, corpo, balanço e retrogosto, além de aromas como frutados, enzimáticos, caramelados e florais. Já em relação à peneira, o requisito avaliado é: para os naturais, mínimo a partir de 40% de 16 acima; e para os cerejas descascados, mínimo a partir de 50% de 16 acima.

Em 2023, as regras também englobam os grãos brocados, em até 4%; e a umidade, de 11% a 12%.

Os cafés depositados na Cooxupé terão o envio das amostras para a SMC feito exclusivamente pelos laboratórios de Classificação de Guaxupé, Monte Carmelo e de Manhuaçu. O lote ficará bloqueado no sistema.

PREMIAÇÃO DE R\$ 330 MIL

O vice-presidente da Cooxupé destaca que a produção de cafés especiais requer muita dedicação e, acima de tudo, capricho. Para reconhecer o comprometimento dos cooperados e cooperadas, que a cada ano elevam o nível de qualidade de suas produções, a cooperativa e a SMC preparam uma cerimônia para gratificar os 50 lotes selecionados, com uma premiação total de R\$ 330 mil. “É um momento de conagração e reconhecimento aos esforços das nossas famílias produtoras, que estão continuamente empenhadas para produzir café de



Osvaldo Bachião Filho, vice-presidente da Cooxupé, destaca que a produção de cafés especiais requer dedicação e capricho do produtor

altíssima qualidade”, considera Bachião Filho.

A cerimônia já tem data: 03 de novembro, em Guaxupé. Além da premiação em dinheiro, os cooperados terão a oportunidade de integrar os blends de cafés de edições limitadas e especiais produzidas pela Torrefação Cooxupé.

Dúvidas sobre o Especialíssimo e como participar do programa podem ser esclarecidas com um representante do núcleo de atendimento da Cooxupé mais próximo.

PREMIAÇÃO AOS 50 MELHORES LOTES DE CAFÉS ESPECIAIS SELECIONADOS NA SAFRA 2023

CAMPEÃO:

Premiação máxima de R\$ 50 mil.

2º E 3º LUGARES:

Serão premiados com R\$ 30 mil e R\$ 20 mil, respectivamente.

4º lugar: R\$ 13 mil.

5º lugar: R\$ 12 mil.

6º lugar: R\$ 11 mil.

7º lugar: R\$ 10 mil.

8º lugar: R\$ 9 mil.

9º lugar: R\$ 8 mil.

10º lugar: R\$ 7 mil.

Cooperados classificados entre o 11º e 50º lugares: premiação de R\$ 4 mil cada.

Cooxupé participa do Encontro Nacional das Cooperativas Agropecuárias, em Campinas

ENCA 2023 discutiu as principais demandas do setor nos dias 27 e 28 de junho; Carlos Augusto Rodrigues de Melo e Osvaldo Bachião Filho participaram de painéis



Presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, contextualizou a cooperativa cafeeira no cenário futuro do agro e do cooperativismo



Osvaldo Bachião Filho, vice-presidente da Cooxupé, apresentou como aconteceram os avanços tecnológicos na cooperativa nos últimos anos



Equipe de colaboradores da Cooxupé também esteve presente no evento

Nos dias 27 e 28 de junho, a Cooxupé participou do Encontro Nacional das Cooperativas Agropecuárias (ENCA 2023). De acordo com a organização, pelo menos 500 líderes de cooperativas agropecuárias participaram do evento, que foi realizado no Royal Palm Hall, em Campinas (SP). A iniciativa discutiu as principais demandas do setor.

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, participou do painel com o tema “Perspectivas para as cooperativas e o agronegócio”. Na ocasião, ele discorreu sobre o atual cenário da cafeicultura e abordou o novo Plano Safra.

Já o vice-presidente, Osvaldo Bachião Filho, integrou o painel que discutiu o tema “Impulsionando a transformação tecnológica e energética: potencializando as cooperativas e seus cooperados”. Em sua apresentação, ele falou da granelização e a virada tecnológica na Cooxupé, o apoio dos cooperados e o planejamento estratégico da cooperativa.

PAPEL FUNDAMENTAL

De acordo com a diretora-executiva do Grupo Conecta, Luciana Martins, o ENCA 2023 trouxe uma análise do primeiro semestre e como devemos nos preparar para os próximos meses e anos. “O cooperativismo brasileiro tem um papel fundamental para suprir a necessidade global por mais alimento e energia”, avaliou.

Para o diretor do Grupo Conecta, Danilo Bonfim, o momento exige preparo e conhecimento, e esse é papel do encontro. “A agropecuária é o ramo que mais conta com o número de cooperativas: 1.700 ao todo. São milhares de empregos diretos e indiretos. Agora, o setor espera em cinco anos bater a marca de R\$ 1 trilhão, uma cifra ousada, mas não impossível de atingir”, ressaltou.

ENCA 2023

A programação do evento ofereceu aos presidentes e diretores das cooperativas um ambiente imersivo nos assuntos que, ainda, geram muitas perguntas ao setor. Por exemplo, os desafios e as oportunidades no atual cenário político e econômico, além de aprofundar temas como planejamento, gestão financeira e de risco, sucessão familiar, inovação, investimento em tecnologia, sustentabilidade, entre outros.

”

O cooperativismo brasileiro tem um papel fundamental para suprir a necessidade global por mais alimento e energia

LUCIANA MARTINS

DIRETORA-EXECUTIVA DO GRUPO CONECTA



ENCA reúne lideranças do cooperativismo brasileiro



Diretoria executiva da cooperativa recebe homenagem à Cooxupé concedida pelo ENCA

Acontece a formatura da 4ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista

Curso em parceria entre Cooxupé, Sistema OCEMG- Sescop e Fundace capacita produtores cooperados e contribui para a expansão do conhecimento



4ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista

No dia 15 de junho foi realizada a formatura da 4ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista. Fruto de parceria entre a Cooxupé, o Sistema OCEMG - Sescop e a Fundace, o curso capacita produtores cooperados e, ainda, expande o conhecimento de seus alunos, colaborando para uma cooperativa cada vez mais forte, atuante e capacitada diante dos desafios do cooperativismo.

Na ocasião, os cooperados formandos apresentaram os trabalhos de conclusão aos diretores e superintendentes, abordando diversos temas de interesse da cooperativa. Desde a sua implementação, 138 cooperados de diversas regiões de atuação da Cooxupé já foram capacitados.

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, destacou, durante sua fala, a importância do programa não só sobre cooperativismo, mas também sobre a gestão das propriedades. “O conhecimento é a chave para todo o sucesso e o cooperativismo é, também, um dos caminhos. Parabéns a todos os formandos e desejo sucesso na nova caminhada, agora com mais conhecimento na atuação em suas propriedades”, afirmou.

Já o vice-presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho, disse que é importante colocar em prática todo o conhecimento adquirido no curso. “Fico feliz de tê-los aqui, acredito demais nesse tipo de educação. Nós temos a responsabilidade de continuar conduzindo esta cooperativa por caminhos cada vez de maior sucesso, de maior importância no cenário do cafeicultor mundial e cada vez mais próxima do nosso consumidor final”, ressaltou.



Presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo

O superintendente do Sistema OCEMG, Alexandre Gatti, também esteve presente na solenidade. Ele declarou que a organização trata a educação como um dos princípios primários do cooperativismo. “No ano passado, nós capacitamos quase 22 mil pessoas. Aos formandos deste curso, parabéns! Não é fácil, pois é um programa extenso, mas com muitas recompensas”, disse.

Além disso, Gatti ainda falou da força do cooperativismo mineiro. “Hoje, nós estamos com 802 cooperativas no estado, divididas em sete ramos. O cooperativismo já está representando mais de 12% do PIB de Minas Gerais. Temos aí mais de 2,5 milhões de cooperados e as nossas cooperativas estão gerando mais de 60 mil empregos em MG. É um cooperativismo que vem crescendo e quero aproveitar para parabenizar a Cooxupé”, concluiu o superintendente do Sistema OCEMG.



Superintendente do Sistema OCEMG, Alexandre Gatti

”



Gratidão pela cooperativa por me dar essa oportunidade, gratidão pelo conhecimento passado pelos professores. Produzir café, para nós, é apaixonante

MARCELA VICENTE DE SOUZA
COOPERADA DE JURUAIA

”



O curso mostrou que cooperativa e cooperado têm que caminhar juntos, foi muito bom. Aprendemos a aumentar a produtividade e a lucratividade

FERNANDO HENRIQUE APARECIDO LIMA
COOPERADO DE CONCEIÇÃO DA APARECIDA

”



Agradeço muito a Cooxupé por ter me convidado para fazer o curso, porque a oportunidade foi muito grande e me faz crescer mais na cooperativa

ERLEY RIBEIRO MAGALHÃES
COOPERADO DE LAMBARI

Cooxupé promove o 5º Fórum Café e Clima no dia 27 de julho

Evento acontece no auditório da matriz e, também, será transmitido on-line pelo Hub do Café e pelo canal da cooperativa no Youtube



Edição do ano passado mostrou que as altas temperaturas levaram a novas revisões da produção cafeeira

No próximo dia 27 de julho, das 14h às 17h, a Cooxupé promove mais um Fórum Café e Clima. A 5ª edição do evento será realizada no auditório da matriz, em Guaxupé (MG) e, também, poderá ser acompanhada de forma on-line, ao vivo, pelo Hub do Café e pelo canal da cooperativa no Youtube. Com isso, os cooperados podem assistir às palestras pela internet.

O evento é voltado aos profissionais, produtores e estudiosos nas áreas de agronomia e de produção de café. Neste ano, o fórum vai debater as questões climáticas nas safras de café em 2023 e previsões para 2024, além de apresentações de informações ambientais e climatológicas, com palestras de especialistas e pesquisadores da área. A mediação será do engenheiro agrônomo Mário Ferraz de Araújo, gerente de Desenvolvimento Técnico da Cooxupé.

PALESTRAS

Ao todo, três palestras serão apresentadas no encontro. O engenheiro agrônomo do Departamento de Geoprocessamento da Cooxupé, Guilherme Vinícius Teixeira, vai discorrer sobre as condições meteorológicas e suas consequências, que ocorreram desde agosto 2021 até abril 2023, nas diversas regiões em que a cooperativa atua.

Em seguida, o agrometeorologista da empresa Rural Clima, Marco Antônio dos Santos, vai apresentar as previsões de clima para os próximos meses nas diversas regiões cafeeiras do Brasil.

De posse das informações e dos dados apresentados por Guilherme e Marco Antônio, o professor de Fisiologia da Universidade Federal de Lavras (UFLA), José Donizete Alves, vai explicar como as condições meteorológicas ocorridas entre agosto de 2021 a abril 2023 afetaram a safra que está sendo colhida em 2023.

Além disso, o professor vai descrever o que esperar da safra de 2024, tendo em vista as condições meteorológicas ocorridas entre agosto 2022 a junho 2023 e as previsões climáticas previstas de julho 2023 a abril 2024.

PROGRAME-SE

5º Fórum Café e Clima da
Cooxupé

27 de julho
a partir de 14h

PROGRAMAÇÃO:

14h00

Abertura Diretoria Cooxupé

14h15

Palestra

**GUILHERME
VINÍCIUS TEIXEIRA**

Engenheiro agrônomo do
Departamento de Geoprocessamento
da Cooxupé sobre as condições
meteorológicas e suas consequências
nas regiões em que a cooperativa
atua.

15h00

Palestra

**MARCO ANTÔNIO
DOS SANTOS**

Agrometeorologista da empresa Rural
Clima, sobre as previsões de clima
para os próximos meses nas diversas
regiões cafeeiras do Brasil.

15h45

Palestra

JOSÉ DONIZETE ALVES

Professor da Universidade Federal
de Lavras (UFLA), sobre como as
condições meteorológicas ocorridas
entre agosto de 2021 a abril 2023
afetaram a safra atual de café.

16h30

DEBATE

17h

ENCERRAMENTO

Atenção Cooperado: não perca esse benefício!

Realize a inscrição do seu imóvel rural no CAR - Cadastro Ambiental Rural até 31/12/2023 e garanta os benefícios da adesão ao PRA – Programa de Regularização Ambiental



VOCÊ SABE QUAIS SÃO OS BENEFÍCIOS DE SE INSCREVER E MANTER O CAR ATUALIZADO?

“O Cadastro Ambiental Rural – CAR é um registro público eletrônico de âmbito nacional, obrigatório para todos os imóveis rurais, com a finalidade de integrar as informações ambientais das propriedades e posses rurais referentes às Áreas de Preservação Permanente - APP, de uso restrito, de Reserva Legal, de remanescentes de florestas e demais formas de vegetação nativa, e das áreas consolidadas, compondo base de dados para controle, monitoramento, planejamento ambiental e econômico e combate ao desmatamento” (fonte: <https://www.car.gov.br/#/>).

De acordo com o Sistema de Cadastro Ambiental Rural do Governo Federal, os benefícios são diversos e podem ser observados a seguir:

- **Acesso ao Programa de Apoio e Incentivo à Conservação do Meio Ambiente e aos Programas de Regularização Ambiental – PRA;**

- **Isenção de impostos para os principais insumos e equipamentos utilizados para os processos de recuperação e manutenção das Áreas de Preservação Permanente, de Reserva Legal e de uso restrito;**

- **Créditos Agrícolas;**

- **Linhas de financiamento para preservação de flora;**

- **Seguros Agrícolas;**

- **Créditos tributários.**

Após a inscrição do CAR, os imóveis que possuírem algum tipo de passivo ambiental poderão emitir o PRA – Programa de Regularização Ambiental.

O PRA também é um documento obrigatório e, segundo a lei publicada no último dia 6 de junho (Lei 14.595/2023), o prazo estipulado para adesão é até 31 de dezembro de 2023, devendo para isso se inscrever no CAR até essa data.



QUAIS SÃO OS BENEFÍCIOS PARA QUEM ADERIR AO PRA?

De acordo com a Lei 12.651 do Código Florestal Brasileiro (2012), o artigo 59 parágrafo 4 menciona que, enquanto o termo de compromisso assinado no PRA estiver vigente e cumprido, o proprietário não poderá ser autuado por infrações cometidas antes de 22 de julho de 2008, relativas à supressão irregular de vegetação em áreas de APP, RL e uso restrito.

Para esse serviço, é importante que você, cooperada(o), procure um profissional qualificado e especializado para elaboração e adequação do CAR e que, caso identificado algum passivo ambiental, faça adesão ao PRA, para ter acesso aos diversos benefícios e ficar de acordo com as leis ambientais.

Não esqueça de apresentar ao núcleo de atuação após a adequação e adesão ao CAR/PRA para a devida atualização cadastral.



Fluxo de Regularização Ambiental



Fonte: Agrishow Digital (2022).

Produtor de café: quais os cuidados necessários para uma colheita de sucesso?

Folha Rural traz importantes dicas para que o cafeicultor esteja preparado para este importante momento, a safra



Colheita de café depende de sete importantes cuidados para alcançar um bom resultado

Uma colheita de sucesso é o principal objetivo para as famílias produtoras. Porém, como alcançar o resultado esperado? Para saber mais, a Folha Rural ouviu Eduardo Renê, engenheiro agrônomo e coordenador do Departamento de Desenvolvimento Técnico da Cooxupé. Ele pontua sete importantes cuidados dentre os quais o produtor de café precisa estar atento durante a colheita.

1- PLANEJAMENTO DE GASTOS

A colheita e o pós-colheita são operações que representam um custo elevado. Juntas, gastam em torno de 30% a 50% do custo de produção do café. “Portanto, é necessário que o produtor tenha um bom planejamento para que obtenha recursos financeiros e, assim, realizar as operações”, alerta Eduardo.

Para um bom planejamento das despesas, é fundamental que o cafeicultor tenha uma estimativa de safra mais próxima da realidade possível.

“No caso da colheita manual ou semimecanizada, é preciso considerar o número de sacas previstas; multiplicar pelo número de medidas ‘alqueires ou balaios’ para produzir uma saca beneficiada; multiplicar novamente pelo preço estimado por medida. Temos aí o valor total necessário para a colheita. Por exemplo: 200 sacas previstas x 8 medidas por saca x R\$ 20,00 por medida = R\$ 32.000,00”, explica.

É importante prever também o valor para os profissionais que trabalharão na fase pós-colheita e para o beneficiamento do café, caso seja terceirizado em máquinas ambulantes. É preciso prever, ainda, os gastos com energia, pois é um período de maior consumo na propriedade.

2 - CONTRATAÇÃO DA MÃO DE OBRA

Um dos pontos de maior preocupação do produtor na colheita é a contratação de mão de obra. O número de pessoas necessárias para realizar a colheita vai depender da estimativa de safra e do tempo em que o produtor pretende realizar a colheita do café.

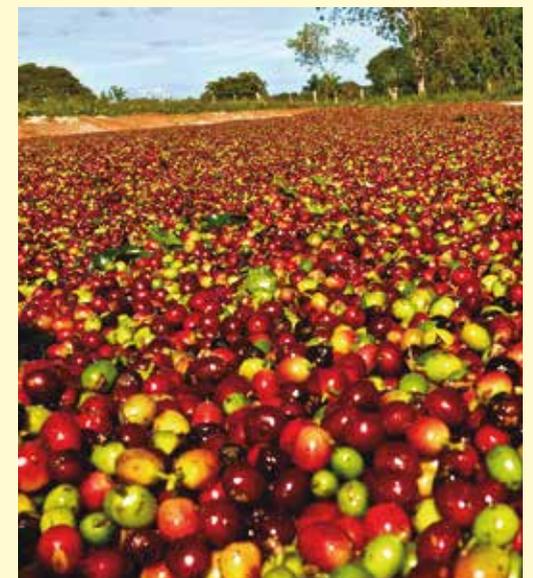
“Mas, isto deve ser de acordo com a capacidade de processamento da infraestrutura de pós-colheita. O volume de colheita diário não pode exceder a capacidade da infraestrutura pois, caso isto aconteça, haverá reflexos negativos na qualidade do café”, lembra Eduardo.

Outra medida fundamental é que a legislação trabalhista seja cumprida. “Alguns pontos principais que devem ser considerados são os seguintes: os funcionários devem ser registrados e todos devem ter pelo menos 18 anos completos no momento da contratação; as casas e alojamentos devem estar em boas condições de moradia e terem acesso à água potável. Neste sentido, o laboratório da Cooxupé realiza análise de água para atender a esta exigência. Também devem ser fornecidos os EPIs necessários para colheita, assim como as horas de trabalho e folgas devem ser respeitadas. No caso de operadores de máquinas, importante que tenham treinamento para tal operação. O produtor deve procurar o seu contador para que seja orientado com relação às exigências da legislação”, aconselha o engenheiro agrônomo.

”

A infraestrutura limpa evita contaminação de lotes de alta qualidade com grãos de qualidade inferior de outros lotes. Além disso, evita contaminação por impurezas que prejudicam o preparo do café. Nunca podemos esquecer que estamos trabalhando com um alimento, portanto, o capricho e a higiene são fatores essenciais para atender à exigência dos clientes

EDUARDO RENÊ
ENGENHEIRO AGRÔNOMO E COORDENADOR
DO DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO
TÉCNICO DA COOXUPÉ





Para garantir a boa qualidade, o agricultor deve colher o café com o máximo possível de frutos maduros

3 - REVISÃO E LIMPEZA DAS MÁQUINAS DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Antes e durante a colheita, o produtor deve fazer revisão e manutenção preventiva das máquinas. Esta operação evita gastos desnecessários e atrasos na colheita por conta de equipamentos quebrados durante o processo.

A limpeza da estrutura de pós-colheita é fundamental para a qualidade. “A infraestrutura limpa evita contaminação de lotes de alta qualidade com grãos de qualidade inferior de outros lotes. Além disso, evita contaminação por impurezas que prejudicam o preparo do café. Nunca podemos esquecer que estamos trabalhando com um alimento, portanto, o capricho e a higiene são fatores essenciais para atender à exigência dos clientes”, pondera Eduardo.

4 - MANEJO PÓS-COLHEITA

Esta fase é fundamental para preservar a boa qualidade do café e, neste momento, erros podem prejudicá-la e causar um grande prejuízo. Para garantir a boa qualidade, o agricultor deve colher o café com o máximo de frutos maduros possível, evitando colher muito verde.

Após a colheita, o fruto deve ser levado para a estrutura de processamento diariamente, sem pernoitar na lavoura. “Quando faz processamento via úmida, o cafeicultor deve ficar atento à regulagem dos despoldadores e dos desmuciladores para evitar quebra do grão. Na secagem, iniciar no terreiro com camadas finas, para que o café perca umidade mais rápido. Depois de três dias no terreiro, começa a engrossar a camada para que o café perca umidade mais lentamente. Rodar o café várias vezes ao dia e, a partir de 30% de umidade ou meia seca, enleirar e cobrir com pano e lona todos as noites”, orienta o engenheiro agrônomo.

SECAGEM

Ele ainda instrui que, no secador, é preciso secar com temperatura máxima de 45°C para café natural, 40°C para pergaminho e natural especial e 35°C para café verde. A secagem com temperatura acima destas pode prejudicar a qualidade. Para café com menos de 30% de umidade ou abaixo da meia seca, o produtor deve desligar o secador durante a noite para uniformização da secagem.

“Após a secagem, deixar o café ‘descansar’ por um período de 10 dias ou 30 dias para especiais, antes do beneficiamento. A umidade ideal para beneficiamento e armazenamento do café é de 10,8% a 11,2%. Abaixo de 10,5% haverá perda de peso e quebra do café. Acima de 11,5% haverá branqueamento mais precoce, prejudicando a qualidade”, pontua Eduardo.

Para a medição correta da umidade do café, é muito importante que o determinador de umidade esteja aferido. A equipe Cooxupé pode orientar em relação à aferição do equipamento.

5 – MANEJO EM CASO DE CHUVAS

Chuvras na colheita podem causar problemas na qualidade do café. Além de derrubar frutos na lavoura e aumentar o percentual de café de varrição, as chuvas também causam um transtorno no terreiro.

“A primeira medida a ser tomada na fase pós-colheita é liberar os secadores que estiverem com café de 16% de umidade ou abaixo. Lotes no terreiro com 16% ou abaixo devem ser armazenados. Nesta faixa de umidade, o café pode ficar armazenado por um curto período sem prejuízo à qualidade. Lotes de 16% a 30% de umidade devem ser enleirados e cobertos com pano e lona. Em intervalos sem chuva, orientamos descobrir e virar as leiras. Lotes de logo acima de 30% de umidade devem ser levados para o secador, enquanto que lotes muito úmidos podem permanecer em camadas finas tomando chuva”, afirma Eduardo.



6 - REPASSE E VARRIÇÃO

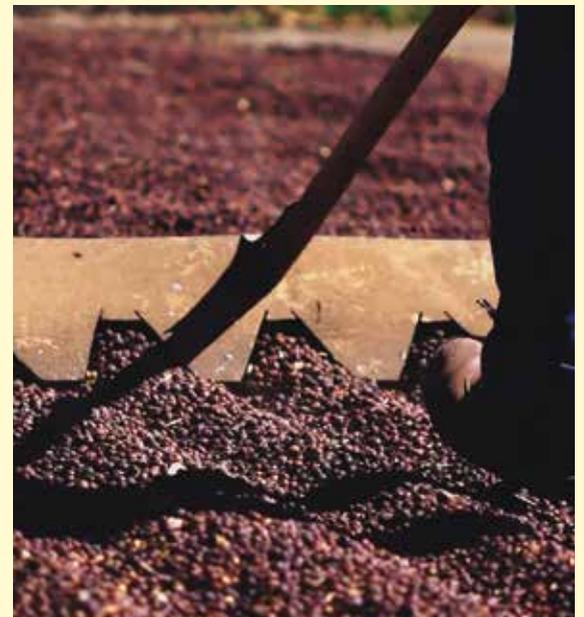
Segundo o engenheiro agrônomo, no caso de colheita mecânica, é necessário fazer o repasse para que não fiquem frutos na lavoura. “Embora muitos acreditam que não, o repasse é uma operação viável. Gasta-se aproximadamente o equivalente a 1 saca de café para repassar 1 hectare. Se em cada planta tiver 0,2 litro de café, o próprio café obtido do repasse já é suficiente para pagar a despesa do repasse”, conta Eduardo.

Mas, o principal benefício do repasse é a redução da população de broca. Isso porque o controle desta praga da próxima safra começa na colheita da atual, pois os frutos remanescentes servem de abrigo e alimento para a broca de um ano para o outro.

“Então, principalmente naqueles talhões com histórico da praga, o repasse é a medida mais eficaz para o manejo. Após fazer o repasse, deve ser feita a varrição, pois os frutos do chão podem alojar a broca. A varrição também é muito viável, porque em torno de 10% a 30% do café da lavoura pode estar no chão. Como o café de varrição normalmente tem qualidade inferior, recomenda-se não misturar lotes de varrição com os demais lotes. Além disso, é desejável que os cafés de varrição sejam os últimos a passar pela estrutura de secagem, para evitar a contaminação de outros lotes”, alerta.



Para a contratação da mão de obra para a colheita, a legislação trabalhista precisa ser cumprida



Cafés de varrição devem ser os últimos a passar pela secagem, para evitar a contaminação de outros lotes

7 - SEGURANÇA

Outro ponto de grande preocupação dos agricultores nesta época é com o risco de roubo de café. Com a saca nos preços atuais, o risco aumenta. Para diminuir este risco, recomenda-se que o envio dos lotes beneficiados o quanto antes para os armazéns da cooperativa, não deixando café armazenado na propriedade.

“Importante transitar com o café beneficiado somente durante o dia e sempre com a carga segurada. O cooperado da Cooxupé pode receber orientações com a equipe do seu núcleo de atendimento em relação ao seguro da carga oferecido pela cooperativa”, conclui Eduardo.

Núcleo Manhuaçu sedia Encontro Técnico Comercial Cooxupé 2023

Evento foi realizado nos dias 5 e 6 de julho, com palestras e conteúdos técnicos, além de condições comerciais especiais para o produtor de café



Evento é realizado no Núcleo de Manhuaçu pela primeira vez



Equipe Cooxupé presente no evento



Encontro Técnico em Manhuaçu promoveu palestras e condições favoráveis de negócios

Nos dias 5 e 6 de julho, foi realizado o Encontro Técnico Comercial Cooxupé – Matas de Minas 2023, no Núcleo em Manhuaçu.

O simpósio contou com palestras e conteúdos técnicos para elevar o nível de produção dos cooperados e, também, sobre a colheita, o Programa Especialíssimo (de cafés especiais) e o protocolo de Sustentabilidade da Cooxupé, o Gerações.

O evento recebeu importantes nomes, como o Prof. Dr. Flávio Meira Borém, da Universidade Federal de Lavras (UFLA), principal pesquisador na publicação em café e qualidade do mundo. Além disso, o encontro recebeu instituições financeiras e fornecedores, que apresentaram condições comerciais especiais para o produtor de café.

ENCONTRO TÉCNICO

A programação começou às 8h do dia 5 de julho. A abertura do evento contou com o presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho, o gerente do Núcleo Manhuaçu da Cooxupé, José Vitor Cunha, além da equipe da cooperativa. Em seguida, aconteceu a palestra técnica “Secagem e armazenamento de cafés especiais”, com Flávio Borém, que também apresentou o seu livro recém-lançado “Tecnologia pós-colheita e qualidade de cafés especiais”. O encerramento de toda programação foi às 18h.

No segundo dia do evento, 6 de julho, foi realizada a palestra “Especialíssimo”, com o engenheiro agrícola Felipe Mesquita de Miranda. Ele é da SMC Specialty Coffees. Depois, teve uma palestra sobre o “Protocolo de Sustentabilidade Gerações”. O responsável foi o supervisor de produção sustentável da Cooxupé, Léo de Castro Simone.

“Quero agradecer a oportunidade de participar do encontro em nossa região. Quem não foi, perdeu! Foi um momento muito agradável, com dois dias de bons negócios e bastante conhecimento, afirma o cooperado Aurélio da Silva Kelch.

Para a cooperada Dulcineia Carvalho de Abreu Padro, “foi um encontro rico e com palestras muito interessantes. Foi importante conhecer mais sobre os equipamentos e as condições que a Cooxupé oferece ao produtor, com prazo e pagamento dividido”.



Encontro também recebeu fornecedores e parceiros comerciais para ambiente de negócios junto aos produtores

”

Quero agradecer a oportunidade de participar do encontro em nossa região. Quem não foi, perdeu! Foi um momento muito agradável, com dois dias de bons negócios e bastante conhecimento

AURÉLIO DA SILVA KELCH
COOPERADO

Professor Flávio Borém lança livro sobre pós-colheita de cafés especiais

Docente da Universidade Federal de Lavras é autor e organizador da obra que busca oferecer entendimento claro e simples desta etapa da produção do grão

Titular do Departamento de Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Lavras (UFLA), o Prof. Dr. Flávio Meira Borém lançou o livro “Tecnologia pós-colheita e qualidade de cafés especiais”. É a atualização de uma das obras mais vendidas da área no Brasil. Ele é o organizador do livro, do qual diversos especialistas participaram da produção dos capítulos.

A obra tem prefácio do presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, além da participação do gerente de comunicação corporativa da cooperativa, Jorge Florêncio Ribeiro Neto.

Neste novo livro, o professor consolidou 30 anos de trabalho dedicados ao estudo e às soluções dos problemas da produção de cafés especiais. Junto aos demais autores colaboradores, traz a teoria e a prática do pós-colheita, buscando oferecer entendimento claro e simples desta etapa da produção. O livro também apresenta, de maneira inédita, metodologias para auxiliar técnicos e produtores a tomarem decisões nas operações de pós-colheita a partir de uma matriz de análise de risco, a calcular e dimensionar equipamentos e infraestrutura para o processamento e secagem do café.

“É um livro novo, atualizado, com os últimos resultados de pesquisas realizadas em todos os fatores da produção de cafés especiais. Desde a lavoura, a colheita, o processamento, a secagem e o armazenamento. Tem um embasamento técnico-científico muito grande, porém de fácil leitura. Não é acadêmico, é um livro para o produtor, porém muito profundo, um livro de referência”, resume Borém.



Presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho e o professor Flávio Borém celebram o lançamento do livro



Borém também foi palestrante no Encontro Técnico realizado em Manhuaçu, orientando cooperados sobre como conquistar mais qualidade no café

PARTICIPAÇÃO DA COOXUPÉ

No prefácio do livro, o presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo enaltece a relevância do café, da agricultura familiar e do pós-colheita, considerada por ele como uma das fases mais importantes da cafeicultura.

“Para termos um rico cenário em tecnologias e informações, somos apoiados constantemente pelas universidades. Destaco a parceria com a UFLA e o incansável trabalho do professor Flávio Meira Borém, em levar conhecimento a milhares de produtores para a produção de um café de qualidade”, afirma o presidente da Cooxupé.

Já Jorge Florêncio Ribeiro Neto produziu um artigo com Borém e com o Prof. Dr. Ednilton Tavares de Andrade, engenheiro agrícola da UFLA, no qual eles abordam a “Gestão de unidades armazenadoras de café”.

Em entrevista ao jornal Folha Rural, o professor enalteceu a participação da cooperativa na obra. “A Cooxupé tem uma relevância muito grande nesse livro. Primeiro, por acreditar no conhecimento, por apoiar a ciência e por acreditar que a ciência e o conhecimento podem ser levados aos cooperados. Não importa se pequeno, médio ou grande produtor: o conhecimento é para todos. Eu vejo esse movimento muito claro na cooperativa, especificamente no presidente Carlos Augusto, que tem essa sensibilidade de apoiar obras como essa, pela relevância que ele reconhece no conteúdo deste livro para ajudar a todos os cooperados na produção de café com mais qualidade”, define Borém.



Para termos um rico cenário em tecnologias e informações, somos apoiados constantemente pelas universidades. Destaco a parceria com a UFLA e o incansável trabalho do professor Flávio Meira Borém, em levar conhecimento a milhares de produtores para a produção de um café de qualidade

CARLOS AUGUSTO RODRIGUES DE MELO
PRESIDENTE DA COOXUPÉ

COMO COMPRAR

O livro está à venda pelo site da Borém Cafés (loja2.boremcafes.com.br), pelo site da Editora UFLA (www.editora.ufla.br) e na livraria física situada dentro do campus da UFLA, em Lavras. Pedidos poderão ser feitos pelo e-mail vendas.editora@ufla.br ou pelo telefone (35) 3829-1551.

Chegada do inverno marca aumento de demanda por café

Dados da ABIC indicam aumento de vendas da bebida por conta do frio no país; crescimento chega a 30%, segundo a Associação

Por conta do inverno, brasileiros de todas as regiões buscam maneiras de se esquentar. O café, bebida querida por todo o país, se torna ainda mais presente com a queda das temperaturas. Ele é o companheiro perfeito para enfrentar o frio e manter a energia em alta. Por isso, é comum observar um aumento de vendas durante o período. Conforme dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o crescimento chega a 30%.

O café é reconhecido por gerar energia nas pessoas. Parte dessa capacidade energética da bebida está na cafeína, que ajuda a manter o ânimo e a disposição. É o principal nutriente na alimentação capaz de dar o estímulo necessário para renovar o pique. Com rápida absorção, afinal, chega às células do corpo humano em menos de 30 minutos após a ingestão, a cafeína é eficiente em aumentar o poder contrátil do músculo esquelético e/ou cardíaco. Uma xícara de 200 ml de café filtrado contém cerca de 90 miligramas de cafeína.

Além disso, é importante salientar o equilíbrio no consumo, mesmo com benefícios. A recomendação de ingestão é de, no máximo, 400 miligramas de cafeína por



dia, uma média de três a cinco xícaras de café, a mesma recomendada pela European Food Safe Authority, agência que dá suporte à legislação alimentícia europeia.

ALIADO DOS EXERCÍCIOS FÍSICOS

Outra vantagem positiva do café é a sua característica termogênica. Isso significa que a bebida mantém um alto gasto energético por até três horas após o término da atividade física, e pode aumentar a taxa metabólica entre 3% e 11%.

Para aqueles que almejam manter ou até perder peso, o café ajuda na queima de gordura em até 29%, dependendo do metabolismo do indivíduo. Esse fator se dá graças à sua habilidade em poupar a glicose do músculo, utilizando a gordura como fonte de energia ao invés do glicogênio estocado nos músculos. Para as baixas temperaturas do inverno não desestimulem a prática de exercícios, a dica é beber uma xícara quentinha de café meia hora antes de qualquer atividade física, para se perceber a melhora no rendimento.

O melhor horário para tomar café, segundo a ciência

Estudos sugerem que a melhor hora para beber seu cafezinho é quando nosso nível do hormônio cortisol está mais baixo; saiba quando isso acontece



Muito querido mundo afora, o café está presente em diversos momentos do cotidiano, nas mais variadas formas de consumo. No entanto, você sabe qual é o melhor horário para tomar café? A ciência tem uma resposta! Primeiro, precisamos falar de um hormônio chamado cortisol. Secretado pelas glândulas suprarrenais, é ele quem regula o metabolismo de proteínas, gorduras e açúcares, e aumenta quando estamos prestes a acordar. O cortisol nos deixa alerta ao usar mecanismos de estresse, preparando o corpo para o dia.

Embora as pessoas tenham o costume de beber café ao acordar, estudos sugerem que a melhor hora para isso é quando o nível de cortisol está mais baixo. Isso acontece cerca de três a quatro horas depois de acordar, o que significa que, se você acorda por volta das 6h30, o melhor horário seria às 9h30.

Outra razão pela qual especialistas recomendam atrasar o café da manhã é que a cafeína pode aumentar os

níveis de cortisol. Se o hormônio atingir níveis elevados por longos períodos, pode prejudicar o sistema imunológico e facilitar o surgimento de problemas de saúde. Os aumentos induzidos pela cafeína no cortisol tendem a ser reduzidos quando se consome a substância regularmente.

QUAL A MELHOR TEMPERATURA PARA TOMAR CAFÉ?

De acordo com um estudo publicado em novembro pela revista Nature, pesquisadores observaram que a temperatura tem pouco efeito na adequação percebida da intensidade do sabor, sensação na boca e acidez. Mas, tem um leve efeito na intenção de compra do cliente, com os dados mostrando uma tendência crescente à medida que o café passou de 56 °C para 64 °C. No entanto, essa taxa de aprovação cai quando a temperatura é maior que 71 °C.

Carlos Paulino recebe homenagem em evento em Araguari

Membro do Conselho de Administração da Cooxupé foi homenageado durante a Abertura da Safra Mineira de Café

No dia 1º de junho, a Cooxupé participou da primeira edição da Abertura da Safra Mineira de Café, que aconteceu em Araguari (MG). O evento teve como objetivo integrar as regiões produtoras e fortalecer a atividade cafeeira. Durante a solenidade, Carlos Paulino, membro do Conselho de Administração da cooperativa, recebeu uma homenagem de Mérito à Cafeicultura Mineira.

O encontro recebeu produtores de café, representantes de cooperativas, associações, exportadores, torrefadores, além de estudantes e

autoridades políticas, como o governador de Minas Gerais, Romeu Zema, e o Ministro da Agricultura e Pecuária, Carlos Fávaro. O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, membros dos conselhos Fiscal e de Administração e equipe da cooperativa também estiveram presentes no local.

A Abertura da Safra Mineira de Café é uma realização da Federação dos Cafeicultores do Cerrado – Região do Cerrado Mineiro, Prefeitura Municipal de Araguari e Agência de Desenvolvimento de Minas Gerais (Ademinas).



Carlos Paulino é homenageado por Mérito à Cafeicultura Mineira

Saiba qual a importância do monitoramento da umidade do café

Na etapa de pós-colheita, a determinação correta da umidade é necessária para conseguir uma boa qualidade dos lotes



A UMIDADE CORRETA DO CAFÉ PARA BENEFICIAMENTO E ARMAZENAMENTO É DE 10,8 A 11,2%. LOTES COM UMIDADE MUITO BAIXA OU MUITO ALTA PODEM CAUSAR PREJUÍZOS.

Boa parte do lucro do cafeicultor é definida após a colheita do café, etapa de maior influência na qualidade dos grãos. Nesta etapa, se as boas práticas de pós-colheita não forem implementadas, a qualidade pode ser perdida e o cafeicultor ter o lucro comprometido, pois atualmente o preço de um café de baixa qualidade é muito próximo do custo de produção em muitas propriedades.

Nesta etapa de pós-colheita, uma das operações importantes para conseguir uma boa qualidade dos lotes é a determinação correta da umidade do café. E isto só é possível através da utilização correta do determinador de umidade, pois não há outra forma de medir a umidade do grão.

Um erro na aferição pode causar grandes prejuízos ao cafeicultor. Por isso, esteja sempre atento durante o processo de seca e medição da umidade do café. Como por exemplo: a alta quebra de grãos secos (que resulta em aumento da “escolha”), a perda de peso (que resulta em uma produção desuniforme) e a fermentação indesejada (que leva a depreciação da bebida). Em todos esses casos, o produtor perde valor na venda do produto.

Sendo assim, visando garantir alta tecnologia para medidas mais precisas e confiáveis, o medidor de umidade de grãos G610i foi especialmente desenvolvido pela Gehaka para o acompanhamento e controle das colheitas no campo, na secagem e na armazenagem dos grãos.

Este medidor portátil de alta tecnologia possui balança digital incorporada, tornando a pesagem da amostra mais ágil e exata.

QUAL A UMIDADE CORRETA?

A umidade correta do café para beneficiamento e armazenamento é de 10,8 a 11,2%. Lotes com umidade muito baixa ou muito alta podem causar prejuízos.

Abaixo de 10% de umidade, o cafeicultor terá prejuízo com a perda de peso do café, quebra dos grãos e, conseqüentemente, aumento da catação do lote e menor preço.

Acima de 12%, haverá perda de qualidade do café, refletindo também em menor preço.

Neste caso, as características positivas do café se perdem muito rapidamente durante o armazenamento. Lotes de café com porcentagem de umidade muito alta sofrem alterações no sabor e na cor, o grão fica com aspecto mais esbranquiçado e com gosto de madeira envelhecido.

A umidade elevada pode causar, ainda, o crescimento de fungos, que produzem toxinas prejudiciais para a saúde do consumidor.

Em muitos casos, lotes de café de alta qualidade, que poderiam ser classificados como RA 2 ou como especiais, não recebem esta classificação por estarem fora da umidade correta.

No intuito de manter seu aparelho confiável e sem variações, indicamos a calibração dos medidores de umidade, pelo menos uma vez por ano, na rede credenciada Gehaka.

COOPERADO, É HORA DE COMPRAR ADUBOS, DEFENSIVOS, FOLIARES E PAGAR EM REAIS OU TROCAR EM CAFÉ!



Conheça suas vantagens e benefícios:

Não deixe para amanhã os insumos que você pode ter hoje

Garanta a compra e a entrega antecipada dos insumos para a sua lavoura. Pague em reais ou troque em café. Além de evitar atrasos de entrega e ter mais benefícios exclusivos. Venha conferir!

- **Pagar em reais até o vencimento;**
- **Travar em café a qualquer momento, até 7 dias antes do vencimento;**
- **Travar parte em café e parte em reais.**



Possibilidade de troca em café

Taxa de juros mais atrativa

Lona e corda por conta da Cooxupé



UM NOVO CAPÍTULO DA CAFEICULTURA MODERNA

FULLSELECT

Diga adeus aos grãos indesejáveis

A Seleccionadora FullSelect é a evolução da cafeicultura. Alta performance na seleção de frutos com alto rendimento.

Testada e aprovada em plena safra, a Seleccionadora FullSelect PaliniAlves possui sistema óptico full color de alta resolução, além de contar com um sistema operacional de fácil e de rápida configuração devido à utilização de ajuste automático de sensibilidade desenvolvida especificamente para a cultura cafeeira.



APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR, PARA O QR-CODE AO LADO, E ASSISTA O VÍDEO EXCLUSIVO DA FULL SELECT PALINIALVES EM PLENA SAFRA.



Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas e Sebrae lançam marca para valorizar origem produtora

Iniciativa envolve 21 municípios em uma estratégia para fortalecer a identidade territorial, gerar valor para o café e estimular o desenvolvimento da região



Lançamento aconteceu em Guaxupé (MG)



Jorge Florêncio (gerente de comunicação corporativa da Cooxupé) e Fernando Barbosa (Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas Gerais)

Para aumentar a competitividade da atividade cafeeira e valorizar a origem produtora, a Associação dos Cafeicultores do Sudoeste de Minas Gerais e o Sebrae Minas lançaram, no dia 30 de maio, em Guaxupé, a marca território da região.

O sudoeste mineiro responde, atualmente, por 10% da produção de café em todo o estado. Por ano, quase 12 mil propriedades rurais da região, composta por 21 municípios e com população total de 480 mil habitantes, colhem 2,6 milhões de sacas de 60 kg em 178.530 mil hectares de área plantada, conforme dados de um levantamento da Emater-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais).

Nesse sentido, a iniciativa faz parte de uma estratégia de reposicionamento do sudoeste no mercado global do café. Além do lançamento da marca, os produtores apresentaram o planejamento para fortalecer a identidade regional, contribuir para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura e viabilizar a inserção competitiva dos produtores no mercado global.

“A nova marca expressa identidade, valores, crenças e atitudes dos produtores da região, que se somam para garantir ao mercado um café diferenciado e único. Ela dará suporte aos planos estratégico, operacional e tático, que serão direcionados por ações

relacionadas ao desenvolvimento da governança, marketing, estruturação do sistema de origem controlada, engajamento dos produtores e empresas e disseminação de conhecimentos e tecnologias”, explica o presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Marcelo de Souza e Silva.

APOIO AO SETOR CAFEIEIRO

Além disso, a criação do branding (marca) da Região Sudoeste de Minas representa um passo decisivo para que os produtores avancem nos trabalhos de organização e desenvolvimento do setor.

De acordo com o presidente da Associação, Fernando Barbosa, a marca território se torna fundamental para que a região ganhe protagonismo e fique ainda mais competitiva na atividade cafeeira.

“A marca expressa um reconhecimento à região, que tem suas características, valores e cultura. Defendemos uma cafeicultura sustentável e consciente e percebemos que o mercado está cada vez mais atento aos produtos de qualidade. Por isso, essa iniciativa é importante para fortalecer a identidade e a origem do território, valorizar o trabalho dos produtores e buscar oportunidades de negócios”, afirmou Barbosa.

Grande final do prêmio “Melhor História de um Agricultor” será dia 28 de julho

Promovida pelo veículo de comunicação Notícias Agrícolas, premiação busca reconhecer o trabalho dos produtores rurais brasileiros no campo através do relato de suas belas histórias

A grande final do prêmio “Melhor História de um Agricultor”, promovida pelo site Notícias Agrícolas, será no dia 28 de julho. Em sua terceira edição, o evento busca reconhecer e premiar o trabalho de dedicação realizado pelos produtores rurais brasileiros no campo através do relato de suas belas histórias de vida. O primeiro colocado vai faturar um celular Android de última geração. Já o segundo colocado ganhará um Notebook e, o terceiro, receberá um tablet.

Para participar, os produtores rurais precisaram gravar um vídeo de até dois minutos, contando uma boa história. O prazo de envio foi 30 de junho. Após a análise da comissão julgadora, a revelação dos cinco finalistas aconteceu no dia 7 de julho. Depois, começou uma votação popular na página da premiação, divulgada pelo site do prêmio (www.noticiasagricolas.com.br/melhor-historia-de-um-agricultor).

VENCEDORES

O prêmio “Melhor História de um Agricultor” é realizado desde 2021. O vencedor da última edição foi Bronildo José Wenzel, do Rio Grande do Sul, que realizou o sonho de se formar em Agronomia, aos 74 anos, pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Na primeira edição, o produtor rural João Alves da Fonseca, do estado de São Paulo, foi o campeão com seu relato apaixonado pela produção de alimentos, além de homenagem a Herbert Bartz, “pai” do plantio direto, e ao ex-ministro da Agricultura Alysso Paolinelli.

Cafeicultores de Monte Santo de Minas se unem em associação para compra de máquinas

APROLAG já existe há 13 anos, reúne 80 produtores e acaba de adquirir terceira colhedora



Primeira colhedora adquirida pela APROLAG

Cafeicultores de uma comunidade rural em Monte Santo de Minas/MG têm sido exemplo de associativismo. Em março de 2010, diante da dificuldade em contratar mão de obra para a colheita, eles resolveram se unir e criar uma associação para a compra de uma colhedora de café. Com a mecanização ainda “engatinhando” na região, a iniciativa foi vista como ousada na época. Mas, passados 13 anos desde sua criação, hoje a APROLAG - Associação dos Produtores Rurais da Lagoa e Região - ganhou representatividade, poder de compra no mercado e proporcionou melhor retorno financeiro aos associados.

“O pessoal não tinha conhecimento sobre a mecanização, havia muitas dúvidas. Foi preciso convencer que era uma boa alternativa”, diz o presidente da associação, Amarildo José de Araújo, que participou da fundação da APROLAG.

Formada por pequenos, médios e até grandes produtores de café, a associação começou com 28 associados, passou para 60 e, hoje, já são 80, sendo 90%

deles cooperados da Cooxupé. Juntos, eles representam uma área de 600 hectares de café, o que totaliza 2,4 milhões de pés com colheita mecanizada.

“A cooperativa contribuiu muito na compra da primeira máquina. O seu Carlos Paulino, que era presidente da Cooxupé na ocasião, comprou a ideia e se dispôs a ajudar e, até hoje, temos respaldo da cooperativa no que precisamos, principalmente na parte técnica”, destaca Amarildo, que também é cooperado.

Além do crescimento no número de associados, a APROLAG também ampliou sua frota. De uma colhedora, agora são três, sendo que a última chegou em junho, após ser adquirida com recursos próprios. Vale ressaltar que as duas primeiras máquinas estão quitadas junto aos órgãos financiadores.

A lista de conquistas inclui, ainda, a contratação de quatro funcionários safristas, sendo três operadores e um gerente geral; a aquisição de uma camionete própria para transporte de óleo; e assistência aos associados durante o uso das colhedoras, que nas últimas safras foram responsáveis por 20 mil sacas. O plano seguinte é a compra de uma máquina de beneficiamento de café.

“Como a associação é sem fins lucrativos, estamos em estudo. O intuito é favorecer o associado”, adiantou Amarildo.

O uso das máquinas é feito em espécie de rodízio, dando oportunidades iguais para todos os produtores integrantes da associação. Como o tamanho das áreas a serem colhidas varia conforme o porte do cafeicultor, foi estabelecido em regulamento a cobrança de um valor único (30% a menos do praticado no mercado) por hora de utilização. E é desse montante arrecadado por hora de trabalho, pago pelos associados, que a APROLAG custeia a compra dos equipamentos e de outras despesas.

“Montamos um regulamento interno, limitamos a quantidade de horas por associado e criamos, por meio de sorteio, um cronograma dando certeza do giro da máquina. Esse modelo de trabalho trouxe ganhos para a colheita e confiança para o produtor”, explica o presidente da associação.

Com o problema da falta de mão de obra sanado e, conseqüentemente, o custo de colheita reduzido, além da garantia da presença da máquina na lavoura, os produtores recobram o ânimo com a cafeicultura e voltaram a investir em novas áreas de plantio.



O engenheiro agrônomo da Cooxupé Eder de Oliveira, o Vítinho (primeiro à esquerda), juntamente com os cafeicultores associados da APROLAG Renan Ribeiro, Sergio Menezes, Guida Ribeiro, Amarildo de Araújo e Oduvaldo Lopes

“Como houve aumento de lavoura e reduzimos o horário de uso da máquina, houve a necessidade de uma nova colhedora. Foi assim que nos movimentamos para aquisição da segunda e terceira máquina”, conta Amarildo.

BENEFÍCIOS

Para o presidente da APROLAG, a união dos produtores em associação e a modernização das lavouras permitiram uma valorização das propriedades, redução de custos e agilidade na colheita, além de melhoria da qualidade de vida dos envolvidos. Ainda segundo Amarildo, os benefícios chegaram até mesmo ao produto final.

“Os benefícios foram muitos. Podemos dizer que houve uma melhoria até na qualidade do café que estamos colhendo”, ressalta o presidente da associação, que, nesse período, ampliou sua área de produção de café de 12 para 23 hectares.

“Todo mundo saiu ganhando. Unidos, conseguimos crescer e nos modernizar. E o modelo só deu certo porque houve espírito de união e regras. Foi preciso deixar de pensar no eu, para pensar no nós”, completou Amarildo.

MAIS QUALIDADE DE VIDA

Cooperado da Cooxupé, o produtor Renan Reis Ribeiro é um dos associados da APROLAG desde a fundação e só tem elogios ao projeto implantado. Segundo ele, além de mais barata, a colheita está mais tranquila se comparada à forma que era realizada anteriormente. “A colheita era só manual, precisava trazer gente de fora. Havia muita preocupação com mão de obra e não tínhamos esse ganho em produtividade e tempo”, diz.

Mesma opinião é compartilhada pelo produtor Oduvaldo Aparecido Lopes, o Dinguinha, que foi um dos fundadores da associação e seu primeiro presidente. Cooperado da Cooxupé há mais de 30 anos, ele também defende o ganho para a cafeicultura da região. “Trouxe tecnologia para as lavouras e, com a redução do preço da colheita, os produtores animaram e a área de café voltou a crescer”, revela.

Há seis anos na associação, a produtora Guida de Oliveira Ribeiro calcula que a economia com o uso da máquina chega a 50% diante da colheita manual, utilizada no passado. “Antes, só fazíamos com derriçadeira e era mais demorado, agora facilitou muito, além de ter ficado mais em conta”, considera.



O cafeicultor Amarildo José de Araújo, presidente da APROLAG



O cafeicultor Renan Reis Ribeiro, associado da APROLAG



O cafeicultor Oduvaldo Aparecido Lopes foi o primeiro presidente da associação



A cafeicultora Guida de Oliveira Ribeiro é associada da APROLAG há seis anos

Centriflux[®]

A Centrífuga e Transportadora do Café

CENTRÍFUGAS E TRANSPORTADORAS MULTIDIRECIONAIS



Centrifuga e transporta todos os Cafés que são processados na via úmida

Utilizando a Centriflux no café de varrição agiliza a seca no terreiro, melhora o aspecto do café beneficiado agregando maior valor de venda.

Não perca valor do seu café, ainda dá tempo de adquirir a sua Centriflux!!!

INVESTIMENTO INTELIGENTE | RETORNO GARANTIDO

ORIGEM
DO BRASIL *máquinas agrícolas*



origemdobrasil.com.br

Tel.: (14) 4141.2222

ACELERE A SECAGEM E O RITMO DA SUA COLHEITA DE CAFÉ



SEST/SENAT contará com unidade em Guaxupé a partir de 2024

Implantação vai trazer benefícios exclusivos para transportadores da região; esforços agora são direcionados para encontrar área adequada para o projeto

A partir do próximo ano, Guaxupé vai contar com uma unidade do SEST/SENAT, o Serviço Social do Transporte e o Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte. A implantação promete oferecer assistência e serviços indispensáveis para os profissionais do setor de toda a região.

O processo teve início quando dois representantes do setor de transportes da Cooxupé, o Superintendente Deivison Ricciardi e o coordenador Leonildo Pereira, visitaram a unidade do SEST/SENAT em Poços de Caldas (MG). Eles ficaram impressionados com as instalações e os serviços oferecidos no local.

“Por lei, precisamos descontar 2,5% do frete dos motoristas autônomos que prestam serviços à cooperativa. O valor dá direito a eles ao uso dos benefícios do SEST/SENAT. Atualmente, a unidade mais próxima é em Poços de Caldas, que fica a 100 quilômetros de Guaxupé. Fizemos uma visita e achamos o local fantástico. Levantamos todos os números da região e conseguimos a aprovação para trazer uma unidade para nossa cidade”, comemora Leonildo.

Ele ainda explica a importância de ter um SEST/SENAT no município. “Nosso prestador de serviços de transportes poderá usufruir de todos os benefícios, como odontologia, fisioterapia, nutricionista, academia, além de cursos e muito mais, sem pagar nada a mais. É um atrativo para eles motoristas autônomos e, também, seus familiares. Também será ótimo para a sociedade, que poderá aproveitar a unidade fazendo um cadastro e pagando uma taxa. É uma forma de prestar um serviço social importante, assim como pede a agenda ESG”, afirma.



Unidade do Sest Senat em Guaxupé está prevista para inaugurar em 2024

TRATATIVAS

Decididos a trazer a mesma estrutura para Guaxupé, Deivison e Leonildo iniciaram os contatos com Néilton Bastos (presidente do SETSUL - Sindicato das Empresas de Transportes de Carga do Sul de Minas Gerais) para apoio junto ao conselho dos Sindicatos dos Transportadores de Minas Gerais e, em seguida, encontraram apoio junto ao vereador João Fernando e ao secretário municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente da cidade de Guaxupé, Beto Cruvinel.

Empenhado em viabilizar a proposta, Cruvinel realizou um levantamento sobre as modalidades de transporte existentes em Guaxupé e o número de transportadores e prestadores de serviços na região.

Assim, os dados foram apresentados ao presidente do SETSUL (Sindicato das Empresas de Transportes de Carga do Sul de Minas Gerais), Néilton Bastos, que levou

a proposta ao Conselho Regional do SEST/SENAT de Minas Gerais. Dessa forma, a cidade foi aprovada por unanimidade pelos conselheiros votantes, dando início ao processo de implantação.

Em 6 de junho, foi realizada uma reunião no gabinete do prefeito Heber Hamilton Quintella com o supervisor Pedro Andrade (SEST/SENAT) para oficializar a decisão do SEST/SENAT de ter sua unidade em Guaxupé. Agora, os esforços serão direcionados para encontrar uma área adequada, que poderá ser doada pela prefeitura, para a instalação e a implementação do projeto.

BENEFÍCIOS

A chegada do SEST/SENAT trará uma série de benefícios para os transportadores de Guaxupé e da região. A partir de 2024, os profissionais terão acesso à assistência médica, odontológica, cursos e treinamentos.

Ou seja, a unidade será um importante polo de cuidado e desenvolvimento para os envolvidos no setor de transporte na cidade. Com a nova conquista, a expectativa é de que a qualidade de vida e o desenvolvimento profissional dos transportadores da região sejam impulsionados, trazendo benefícios não apenas para os profissionais, mas também para a economia local.

Por fim, a chegada do SEST/SENAT marca um passo importante para o setor de transporte em Guaxupé e fortalece o compromisso com o cuidado e a capacitação dos profissionais envolvidos. Vale lembrar que a criação da base do SEST/SENAT na cidade de Guaxupé contou com a iniciativa e participação direta do Departamento de Transportes da Cooxupé.

Cooxupé participa de conferência sobre cafeicultura sustentável

Evento aconteceu em Campinas



Cooxupé foi representada pelo Gerente ESG, Alexandre Monteiro

A Cooxupé participou de um evento sobre cafeicultura sustentável em Campinas. A Conferência Regional da 4C Services foi realizada no dia 13 de junho, no Royal Palm Hotel. O tema do encontro foi “Novos requisitos para a exportação de café e últimos desenvolvimentos em Certificação de Sustentabilidade”.

Com a participação de especialistas e representantes globais da cafeicultura, o evento debateu as exigências do mercado internacional e as estratégias sustentáveis aplicadas no Brasil.

O gerente do Departamento ESG da Cooxupé, Alexandre Monteiro, ministrou uma palestra com o tema “Esforços de sustentabilidade do ponto de vista do produtor brasileiro”, abordando a atuação dos cooperados em busca da produção sustentável de café e o Protocolo de Sustentabilidade da cooperativa, o “Gerações”.

PALESTRAS

A conferência aconteceu das 9h às 18h30, com palestras e apresentações, e foi dividida em três assuntos: “Exigências do Mercado Internacional e Estratégias de Sustentabilidade no Brasil”; “Perspectiva e Requisitos dos Proprietários de Marcas Internacionais”; e “O Caminho a ser Percorrido no Novo Ambiente Regulatório”.

O encontro é organizado pela Certificadora 4C, uma empresa que trabalha para cadeias de abastecimento de café sustentáveis e atua por melhores condições de vida dos agricultores. Ao todo, mais de 300 mil cafeicultores em 18 países são certificados pela 4C.

QUER MAIS PRODUTIVIDADE?
ESCOLHA UMA MARCA DE FERTILIZANTE
QUE ESTÁ SEMPRE AO SEU LADO.
ESCOLHA TMF.



INCREMENTO NUTRICIONAL DA LAVOURA

MELHORIA NO PERFIL DE SOLO

ELEVAÇÃO DO PH DO SOLO

REDUÇÃO DE MÃO DE OBRA

Fertilizantes de múltipla ação,
altamente solúveis, que podem ser aplicados
em qualquer época do ano no seu cafezal.

TUDO QUE O SEU
CAFEZAL PRECISA,
EM UM ÚNICO
GRÂNULO.



www.tmfertilizantes.com.br

Encontre nas Lojas da **Cooxupé**



Mais resultados.
SOBRAS R\$ 32 MILHÕES
DISTRIBUÍDOS AOS COOPERADOS.

Acesse o aplicativo Sicoob, Menu Conta Capital,
Rateio de sobras > Destinação e consulte os valores!
sicoob.com.br/web/agrocredi





**Sergio
D'Alessandro**
Manhumirim/MG
Produtor

Desde 1973

sempre cultivando
inovação e parceria com
o produtor para atingir
altas produtividades.

**AUMENTANDO
A EFICIÊNCIA
DA PLANTAS.**



A Corteva Agriscience Business

 /StollerBrasil  /StollerBrasi  @Stoller_Brasil  /CampoOn

Torrefação da Cooxupé participa da Fispal

Maior evento do setor Food Service da América Latina foi realizado em São Paulo, durante o mês de junho



A Torrefação da Cooxupé esteve presente na Feira Fispal Food Service, que foi realizada nos dias 13 a 16 de junho, no Expo Center Norte, em São Paulo (SP). O evento é considerado o maior do setor na América Latina.

O café da Torrefação Cooxupé está disponível no Food Service brasileiro, ou seja, em cafeterias, padarias, restaurantes e hotéis, em diversos estados do país.

OPORTUNIDADE DE NEGÓCIOS

A Fispal é uma grande oportunidade de negócios, por meio de relacionamento com os clientes, além de gerar conexões com baristas e diversos profissionais do setor. Ao todo, mais de 46 mil profissionais visitam a feira para conhecer as tendências e soluções em alimentos e bebidas, equipamentos, automação comercial e muito mais para seus estabelecimentos.

Evento foi realizado na capital paulista

Núcleo de Educação Ambiental recebe visita de alunos da APAE Guaxupé



Alunos participam de atividades educativas envolvendo o meio ambiente

No dia 20 de junho, o Núcleo de Educação Ambiental (NEA) da Cooxupé recebeu a visita de alunos da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) do município de Guaxupé.

Na ocasião, Matheus Franco Severin, analista do Departamento ESG, e a equipe do NEA falaram mais sobre o trabalho do núcleo e da importância da preservação do meio ambiente. Os alunos da APAE participaram ainda de diversas atividades educativas sobre reciclagem, conheceram o viveiro de mudas, fizeram a trilha educativa em área reflorestada e, reutilizando um copinho plástico, plantaram uma semente para levar para casa.

SOBRE O NEA

O Núcleo de Educação Ambiental (NEA) foi fundado em 2013 e é um projeto desenvolvido pela Cooxupé em parceria com a Fundação Espaço ECO® (FEE®). Um dos principais objetivos do projeto é trabalhar de forma didática dentro das escolas com o corpo docente e, posteriormente, de forma prática no local, assuntos que norteiam a educação ambiental como a preservação da mata nativa, rios e animais silvestres e o papel de cada um no cuidado com o meio ambiente.

Além de seu objetivo como propagador de conhecimento, o NEA mantém um viveiro com mais de 100 espécies nativas cultivadas - como Copaíba, Chal-chal, Delaleiro, Jatobá, Óleo Branco, Jenipapo, Jequitibá, entre outras - e realiza a doação dessas mudas para produtores da região.



Visitantes plantaram sementes para levar para casa

A importância da conexão direta com clientes de cafés especiais

Um dos fatores principais a se levar em consideração quando o assunto é café especial é a relação direta entre cliente e produtor. Por se tratar de um produto de nicho, diferenciado, com valor agregado, essa ligação entre origem e comprador pode fazer toda



Keith Dooley, da Green Coffee Imports (Irlanda), em visita ao Sítio Penha, em Nova Resende

a diferença na hora de manter uma parceria duradoura e que traga benefícios para quem produz.

A SMC, empresa especializada em cafés especiais e controlada pela Cooxupé, tem grande experiência quando o assunto é a construção de relacionamento.

“Costumamos dizer que relacionamento é a base para se trabalhar com cafés especiais”, conta Maria Dirceia Mendes, gerente comercial e administrativa da SMC Specialty Coffees. “Parece simples, mas na verdade é um trabalho complexo e que pode render excelentes frutos. Precisamos ter em mente que essas parcerias são construídas aos poucos e com muita dedicação.”

A interação vai além da qualidade na xícara. Detalhes da produção, a história da propriedade e da família responsável, fotos e vídeos, tudo isso vai auxiliar as torrefações e cafeterias a formarem materiais de divulgação desses cafés para entregar aos consumidores. A consistência da parceria envolve tudo isso e mais. Boa parte dos clientes da SMC costuma planejar visitas para conhecer as origens dos cafés e isso estreita ainda mais o relacionamento.

“Outro ponto crucial é a atenção ao mercado de café e às oportunidades que surgem”, explica Maria Dirceia. “Estar por dentro disso é de suma importância

para aproveitarmos bons negócios. E o café especial ainda tem um ponto de atenção: a sua negociação não possui uma janela muito grande. Ao chegar ao final do ano e o começo do próximo, os clientes começam a voltar a atenção para outros países produtores e o Brasil vai, aos poucos, saindo do foco das empresas. É durante o segundo semestre do ano que devemos concentrar nossos esforços para a comercialização da safra corrente e, assim, garantirmos valor agregado e parcerias de sucesso.”

Por se tratar de grãos mais delicados, o armazenamento também deve ser levado em consideração. Cafés produzidos e comercializados no segundo semestre só serão torrados no ano seguinte. Ou seja, para que os atributos dos cafés especiais não se percam (mesmo sendo armazenados em condições seguras e protegidos de quaisquer danos, se guardados por muito tempo, sua pontuação pode sofrer alterações), é importante que eles sejam negociados e exportados o quanto antes.

A SMC conversou com três de seus clientes e perguntou sobre o que buscam ao negociar um café especial e como tem sido o relacionamento com a empresa controlada pela Cooxupé. Confira:

”



As pessoas sempre nos perguntam o que buscamos na hora de comprar um café, e a resposta é: qualidade e consistência. Para nós, cafés com qualidade são cafés limpos, com sabores agradáveis que se destacam, que podem ser preparados tanto em métodos de filtro quanto no espresso. Já a consistência, a qual é de extrema importância, tem a ver com relacionamento e tempo – paciência para crescer, construir e melhorar. Isso, claro, é uma via de mão dupla, ou seja, requer esforço dos produtores e esforços da nossa empresa, para seguirmos em um trabalho conjunto que entregue solidez.

SEAN CAPISTRANT
TRABOCCA

”



A trajetória da minha empresa, a Green Coffee Imports, começou aí, no Brasil. Tudo foi se consolidando depois que me reuni com a Maria Dirceia e a equipe da SMC. Percebi que precisava trabalhar com eles ao ver o comprometimento de todos os envolvidos e dos produtores que conheci. A qualidade dos cafés brasileiros e sua reputação têm crescido muito ao longo dos últimos anos. Eu fico tranquilo em saber que, ano após ano, os produtores que trabalham conosco sempre terão cafés excelentes para me oferecer. Isso deixa meu trabalho muito mais fácil – saber que posso confiar no que recebo.

KEITH DOOLEY
GREEN COFFEE IMPORTS, IRLANDA

”

Não posso deixar de mencionar que a qualidade e os sabores dos cafés especiais brasileiros estão nos surpreendendo positivamente. Há muito o que ser descoberto em termos de características e inovações na produção, ainda mais quando se trabalha diretamente com os produtores e se está disposta a acompanhá-los, como buscamos fazer. O programa Especialíssimo, por exemplo, é algo que gostamos muito, porque é um incentivo para as famílias produtoras alcançarem melhores versões daquilo que produzem.

JOANNE BERRY
TROIQ / NORDIC APPROACH, NORUEGA

Vale lembrar que os cafés especiais identificados pela Cooxupé e SMC através do programa Especialíssimo têm a oportunidade de figurarem na lista dos melhores cafés da safra 2023 da cooperativa, de acordo com sua pontuação e perfil sensorial avaliado. Os cinquenta melhores serão premiados em novembro deste ano. Saiba mais sobre o Especialíssimo e sua premiação – converse com o seu núcleo de atendimento Cooxupé e siga as redes sociais: [@cooperativacooxu](#) e [@smccafebr](#).

Iniciativa privada do CDPC propõe investimento do Funcafé em pesquisa, promoção e ações sustentáveis em 2024

Em uma ação conjunta, as entidades privadas que formam o Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC) apresentaram ao ministro da Agricultura e Pecuária (MAPA), Carlos Fávaro, no dia 5 de julho, solicitação de garantia de direcionamento de recursos orçamentários do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), dentre itens de despesas discricionárias, no orçamento de 2024, para implementação de ações e estratégias de sustentabilidade e requisitos de ESG, para evitar riscos e perdas de competitividade dos cafés do Brasil.

O encontro contou com a presença das lideranças do Conselho Nacional do Café (CNC), da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), da Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel (ABICS) e do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), que se reuniram com o ministro da Agricultura e Pecuária, com o Secretário Adjunto de Política Agrícola, Wilson Vaz de Araújo, e o diretor do Departamento de Comercialização da Pasta, Silvio Farnese.

A pauta do encontro voltou-se ao incentivo financeiro à promoção da sustentabilidade dos cafés do Brasil, com recursos do Funcafé, que, se garantidos no orçamento de 2024, proporcionarão um avanço incrível para a sustentabilidade das exportações brasileiras, gerando benefícios a todos os elos da cadeia produtiva.

Diante das novas regras do comércio global, como a Lei da União Europeia sobre cadeias de abastecimento livres de desmatamento, além de outras regras sociais aprovadas na Alemanha, França e Estados Unidos, entre outras nações, as lideranças da cafeicultura brasileira entendem como extremamente relevante ampliar a destinação de recursos do Funcafé para levar ao entendimento desses países, mais do que a qualidade, a sustentabilidade dos cafés do Brasil, por meio da rastreabilidade.

Nesse sentido, propusemos incrementos nos recursos do Funcafé destinados ao Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, para investimentos em ferramentas digitais de rastreabilidade e monitoramento de critérios ESG e para a estruturação e a implementação de um Plano Nacional e Internacional de Comunicação e Promoção da Imagem e Sustentabilidade dos Cafés do Brasil, além da criação de uma plataforma para unificar as informações de toda a cadeia café.

“Como sempre, fomos recebidos com muito interesse e gentileza pelo ministro Carlos Fávaro, o Secretário Wilson Vaz de Araújo e o diretor Silvio Farnese. O Mapa está realizando um trabalho extraordinário e estamos buscando na pasta, apoio para que as demandas do setor cafeeiro avancem cada vez mais”, explicou Silas Brasileiro.



Representantes do CDPC se encontraram com o ministro Carlos Fávaro

MUDANÇAS NO FUNCAFÉ

As entidades destacaram a importância do Brasil consolidar sua posição como potência na produção sustentável de café, visando garantir a competitividade e ampliação da liderança no mercado global. Além disso, ressaltaram a necessidade de se preparar para os novos desafios, como o regulamento da União Europeia conhecido como "Green Deal", já que UE corresponde a 50% do volume das exportações de café em grãos e a 32% do café solúvel.

O ponto central da proposta dos membros da iniciativa privada do CDPC diz respeito ao direcionamento de 1% do montante total do orçamento do Fundo, que deve ser de aproximadamente R\$ 7 bilhões, em 2024, a serem utilizados exclusivamente para investimento projetos de pesquisas e inovação, levantamento de safras, promoção e divulgação da imagem e sustentabilidade do café do Brasil.

Para o presidente do Conselho Nacional do Café (CNC) – conhecido como o Guardião do Funcafé –, o investimento nessas áreas pode alavancar ainda mais o setor. “Projetos de pesquisa, aprimoramento do levantamento do parque cafeeiro, estimativas de safras anuais e programas de promoção e comunicação da imagem e sustentabilidade dos cafés brasileiros são, hoje, fundamentais para que o café do Brasil seja reconhecido como mais sustentável do mundo. Porém, sem recursos fica impossível atingir o que planejamos”.

O CNC destacou que as ações propostas estão em harmonia com um relatório de auditoria realizada pelo Tribunal de Contas da União (TCU), que recomendou uma ampliação da aplicação dos recursos do Funcafé. O TCU ressaltou a necessidade de aumentar os investimentos em pesquisa e capacitação, bem como em promoção e propaganda do café brasileiro.

Com o objetivo de desenvolver e aprimorar as ações previstas no orçamento discricionário do Funcafé, as entidades solicitaram ao ministro da Agricultura e Pecuária e presidente do CDPC, Carlos Fávaro, uma validação orçamentária no valor de R\$ 40 milhões para o item de despesa discricionária, visando atender às seguintes demandas:

- **R\$ 22 milhões para o Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, coordenado pela Embrapa Café. Esse programa busca liderar os debates relacionados aos sistemas de produção conservacionistas e resilientes, mercado de carbono, controle biológico e bioinsumos, visando a continuidade dos avanços em produtividade, qualidade e melhores práticas agrícolas.**

- **R\$ 8 milhões para um Plano Nacional e Internacional de Comunicação e Promoção da Imagem e Sustentabilidade dos Cafés do Brasil. Diante das novas regras ao comércio, como a Lei da União Europeia sobre cadeias de abastecimento livres de desmatamento, é fundamental promover a imagem do café brasileiro, destacando sua preservação ambiental e impacto positivo no desenvolvimento humano no campo.**

- **R\$ 6 milhões para investimentos em ferramentas digitais de rastreabilidade e monitoramento ESG. O Brasil busca se consolidar como referência em termos de rastreabilidade na cadeia do café, antecipando-se às demandas do mercado em relação a critérios sociais e ambientais.**

- **R\$ 2 milhões para um plano de atualização do parque cafeeiro e aprimoramento do levantamento de safras. Aprimorar as estatísticas de produção, produtividade, área do parque cafeeiro e estoques de café é essencial para fortalecer a transparência e rastreabilidade do café brasileiro.**

- **R\$ 2 milhões para o pagamento da contribuição anual da Organização Mundial do Café (OIC). É fundamental que o Brasil cumpra suas obrigações e mantenha-se ativo na OIC para garantir sua participação e influência no cenário internacional.**



REPRESENTANTES DA SUCAFINA CONHECEM ESTRUTURA DA COOXUPÉ

No dia 14 de junho, representantes da Sucafina, empresa com bases no Brasil e na Europa, acompanhados por clientes torrefadores europeus, visitaram as instalações da matriz da Cooxupé, em Guaxupé.

Na ocasião, o grupo foi recebido por Luiz Fernando Reis, superintendente comercial; Jorge Florêncio Ribeiro Neto, gerente de comunicação corporativa; e outros membros da equipe Cooxupé.

Além de assistir a uma apresentação institucional sobre as atividades desenvolvidas pela cooperativa, o grupo visitou e participou de uma sessão de prova no Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade e conheceu, ainda, as instalações do Complexo Japy. Na oportunidade, fizeram também uma prova de cafés especiais na sede da SMC, acompanhados pela gerente Maria Dirceia Mendes.



APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS DE PROJETO PARA PESQUISADORES DA EPAMIG SUL

No dia 23 de junho, a Cooxupé recebeu a equipe de pesquisadores da EPAMIG Sul para apresentação do projeto: Validação de cultivares de cafeeiros para as condições da região Sul de Minas Gerais.

Estiveram presentes os pesquisadores César Elias Botelho e Denis Henrique Silva Nadaleti. O trabalho é resultado de um projeto conduzido através da parceria da Cooxupé e EPAMIG, em que foram implantadas 18 unidades demonstrativas de 10 diferentes cultivares, em 2016. O objetivo foi avaliar a produtividade e qualidade das diferentes cultivares em locais diversos.

O projeto foi conduzido por meio de uma cooperação técnica entre a Cooxupé e a EPAMIG Sul. A publicação dará suporte aos cafeicultores e técnicos na escolha de novas cultivares para implantação.



COOXUPÉ RECEBE EXECUTIVOS DA SMUCKER

No dia 28 de junho, representantes da empresa norte-americana de produção de produtos alimentícios e bebidas, The J.M. Smucker Company, visitaram a Cooxupé. Eles foram recebidos pelos diretores e pelo superintendente comercial, além da equipe da cooperativa. O objetivo da visita foi conhecer os processos da Cooxupé, além de visitar as lavouras. Na ocasião, o grupo também conheceu o Complexo Japy, o laboratório de classificação e propriedades de cooperados.

Estiveram na Cooxupé: John Brase, COO; Gagnesh Gupta, senior vice president Procurement; Joseph Stanziano, senior vice president Coffee and General Manager Coffee; Marcio Pereira, senior director Green Coffee; Brandon Nordmeyer, director Green Coffee - Milds; Marcos Brandão Teixeira, senior Manager Brazil Coffee Trading; e Timothy Andrew Wayne, vice president & General Manager.

"Vocês são a materialização do estado de arte do agronegócio café. Desde a parte abstrata, como organização, até as estruturas físicas, como sala de classificação, amostras e provas, armazenagem, etc.", afirmou Marcos Brandão após conhecer as instalações da cooperativa.



TIME DA 4C VISITA INSTALAÇÕES DA COOPERATIVA

No dia 15 de junho, profissionais da certificadora 4C visitaram as instalações da Cooxupé. Eles foram recebidos pela equipe da cooperativa e, também, conheceram uma propriedade certificada pela 4C de um cooperado na Mata do Sino. A certificação 4C visa elevar gradualmente as condições sociais, econômicas e ambientais da produção e processamento de café em todo o mundo.



PARCERIA

No dia 29 de junho, representantes da GEN Fertilizantes visitaram a Cooxupé. A visita dos empresários de Goiás visa a construção de uma parceria de negócios entre a empresa e a cooperativa. O grupo se reuniu com os diretores, área comercial e insumos e também conheceu os processos de classificação do café.

LAVADOR COMPACTO PINHALENSE

Compacto no tamanho, eficiente na produção! Desenvolvido especialmente para pequenas e médias produções, o **NOVO LANÇAMENTO** conta com toda qualidade e tecnologia **PINHALENSE**.



ACESSE E SAIBA MAIS



QUEM COMPARA
ESCOLHE PINHALENSE



www.AGROCPagr.br



agroc^p

Pré e pós-florada do Cafeeiro

O florescimento do cafeeiro é um dos principais fatores responsáveis por definir o potencial produtivo do cafezal, e os desafios para alcançar o melhor pegamento das flores dependerão de vários pontos como:

- **Nutrição equilibrada de solo e planta;**
- **Umidade;**
- **Temperatura;**
- **Radiação solar;**
- **Controle de pragas e doenças, etc.**

Superar esses desafios exige que tenhamos alguns cuidados especiais como, por exemplo, o controle do complexo de doenças comuns que atacam a florada do cafeeiro. Esse controle permite que obtenhamos uma produtividade condizente com as exigências atuais, viabilizando a atividade e trabalhando para a sustentabilidade da cultura.

Várias doenças podem afetar e derrubar a florada, dentre elas destacamos a mancha de PHOMA, que pode causar a desfolha, queda de botões florais, mumificação e queda de chumbinhos, reduzindo significativamente a produtividade.

Regiões com maiores altitudes, baixas temperaturas noturnas, ventos frios e muito orvalho



são mais suscetíveis ao ataque do fungo. Assim, o monitoramento e acompanhamento nesse período são muito importantes para manter a doença controlada.

O controle químico pode ser realizado por meio da utilização de fungicidas sistêmicos, com ação preventiva, curativa e antiesporulantes. Também pode utilizar produtos à base de cobre que têm ação de proteção. A rotação de princípios ativos no controle é muito importante para evitar o desenvolvimento de

resistência desses patógenos.

É de suma importância que tenhamos conhecimento das condições propícias para a ocorrência do ataque destes fungos nas flores do cafeeiro e façamos o planejamento de uso de produtos químicos e biológicos para diminuir as ocorrências. Para tanto, entre em contato com o técnico responsável pela sua área e planeje as ações.

A ocorrência destes fungos pode reduzir drasticamente a produção do cafeeiro. Fique atento!



Alysson Paolinelli: papel fundamental na revolução da agricultura brasileira

Ex-ministro faleceu no dia 29 de junho; engenheiro agrônomo, pesquisador e líder contribuiu para o desenvolvimento agrícola do país



Alysson Paolinelli faleceu aos 86 anos deixando um legado significativo para Abramilho

O ex-ministro da Agricultura, Alysson Paolinelli, morreu no dia 29 de junho, em Belo Horizonte (MG). Mineiro de Bambuí, teve papel fundamental no desenvolvimento agrícola do país.

De acordo com o site da Rádio Itatiaia, Paolinelli foi diagnosticado com embolia pulmonar após passar por uma operação no fêmur. O ex-ministro, que completaria 87 anos no dia 10 de julho, estava internado há cerca de um mês no Hospital Madre Teresa, em Belo Horizonte, e seu estado de saúde se agravou. O velório será realizado no Palácio da Liberdade, na capital mineira.

A Associação Brasileira dos Produtores de Milho (Abramilho) confirmou e lamentou a morte de Paolinelli, que era presidente executivo da entidade. Segundo a Abramilho, ele foi “uma figura ímpar no campo da agricultura brasileira, deixando um legado significativo para o setor”.

Em nota, a associação ainda destacou que sua trajetória exemplar como engenheiro agrônomo, pesquisador e líder inspirou gerações de profissionais.

HISTÓRIA

Alysson Paolinelli nasceu em Bambuí, Centro-Oeste de Minas Gerais, em 1936. Formado em Engenharia Agrônoma, assumiu a Secretaria de Agricultura do estado pela primeira vez em 1971, ocupando ao todo a pasta estadual em três ocasiões, nos governos de Rondon Pacheco, Hélio Garcia e Eduardo Azeredo. Além disso, foi ministro da Agricultura no governo do ex-presidente Ernesto Geisel (1974-1979). Paolinelli ainda implementou políticas que impulsionaram o crescimento e a modernização da agricultura brasileira. Com atuação comprometida à pesquisa, ciência e tecnologia, ajudou a transformar o Brasil em um potência agrícola mundial.

O engenheiro agrônomo também foi deputado federal e participou da Assembleia Nacional Constituinte.

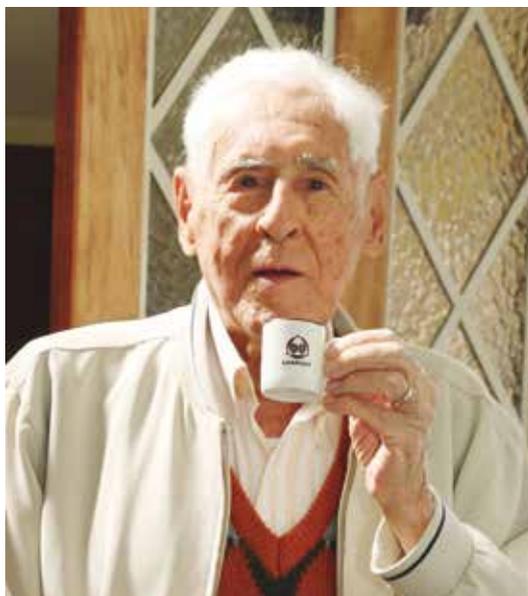
Em 2006, foi premiado com o World Food Prize, por seu estudo do potencial agrícola do Cerrado e seus esforços para promover a segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável.

Paolinelli deixa a esposa, Marisa Gonzaga.



Otto Vilas Boas: mineiro apaixonado pelo café e pelo cooperativismo

Durante seus 60 anos de atividade profissional, “Seu Otto” foi grande entusiasta do movimento cooperativista e se dedicou ao desenvolvimento do café



Conhecido como um grande homem de fé, era apaixonado pelo café

Aos 89 anos, Otto Vilas Boas faleceu na madrugada de 22 de junho, em Guaxupé (MG). Um homem de fé e grande nome da cafeicultura nacional, ele fez carreira na Cooxupé, tendo 60 anos de atividade profissional na cooperativa.

“Seu Otto”, como era carinhosamente por todos, foi um mineiro apaixonado por café e pelo cooperativismo. A Cooxupé lamenta profundamente seu falecimento e lembra que ele se dedicou intensamente ao desenvolvimento da cooperativa e da cafeicultura nacional.

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, afirmou que Otto Vilas Boas lutou toda a vida pelas necessidades e anseios do produtor, priorizando um atendimento de qualidade aos cooperados.

“Meu trabalho tinha que gerar bons frutos”. Para o presidente da cooperativa, esta fala do Seo Otto certamente trouxe muitas contribuições para o desenvolvimento da Cooxupé e da cafeicultura brasileira. “Ao olharmos para a história da cooperativa, enxergamos estes bons frutos gerados durante os seus mais de 60 anos de atividades no setor cafeeiro. Ele era um entusiasta do cooperativismo. Dentre as funções exercidas na Cooxupé, ele desempenhou um exímio trabalho à frente da superintendência comercial e, ainda, como cooperado, sempre trouxe ricas colaborações diante dos desafios que a cafeicultura nacional enfrentou e superou ao longo dos anos”, disse Carlos Augusto.

Além disso, o presidente da cooperativa fez questão de comentar que Seu Otto foi um homem de fé inabalável, que reconheceu a importância de Deus em sua vida, inspirando a todos que o cercavam.

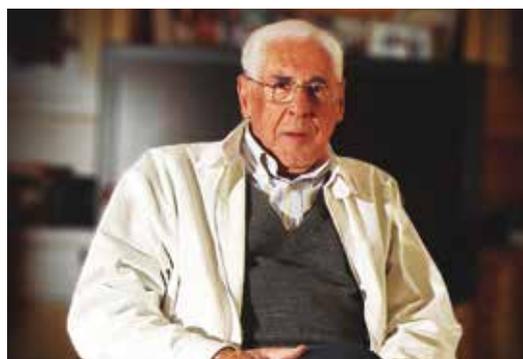
“Ele deixa um legado inestimável para a Cooxupé e para a cafeicultura brasileira. Sua perda é muito dolorosa, mas somos eternamente agradecidos por termos a oportunidade de aprendermos com ele tudo o que ensinou. Sempre com muito amor, altruísmo e esperança. A ele e toda sua família e amigos, nossa profunda gratidão e solidariedade”, disse.

BIOGRAFIA

Otto Vilas Boas nasceu no dia 4 de fevereiro de 1934, em Guaranésia (MG). Filho de Paulo Vilas Boas e de Ana Oliveira Vilas Boas, que tiveram sete filhos. Seu primeiro emprego foi aos 14 anos de idade, em uma loja de autopeças em sua cidade natal.

Conheceu a esposa, Néia de Lourdes, em 1951. Casaram-se em 1956 e tiveram seis filhos: Maria Emília, Regina, Silvânia, Sílvia, Otto Filho (já falecido) e Ana Emília. O casal também teve os netos Adriane, Luiz Américo, Lívia, Juliana, Marcela, Bárbara, Carolina, Leticia e Thaís. Além dos bisnetos Gabriel, Lucas, Felipe, Joaquim, Valentim e Matteo.

Seu Otto foi para Guaxupé para trabalhar no Bar Cinelândia, que havia sido adquirido por seu pai. Tempos depois, encontrou sua verdadeira vocação profissional: passou a trabalhar na Cooperativa de Café, a Cooxupé, onde atuou por 60 anos.

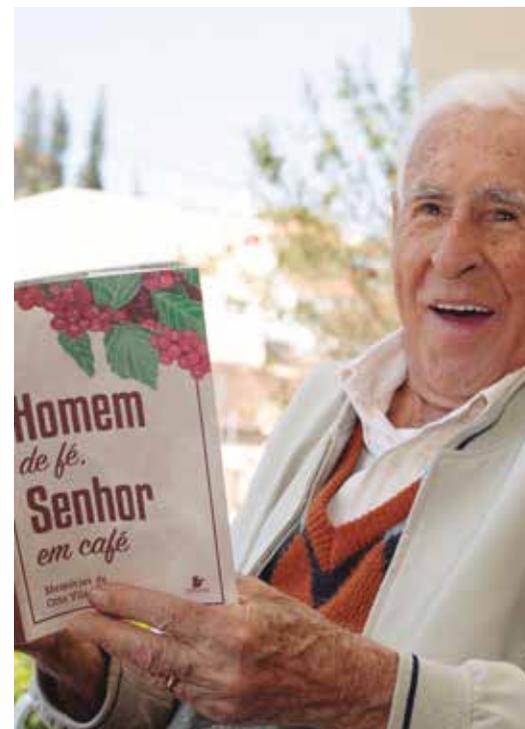


Seu Otto teve profunda participação na história e desenvolvimento da Cooxupé

TRAJETÓRIA NA COOXUPÉ

Ele começou na cooperativa como gerente de bens de consumo em 1962. Passou a gerente geral em 1967; diretor comercial em 1987; assumiu a Superintendência de Mercado Interno em 1991 e, em 2003, tornou-se assessor de negócios. Também foi cooperado.

“Fiz da Cooxupé o meu maior ideal do ponto de vista profissional. Sinto-me realizado e feliz vendo que ela se tornou a maior cooperativa de café do mundo, seja em número de cooperados, seja em produção de café”, declarou seu Otto à Revista Mídia Brasil, em reportagem divulgada em agosto de 2022.



Sua trajetória está eternizada no livro Homem de Fé, Senhor em Café

LEGADO IMENSURÁVEL

Em dezembro de 2007, na festa do Jubileu de Ouro da Cooxupé, Otto Vilas Boas recebeu uma homenagem por ter completo 45 anos de atuação na cooperativa na mesma época. Na ocasião, ele falou para a Folha Rural sobre seus desejos profissionais quando ainda era jovem.

“Aos 17 anos, eu já carregava comigo o sonho de participar de uma empresa que gerasse empregos dignos e desenvolvimento para a nossa região”, comentou Seu Otto. Dessa forma, na década de 1960, conseguiu uma oportunidade na Fazenda Bocaína.

“O Dr. Isaac me chamou e disse que contava comigo para tornarmos essa cooperativa grande; teríamos que aprender a conhecer as necessidades e anseios do produtor para atender o cooperado com qualidade. Foi o que procurei fazer, com apoio do Dr. Isaac e a ajuda de Deus”, detalhou na homenagem.

Na oportunidade, ele ainda comentou que tinha orgulho de ter sua trajetória mesclada com a história da cooperativa. “Vivo intensamente a família Cooxupé, como cooperado e como colaborador”, concluiu.

Além da atuação profissional, Seu Otto também foi escritor. Em 2020 ele lançou o livro “Homem de Fé; Senhor em Café”, no qual narrou detalhes dos 60 anos de experiência de venda de café brasileiro para o mundo.

Falecimentos

† ANÍBAL ANTÔNIO RODRIGUES

Faleceu no dia 03 de junho, aos 72 anos, o Sr. Aníbal Antônio Rodrigues, cooperado em Bom Jesus da Penha e do Núcleo de Nova Resende desde agosto de 1999.

† NEUZA APARECIDA TOMIATTI HILEBRAND

Faleceu no dia 04 de junho, aos 75 anos, a Sra. Neuza Aparecida Tomiatti Hilebrand, cooperada de Monte Carmelo desde de agosto de 2003



† VALDOMIRO LUIZ FERREIRA

Faleceu no dia 07 de junho, aos 79 anos, o Sr. Valdomiro Luiz Ferreira. Cooperado de Carmo do Rio Claro, desde julho de 2000, era proprietário da Fazenda Piteiro.

Mensagem da Família: “Das maiores certezas da vida, a partida. Cumprir seu papel na Terra vai além de todos os desfechos e ele fez seu papel de filho, irmão, marido, pai, avô e bisavô, deixando em nossos corações a certeza de dever cumprido. Restam-nos lembranças de momentos que jamais serão esquecidos, com a certeza de que ele se encontra nos braços do Pai.”



† VITÓRIO JACÓ NETO

Faleceu no dia 09 de junho, aos 69 anos, o Sr. Vitório Jacó Neto. Cooperado de Nova Resende, desde julho de 1979, era proprietário do Sítio Serra Pelada. Deixa a esposa Gabriela Aparecida Jacó.

Mensagem da Família: “A saudade arde no peito de uma mãe, esposa, filhas, netas, irmãos(as), genros e amigos. Sempre honraremos sua vida vivendo com honestidade, alegria, humildade e amizade. Que a boa música, bons causos e a boa comida estejam sempre presentes em nossas vidas e saiba que jamais esqueceremos da frase: ‘O amanhã pertence a Deus’. Fica a saudade eterna daquele abraço gostoso, do otimismo e das doces lembranças. Que você esteja na sua melhor viagem pescaria junto do Pai celestial e que um dia possa nos receber de braços abertos. Te amaremos para sempre!”



† ANTÔNIO PIRES RIBEIRO

Faleceu no dia 06 de junho, aos 90 anos, o Sr. Antônio Pires Ribeiro. Cooperado de Carmo do Rio Claro, desde junho de 1979, era proprietário das fazendas Reserva, Estalagem e Murici. Deixa a esposa Edisa Maria Vilela Ribeiro.

Mensagem da Família: “Foram-se embora a alegria e o exemplo de como “bem viver”. Ficaram as inúmeras lembranças; em nossos corações todas as memórias e lições; e uma saudade eterna de todos que o conheceram.”



† GENÉSIO BUENO DE REZENDE

Faleceu no dia 07 de junho, aos 69 anos, o Sr. Genésio Bueno de Rezende. Cooperado de Juruáia desde julho de 2009, era proprietário do Sítio Areias. Deixa a esposa Marta Marques de Rezende e os filhos Helaine, Gislaíne, Evandro e Everaldo.

Mensagem da família: “A morte não é nada. Eu somente passei para o outro lado do caminho. Eu sou eu, vocês são vocês. O que eu era para vocês, eu continuarei sendo. Me deem o nome que vocês sempre me deram, falem comigo como vocês sempre fizeram. Vocês continuam vivendo no mundo das criaturas, eu estou vivendo no mundo do Criador. Não utilizem um tom solene ou triste, continuem a rir daquilo que nos fazia rirmos juntos. Rezem, sorriam, pensem em mim. Rezem por mim. Que meu nome seja pronunciado como sempre foi, sem ênfase de nenhum tipo. Sem nenhum traço de sombra ou tristeza. A vida significa tudo o que ela sempre significou, o fio não foi cortado. Porque eu estaria fora de seus pensamentos, agora que estou apenas fora de suas vistas? Eu não estou longe, apenas estou do outro lado do caminho. Você que aí ficou, siga em frente, a vida continua, linda e bela como sempre foi.”

† GREGOIRE SOTIRIO MAGRIOTIS

Faleceu no dia 15 de junho, aos 91 anos, o Sr. Gregoire Sotirio Magriotis, cooperado em Rio Paranaíba desde outubro de 1990.

† ENILDA DA SILVA OLIVEIRA

Faleceu no dia 16 de junho, aos 44 anos, a Sra. Enilda da Silva Oliveira, cooperada de Nova Resende desde julho de 2005.

† WALTER CUNHA DIAS

Faleceu no dia 19 de junho, aos 70 anos, o Sr. Walter Cunha Dias, cooperado em Uberlândia e do Núcleo de Monte Carmelo desde fevereiro de 2009.

† JOAQUIM GUELERE DA COSTA

Faleceu no dia 20 de junho, aos 68 anos, o Sr. Joaquim Guelere da Costa, cooperado de Nova Resende desde julho de 1985.



NUTRIÇÃO ANIMAL COM A QUALIDADE QUE VOCÊ CONHECE!

- Qualidade e rastreabilidade na produção
- Seleto grupo de fornecedores de matéria-prima
- Atende às exigências nutricionais e do MAPA
- Produtos padronizados
- Boas práticas de fabricação

RAÇÕES, CONCENTRADOS, SUPLEMENTOS E PROTEINADOS



cooxupé www.cooxupe.com.br

JÁ SEQUE O NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM? @puraorigemracoes



CALENDÁRIO DE ATIVIDADES AGRÍCOLAS COOXUPÉ

PROGRAME-SE E TENHA SOLUÇÕES PARA O ANO TODO NA LAVOURA



visualize

GRUPOS / TRATAMENTOS / ATIVIDADES / REGIÕES	INTENSIDADE DAS APLICAÇÕES DURANTE O ANO											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
CORRETIVOS DE SOLO												
CALCÁRIO E GESSO (CORREÇÃO DE SOLO - CALAGEM / BESSADEM)												
FERTILIZANTES FOLIARES												
FERTILIZANTE FOLHAR (NUTRIÇÃO FOLIAR)												
KAFÉ - PÓS-COLHEITA												
KAFÉ - FLORADA												
KAFÉ - EXPANSÃO												
KAFÉ - GRANAÇÃO												
FERTILIZANTES DE SOLO												
BASIC (ADUBAÇÃO SOLO)												
BASIC PROTEGIDO (ADUBAÇÃO SOLO)												
PREMIUM (ADUBAÇÃO SOLO)												
ORGANOMINERAL (ADUBAÇÃO SOLO)												
LIBERAÇÃO CONTROLADA (ADUBAÇÃO SOLO)												
SERVIÇOS COOXUPÉ												
ANÁLISE DE SOLO												
ANÁLISE DE FOLHA												
BIOLÓGICOS												
INSETICIDAS BROCA (CONTROLE DA BROCA)												
SEMENTES												
MIX DE SEMENTES (PLANTAS DE COBERTURA CAFÉ)												
MIX DE SEMENTES (PLANTAS DE COBERTURA CEREAIS)												
DEFENSIVOS												
HERBICIDAS - PÓS-EMERGENTE (CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS)												
HERBICIDAS - PRÉ EMERGENTE (CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS)												
OUTROS - MATURADOR (ETHREL)												
ACARICIDAS (CONTROLE DO ACARO VERME (MO))												
ACARICIDAS (CONTROLE DO ACARO DA LEPROSE)												
FUNGICIDAS FERRUGEM (CONTROLE DA FERRUGEM VIA FOLHA)												
FUNGICIDAS E INSETICIDAS FERRUGEM (CONTROLE DA FERRUGEM VIA SOLO)												
FUNGICIDAS FERRUGEM (CONTROLE DA CERCOSPORIA)												
FUNGICIDAS FLORADA (CONTROLE DE PHOMA)												
INSETICIDAS BROCA (CONTROLE DA BROCA)												
FUNGICIDAS COBRE - CONTROLE MULTISSITIO (VÁRIOS MODOOS DE AÇÃO)												
BACTERICIDAS (CONTROLE DE MANCHA AUREOLADA)												
INSETICIDAS SOLO (CONTROLE DE BICHO MINEIRO VIA SOLO)												
FUNGICIDAS + INSETICIDAS - SOLO (CONTROLE DE BICHO MINEIRO VIA SOLO)												
INSETICIDAS - BICHO MINEIRO (CONTROLE DE BICHO MINEIRO VIA FOLHA) - CERRADO												
INSETICIDAS - BICHO MINEIRO (CONTROLE DE BICHO MINEIRO VIA FOLHA) - SUL DE MINAS												

A Cooxupé oferece produtos para todas as fases da sua lavoura. Fique atento às divulgações das Campanhas Cooxupé.



Balcão de Vendas

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

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

ALIMENTADOR DE PALHA Pinhalense seminovo. Valor: R\$ 5.000,00. Tratar com Marta, fone (19) 99641-2967.

APLICADOR DE HERBICIDA Jato 400 litros 2021, sem uso. Tratar fone (35) 99129-2626.

ARRUADORES DE CAFÉ por R\$6000,00, cada. Tratar Antônio, fone: (35) 9 8877-1565 (Guaxupé/MG).

BALCÕES CAIXAS Check Out Ergon Line 1E, 1,99 m x 1,03. Valor: R\$ 2.840,00 (cada). Tratar com Diego, fone (35) 3696-1347, ou com Rodrigo, fone (35) 3696-1106.

BRETE DE CONTENÇÃO de serralharia e marcenaria. Tratar fones: (35) 99809-3393/ (35) 99821-6699/ (35) 99714-4384.

ÇAÇAMBA ROLON - Pronta para trabalhar. Zero KM. Tratar pelo fone: (37) 99943-8588 ou (37) 99963-0148.

CARRETA BASCULANTE Santa Izabel azul, 5 mil quilos. Tratar com Márcio, fone (35) 99962-6757.

CARRETA BASCULANTE reforçada para mais de 6 mil kg em rotação de caminhão, em Nova Resende/MG. Podendo incluir freio, pistão telescópico. Tratar com Caju, fone (35) 99978-3987 ou com Marilton, fone (35) 99896-8696.

CARRETA DE MADEIRA para caminhão (usada), 5,90 m x 2,40 m, com sobretampa e arcos. Requer revisão. Valor: R\$ 2.600,00. Tratar com Guilherme, fone (14) 98803 - 6026.

CARRETA DE MADEIRA Triton 3 toneladas. Tratar com Donizete, fone (35) 99174-1942.

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Jacto KTR - AP/SR, ano 2000, em Botelhos/MG. Valor: R\$ 120.000,00. Tratar fone (35) 99812-7259.

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Matão tracionada, 2013, com 790 horas de uso, em bom estado de conservação. Tratar fone (14) 99792-0223.

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Matão tracionada, 2012, com 3.010 horas de uso, em Santo Antônio do Amparo/MG. Tratar com João, fone (31) 99935-1549.

COLHEITADEIRA Pinhalense P1000, 2016, com 1881 horas trabalhadas. Tratar com João Baptista, fone (35) 99159-1298.

DEBULHADOR DE MILHO em funcionamento e em perfeito estado. Tratar fone (31) 99608-1994.

DERRIÇADEIRA DE CAFÉ Jacto (coquinho) no valor de R\$25000,00. Tratar Antônio, fone: (35) 9 8877-1565 (Guaxupé/MG)

EMPILHADERA de lona para sacaria com motor, em São José do Rio Pardo/SP. Valor: R\$ 5.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

ENFARDADEIRA de mala de sacaria, com regulagem de altura, trifásica (380 V), em Guaxupé/MG. Valor: R\$ 2.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

LAVADOR LSC 10 mil litros Pinhalense, com pré-limpeza e motores monofásicos. Produto novo. Tratar com João, fone (31) 99935-1549.

LAVADOR/ABANADOR; Palini 10.000 litros; Motores trifásicos; 220 volts; Novo (nunca foi montado); Valor: 32.000; Tratar com Joel Leite, fone: 35 99905.0888

LAVADOR DE CAFÉ Pinhalense completo (10.000 litros), seminovo, em ótimo estado de conservação. Valor: R\$ 28.000,00. Tratar fone: (35) 99921-8221.

MÁQUINA 2022 com entrega imediata, 20,5 ARGOS - 4 lanças hidráulicas e 1 manual. Pagamento facilitado, tratar pelo fone: (37) 99943-8588 ou (37) 99963-0148.

MÁQUINA DE BENEFICIAR café ambulante Palini, 2018, 800 arrobas, montada em caminhão MB 1113, ano 1977. Valor: R\$ 120.000,00. Tratar com Joaquim, fone (35) 99914-1938.

MÁQUINA DE BENEFICIAR Pinhalense, cor azul e cinza, ano 1998 para 20 sacas por hora; foi realizada manutenção nos anos de 2021 e 2022. Tratar com Galdina ou Aline, fone (11) 99946-2012 ou (11) 94136-5602.

MÁQUINA DE COLHER Jacto K3 automotriz, com reservatório, 4x4, ano 2007. Valor R\$380.000,00. Tratar com Rosendo, fone (35) 98844-5395.

MÁQUINA DE LIMPAR CAFÉ Pinhalense, 2018, valor: R\$ 130.000,00. Tratar com Messias, fone (35) 98431-3294 ou (35) 98479-4752.

MÁQUINA Jacto K3 Milleniun, 4x4, com reservatório, ano 2009, R\$450.000,00. Tratar com Rosendo, fone (35) 98844-5395.

MÁQUINA Jacto ARBUS 2000, ano 2001, bomba 150, ótimo estado conservação. Valor R\$45.000,00. Monte Carmelo MG. Tratar com Marcelo Magrão, fone (34)99952-3223.

MINI TRANSPORTADOR com rodízios para sacarias, em São José do Rio Pardo/SP. Não acompanha moto redutor e tambor da lona. Valor: R\$ 1.500,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

MUNCK 7.6 ARGOS - Ideal para bag com 3 lanças hidráulicas. Entrega imediata! Entrada mais saldo em até 6 vezes. Tratar pelo fone (37) 99943-8588 ou (37) 99963-0148.

PULVERIZADOR Arbos 2000 Jacto. Pneus novos e reformado. Tratar com Mário, fone (35) 99192-8239.

RECOLHEDORA DE CAFÉ MIAC 2011, master 1, em Coromandel/MG. Tratar com Raphael, fone (14) 99795-5709.

SECADOR ROTATIVO 5000 litros Palini & Alves, monofásico, com fomo, alimentador e elevador. Tratar com Márcio, fone (35) 99739-1843.

TANQUE DE EXPANSÃO para 1.000 litros DeLaval, em ótimo estado de conservação. Tratar fone (31) 99942-1435.

TERMONEBULIZADOR PORTÁTIL Malva, modelo PROFOG TN-01. Valor sugerido = R\$5.000,00. Produto em Guaxupé/MG. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

TRATOR Agrale 4100, com parte elétrica em perfeito estado, motor feito (parado a 2 anos), em Guaxupé/MG. Acompanha gradinha. Valor: R\$ 26.550,00. Tratar com Guilherme, fone (14) 98803 - 6026.

TRATOR Valtra - BF 75, ano 2005. Valor desejado R\$75.000,00. Tratar (34) 99966-7064.

TRATOR John Deere 6405, 2003, com câmbio Power Quad, em Piumhi/MG. Trator todo revisado, com câmaras e pneus novos, protetor na frente, traseira e por baixo. Conjunto frontal reforçado com perfil de 1/4 com engate rápido. Tratar com Vagner, fone (37) 99817-5712.

TRATOR LS r65, 2019, com telemetria, vigia do motor e 420 horas trabalhadas. O veículo é manual, com chave reserva e revisões feitas na concessionária. Tratar com José, fone (35) 99922-6571 - WhatsApp.

TRATOR LS R60, 2016, traçado cafeeiro. Tratar com João, fone (16) 99109-0416.

TRATOR Massey Ferguson 265, agrícola, 4x2, 1995, em Passos/MG. Tratar com Tônico, (35) 99981-3921.

TRATOR Massey Ferguson 275, 1989, em ótimo estado de conservação. Tratar com Antônio, fone (35) 99844-9755.

TRATOR Valtra BS 75 cafeeiro, 2014, com comando duplo e super redutor. Todo revisado. Veículo com 6300 horas de uso. Tratar fone (35) 99811-7972.

TRATOR Yanmar, modelo 1145, ano 2010, 6.700 horas trabalhadas. Tratar com Edmilson ou Eduardo, fone (35) 99918-5516 ou (35) 99902-8551.

TRATOR ano de fabricação 2020, modelo 2023, não fez entrega técnica. Maiores informações: tratar fone (34) 9.9818-7306.

TRICICLO AGRÍCOLA JC com moto 150 cilindradas, adubadeira e caixote, em Alpinópolis/MG. Preparado para bomba de foliar. Pouquíssimo uso. Tratar com Dalton, fone (35) 98413-2236.

TORREFAÇÃO: 1 Torrador Leogap para 3 sacas, 1 Peneira de Resfriamento, 1 Elevador de café cru, 1 Elevador de café torrado, 1 Moinho industrial Macafé, 1 Silo para 2000 kilos, 1 Empacotadora com dosador, 1 Seladora manual, 1 Serra circular para lenha, sem motor, 1 Biochama para torra com serragem, aceito automóvel como parte pagamento. Preço de oportunidade. 138000,00. Tratar com Espedito, fone 031 31 988344880.

VÁRIOS: Venda Seleccionadora Eletrônica de café. Empresa: SELGRON; Quantidade: 4 máquinas; Modelo: Alpha II - Monocromática; Ano de fabricação: 2011 e 2012; Quantidade de bandejas: 5 em cada máquina. Valor Sugerido = R\$60.000,00 cada. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Venda peças e equipamentos da seccionadora eletrônicas de grãos. Modelo: TEGRA. Para acesso aos valores, entrar em contato! Itens disponível para acesso no Almoarifado - CDI Guaxupé: Silos de Milho. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Guaxupé Silos de Milho: Uma bomba de nebulização do Silos do Milho. Fabricante: MALVA. Modelo: PROFOG TN-01. Tipo: Turbina pulso jato. Tamanho da partícula: 0,5 a 50 micra. Capacidade dos tanques: Gasolina 1,0 Defensivo 5,0 litros. Consumo de gasolina: 1,5 litros/hora. Sistema de ignição: Ignição eletrônica + bobina em uma só peça; Peso líquido: 9,8Kg; Proteção térmica na turbina em grades inteiras, para proteção do operador; Construção em alumínio e aço inox 310 (turbina). Carburador em bloco de alumínio (motor). Exclusiva válvula de 3 vias (fechada/aberta/limpeza de linha). Alça para facilitar o transporte. Atende a nova NR12. OBS: Defeito no Sistema de ignição: Ignição eletrônica + bobina em uma só peça, (valor da peça entorno de R\$500,00 e mão de Obra R\$50,00 cotação feita no EduMotos data 16/02/2021). Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Venda Mine Transportador. Está sem Motor e tambor para rolamento da Lona. Sem rodas. NR-12 = Não está adequado. Valor Sugerido = R\$1.500,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Venda tubos galvanizados de 250 mm. Tamanhos diversos. Valor do metro: R\$80,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Venda Torres estruturadas. Cantoneiras de 1 1/2" e 2". Valor do metro: R\$230,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Arado de três discos Santa Isabel. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

VÁRIOS: Venda Registros para Bicas de Saida (Tulhas/Silos). Valor Sugerido = R\$2.000,00 cada conjunto. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Venda TAG: 01-EF-001; Enfardadeira de mala de sacaria; Possui regulagem de altura; Funcionando normalmente. Trifásico: 380V. Valor Sugerido = R\$2.000,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VENDA EMPILHADERA. Tem que trocar o cabo que está estourado. Equipamento utilizado para empilhamento de sacaria; Acompanha Motor; NR-12 = Não está adequado! Valor Sugerido = R\$5.000,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 998115978.

VÁRIOS: Chegador de cisco e arruador de café. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

VÁRIOS: Abanador de café Pinhalense que vai no hidráulico do trator, muito conservado. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

MOTOS E VEÍCULOS

AMAROK 2013 tdi 4 x 4 Cabine dupla / Diesel. Telefone de contato: 35 99732-9628

CAMINHÃO IVECO ¾, Dayli 315, com 70.000 KM, carroceria madeira. Valor R\$120.000,00. Tratar com Rosendo, fone (35) 98844-5395.

CAMINHÃO FORD F600, ano 1979 com IPVA e licenciamento pago; Valor: 150.000,00; Fica em Itamogi/MG. Tratar com: Galdina ou Aline pelos fones: (11) 99946-2012 ou (11) 94136-5602.

CAMINHONETE STRADA 1.4 Work, ano 2013, cabine estendida, direção hidráulica e trava. R\$ 43.000,00. Tratar com Marta, fone (35) 99729-2335.

COBALT CHEVROLET 1,4 Modelo LTZ Completo (Ar condicionado, Direção hidráulica e Equipamentos de multimídia original do veículo). Chave Reserva e Manual de Garantia; Alarma; Ano de Fábrica: 2012; Modelo: 2013; Cor: Cinza; Km: 145.000; Fone: (35) 99828-3818 ou (35) 984289-2332

DUSTER 2017, branca, 1.6, flex, com 92.000 kms rodados. Valor: R\$ 65.000,00. Tratar com Daniela, fone (35) 99927-2470.

F-350, 2008, completa, com carroceria graneleira de madeira. Valor: R\$ 135.000,00. Aceita-se troca. Tratar com Filipe, fone (35) 99981-0715.

FIAT PALIO WAY, 2016, preto, 4 portas, pneus novos, ar-condicionado, direção hidráulica, vidro e trava. Único dono. Valor: R\$33.000,00 Fone: (35) 98869-9676.

FORD RANGER, ano 2017, cabine dupla, câmbio manual, flex, cor prata, possui manual, chave reserva, pneus com 80% de vida, 100.000 km rodados. Troco por carro mais barato ou caminhonete. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

FORD RANGER Xls 2017/18; Automático; Diesel; 132 mil km; Documento 2023 pago; Todas revisões feitas na concessionária Ford Auto Oeste última: 14/03/2023; Pneus borrachudos (1.000kg de uso); Chave reserva, estepes zerados; todos itens da Limited Originais. Tratar com Marcílio Ferreira Bueno, fone: 35-9.9825-0900.

KIA BESTA, ano 99/99, diesel, branca, 12 passageiros, as condicionado, vidro elétrico. Tratar com Guilherme, fone (35) 98803-2521.

MOBI EASY, 2017, branco, básico, com motor flex 1.0 fire. Carro com 60 mil kms rodados. Tratar fones (35) 99831-4048 ou (35) 99743-0886.

MOTO CRF 230, ano 2013, para trilha, único dono, nunca usada. Tratar com Fábio, fone (35) 99919-7993.

SAVEIRO, 2015, completa, único dono, 140 mil km. Tratar fone (35) 99985-6896

S10 LTZ DD4A (completa), preta, 2021, diesel, 4x4, com câmbio automático e bancos em couro. Veículo com 37 mil kms rodados. Tratar com João, fone (35) 99971-8541.

STRADA 2019 com 46 mil kms rodados, branca, com ar-condicionado, direção hidráulica, vidro e trava. Valor: R\$ 63.000,00. Tratar com Fábio, fone (11) 99920-1701.

STRADA FREEDOM 1.3 FLEX 2021 branca, com 21.000 km, único dono. Tratar com Luiz Paulo, fone (35) 98899-1481.

S4000 MOTOR 229 SOBRE TAMPÁ – Botelhos, vende ou troca. Contato: Batista (35)99853-5634.

TORO Volcano 4x4, 2017, prata, completa. Único dono. 64 mil kms rodados. Em ótimo estado de conservação. Tratar com Antônio, fone (35) 99728-7088.

TOYOTA YARIS SEDAN 1.5, cor pérola, ano 2019/2019, flex, automático, 4 portas, vidro elétrico, película, 45 mil km rodados. Preço 75 mil reais. Tratar com Thomaz Faria: (31) 99764-6460

AVES E ANIMAIS

40 GARROTES de 12 a 15 arrobos, em Piumhi/MG. Tratar com Vagner, fone (37) 99817-5712.

ALEVINOS, Tilápia, Pacu, Tambacu, Patinga, Piauçu, Curimbatá, Lambari, Dourado, Matrinxã, Trairão, Jundiá, Catfish, Carpas, Pintado, Piapara e Tucunaré, em Nova Resende/MG. Tratar com Delson, fone (35) 99834-6318.

BÚFALAS (03 com bezerras; 08 prenhas com os peitos cheios para criar); 1 búfalo touro. Ótima procedência, filhas de búfalas leiteiras. Tratar com Celso, fone (16) 99273-5897.

BEZERROS CARACU puro e cruzamento industrial, em Poços de Caldas/MG. Tratar com Fábio, fone (35) 99722-8874.

BEZERROS NELORE com excelente padrão e procedência. Tratar com Felipe, em Botelhos, fone (35) 99811-4797.

BRANGUS: touros registrados entre 2 e 3 anos com andrológico, em Botelhos/MG e em Caconde/SP; vacas registradas – www.capabrangus.com.br. Tratar com Josmar, fone (35) 3042-0228/ (35) 98869-0866 (WhatsApp).

CACHORRO RAÇA FILA PURO. Tratar com Marcos Vinícius (Areado). Fone: (35) 99855-9252

PEIXES ADULTOS PARA PESQUEIROS, em São José do Rio Pardo/SP. Pacu, Tambaqui e Tambacu acima de 6 kg. Tratar com Márcio, fone (19) 99775-4265.

VACAS GIR LEITEIRO E GARROTES, PO, filhos de touros provados (sansão, modelo, vaidoso e fardo). Tratar com César, fone (19) 98143-8595.

IMÓVEIS URBANOS

2 CASAS em Guaxupé/MG, no Bairro Alto da Colina. Em um terreno de 390 m² (dividido em duas partes de 195 m²), há uma casa popular (pronta) com 2 quartos, sala, cozinha e banheiro. Essa casa é estruturada para construção superior e possui encanamento para aquecedor. Há também uma casa de dois pavimentos (fase acabamento) com 3 quartos, sala, cozinha, 2 banheiros, lavanderia e garagem coberta para 2 carros. Possui encanamento para aquecedor. Valor: R\$ 350.000,00 (as duas). Tratar com Maurício Lemos, fone (35) 99860-9229.

2 LOTES em próximos ao hospital em Monte Belo/MG com 200 m² e 220 m², respectivamente. O local conta com infraestrutura completa (água, luz e asfalto). Tratar com José Amado, fone (35) 99186-9615.

APARTAMENTO no Guarujá (a 10 minutos da Praia da Enseada). Bem localizado, o imóvel é totalmente mobiliado e conta com 1 suíte, 3 quartos, 2 banheiros e 2 garagens. Aluga-se também. Tratar com Isabel, fone (19) 99901-8345.

APARTAMENTO de 163 m² em Poços de Caldas/MG, no 1º andar, com 4 quartos (sendo 2 suítes) e garagem coberta. O local conta com uma pequena piscina, salão de festas na cobertura e vista panorâmica da cidade. O imóvel está localizado na Rua Minas Gerais, nº 615 – Centro. Aceito parte em imóvel. Tratar com João Marcelo, fone (35) 99852-6766.

APARTAMENTO, em Alfenas/MG, no 3º andar, com 2 suítes, sala, copa, cozinha, varanda e 1 vaga na garagem. O imóvel está localizado na Rua Prof. Carvalho Júnior, 233 (Prox. ao Fórum). Tratar com Jaqueline, fone (35) 98862-6967.

APARTAMENTO em Alfenas, MG - (Rua 7 de Setembro, Centro); 3 Dormitórios (Aceito Troca em café); Valor R\$ 280.000,00. Tratar com Sérgio Rezende, fone (35) 9-9103 8781.

CASA no bairro Nova Floresta 1, em Guaxupé/MG, com 3 quartos (sendo 1 suíte), 1 sala com lavabo, copa, cozinha, lavanderia coberta e edícula com quarto e banheiro. O terreno possui 450m² e 221 m² em área construída. Tratar com João Marcelo, fone (35) 99852-6766.

CASA de 450 m² com estilo colonial em Guaranésia/MG. O imóvel está localizado no centro da cidade, em um terreno de 1.100 m², e conta com 4 quartos (sendo 1 suíte com hidromassagem e sacada), saleta para TV, ampla sala de jantar, garagem para 4 carros, jardim com árvores frutíferas, viveiro para pássaros, canil, piscina, área de lazer com salão de festas, cozinha, churrasqueira, 2 banheiros e sacada com vista panorâmica para as montanhas. Tratar com Eduardo, fone (35) 98833-3033.

CASA de 450 m² de construção, terreno de 1100 m². Tratar com Eduardo, fone (35)98833-3033.

CASA de alto padrão no Bairro Nova Floresta, em Guaxupé/MG, sendo: piso superior: 4 dormitórios com 2 suítes, sendo uma master com hidromassagem e closet, uma ampla varanda com linda vista, além de dois quartos com 1 banheiro social; piso inferior: living com 4 ambientes integrados, cozinha americana, lavabo; e área gourmet com 1 banheiro, piscina e garagem para 6 veículos. Tratar com Izabel, fone (19) 99600-2411.

CASA em Monte Santo de Minas/MG, no Jardim Bela Vista. O imóvel conta com 3 quartos, sala, cozinha, 2 banheiros, churrasqueira, piscina e garagem para 3 carros. Tratar com Tauana, fone (35) 99903-6532.

RESIDÊNCIA com 2 quartos, sala, cozinha, 1 banheiro, garagem para 1 carro, área de serviço, área de lazer com churrasqueira toda coberta com quatinho ao fundo. O imóvel está localizado no Jardim Novo Horizonte, em Guaranésia/MG. Aceita-se venda ou troca por outra casa em Guaxupé/MG. Tratar fones (35) 98703-0639 ou (35) 99229-6169.

TERRENO de 451 m² no Jardim Primavera, em Guaxupé/MG. Valor: R\$ 220.000,00. Tratar fone (35) 99122-1723.

TERRENO DE 138m² no Bairro São Judas, em Cabo Verde/MG, com planta aprovada pela prefeitura para construção de três unidades independentes. Valor: R\$ 50.000,00. Tratar com João Batista, fone (35) 99829-2599.

CHÁCARA próximo a Juruaia, com 2mil m², casa com varanda em volta, 03 quartos, sendo 01 suíte, sala grande, copa, cozinha, banheiro social, lavanderia, área de churrasqueira, piscina de 50 mil litros, água de mina e poço artesiano. Tratar com Juliana, fones (35) 99918-9541 e (35) 98703-0639.

30 MIL m² cheios de café, com documentação em dia, em Babilônia/Juruaia-MG. Vendo ou troco por imóvel em Juruaia. Tratar fone (35) 99700-7363.

1 ALQUEIRE no Bairro Areias, em Juruaia/MG, contendo 2 mil pés de café com 3 anos e outros 2 mil pés de café com 4 anos. Terra livre de pedras e com boa altitude. Tratar com Pedro, fone (35) 98459-0452.

1ALQUEIRE e ¼ de terra contendo pés de café em produção, na Babilônia (caminho para São Pedro da União). Área com documentação regularizada. Tratar fone (35) 99231-9414.

1,5 ALQUEIRE no Bairro Posses da Serra, em Monte Belo/MG. O local conta com 5 mil pés de café (um ano de planta), com espaço para completar com mais 8 mil pés de café, e um saco de milho já plantado. Área toda mecanizada. Tratar com Odair, fone (35) 99958-4744 (WhatsApp).

3 ALQUEIRES e ¾ em Areado/MG, no bairro Posses (Cambuí). Área para plantio de café. Tratar fone (35) 99824-1261. 3 ALQUEIRES e 30 litros de terra em Areado/MG (sentido Bairro da Estação). Parte do local pode ser loteada. Tratar fones (35) 99753-1779 ou (35) 99909-6406.

3 ALQUEIRES em Monte Santo de Minas/MG, no Bairro Pitangueiras. O local conta com uma casa de piso frio com 4 quartos, cozinha, banheiro, além de terreirão, tulha, 7.000 pés de café, barracão para 20 vacas, pasto, moita de capim e mina d'água. Tratar com Tauana, fone (35) 99903-6532.

ALQUEIRES DE TERRA, à 7km da cidade no bairro Córrego do Cavallo; R\$95.000,00 por alqueire; Tratar com Antônio, fone: (11) 93434-2612.

150 HECTARES, com casa sede, luz de 35kva, a 10Km da cidade de Bom Sucesso, formada em braquiária, infraestrutura para leite. Condições de pagamento de 3 a 5 anos. Tratar com Carlos Alberto, fone: (35) 99960-0738.

5,5 HECTARES em Cavacos/MG com 6 mil pés de café, pasto formado, açude com bomba d'água. Propriedade localizada a 3 km da rodovia. Tratar com Antônio, fone (35) 3293-1455.

12 HECTARES para arrendamento para plantação em Barrânia, próximo a Caconde/SP. Tratar fone (19) 99977-8001.

23 HECTARES “porteira fechada”, no Bairro Pontal, em Guapé/MG. O local conta com 30.000 pés de café em produção, 1 casa grande, 2 casas pequenas, 2 barracões, 4 terreiros (sendo 1 concretado), triciclo completo (com adubadeira), pulverizadores, roçadeiras, duas carretinhas e vaquinha para rodar café. A propriedade possui também lagoa e capela. Tratar com Domingos, fone (35) 99769-0551.

25 HECTARES de café em Guaranésia/MG. Os pés de café já estão formados e produzindo. Fone (35) 98852-1002.

28,5 HECTARES em Alpinópolis, terra vermelha e plana, ideal para café, com córrego ao fundo para irrigação. Bairro Pindaibas, à 8km da cidade, tratar com Eduardo pelo fone: 35-9.9948-2902.

FAZENDA Volta do Brejo, com 87 alqueires, com 100 mil pés de café, sendo que boa parte não pega geada, secador rotativo e limpador Pinhalense novo, o restante da fazenda para gado, com 02 casas, sendo uma de laje, possui barracão, boa de água, lagoa grande para irrigação, porteira fechada. Vende-se a fazenda toda ou somente a parte de café. Tratar com Antônio Carlos Fone: (62) 99156-5815.

GLEBA 10,7 ALQUEIRES OU 25,9 HECTARES no Bairro da Serra, Palmeiral/Botelhos. 6.000 pés de café em produção, 7.000 pés com 1 ano, área preparada para plantio de mais 5.000 pés. Área de plantio de 6,2 hectares (atualmente com soja) e área de preservação com nascente. Tratar pelos telefones: (35) 99927-6412 / (35) 99141-3704 / (31) 99951-0653

RANCHO localizado entre Alterosa e cavacos no bairro Corenteza. Casa com três quartos, piscina, campo de bola, totalmente murado, pega o carro no negócio. Tratar com: Cláudio, fone (35) 99850-5747

SÍTIO em Iraí de Minas/MG com 40 há, às margens da represa de Nova Ponte, sendo 13,5 ha em café (3 ha irrigados) – 55 mil pés de café - e 26,5 ha de pasto e reservas. O local conta ainda com casa, barracão, terreirão asfaltado, curral completo, cimentado e coberto em parte, ordenha instalada, represa (ideal para piscicultura), poço artesiano, cisterna, caixa d'água de 60.000 litros oficina completa e todos os demais implementos utilizados no cafeeiro (trator, carreta, roçadeira, pulverizador, adubadeira, dentre outros). O sítio está distante 18 km de Iraí de Minas e 50 km de Monte Carmelo. Tratar fone (34) 99102-6196.

SÍTIO em Monte Santo de Minas/MG, no bairro Lagoa, com 10 alqueires. O local conta com casa, represa, mina, terreirão cimentado, 10 mil pés de café plantados (70% mecanizado) e área para plantio de cerca de 30 mil pés. Preço a combinar. Tratar com José Antônio, fone (35) 99952-1843.

SÍTIO em São Pedro da União, a 1 km da Cooxupé, com 2 alqueires de pastagens e água em abundância. Tratar com Mateus ou Inês, fones (35) 99929-9136/ (35) 99929-1258.

SÍTIO de 37,6 alqueires em Capitólio/MG, região do Vargedo, a 16 km sentido à serra. 2 nascentes, 2 açudes, 37.000 pés de café, 15.000 pés de eucalipto, curral de aroeira, caixa d'água, reserva devidamente documentada e cercada. R\$ 45.000,00 o alqueire. Tratar com Celso, fone (16) 99273-5897.

SÍTIO com 36 hectares em Monte Santo de Minas/MG. O local conta com 90 mil pés de café em produção, 30 mil pés de eucalipto, luz, posto artesiano, internet, câmeras, casa e barracão. Tratar fone (35) 99171-2166.

SÍTIO Barra Doce no município de Alpinópolis, com de cerca de 2,42 ha, com 9 mil pés de café esqueletados para produção na safra de 2023/2024, estimativa de safra de 220 sacas para próxima colheita. A propriedade possui uma casa, água natural, energia elétrica e um terreiro de terra. No fundo da propriedade passa um córrego. Localizada a cerca de 8KM do asfalto de Alpinópolis a Bom Jesus da Penha, sentido ao Bairro Barra Doce. Tratar fone: 35-999570456.

TERRA PLANA PARA ATIVIDADES, formada em eucalipto para carvão, com 1 CASA sede, luz, casa de caseiro, represa (3ha), total 960ha. Tratar com Carlos Alberto Carvalho, fone (35) 99960-0738.

TERRENO de 918 m² em Alterosa/MG, bairro Serra Negra. O local faz fundo com a represa de Furnas. Valor: R\$ 60.000,00. Tratar Haroldo, fone (35) 99128-3739.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

LICENCIAMENTO AMBIENTAL, autorizações de intervenção ambiental (IEF), Cadastro Ambiental Rural (CAR), imagens de drone, laudos de defesa ambiental, tratamento de água e efluentes e outorga para uso de água. Tratar com Lissa Pereira, fone (35) 99863-9178.

POÇOS ARTESIANOS, assistência técnica e reservatórios metálicos. Tratar com Luís, fone (35) 3523-3100 ou (35) 99919-3328.

PLANTÃO DE EUCALIPTO com 10 anos de plantio em área de 15 hectares, em Bom Jesus da Penha/MG. Tratar fones (35) 3551-7729 ou (35) 98852-1002.

MUDAS DE ABACATE de alta qualidade com elevado potencial de produção. Variedades disponíveis: Breda, Fortuna, Margarida e Avocado). Tratar fone (35) 99754-2807 ou (35) 99937-6136 - WhatsApp.

MUDAS DE ABACATE (breda, fortuna, margarida, avocado), em Biguatinga-MG. Produção e venda há mais de 20 anos. Tratar com Gilson, fone (35) 99889-9326 ou (35) 99989-2598.

MUDAS DE CAFÉ no Viveiro Muzambão. Mudanças selecionadas. Aceitamos encomendas para mudão e outras. Tratar com Sérgio ou Jeanete, fones (35) 99935-3955 ou (35) 98813-7747.

MUDAS E FRUTAS (Abacate Viveiro Frutas Fortuna) em Nova Resende, comercialização de mudas e frutas. Variedades de mudas de abacate enxertada e de pitaya. Tratar com Bruno, fone (35) 99846-5358 e (35) 9986-36037.

SILAGEM DE MILHO, aproximadamente 60 toneladas. Tratar com Sérgio, fone (35) 99807-8992.

SILAGEM DE MILHO (60 Toneladas, já curtida). Silagem de sorgo também. Tratar com: Donizete Guaranésia-MG (35) 99985-1284.

SILAGEM DE MILHO - Vende silo de milho a granel, safra 22, ótima qualidade. Tratar com João, fone 35- 99889-6657.

ALUGA-SE

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

APARTAMENTO em Ubatuba, no Condomínio Residencial Shallon (Praia Grande). Tratar com Marisa ou Marcelo, fones (35) 98824-9033, (35) 3291-2191 ou (35) 99997-6019.

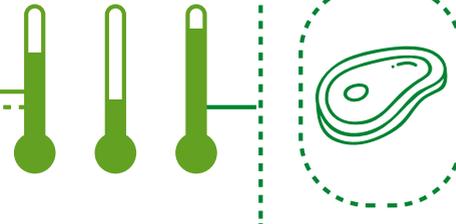
APARTAMENTO em UBATUBA – Praia Grande - localizado a 80 m da praia, mobiliado, com 2 dormitórios, 2 banheiros sendo 1 suíte e 1 social, 1 vaga na garagem. Tratar com Carola, fone (35) 99817-5453.

COMPRA-SE

MOTOR 4203 ou 4236 para MF 65X. Tratar com Nelson, (19) 99669-9217 ou Carlos (19) 99951-7776.

TRATOR Yanmar 1155 cafeeiro. Tratar com Lúcia, fone (35) 99223-9311.

Indicadores



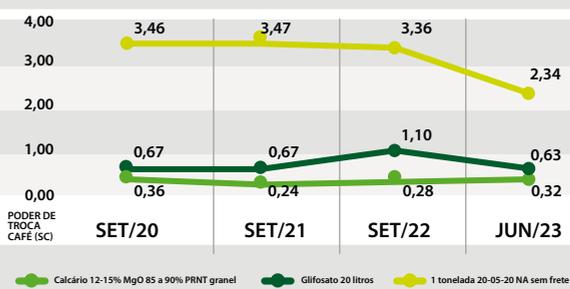
CAFÉ

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
SET. 2020	571,29
SET. 2021	1.081,67
SET. 2022	1.270,48
JUN. 2023	932,34



SACAS DE CAFÉ NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



O mês foi de volatilidade nos preços do café e desvalorização no câmbio. A decisão do FED de manter os juros lá fora, a entrada de fluxo de exportadores e o clima nas regiões cafeeiras, além de outros fatores técnicos marcaram o mês de junho. Com a chegada do inverno, as

atenções do mercado se voltam para a previsão nas principais áreas cafeeiras. Porém, até o momento as previsões indicam baixas temperaturas, tempo seco e sem risco de geadas.

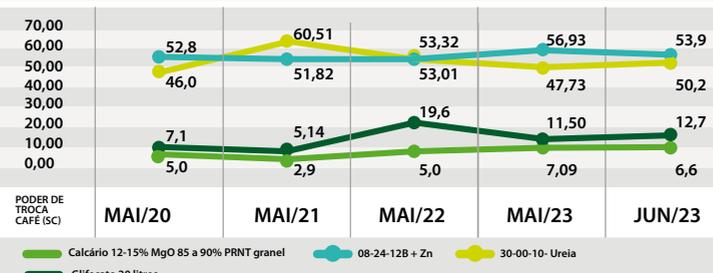
MILHO

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	41,00
MAI. 2021	91,20
MAI. 2022	72,60
MAI. 2023	52,00
JUN. 2023	46,18



SACAS DE MILHO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



O mercado brasileiro de milho mudou novamente, praticando preços mais baixos nas últimas semanas do mês de junho. Em alguns estados, os grandes consumidores estão abastecidos e voltaram a reduzir as intenções de compra de olho no avanço da colheita da segunda safra. No mercado interno o foco seguirá no clima americano, com a confirmação das chuvas e

a melhora no desenvolvimento das lavouras. Os preços futuros de milho foram pressionados após a divulgação dos números do USDA os contratos futuros do milho na bolsa Chicago passaram a cair com os dados da produção acima do esperado, a queda do petróleo em Nova York também ajudou a pressionar as cotações.

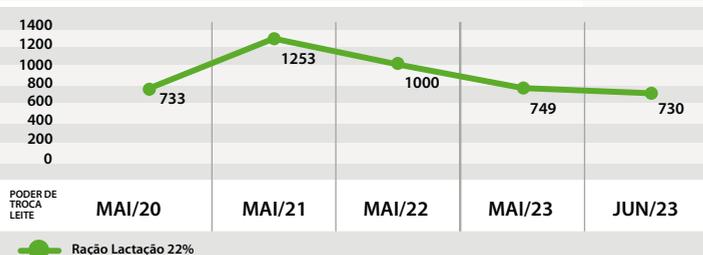
LEITE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	2,2
MAI. 2021	2,03
MAI. 2022	2,43
MAI. 2023	2,84
JUN. 2023	2,62



LITROS DE LEITE PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO LACTAÇÃO 22%



O comportamento dos preços do leite cru segue atípico em 2023. Com uma safra pouco expressiva, as cotações registraram alta no primeiro bimestre em função da oferta limitada; no segundo bimestre, o avanço da entressafra intensificou o movimento de valorização. Assim, no acumulado do ano, os preços do leite cru subiram 11,8%, atingindo R\$ 2,8961/litro.

Contudo, a tendência altista deve se encerrar no terceiro bimestre – algo bastante incomum para o setor, uma vez que, historicamente, esse período é caracterizado pela elevação das cotações em decorrência da queda sazonal da produção.

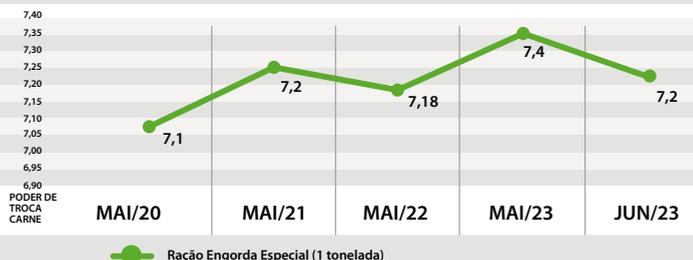
CARNE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	201,20
MAI. 2021	317,50
MAI. 2022	312,5
MAI. 2023	256,00
JUN. 2023	247,20



ARROBAS BOI GORDO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO ENGORDA ESPECIAL



Conforme dados do boletim informativo do Cepea, no acumulado da parcial deste ano (de 29 de dezembro de 2022 a 27 de junho de 2023), o Indicador do boi gordo CEPEA/B3 registra queda de 10%. Segundo levantamento do Cepea, a baixa foi causada por fatores produtivos e econômicos, dentre eles o maior

investimento na produção pecuária nos últimos anos, que resultou em aumento na oferta de animais. Outro fator que aumentou a pressão sobre as cotações é o ainda baixo consumo de carne bovina no mercado interno, sobretudo nos primeiros meses do ano.

NOSSA GENTE FAZ COM AGILIDADE

“Fertilizantes é com a Cibra.

Desde o primeiro contato até o pós-venda, **nosso foco é fazer a diferença** em cada etapa do processo.”

*Hugo Leonardo da Silva Almeida
Gerente de Planejamento Comercial*

“A agilidade está no nosso Jeito Cibra de Ser. Contamos com consultores especializados em todo o Brasil, prontos para orientar as melhores escolhas de nutrição para a sua lavoura.

O processo de negociação é rápido, fácil e descomplicado, e a Nossa Gente atua para que você receba os seus fertilizantes nos prazos combinados. Aqui nós respeitamos e valorizamos o seu tempo.”

Veja o que falam os clientes sobre a agilidade da Cibra:



 **cibra**



cibra.com

Maio com chuvas abaixo da média histórica e redução no armazenamento de água no solo

Durante o mês de maio de 2023, as chuvas ficaram abaixo dos registros históricos (tabela 01), exceto em Monte Santo de Minas, no Sul de Minas Gerais. O maior volume de chuva registrado foi em São José do Rio Pardo – SP com 62,4 mm no período, volume ligeiramente abaixo do registro histórico do município (64,9 mm). As cidades de Coromandel, Monte Carmelo, Patrocínio, Rio Paranaíba e Serra do Salitre, no Cerrado Mineiro, apresentaram registro de chuvas abaixo de 5,0 mm no mês de maio, ficando muito abaixo da média histórica.

O volume de chuva registrado, principalmente no 3º decêndio de maio (tabela 03) na área de monitoramento da Cooxupé, não foi suficiente para atender as necessidades dos cafeeiros. Por consequência, houve registro de déficit hídrico em todos os municípios analisados.

Observa-se que o déficit hídrico de maio, em função do baixo volume de chuva registrado para o mês, foi superior ao registro histórico em quase todos os municípios analisados (Tabela 01), provocando uma redução significativa na quantidade de água disponível às plantas. A disponibilidade de água no solo é fundamental para os processos fisiológicos e metabólicos das plantas. Na tabela 02, nota-se o armazenamento de água no solo (ARM) e o destaque aos municípios de Coromandel, Monte Carmelo e Rio Paranaíba, com armazenamento de água abaixo de 35%. Por outro lado, Monte Santo de Minas encerrou o mês com 100% de armazenamento e São José do Rio Pardo com 97,2%. Na tabela 02 é apresentada uma análise comparativa do armazenamento de água no solo para os anos de 2023, 2022 e 2021.

A temperatura média de maio ficou ligeiramente próxima da média histórica em todos os municípios analisados (tabela 01). Guaxupé (MG) e São José do Rio Pardo (SP) registraram a temperatura mais alta: 31,1°C. Já

São Pedro da União (MG), a temperatura mais baixa: 2,9°C.

Atenção: de acordo com a consultoria da RURAL CLIMA, empresa especializada em serviços de previsão agrometeorológicas e parceira da Cooxupé, os modelos meteorológicos indicam possibilidade de precipitação (chuva) durante o período de colheita do café. Assim, recomendamos desenvolver estratégias de pós-colheita para preservar a qualidade de bebida e minimizar as chances de desenvolver fermentações indesejáveis nos lotes de café, que podem ocasionar depreciação e desvalorização do fruto. Cooperado, em caso de dúvidas nos pós-colheita, entre em contato com a equipe de Desenvolvimento Técnico de sua unidade de atendimento da Cooxupé.

No mês de maio, todos os municípios analisados atingiram o volume de 700 mm de evapotranspiração (ETP) acumulado a partir da florada principal, que aconteceu no fim de setembro de 2022 (tabela 04). Assim, o processo de maturação fisiológico está completo, por consequência, o avanço da colheita de café está adiantado se comparado aos anos de 2022 e 2021 no mesmo período.

Durante o mês de abril se iniciou o processo de diferenciação das gemas vegetativas para gemas reprodutivas, que originará a produção do próximo ano. No mês de maio, o processo continua acontecendo, essa fase estará completa quando a somatória de ETP a partir de abril acumular 350 mm. Após esse montante, as gemas reprodutivas entrarão em repouso aguardando o estímulo de chuva necessário para a abertura da florada. Na tabela 04, é possível acompanhar a somatória a ETP acumulada em abril e maio de 2023.

Na página <http://sismet.cooxupe.com.br:9000> estão disponíveis para consulta todos os dados coletados pelas estações meteorológicas da Cooxupé.

CONSIDERAÇÕES GERAIS: MAIO 2023

- Temperatura média de maio próximo à média histórica;
- Chuvas abaixo dos registros históricos, exceto em Monte Santo de Minas;
- Redução no armazenamento de água no solo;
- Lavouras apresentando bom enfolhamento e vigor, com média de 10,5 internódios;
- Queda de folha acentuada decorrente à pressão de ferrugem;
- Relatos de ocorrência de Ácaro nos frutos, recomenda-se monitoramento;
- Relatos de persistência de infecção de Phoma e mancha aureolada;
- Incidência de bicho mineiro, recomendamos monitoramento;
- Ocorrência pontual de Broca do Café;
- Alta pressão de ferrugem e cercosporiose. Recomendamos monitoramento e controle com produtos específicos;
- Atenção ao período de carência dos produtos fitossanitários.

TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE MAIO DE 2023

DAS PRINCIPAIS REGIÕES CAFFEEIRAS DA COOXUPÉ, EXTRAÍDOS DO BALANÇO HÍDRICO DECENAL SEQUENCIAL

Região	TEMPERATURA °C				CHUVA		EVAPOTRANSPIRAÇÃO			EXCEDENTE HÍDRICO (mm)	DÉFICIT		DEF ACUMULADO - ABRIL			ETP A PARTIR DE OUTUBRO 2022
	MAIO/23	Histórico	Tmin	Tmax	MAIO/23	Histórico	ETP	ETR	MAIO/23		Histórico	2023	2022	2021		
	(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		
Alfenas	19,5	19,4	9,5	28,7	14,6	40,1	62,0	43,7	143,1	0,0	18,3	17,4	24,1	96,6	62,2	815,3
Alpinópolis	19,9	20,1	11,4	27,6	13,8	25,3	64,2	47,2	147,5	0,0	17,0	31,0	21,7	104,1	84,9	798,6
Cabo Verde	16,8	17,0	4,6	27,3	27,0	54,1	51,4	45,2	123,9	0,0	6,2	8,5	6,5	21,3	37,0	733,4
Caconde	18,4	18,5	5,1	28,5	55,6	69,8	63,5	54,5	134,9	0,0	9,0	9,6	12,6	54,7	77,2	793,7
Campestre	18,0	17,6	7,1	26,6	23,8	66,8	57,0	44,9	135,4	0,0	12,1	9,4	16,7	28,6	50,6	746,3
Campos Gerais	19,4	19,6	10,4	28,0	14,4	55,7	75,4	54,6	154,3	0,0	20,8	16,8	26,1	91,5	62,6	806,6
Carmo do Rio Claro	19,2	19,2	7,9	29,0	19,2	60,6	60,0	49,9	142,0	0,0	10,2	13,6	13,2	111,1	73,7	803,8
Coromandel	21,4	20,8	13,3	28,4	0,4	34,7	84,4	45,0	169,7	0,0	39,4	24,2	51,5	86,9	115,1	847,4
Guaxupé	20,1	18,7	6,8	31,1	30,0	45,8	61,8	39,3	142,7	0,0	22,5	12,4	37,5	70,1	60,0	811,2
Monte Carmelo	21,2	20,7	11,7	29,6	2,8	41,0	70,1	34,8	157,2	0,0	35,4	22,7	51,9	49,7	67,1	839,3
Monte Santo de Minas	19,4	19,3	8,4	28,9	58,0	53,2	60,4	50,7	137,8	0,3	9,7	13,5	10,0	50,4	54,5	780,9
Nova Resende	18,6	18,0	10,0	26,5	22,0	54,6	58,9	45,9	131,8	0,0	13,1	10,0	14,7	44,4	42,5	733,2
Patrocínio	18,9	-	6,2	28,8	0,0	-	62,2	42,8	143,5	0,0	19,5	-	-	-	-	-
Rio Paranaíba	20,9	19,9	11,7	29,0	3,4	41,8	68,0	21,2	150,7	0,0	46,8	16,6	89,2	67,6	82,8	797,6
São José do Rio Pardo	19,3	19,2	5,4	31,1	62,4	64,9	59,7	45,7	144,8	0,0	14,0	12,6	17,4	98,1	79,9	810,0
São Pedro da União	17,1	16,2	2,9	27,8	18,6	31,6	52,8	41,8	126,2	0,0	11,0	13,3	13,3	-	-	733,8
Serra do Salitre	19,2	19,0	11,6	26,0	0,4	52,2	63,0	39,5	139,5	0,0	23,4	13,7	32,5	27,2	62,6	741,4

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

TABELA 2. COMPARATIVO - ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO POR DECÊNIO EM MAIO PARA OS ANOS 2023, 2022 E 2021.

Município	2023				2022				2021				HIST. MENS.
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	
Alfenas	60,5	50,2	48,0	48,0	26,0	26,2	21,9	21,9	31,1	28,8	28,6	28,6	50,0
Alpinópolis	65,8	53,8	50,9	50,9	21,5	18,3	15,1	15,1	24,3	21,0	51,4	51,4	33,5
Cabo Verde	77,1	68,1	74,3	74,3	57,5	66,2	59,0	59,0	53,5	47,8	41,3	41,3	74,3
Caconde	71,4	61,8	88,2	88,2	47,9	53,5	46,2	46,2	24,1	22,2	22,0	22,0	75,6
Campestre	67,0	56,5	62,8	62,8	57,2	66,8	56,9	56,9	38,6	36,2	33,8	33,8	75,9
Campos Gerais	69,1	53,9	47,8	47,8	27,2	27,2	22,6	22,6	33,6	28,4	59,5	59,5	62,4
Carmo do Rio Claro	73,7	62,9	60,8	60,8	16,5	19,5	16,7	16,7	27,7	23,7	83,7	83,7	65,9
Coromandel	60,2	44,7	33,9	33,9	24,1	40,7	33,2	33,2	22,3	17,5	14,5	14,5	49,6
Guaxupé	45,7	38,0	48,9	48,9	44,5	48,1	39,9	39,9	41,0	34,9	29,9	29,9	65,3
Monte Carmelo	50,3	40,1	33,3	33,3	38,7	68,2	55,9	55,9	37,8	30,0	24,9	24,9	51,9
Monte Santo de Minas	73,6	61,7	100,0	100,0	45,5	46,0	38,3	38,3	43,7	38,3	32,4	32,4	64,3
Nova Resende	66,0	55,1	59,3	59,3	55,3	60,3	50,5	50,5	39,8	38,1	43,2	43,2	71,6
Patrocínio	72,9	60,1	49,5	49,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rio Paranaíba	29,7	23,7	19,6	19,6	49,6	43,2	35,4	35,4	31,4	25,6	21,4	21,4	59,3
São José do Rio Pardo	63,6	53,4	97,2	97,2	34,9	51,2	40,9	40,9	24,3	20,6	20,4	20,4	72,5
São Pedro da União	66,9	57,6	59,2	59,2	49,1	58,9	51,5	51,5	-	-	-	-	-
Serra do Salitre	66,6	54,1	45,0	45,0	65,1	68,9	57,3	57,3	45,2	36,5	29,8	29,8	64,0

TABELA 3. DISTRIBUIÇÃO DO VOLUME DE CHUVAS POR DECÊNIO EM MAIO PARA OS ANOS 2023, 2022 E 2021.

Município	2023				2022				2021				PREC. HIST. MENS.
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	
Alfenas	0,0	0,0	14,6	14,6	16,8	17,8	0,3	34,8	0,0	12,4	19,2	31,6	40,1
Alpinópolis	0,0	0,0	13,8	13,8	1,8	1,6	0,0	3,4	0,0	7,2	52,0	59,2	25,3
Cabo Verde	2,2	2,6	22,2	27,0	9,6	23,6	2,6	35,8	1,2	6,2	2,8	10,2	54,1
Caconde	2,4	2,4	50,8	55,6	20,8	21,8	1,6	44,2	0,0	10,8	17,6	28,4	69,8
Campestre	0,0	0,2	23,6	23,8	7,4	25,2	0,0	32,6	0,0	12,0	11,8	23,8	66,8
Campos Gerais	0,2	0,4	13,8	14,4	2,8	17,8	0,0	20,6	0,0	3,8	51,8	55,6	55,7
Carmo do Rio Claro	1,6	2,2	15,4	19,2	1,4	20,8	1,2	23,4	0,6	5,0	80,4	86,0	60,6
Coromandel	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	36,4	0,0	36,4	0,0	0,0	5,6	5,6	34,7
Guaxupé	0,0	0,0	30,0	30,0	8,1	21,0	0,0	29,1	0,4	3,2	3,8	7,4	45,8
Monte Carmelo	0,0	0,0	2,8	2,8	1,2	49,0	0,0	50,2	0,0	0,0	5,0	5,0	41,0
Monte Santo de Minas	0,2	0,6	57,2	58,0	7,8	17,6	0,4	25,8	0,2	7,6	3,8	11,6	53,2
Nova Resende	0,2	0,2	21,6	22,0	5,4	21,0	0,0	26,4	0,0	15,6	25,2	40,8	54,6
Patrocínio	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rio Paranaíba	2,4	0,0	1,0	3,4	0,2	5,0	0,0	5,2	0,0	2,2	5,8	8,0	41,8
São José do Rio Pardo	0,0	0,0	62,4	62,4	18,0	32,5	0,0	50,5	0,2	3,4	17,4	21,0	64,9
São Pedro da União	0,0	0,2	18,4	18,6	4,8	25,0	1,8	31,6	-	-	-	-	-
Serra do Salitre	0,2	0,0	0,2	0,4	0,6	20,8	0,0	21,4	0,0	0,0	1,8	1,8	52,2

TABELA 4. DISTRIBUIÇÃO DO DÉFICIT HÍDRICO POR DECÊNIO EM MAIO PARA OS ANOS 2023, 2022 E 2021.

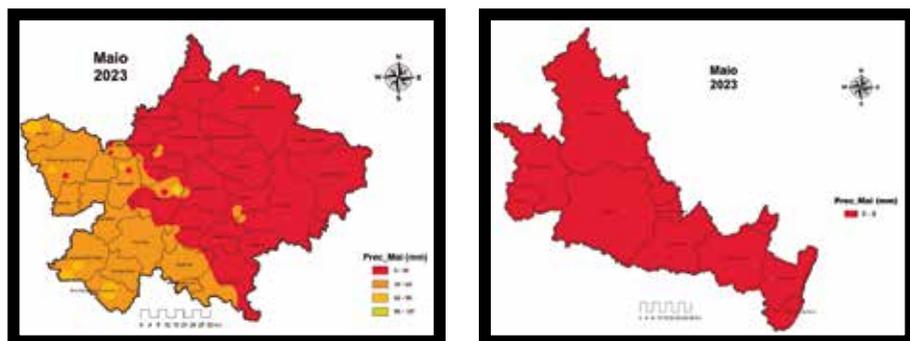
Município	2023				2022				2021				HIST. MENS.
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM	
Alfenas	7,6	8,4	2,3	18,3	4,5	0,0	13,5	18,0	14,6	5,4	0,4	20,4	17,4
Alpinópolis	6,3	8,1	2,6	17,0	16,5	13,0	16,1	45,5	17,0	11,2	0,0	28,2	31,0
Cabo Verde	2,8	3,4	0,0	6,2	3,9	0,0	4,3	8,2	7,2	5,6	8,1	20,9	8,5
Caconde	4,2	4,8	0,0	9,0	0,3	0,0	7,5	7,8	15,2	6,4	0,6	22,2	9,6
Campestre	5,6	6,6	0,0	12,1	5,0	0,0	6,1	11,1	11,5	4,0	4,5	20,0	9,4
Campos Gerais	5,3	9,6	5,9	20,8	14,5	0,0	14,0	28,5	14,3	11,6	0,0	26,0	16,8
Carmo do Rio Claro	3,8	5,1	1,3	10,2	17,6	0,0	13,1	30,8	15,0	11,6	0,0	26,5	13,6
Coromandel	8,3	14,3	16,8	39,4	19,0	0,0	12,8	31,8	19,0	19,0	15,8	53,8	24,2
Guaxupé	11,7	10,8	0,0	22,5	7,8	0,0	10,5	18,2	11,2	10,0	10,5	31,7	12,4
Monte Carmelo	11,1	12,5	11,8	35,4	13,7	0,0	7,6	21,3	14,2	15,3	13,6	43,1	22,7
Monte Santo de Minas	4,0	5,7	0,0	9,7	7,5	0,0	10,6	18,1	11,4	7,8	10,7	30,0	13,5
Nova Resende	5,9	7,1	0,0	13,1	6,4	0,0	8,0	14,4	11,9	2,6	0,0	14,4	10,0
Patrocínio	4,2	6,5	8,8	19,5									
Rio Paranaíba	15,4	16,5	14,9	46,8	10,8	7,5	12,1	30,3	15,3	14,7	13,7	43,7	16,6
São José do Rio Pardo	6,7	7,3	0,0	14,0	2,1	0,0	12,2	14,4	16,5	12,8	0,8	30,0	12,6
São Pedro da União	5,3	5,7	0,0	11,0	7,3	0,0	6,0	13,3					13,3
Serra do Salitre	5,8	8,3	9,3	23,4	6,1	0,0	6,8	12,9	11,0	12,6	13,7	37,3	13,7

TABELA 5. DISTRIBUIÇÃO DO VOLUME CHUVA ACUMULADO EM 2023, 2022 E 2021 ATÉ ABRIL, ETP ACUMULADO DE OUTUBRO 2022 A MAIO 2023, 2022 E 2021 E ETP ACUMULADO A PARTIR DE ABRIL 2023, 2022 E 2021.

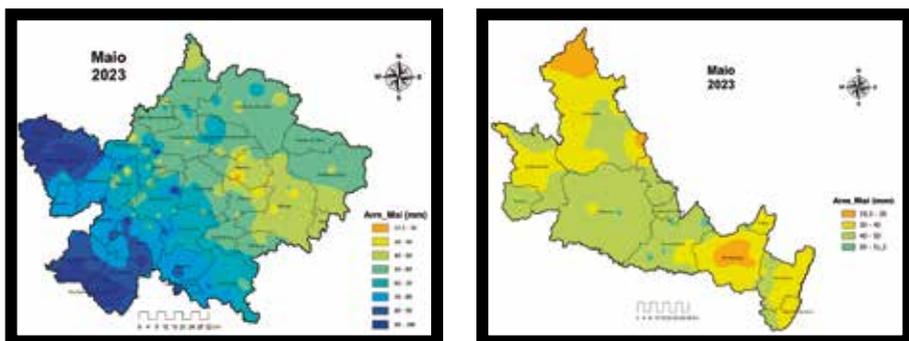
Município	Chuva Acumulada 2023 até abril			ETP Acumulada de Outubro até abril			ETR Acumulada de Outubro até abril			HIST. MENSAL
	2023	2022	2021	2023	2022	2021	2023	2022	2021	
Alfenas	734,0	448,7	473,6	815,3	831,8	824,6	143,1	143,6	152,9	138,1
Alpinópolis	783,0	630,6	523,8	798,6	810,9	832,8	147,5	146,6	149,8	148,9
Cabo Verde	1.098,6	640,4	556,4	733,4	726,6	749,6	123,9	121,3	121,3	129,5
Caconde	1.154,0	848,0	508,8	793,7	798,3	804,1	134,9	136,8	130,3	126,1
Campestre	896,4	814,8	418,0	746,3	742,5	768,4	135,4	127,7	128,8	131,7
Campos Gerais	1.151,8	586,8	584,8	806,6	807,2	822,0	154,3	144,1	144,4	145,5
Carmo do Rio Claro	1.111,0	790,4	560,8	803,8	810,7	796,5	142,0	143,0	142,6	145,0
Coromandel	849,8	914,1	525,4	847,4	824,6	839,2	169,7	158,5	153,5	151,2
Guaxupé	1.100,1	669,9	591,2	811,2	801,6	820,0	142,7	143,7	134,1	140,3
Monte Carmelo	689,8	1.162,0	723,4	839,3	832,9	840,5	157,2	155,8	158,7	158,5
Monte Santo de Minas	1.277,0	633,6	412,0	780,9	805,7	817,7	137,8	141,1	141,5	143,3
Nova Resende	1.034,8	1.021,2	562,4	733,2	746,2	773,9	131,8	133,7	136,5	134,3
Patrocínio	132,4	-	-	-	-	-	143,5	-	-	-
Rio Paranaíba	743,8	1.492,0	472,6	797,6	801,0	818,3	150,7	150,5	153,6	148,4
São José do Rio Pardo	932,9	574,6	534,0	810,0	846,4	849,9	144,8	138,7	139,2	138,5
São Pedro da União	932,6	-	-	733,8	-	-	126,2	127,3	-	-
Serra do Salitre	1.223,6	1.338,4	725,6	741,4	771,9	779,9	139,5	140,0	155,4	144,0

Legenda: ETP: Evapotranspiração potencial; ETR: Evapotranspiração real

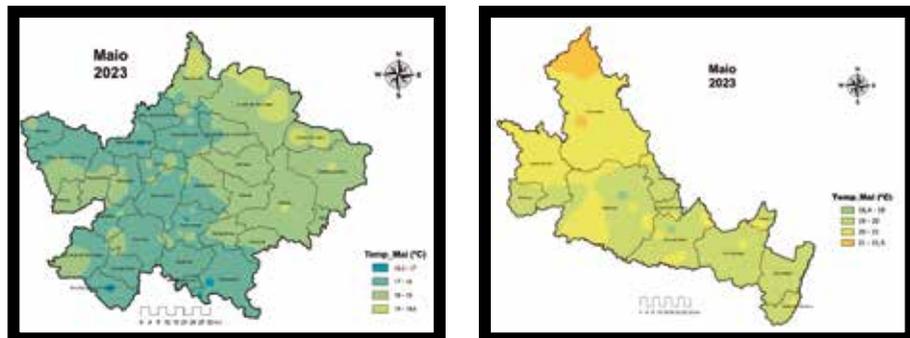
MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO DO VOLUME DE CHUVA (MM) DO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO – MAIO 2023



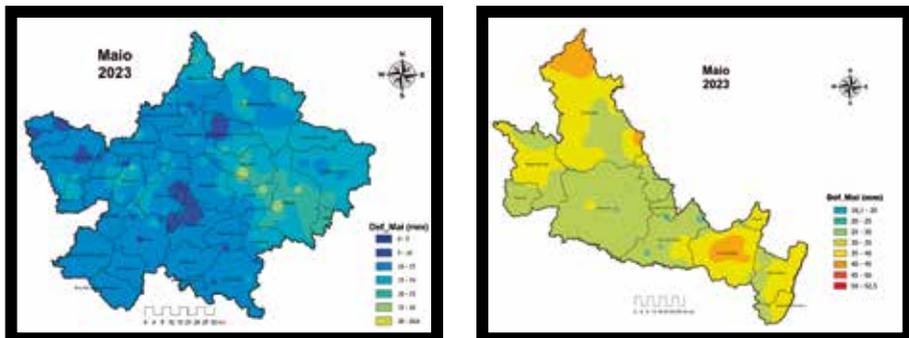
MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO DO ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO (MM) DO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO – MAIO 2023



MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO DA TEMPERATURA (°C) MÉDIA DO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO – MAIO 2023



MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO DO DÉFICIT HÍDRICO (MM) DO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO – MAIO 2023



Microlote Prima Qualità Cultivado por Mulheres.
Aroma floral, corpo cremoso, notas sensoriais floral e frutas amarelas. Nota 87,5.



visualize



PRODUTORAS SELECIONADAS

ALINE DA PENHA
Sítio Buscapé
CAMPESTRE/MG

BIANCA MUNIZ e RITA DE CÁSSIA
Sítio Novo Horizonte
CAMPESTRE/MG

CLEISSIMARA, MARIA DE FÁTIMA e JÉSSICA.
Sítio Maranhão
CALDAS/MG

O Café Prima Qualità Cultivado por Mulheres nasceu do Projeto Donas do Café, criado pela SMC Specialty Coffees e a Cooxupé. O projeto promove a capacitação e o reconhecimento profissional. Leva conhecimento teórico e prático às cooperadas, abrangendo todas as etapas no mundo dos cafés especiais: da produção ao consumo, com práticas sustentáveis, gerando melhorias e oportunidades em suas vidas.



ONDE COMPRAR:

