

Equipes de
classificação passam
por calibragem

Página 06

Alfenas recebe segunda
etapa do Evento
“Integração Delas”

Página 07

Câmara de Guaxupé
homenageia presidente
da cooperativa

Página 09



FOLHA RURAL

DESDE 1970

EDIÇÃO 553 • ANO 55 • MAIO 2025



COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.

GERAÇÕES

PROTOCOLO DE
SUSTENTABILIDADE
COOXUPÉ

COOXUPÉ PREMIA COOPERADOS COM PRODUÇÃO CAFEEIRA QUE ATENDE REQUISITOS DO PROTOCOLO GERAÇÕES E DO PROGRAMA C.A.F.E. PRACTICES

*Premiação é realizada pelo segundo ano consecutivo, contemplando
mais de 490 produtores*

Comitiva da
Cooxupé participa
de missão técnica
nos Estados Unidos

Páginas 16 e 17



Torrefação é
destaque no ranking
SA+ Varejo

Página 12

Programa
Especialíssimo divulga
novas regras para
edição 2025

Páginas 04 e 05

Palavra do Presidente



Com imensa satisfação, a Cooxupé premiou, pelo segundo ano consecutivo, mais de 490 cooperados que produziram café dentro dos requisitos estabelecidos pelo Protocolo Gerações e, também, pelo C.A.F.E. Practices, da rede de cafeterias Starbucks. Esta iniciativa significa o nosso reconhecimento aos produtores que atingiram o mais alto grau de cumprimento das exigências previstas nestes programas, que têm como pilar a sustentabilidade na cafeicultura, englobando as boas práticas ambientais, sociais e econômicas. Mais do que uma premiação, enalteçamos o comprometimento dos nossos cooperados em produzir um grão de qualidade e, acima de tudo, de procedência. São práticas que fortalecem ainda mais o nosso café no cenário internacional, que exportamos para 50 países. Nossos parabéns a todos os premiados e é válido lembrar as famílias cooperadas de que o nosso Protocolo Gerações tem como premissa a inclusão. Para isso, nossos técnicos e engenheiros agrônomos estão sempre à disposição para auxiliá-las e esclarecer dúvidas.

Ainda sobre o Gerações, nosso protocolo de sustentabilidade recebeu mais um reconhecimento, desta vez, por parte do Standards Map. Trata-se de uma ferramenta on-line que mapeia normas de sustentabilidade em todo o mundo e incentiva práticas comerciais mais inclusivas e responsáveis. Este recurso faz parte do International Trade Centre (ITC), uma agência da ONU com o objetivo de facilitar a transição para práticas de produção, comércio e consumo mais sustentáveis. É oportuno lembrar que o Gerações já obteve equivalência tanto pela Plataforma Global do Café (GCP) quanto pelo Ministério da Agricultura como um programa que promove boas práticas agrícolas.

E diante deste fomento de boas práticas e de troca de experiências, uma comitiva da Cooxupé, formada por executivos e gestores, participou de uma missão técnica, nomeada “Experiência Agrícola e Alimentar nos Estados Unidos”. A ação foi organizada pelo Sistema Ocemg e contou com a coordenação do professor Marcos Fava Neves. Vivenciamos uma programação intensa e com riqueza de conteúdo na Purdue University, instituição americana referência em agricultura e tecnologia, além de visitas guiadas fora da universidade. Foi uma oportunidade ímpar, onde participamos de importantes discussões e trocamos conhecimentos e experiências sobre as tendências do agronegócio e modelos de negócios aplicáveis à realidade cooperativista brasileira. Informações de grande relevância que reverberam na atividade e no negócio dos nossos cooperados.

A disseminação do conhecimento também foi foco da segunda etapa do “Integração Delas”, evento que reuniu diversas cooperadas no núcleo de Alfenas. O encontro foi marcado por conexão, experiências e protagonismo feminino na cafeicultura, reforçando temas como cooperativismo, o papel da produtora no universo da Cooxupé, agricultura regenerativa e Direito do Trabalho e a responsabilidade social na produção de café. Da mesma forma, também celebramos o sucesso do evento “Dias do Conhecimento”, que trouxe muitas informações para as famílias cooperadas, preparando-as para a colheita, que neste momento segue em andamento na área de atuação da Cooxupé.

Neste contexto de safra, reiteramos que o Especialíssimo já está em evidência, com novas orientações e regras. Este programa da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees segue com o principal objetivo de estimular nossos cooperados na busca pela produção de cafés especiais, refletindo em melhor rentabilidade na comercialização do grão, além de reconhecer o trabalho das famílias cooperadas pelo esmero no cultivo e nos cuidados do café para que alcancem uma qualidade de excelência.

Por outro lado, comemoramos o fato de a Torrefação da cooperativa estar entre os destaques da Pesquisa Top Fornecedores, que compõe uma edição especial da Revista SA+ Varejo. O levantamento aponta quais são as cinco principais indústrias e empresas de serviços nas categorias que são consideradas mais importantes para o varejo alimentar. Nossa indústria torrefadora foi citada na variedade “café torrado e moído”, o que nos deixa muito orgulhosos em relação ao desempenho da nossa empresa, que culmina nessas conquistas.

Por fim, esta edição da Folha Rural traz também importantes homenagens que recebemos em reconhecimento ao trabalho da Cooxupé junto às comunidades onde está inserida, promovendo o desenvolvimento social, ambiental e econômico. Nossa vocação vai muito além de plantarmos café. Como cooperativistas, seguimos nossos princípios vocacionados em colaborar com a transformação da sociedade e com a construção da cidadania.

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: 21.073

Funcionários: 2.960

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

Márcio Antonio Fernandes
Patrocínio/MG

José Augusto Gonzaga Barreto
São José do Rio Pardo/MG

Sérgio dos Reis Oliveira
São Pedro da União/MG

Suplentes

Daniel Silveira Faria Júnior
Araguari/MG

Daniel Agostini de Miranda Castro
Alfenas/MG

Reginaldo Braz Silvoni
Coromandel/MG

SUPERINTENDENTES

Deivison Ricciardi Ferreira
José Eduardo Santos Júnior
José Roberto Corrêa Ferreira
Luiz Fernando dos Reis
Maurício Ribeiro do Valle

55 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, Vinícius Maia,
Loreta Fagionato e Marco Felipe

COORDENAÇÃO

Jorge Florêncio Ribeiro Neto
Departamento de Comunicação e Marketing

Telefone: (35) 3696-1025 | MTB 41.258
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.

Cooxupé premia cooperados por produção de café mais sustentável

Mais de 490 produtores do nível 3 do Protocolo Gerações e do C.A.F.E. Practices foram contemplados

Pelo segundo ano consecutivo, os cooperados da Cooxupé que fazem parte do Protocolo Gerações, no nível 3, foram premiados pela cooperativa após a venda do café. A iniciativa reconhece os produtores que atingiram o mais alto grau de cumprimento das exigências previstas no programa, que visa fortalecer a sustentabilidade na cafeicultura.

Para alcançar a premiação, os produtores precisaram cumprir 118 critérios do protocolo, que envolvem práticas ambientais, sociais e econômicas sustentáveis.

“O Gerações não é apenas um prêmio final, mas um processo contínuo de evolução. Desde o nível 1, os cooperados já recebem apoio técnico especializado e constroem, junto com nossos analistas, planos de melhoria adaptados à realidade de cada propriedade”, explica Luiz Fernando dos Reis, superintendente Comercial da Cooxupé.

Em 2025, 108 cooperados do Protocolo Gerações e 386 do programa C.A.F.E. Practices, da Starbucks, foram reconhecidos por sua dedicação à produção sustentável. Os dois grupos são distintos, mas ambos refletem o

compromisso da base cooperada com boas práticas que valorizam o meio ambiente, as pessoas e a qualidade do café.

A AVALIAÇÃO

A avaliação do Gerações é realizada por analistas da Cooxupé em visitas de campo e também por auditorias externas independentes, o que garante maior credibilidade e alinhamento com exigências nacionais e internacionais. O protocolo tem equivalência com o Programa de Boas Práticas Agrícolas do MAPA e com os critérios da Plataforma Global do Café (GCP).

Para Luiz Fernando, o reconhecimento vai além do valor financeiro. “O prêmio, acima de tudo, reconhece o trabalho sério e comprometido dos nossos cooperados. Valoriza o serviço ambiental que eles prestam à sociedade e fortalece a cultura da sustentabilidade entre as famílias”.

Programas como o C.A.F.E. Practices, com o qual a cooperativa atua há mais de 15 anos, reforçam esse

posicionamento. A parceria com a Starbucks exige rastreabilidade, responsabilidade socioambiental e boas práticas em toda a cadeia, o que consolida o papel dos cooperados da Cooxupé como referência em mercados exigentes.

CAPACITAÇÃO

A cooperativa investe fortemente em capacitação e assistência técnica para ampliar a adesão aos programas. Engenheiros agrônomos, técnicos e analistas de produção sustentável acompanham os cafeicultores nas propriedades, orientando e construindo planos de evolução. Além disso, a Cooxupé mantém parcerias com entidades, como o SENAR e a Emater, promovendo treinamentos e dias de campo.

“Nosso objetivo é seguir ampliando o número de cooperados dentro desses programas, mostrando que a sustentabilidade é, sim, um caminho viável, rentável e essencial para o futuro da cafeicultura”, conclui Luiz Fernando.

Fala Cooperado

”



É uma honra e um prazer participar. Fico muito grato pela premiação e por fazer parte dos programas da Cooxupé. É a primeira vez que recebo esse reconhecimento, o que mostra que estamos no caminho certo e nos motiva a melhorar cada vez mais.

EDSON MORAES,
COOPERADO DE
CACONDE/SP

”



Fico satisfeito em estar entre os dez fornecedores premiados pelo C.A.F.E. Practices em São José do Rio Pardo. Produzimos com responsabilidade ambiental, social e foco econômico, sempre respeitando as normas do nosso país.

JOSÉ ALBERTO,
COOPERADO DE SÃO JOSÉ
DO RIO PARDO/SP

”



Agradeço imensamente à Cooxupé pela oportunidade de participar do C.A.F.E. Practices e do Gerações. Foi uma experiência de muito aprendizado e troca, que reforça ainda mais nossa dedicação ao trabalho no campo.

**ADILSON CARDOSO
DE FARIA,** COOPERADO
DE SANTO ANTÔNIO DO
AMPARO/MG

”



Com essa premiação, a Cooxupé motiva o produtor a buscar constantes melhorias na propriedade e nas lavouras, agregando ainda mais valor ao nosso produto, que é o café.

CELSO VIEIRA,
COOPERADO DE SÃO
PEDRO DA UNIÃO/MG

”



É um trabalho importante que a Cooxupé desenvolve junto ao produtor, valorizando o café e o esforço de quem está no campo. Isso contribui para a melhoria da qualidade do produto e, conseqüentemente, para a rentabilidade da propriedade.

**MÁRCIO MARTINS
PORTO,** COOPERADO DE
ALFENAS/MG

”



Essa premiação é um incentivo a mais para nós, produtores. Quem trabalha com café busca sempre entregar a melhor bebida, com a melhor qualidade possível para a Cooxupé. Desde o ano passado venho focando na melhoria da qualidade do café, e esse reconhecimento valoriza todo o esforço dedicado às lavouras.

SÍLVIO ANTÔNIO PEREIRA,
COOPERADO DE
ALPINÓPOLIS/MG

”



Agradeço à diretoria e aos colaboradores da Cooxupé. É o trabalho em equipe que faz nossa cooperativa crescer e gerar resultados positivos para todos os cooperados. Sou muito grato pelas conquistas.

**LUIZ ANTÔNIO DOS
REIS,** COOPERADO DE
GUAXUPÉ/MG

”



Estou muito satisfeito com a parceria que tenho com a Cooxupé. Encontrei na cooperativa transparência e segurança. Isto me trouxe confiança para comercializar meus cafés.

**VINÍCIUS MARTINS
CARVALHO,** COOPERADO
DE LAMBARI/MG

”



Receber essa premiação pelo Gerações é muito gratificante. Além do reconhecimento, o protocolo oferece conhecimento e incentiva boas práticas no manejo das lavouras.

**ALESSANDRO BORGES DA
COSTA,** COOPERADO DE
NOVA RESENDE/MG

”



Primeiramente, agradeço muito pelo cheque e ainda mais pelo convite. Esse programa realmente é uma iniciativa de sustentabilidade, que oferece alternativas para a gente desenvolver uma propriedade mais consciente e equilibrada.

**MÁRCIO ROBERTO
ABDALLA,** COOPERADO
DO NÚCLEO DE RIO
PARANAÍBA/MG

Especialíssimo 2025 divulga datas e novas regras de seleção

Programa de cafés especiais da Cooxupé e da SMC iniciou o recebimento dos lotes de café, que vai até 30 de setembro; premiação total será de R\$ 330 mil



Edição 2025 do Programa apresenta novas regras



Ranqueamento será realizado nos critérios da SCA pelo comitê composto por provadores Q-graders da Cooxupé, da SMC e de terceiros convidados

PARA PARTICIPAR DA ESPECIALÍSSIMO, O CAFÉ DEVE TER ATRIBUTOS DE ACIDEZ, DOÇURA, CORPO, BALANÇO E RETROGOSTO, COM AROMAS FRUTADOS, ENZIMÁTICOS, CAMELADOS E FLORAIS.

A edição de 2025 do Especialíssimo, programa de cafés especiais da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees, já começou o recebimento de lotes, com entrega até 30 de setembro. Já a negociação será até 7 de outubro. A premiação total será de R\$ 330 mil e os lotes selecionados são comercializados a preços diferenciados em relação à commodity. Além disso, os cafeicultores associados ranqueados terão a oportunidade de integrar os blends de cafés de edições limitadas e especiais produzidos pela Torrefação Cooxupé.

Neste ano, foram estabelecidas novas regras para a participação no programa, como a exigência de seguir as práticas trabalhistas regulares. É necessário que o produtor seja cooperado da Cooxupé e que esteja com o produto depositado na cooperativa ou na SMC. Os padrões definidos para os cafés especiais são as categorias cereja descascado e natural. Os 50 melhores lotes devem ter alta qualidade e pontuação acima de 83 pontos na avaliação física e sensorial.

REGRAS

Para participar da Especialíssimo, o café deve ter atributos de acidez, doçura, corpo, balanço e retrogosto, com aromas frutados, enzimáticos, caramelados e florais. Sobre a peneira, os cerejas descascados devem ter mínimo a partir de 50% de 16 acima, enquanto os naturais seguem mínimo a partir de 40% de 16 acima. A seleção considera até 4% de grãos brocados e umidade de 11% a 12%. O lote precisa ter bom aspecto, ser de safra atual e apresentar pontuação mínima de 83 pontos, segundo a tabela da SCA (Specialty Coffee Association).

Será realizado um ranqueamento, no qual os participantes devem seguir alguns critérios, como não exercer função de colaborador ou diretor na Cooxupé ou na SMC, nem ser cônjuge ou companheiro (a) de funcionários ou diretores.

Também é preciso entregar uma quantidade mínima de 10 sacas por lote e ter fidelidade de, no mínimo, 80% de entrega de café para a cooperativa em relação à produção obtida no ano vigente. Há, ainda, fidelidade mínima de 80% de compra de



insumos na Cooxupé, também considerada quando a movimentação é em grupo. O cooperado poderá concorrer com apenas um lote (maior pontuação) por matrícula ou grupo familiar.

Os cooperados selecionados devem atender aos requisitos mínimos do nível 1 de sustentabilidade, conforme estabelecido pelo Protocolo Gerações. Também só serão aceitos os cafeicultores associados que não tenham citações em órgãos de imprensa sobre práticas trabalhistas irregulares.

RANQUEAMENTO E PREMIAÇÃO

O ranqueamento do Especialíssimo será realizado nos critérios da SCA pelo comitê composto por provadores Q-graders da Cooxupé, da SMC e de terceiros convidados. Todos os 50 cooperados selecionados serão convidados para um evento promovido pela cooperativa, no qual receberão um certificado de participação e um prêmio, cujo valor varia de acordo com a posição no ranking. Os 10 primeiros finalistas receberão ainda um troféu de participação.

Outra novidade é que, para os cooperados bicampeões, será pago um prêmio adicional de R\$ 10 mil ao valor do primeiro lugar no ano do bicampeonato. Já os cafeicultores associados que foram premiados duas vezes na primeira colocação em anos anteriores não poderão participar do ranqueamento nos próximos quatro anos. Depois deste prazo, eles voltam a concorrer no programa.

CERIMÔNIA

A cerimônia de premiação do Especialíssimo 2025 será realizada em Guaxupé e já tem data marcada: 21 de novembro. A grande final será transmitida ao vivo, on-line, pelo Hub do Café.

Os produtores associados podem procurar um representante do núcleo de atendimento mais próximo para tirar dúvidas sobre o programa de cafés especiais.



Flávio Borém é o head judge do Especialíssimo



50 melhores lotes devem ter alta qualidade e pontuação acima de 83 pontos na avaliação física e sensorial

PREMIAÇÃO DOS 50 PRIMEIROS COLOCADOS NO ESPECIALÍSSIMO 2025

CAMPEÃO: R\$ 50 MIL

2º lugar: R\$ 30 mil

3º lugar: R\$ 20 mil

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

Classificados entre o 11º e 50º lugares:
premiação de R\$ 4 mil cada



NOVIDADES

CONFLITO DE INTERESSE

Não podem participar da seleção do Especialíssimo quem for cônjuge ou companheiro (a) de colaborador ou diretor da Cooxupé ou SMC.

PRÁTICAS TRABALHISTAS

Cooperados sem citações em órgãos de imprensa sobre práticas trabalhistas irregulares.

BICAMPEÕES

Quem for bicampeão receberá um prêmio de R\$ 10 mil a mais do 1º lugar no ano do bicampeonato.

RANQUEAMENTO

Cafeicultores associados premiados por duas vezes em 1º lugar em anos anteriores não podem fazer parte do ranqueamento nos próximos 4 anos. Após este prazo, podem voltar a concorrer.



Recebimento dos lotes é até dia 30 de setembro

Protocolo Gerações, da Cooxupé, é reconhecido por ferramenta on-line de agência da ONU

Standards Map, do International Trade Centre (ITC), mapeia normas de sustentabilidade pelo mundo e incentiva práticas comerciais mais inclusivas e responsáveis

O Gerações, protocolo de sustentabilidade da Cooxupé, recebeu mais um reconhecimento. Desta vez, por parte do Standards Map, uma ferramenta on-line que mapeia normas de sustentabilidade em todo o mundo e incentiva práticas comerciais mais inclusivas e responsáveis. O recurso faz parte do International Trade Centre (ITC), uma agência da ONU com o objetivo de facilitar a transição para práticas de produção, comércio e consumo mais sustentáveis.

O Standards Map é uma plataforma gratuita e acessível que oferece informações detalhadas sobre mais de 300 certificações voluntárias de sustentabilidade — incluindo setores como agricultura, têxteis, produtos de consumo, silvicultura, mineração, entre outros. Essas certificações estão presentes em 192 países e são avaliadas com base em cerca de 1.650 critérios.

“Por ser uma ferramenta de melhoria contínua, o Gerações promove boas práticas agrícolas que focam na sustentabilidade econômica, social e ambiental. Estamos muito honrados em fazer parte de uma plataforma internacional tão importante e necessária, que norteia e orienta entidades e governos em todo o mundo”, afirma Natália Fernandes Carr, gerente ESG da Cooxupé.

DADOS CONFIÁVEIS

“Com o crescimento do comércio global e das cadeias de valor, tornou-se essencial garantir que as negociações sejam inclusivas e ambientalmente responsáveis. O Standards Map facilita o acesso a essas iniciativas em todo o mundo”, complementa o superintendente Comercial da Cooxupé, Luiz Fernando dos Reis.

Por conta dessa busca pela sustentabilidade no mundo, surgiram muitas normas voluntárias, mas era difícil para empresas e consumidores compará-las e entendê-las de forma clara. Por isso, a ferramenta foi

concebida para navegar nesse cenário complexo, fornecendo dados confiáveis e transparentes para ajudar na tomada de decisões.

A plataforma ainda conta com a parceria de mais de 300 organizações que criam padrões de certificações, além de empresas e governos, garantindo transparência, credibilidade e relevância.

”

Por ser uma ferramenta de melhoria contínua, o Gerações promove boas práticas agrícolas que foca na sustentabilidade econômica, social e ambiental. Estamos muito honrados em fazer parte de uma plataforma internacional tão importante e necessária, que norteia e orienta entidades e governos em todo o mundo

NATÁLIA FERNANDES CARR
GERENTE ESG DA COOXUPÉ



Em seu funcionamento, o Standards Map oferece ferramentas e filtros inteligentes, permitindo que diversos tipos de usuários, de pequenos produtores a grandes corporações, comparem normas por setor, país, tipo de certificação, critérios de sustentabilidade, entre outros. É como um verdadeiro mapa para padrões sustentáveis ao conectar informação, contexto e parceiros em um só lugar. O recurso é gratuito e ajuda empresas, consumidores e formuladores de políticas a entenderem e compararem essas normas.

SMC promove sessões de calibragem com as equipes da cooperativa

Em maio, a SMC Specialty Coffees realizou sessões de calibragem com as equipes de Classificação e Controle de Qualidade da Cooxupé. A ação é parte do Programa Especialíssimo e tem como objetivo promover o alinhamento e a troca de conhecimento sobre os perfis sensoriais dos cafés especiais entregues pelos cooperados e cooperadas. Essas sessões são fundamentais para garantir a identificação precisa dos melhores lotes recebidos pela cooperativa, por isso, o calendário de calibragem é sempre agendado antes do início da colheita.

A dinâmica começa com uma primeira mesa de de-

gustação, em que as equipes compartilham percepções iniciais e alinham expectativas. Na sequência, é realizada uma análise mais aprofundada, com discussões detalhadas sobre as impressões de cada participante.

As mesas de prova são montadas com base nos perfis que foram encontrados na safra anterior, simulando as possíveis características da nova colheita. Todo o processo segue os critérios do Programa Especialíssimo, bem como o protocolo SCA (Specialty Coffee Association) de avaliação sensorial.



As sessões de calibragem são essenciais para garantir os melhores lotes recebidos pela Cooxupé

'Integração Delas' reúne cafeicultoras para manhã de conexão e aprendizado em Alfenas

Encontro organizado pela Cooxupé promoveu troca de experiências, palestras técnicas e valorização da mulher na cafeicultura



Evento reforça a força feminina das cooperadas da Cooxupé

A cidade de Alfenas/MG recebeu, no dia 11 de junho, a segunda etapa do evento "Integração Delas", uma iniciativa que reforça o papel transformador das mulheres no universo do café. O encontro foi marcado por conexão, conhecimento e protagonismo feminino na cafeicultura e reuniu dezenas de produtoras cooperadas no núcleo da cooperativa.

Na abertura, a diretoria da Cooxupé reforçou a importância da participação ativa das mulheres na cafeicultura e no cooperativismo e destacou, ainda, o objetivo do evento em fortalecer a atuação das cafeicultoras, incentivando a

troca de experiências e o aprofundamento de temas essenciais à produção e à gestão no campo.

A programação foi conduzida por três palestrantes. A primeira palestra, ministrada por Jorge Florêncio, gerente de Comunicação Corporativa, foi dedicada ao tema cooperativismo, explicando os princípios do modelo e como a governança é aplicada na Cooxupé, despertando o interesse das participantes sobre o papel estratégico que exercem dentro da cooperativa.



Presidente Carlos Augusto destaca a importância das cafeicultoras para a cooperativa



Advogada Lilia Oliveira comentou sobre as questões práticas do Direito do Trabalho

Na sequência, a advogada Lilia Oliveira abordou questões práticas do Direito do Trabalho e destacou a responsabilidade social na produção de café, chamando atenção para aspectos legais e éticos no relacionamento com colaboradores e no ambiente de trabalho rural.

Encerrando a manhã, a engenheira agrônoma Cibele Medeiros apresentou práticas de manejo regenerativo e inovação na agricultura, alinhadas à sustentabilidade e à agenda ESG. Sua fala trouxe insights importantes sobre como aliar produtividade, cuidado com o solo e visão de futuro.

Opiniões Delas

”



O Integração Delas foi uma manhã de muito aprendizado, com palestras esclarecedoras sobre cooperativismo, segurança no campo, responsabilidade trabalhista e manejo ecológico. Saímos motivadas e mais preparadas para o nosso dia a dia na cafeicultura.

VERA MÁRCIA MORAES NERY,
COOPERADA DE ALFENAS

”



Foi um dia maravilhoso, de muito aprendizado, carinho e acolhimento. O evento ficará para sempre guardado na minha memória. Sou grata por tudo que vivemos e espero que momentos assim se repitam muitas vezes.

JACIRA MARIANO MONTEIRO,
COOPERADA DE ALFENAS

”



Sempre estive ao lado do meu esposo na lavoura, mas foi com o incentivo da Cooxupé que comecei a participar de eventos como o Integração Delas. Hoje, não perco um! É inspirador ver tantas mulheres reunidas e valorizadas na cafeicultura.

VALDENIRA CÂNDIDA DE OLIVEIRA,
COOPERADA DE ALFENAS

”



Foi um evento inspirador, que valorizou nosso papel na cafeicultura e nos encheu de orgulho por fazer parte desse universo. Cada detalhe refletiu o compromisso da Cooxupé com o protagonismo feminino no campo.

IVANESSA DOS SANTOS,
COOPERADA DE SANTO ANTÔNIO DO AMPARO

”



Nasci na roça, comecei sem maquinário e fui conquistando tudo com muito trabalho e fé. A Cooxupé esteve ao meu lado em cada decisão difícil, sempre apoiando a mulher no campo. Hoje, tenho orgulho de fazer parte desse movimento que mostra que nós, mulheres, também lideramos, produzimos e somos reconhecidas na cafeicultura.

GICELMA APARECIDA DIOGO,
COOPERADA DE CAMPOS GERAIS

”



Participar do evento foi uma experiência enriquecedora. Aprendi mais sobre a estrutura da cooperativa, a importância do conselho e as responsabilidades que temos como produtoras. Também recebi orientações valiosas sobre normas trabalhistas e segurança nas propriedades. Em um universo que por muito tempo foi masculino, eventos como esse mostram que hoje somos protagonistas na cafeicultura – ativas, preparadas e valorizadas.

ANDRÉIA OLIVEIRA DA SILVEIRA,
COOPERADA DE ALFENAS

Mais **47** Milhões

DISTRIBUÍDOS AOS COOPERADOS.

Em **02/06** Soma dos juros ao capital mais sobras.

Acesse o **APP Sicoob** e confira quanto foi destinado para você!

Quando a gente *coopera*, nossos resultados *brilham juntos*.

SICOOB
Agrocredi

Quavidoria: 0800 725 0996

LANÇAMENTO!

COLHEDORA
AUTOMOTRIZ PARA CAFÉS

PRECISÃO, ROBUSTEZ
E INTELIGÊNCIA
NA COLHEITA DE CAFÉS ARÁBICA e CONILON

COLHEPLUS

Aponte a câmera do seu celular e explore as inovações da COLHEPLUS da PaliniAlves

Presidente da Cooxupé recebe Medalha Alferes Tiradentes

Carlos Augusto Rodrigues de Melo foi homenageado com a maior honraria concedida pela Polícia Militar de Minas Gerais

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, foi homenageado com a maior honraria concedida pela Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG). Ele recebeu a “Medalha Alferes Tiradentes”, na edição especial comemorativa dos 250 anos da instituição. A comenda foi entregue durante cerimônia realizada, no dia 9 de junho, na Praça da Liberdade, em Belo Horizonte/MG.

A Medalha Alferes Tiradentes, homenagem ao patrono Joaquim José da Silva Xavier – mártir da Inconfidência Mineira –, simboliza o reconhecimento da Polícia Militar a personalidades e entidades que prestam serviços relevantes à corporação e, conseqüentemente, à sociedade mineira.

“É uma honra muito grande receber em nome da Cooxupé esta que é a comenda mais importante da Polícia Militar de Minas Gerais. Em sua edição comemorativa de 250 anos, receber a Medalha Alferes Tiradentes é carregar uma parte da história de Minas e do Brasil, pois a PM é a mais antiga do país”, afirma Carlos Augusto.

Esta edição agradeceu diversas entidades e personalidades, incluindo o governador Romeu Zema e o procurador-geral de Justiça, Paulo de Tarso Moraes Filho.

HISTÓRIA DA PMMG

A Polícia Militar de Minas Gerais é a mais antiga do Brasil. Sua história teve início em 1775, com a criação do Regimento Regular de Cavalaria de Minas, sediado em Cachoeira do Campo, distrito de Ouro Preto, na Região Central do estado. Entre os integrantes da Força Pública na época estava Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes.



Comenda foi entregue em Belo Horizonte



Presidente da Cooxupé e Romeu Zema, governador de Minas Gerais

Atualmente, o efetivo da PMMG é formado por cerca de 40 mil militares, entre homens e mulheres, além de aproximadamente 4,5 mil servidores civis. A corporação está dividida em 19 regiões, que atendem os 853 municípios do estado.

Câmara de Guaxupé homenageia Carlos Augusto Rodrigues de Melo com a comenda Dr. Heber Hamilton Quintella

Presidente da cooperativa recebeu a honraria pelo trabalho relevante prestado à comunidade guaxupeana à frente da diretoria executiva da Cooxupé

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, foi homenageado com a comenda Dr. Heber Hamilton Quintella de Excelência em Gestão, concedida pela Câmara Municipal de Guaxupé. A solenidade foi realizada, no dia 13 de junho, no plenário da Casa Legislativa.

A honraria reconhece líderes que atuam com dedicação e eficiência na gestão pública ou privada, contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento do município.

Segundo Carlos Augusto, a homenagem é um reflexo da importância da cooperativa para o desenvolvimento da região. “A comenda reforça o compromisso e a responsabilidade da Cooxupé na transformação social, ambiental e econômica, junto à comunidade em que está inserida”, enfatiza o presidente.



Presidente da Cooxupé é homenageado pela Câmara de Guaxupé

STIHL

ONDE TEM AGRO, TEM STIHL

Conte com mais conforto e potência nos seus serviços de limpeza com o **soprador STIHL BR 600**. Sua tecnologia garante baixo consumo de combustível e baixa emissão de gases poluentes. É um soprador costal, ergonômico, leve e equipado com um exclusivo e eficiente sistema antivibratório, que permite mais mobilidade para o operador.

[STIHL.COM.BR](https://www.stihl.com.br)



@STIHLBRASIL



STIHL BRASIL



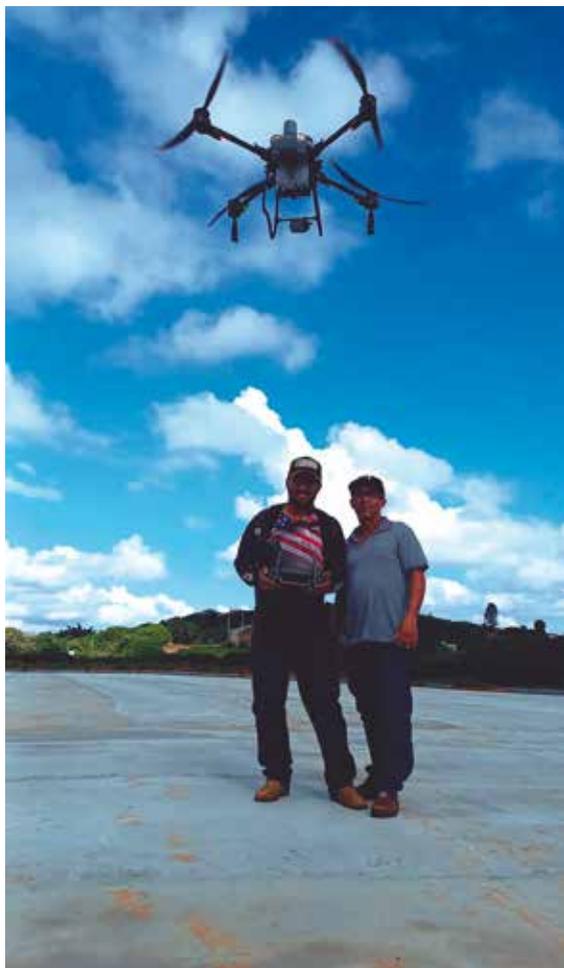
@STIHL0FICIAL



STIHL BRASIL OFICIAL

Avanços tecnológicos na cafeicultura ajudam a garantir a sucessão familiar

Família cooperada de Santa Rosa da Serra/MG compra drone de pulverização para facilitar os trabalhos na lavoura e continuar o legado do avô



Rodolfo e seu pai, Agnaldo, posam com o novo equipamento

Enquanto um drone sobrevoava por uma lavoura de café em Santa Rosa da Serra/MG, um avô olhava orgulhoso por tudo o que construiu em sua vida. Há mais de 40 anos, o produtor rural Vantuil Cardoso da Silva iniciou seus trabalhos na cafeicultura na Fazenda Pedras, seguindo os passos de seu pai, que também foi cafeicultor. Naquela época, usando enxada e carro de boi, ele plantou o futuro de toda a família. Hoje, seu filho Agnaldo Cardoso da Silva e seu neto Rodolfo Cardoso Alves Silva usam a tecnologia disponível para continuar o legado de Vantuil e manter a sucessão familiar através do café e da união. A família é cooperada da Cooxupé.

A cena com o drone aconteceu no mês de maio, durante uma entrega realizada por Paulo Henrique de Almeida, consultor de máquinas e implementos da cooperativa. O colaborador da Cooxupé foi à fazenda levar um drone de pulverização comprado por Agnaldo e Rodolfo por meio da troca em café, durante a Feira do Cerrado deste ano.

“O equipamento foi negociado na feira pelo Vitor Resende, consultor de Rio Paranaíba. Quando o drone chegou, fomos fazer a entrega técnica com a empresa Agridrones, nova parceira comercial da Cooxupé. O Ro-

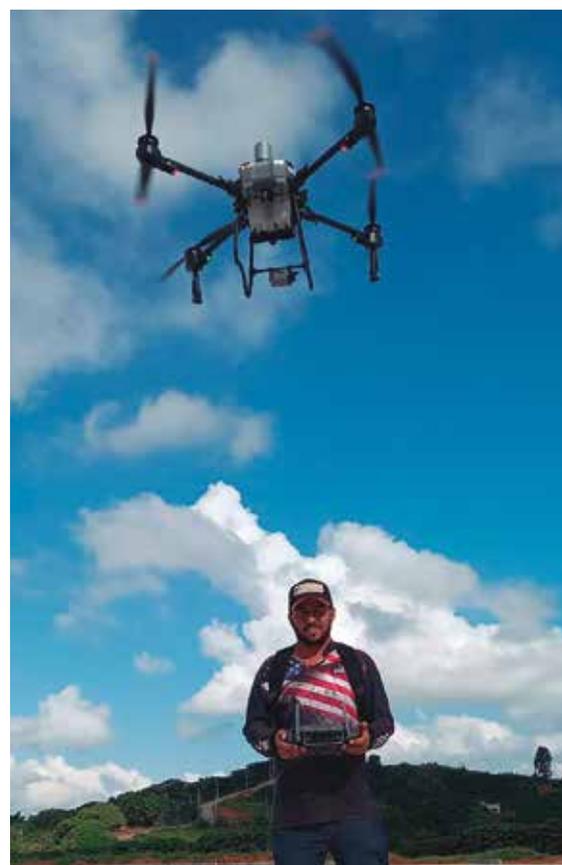
dolfo tinha nos contado que era complicado fazer a pulverização porque a lavoura não é mecanizada e havia dificuldade em contratar mão de obra. Na Feira do Cerrado, ele encontrou a oportunidade de comprar o equipamento com facilidade e se encorajou em aprender a operar”, conta Paulo.

AVÔ EMOCIONADO

Durante a entrega, o avô, que utiliza uma cadeira de rodas, foi levado ao terreiro para ver o drone pela primeira vez. “O senhor Vantuil ficou muito emocionado em ver a terceira geração da família investindo na propriedade que ele desbravou há tanto tempo”, detalha o consultor da cooperativa.

De acordo com Paulo, o uso do drone para a pulverização facilita a aplicação do produto que protege a lavoura contra pragas e doenças, bem como resolve o problema da mão de obra. “Além de utilizar o equipamento na própria lavoura, ele pode prestar serviço para outros produtores e tem outra fonte de renda”, explica.

Inclusive, foi Paulo quem registrou em fotos e vídeos o avô de Rodolfo acompanhando o sobrevoo do equipamento pela fazenda. “Eu sou de uma família de cafeicultores e me coloquei no lugar do senhor Vantuil. A sucessão familiar é muito importante e ele trabalhou bastante para plantar os primeiros pés de café. Saber que hoje têm sucessores interessados em investir na lavoura é muito emocionante e deixa esse avô mais tranquilo”, afirma.



O neto Rodolfo aprende a operar o drone



Senhor Vantuil acompanha o drone

CONTINUIDADE DO TRABALHO

Segundo Rodolfo, seu avô trabalha com café há mais de 50 anos e teve muitos altos e baixos na vida. “Em uma época que a cafeicultura passou por uma fase de preços muito baixos, ele foi obrigado a deixar esse trabalho e ir para São Paulo. Mas, alguns anos depois, ele voltou a trabalhar com café em Minas Gerais. Para meu avô, o café representa a história de uma vida toda e, de modo geral, o sustento da nossa família sempre dependeu da cafeicultura”, diz.

Seu pai e ele decidiram atuar na lavoura porque foi um amor passado de geração em geração. “Crescemos vendo nossa família trabalhar com café, mesmo tendo dificuldades, que foram amenizadas com o passar do tempo com a chegada de equipamentos e novas tecnologias. Nunca pensamos em sair da cafeicultura, mas sim, sempre evoluir e crescer com o café”, resume Rodolfo. Além de plantar o grão, a família ainda presta serviço de beneficiamento em uma máquina ambulante, que também foi adquirida com a Cooxupé.

Rodolfo e Agnaldo decidiram investir no drone para cuidar melhor da fazenda e conseguir produzir mais. O neto afirma que eles encontraram um gargalo que impedia uma maior produtividade, resolvido através do controle de pragas e doenças. “Meu avô ficou admirado com a nova tecnologia porque sabe que vai nos ajudar muito no dia a dia. Antes, por ser uma pulverização manual e que dependia do clima – muita chuva ou calor atrapalham o trabalho –, a gente levava pelo menos 15 dias. Agora, com o drone, fazemos a pulverização em meio dia de serviço”, ressalta o neto do senhor Vantuil.

Agora, a família pretende investir em mais tecnologia para trazer mais agilidade para o trabalho. “Somos fascinados em tudo o que é novo. Em nossos próximos planos estão expandir as lavouras, plantar mais café em áreas mecanizadas e aumentar a produtividade com as pulverizações feitas com o drone. A sucessão familiar é muito boa porque nos une ainda mais. Trabalhamos com quem amamos e um sempre ajuda o outro a evoluir e a vencer os desafios”, conclui Rodolfo.

Encontros do “Dias do Conhecimento” reúnem mais de 12 mil produtores rurais

Cooxupé promoveu palestras sobre legislação trabalhista, uso de bioinsumos e georreferenciamento de propriedades rurais em 20 núcleos

Entre os meses de abril e maio, a Cooxupé promoveu o evento “Dias do Conhecimento” em 20 núcleos. Os produtores rurais participaram de encontros onde foram orientados sobre temas ligados à safra e assistiram palestras que abordaram legislação trabalhista, uso de bioinsumos e georreferenciamento de propriedades rurais. Ao todo, participaram 12.711 cafeicultores.

Os cooperados ainda aproveitaram condições especiais para a aquisição de fertilizantes, defensivos e maquinários, para garantir um bom trabalho na colheita de café.

“Ficamos muito felizes com a participação expressiva de nossas famílias cooperadas em mais um ciclo de palestras do ‘Dias do Conhecimento’. São encontros pensados especialmente para os produtores rurais se prepararem para o momento mais importante que temos, que é a colheita. Também queremos agradecer o empenho e a dedicação dos nossos colaboradores e dos palestrantes, que garantiram a excelência de mais um evento”, afirmou o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.



Caconde



Campos Gerais



Ibiraci



Lambari



Nova Resende



Piumhi



São José do Rio Pardo



São Pedro da União

Torrefação Cooxupé está entre os Top Fornecedores da Revista SA+ Varejo

Indústria torrefadora é destaque na categoria “café torrado e moído” da pesquisa que aponta as marcas mais lembradas pelos varejistas brasileiros



A Torrefação Cooxupé é um dos destaques da edição especial da Revista SA+ Varejo que traz a pesquisa Top Fornecedores. O levantamento aponta quais são as cinco principais indústrias e empresas de serviços nas categorias que são consideradas mais importantes para o varejo alimentar. Ao todo, consultaram 3.577 varejistas de todo o Brasil.

A indústria torrefadora da cooperativa foi citada na variedade “café torrado e moído”, conquistando a 4ª posição, uma colocação acima em relação à edição do ano passado, na qual esteve em 5º lugar.

De acordo com a publicação, as companhias apontadas na pesquisa são reconhecidas pela competitividade,

capacidade de inovação, produtos de qualidade e marcas fortes. As empresas mais lembradas indicam ter forte presença, bom relacionamento e investimentos em marketing, sortimento e performance comercial.

No levantamento, os varejistas apontaram as três marcas que consideram as mais vendidas por categoria, em ordem de importância. Os Top Fornecedores são as empresas que, na somatória do índice de lembrança de todas as suas marcas destacadas, ficaram da 1ª à 5ª colocação. No caso da Torrefação, o Café Evolutto foi o mais lembrado pelos profissionais do setor.

Para o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, estar entre as marcas mais lembradas

pelos varejistas em uma revista do setor demonstra a força da indústria torrefadora.

“Ficamos honrados em ver a Torrefação Cooxupé consolidando seu espaço no varejo nacional. Nosso café é conhecido no mundo todo, mas o reconhecimento do brasileiro para os produtos da nossa indústria torrefadora amplia nossas possibilidades de negócios. Esta empresa nasceu, há 40 anos, do desejo do cooperado em ver seu café nas gôndolas dos supermercados. Ao ganharmos destaque em mais um Top Fornecedores, confirmamos que o trabalho desenvolvido tem sido de grande qualidade para o mercado interno e para os varejistas”, afirmou.

FERTINOX 4200 MULTIUSO

Máquina 3 em 1 para a adubação
de grandes lavouras.

A Fertinox 4200 Multiuso é o nosso novo **distribuidor de sólidos**, que entrega eficiência para a **adubação na lavoura** em larga escala. Com estrutura em aço inox, resiste à corrosão e tem longa vida útil.

Uma máquina 3 em 1! Projetada para adubação de precisão, conta com um kit de fácil troca, que permite a **aplicação de composto orgânico, adubo granulado e calcário**.



Kit's inclusos



Adubo granulado
e calcário



Esteira de
compostagem

- » Distribuição precisa de calcário e fertilizantes
- » Direcionadores ajustáveis para diferentes espaçamentos
- » Capacidade para 4.200 kg e 3.000 L

Potência mínima: 50 CV

36°



**GERDAU
MELHORES
DA TERRA**

**Prêmio
Gerdau
Melhores
da Terra
2025**

Vencedor:
**Agricultura
Familiar**

AgênciaDobis

marispan.com.br



Peça um
orçamento para
o nosso time

f @ d in

 **MARISPAN**

ENCONTRO TÉCNICO COMERCIAL COOXUPÉ MATAS DE MINAS



2025

23
e 24
JULHO

visualize



CONHECIMENTO TE FAZ CRESCER


cooxupé

Cooperado, essa é uma grande oportunidade para você aumentar seu conhecimento e os cuidados com a lavoura. Participe do 3º Encontro Técnico Comercial Cooxupé Matas de Minas e fique em dia com informações importantes e tendências do mercado. A Cooxupé preparou um evento com muita troca de experiências, demonstrações, condições especiais para compra de máquinas e insumos agrícolas. **Vem crescer com a gente!**

PROGRAMAÇÃO - 8h às 18h

23/07 Abertura: 8h30

Diretoria / Gerente do Núcleo

PALESTRAS

9h: Gustavo Rennó

Estratégias para alta produtividade na cafeicultura de montanha

Formação:

Graduado em Agronomia pela Universidade José do Rosário Vellano (2003), Mestre em Agronomia - Fitotecnia (2007) e Pós-graduado em Administração Rural (2009), ambos pela Universidade Federal de Lavras (UFLA).

13h30: PALESTRAS DA SMC

O caminho do café especial pelo Cooperativismo

- Felipe Mesquita de Miranda
Engenheiro Agrícola
- Rodrigo Neves Rodrigues
Administrador de Empresas

23 e 24/07 Dias de negócios, exposição de drone e demonstração da JC Triciclos Agrícolas



Local: **Núcleo de Manhuaçu**

Avenida Dr. Jorge Hannas, 2991, Ponte da Aldeia, BR 262 - Km 39, Manhuaçu/MG.

Fones: Núcleo (33) 3339-2800

Administrativo (33) 9953-4978

Cooxupé lança programa +Coop Desenvolvimento Sustentável em Monte Carmelo

Em parceria com o Sistema OCEMG, a iniciativa busca fortalecer o cooperativismo e a inclusão social, com foco em projetos que promovam a preservação ambiental

A Cooxupé, em parceria com o Sistema OCEMG, deu início no dia 21 de maio ao programa +Coop Desenvolvimento Sustentável, no município de Monte Carmelo/MG. A iniciativa tem como objetivo promover o desenvolvimento local por meio do cooperativismo, identificando oportunidades econômicas com foco na inclusão social e na preservação ambiental.

O lançamento do programa teve como ação principal o apoio e o fortalecimento da Associação de Catadores de Monte Carmelo, valorizando o trabalho dessas pessoas, além de incentivar a economia circular. Na solenidade, estiveram presentes colaboradores da Cooxupé (unidade Monte Carmelo e equipe de ESG), representantes do Sistema OCEMG, da Associação de Catadores e da Prefeitura local.

Desde o final de 2024, a Cooxupé mantém uma parceria contínua com a Associação de Catadores, destinando à entidade todo o material reciclável gerado pela cooperativa.



Lançamento do +Coop reúne Cooxupé, OCEMG, Prefeitura e Associação de Catadores em Monte Carmelo



Apoio à Associação de Catadores reforça o compromisso com a inclusão e a sustentabilidade

A Prefeitura também desempenha um papel importante, contribuindo com a logística da operação.

De acordo com Dirceu Gonçalves, gerente do núcleo de Monte Carmelo, “essa parceria reforça o compromisso da Cooxupé e da OCEMG com a sustentabilidade, a geração de renda e o fortalecimento das comunidades onde atuam.”

Trabalho escolar destaca papel da cooperativa no projeto Expo Humanidades

Alunos do 5º ano do Colégio Univap Unidade Aquarius, em São José dos Campos/SP, enaltecem atuação da Cooxupé durante feira de exposição



Projeto educacional fez com que os estudantes explorassem os modelos de cooperativismo

Estudantes do Colégio Univap Unidade Aquarius, em São José dos Campos/SP, participaram do projeto Expo Humanidades, que neste ano desenvolveu o tema do Ano Internacional das Cooperativas (IYC2025) – “Cooperativas Constroem um Mundo Melhor”. Na ocasião, os alunos escolheram a Cooxupé para abordar “Cooperativas no Desenvolvimento Social”.

O projeto educacional fez com que os estudantes explorassem desde os primeiros movimentos históricos até os modelos de cooperativismo que impulsionam a economia no Brasil e no mundo.

De acordo com a professora Paula Boquimpani, os alunos realizaram pesquisas aprofundadas sobre a Cooxupé, com temas relacionados ao cooperativismo, sustentabilidade, princípios da cooperativa e código de ética, e se apresentaram no dia 24 de maio, durante exposição para pais, professores e visitantes.

Além das informações, a Cooxupé contribuiu com o envio de folders explicativos sobre a cooperativa, mudas e grãos de café, edições da Folha Rural e artigos relacionados para exposição dos alunos.

“Eles aprenderam que as cooperativas não são apenas empresas, mas organizações formadas por pessoas que se unem voluntariamente para atender a necessidades e aspirações econômicas, sociais e culturais comuns, por meio de uma empresa de propriedade conjunta e controle democrático. É inspirador ver como a cooperação promove o desenvolvimento, gera empregos e contribui para um futuro mais justo e igualitário para todos”, destaca a professora Paula Boquimpani.



Alunos escolhem Cooxupé como tema para o Expo Humanidades

Cooxupé participa de Experiência Agrícola e Alimentar nos Estados Unidos

Missão técnica, organizada pelo Sistema Ocemg, reuniu executivos e gestores da cooperativa em um intercâmbio que incluiu visitas e cursos no país norte-americano



Chegada da comitiva da Cooxupé nos Estados Unidos

Executivos e gestores da Cooxupé participaram da missão técnica “Experiência Agrícola e Alimentar nos Estados Unidos”, organizada pelo Sistema Ocemg, de 02 a 06 de junho, em West Lafayette, cidade localizada no Condado de Tippecanoe, no estado americano de Indiana.

Sob a coordenação do professor Marcos Fava Neves, a missão técnica contou com uma programação intensa e com riqueza de conteúdo nas salas de aula da Purdue University, instituição americana referência em agricultura e tecnologia, e por meio de visitas fora da universidade.

A equipe da cooperativa, composta por 19 profissionais liderados pelo presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo e pelo vice-presidente Osvaldo Bachião Filho, participou de palestras sobre agricultura, economia, estratégias de gerenciamento de riscos, cooperativismo e inovação. Também houve um intercâmbio para troca de experiências em fazendas – que utilizam robôs na cultura de soja – agroindústrias e cooperativas, com foco em grãos e na exportação desse tipo de produção agrícola.

O encerramento da programação aconteceu no Reserve Bank of Chicago, onde a equipe da Cooxupé foi recebida pelo time da StoneX, assistiu a uma palestra sobre o mercado de grãos e recebeu os certificados de participação da Missão Técnica.

De acordo com o presidente do Sistema Ocemg, Ronaldo Scucato, a visita aos Estados Unidos cumpriu com sucesso o objetivo de proporcionar aos executivos e gestores da cooperativa uma imersão estratégica na indústria agroalimentar norte-americana. Para ele,

a iniciativa fomentou o aprimoramento contínuo dos conhecimentos teóricos e práticos relacionados à gestão e inovação, com base em experiências bem-sucedidas de instituições de referência internacional.

“Essa importante iniciativa de aprendizado e intercâmbio, dessa vez na Purdue University, foi uma oportunidade ímpar para o fortalecimento da visão estratégica da Cooxupé, que é exemplo de eficiência, inovação e compromisso com o cooperado. Acreditamos que essa experiência contribuiu de forma significativa para a cooperativa, trazendo novas perspectivas, tecnologias e práticas de gestão que poderão ser aplicadas à realidade do nosso país. Essa missão foi marcada pela troca de conhecimentos, ampliação de horizontes e pelo fortalecimento de laços em prol de um cooperativismo cada vez mais forte, moderno e conectado com os desafios do futuro”, disse Scucato.



Equipe Cooxupé em Chicago

Para o presidente da Cooxupé, as visitas técnicas a propriedades rurais, agroindústrias e empresas do setor agrícola, além da agenda acadêmica na Purdue University e dos encontros com especialistas, geraram importantes discussões sobre as tendências do agronegócio. “Houve também apresentações de modelos de negócios aplicáveis à realidade cooperativista brasileira e, nesse sentido, absorvemos novos conhecimentos para aplicarmos ao nosso negócio, fortalecendo ainda mais a gestão e a inovação da nossa cooperativa. Por outro lado, os Estados Unidos são grandes compradores do nosso café e vivenciar a realidade deste país amplia ainda mais nossa responsabilidade na produção cafeeira e nosso compromisso com a segurança alimentar”, destacou Carlos Augusto Rodrigues de Melo.

O vice-presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho, considera que esta oportunidade organizada pela Ocemg reflete diretamente e de forma positiva no trabalho da cooperativa com os cooperados. “Missões técnicas como esta que fizemos nos Estados Unidos nos proporcionam uma grande e rica troca de experiências que se revertem na busca constante de melhorias tanto no campo quanto no desenvolvimento sustentável dos nossos produtores associados”, avaliou.



Visita técnica à Pence AG



Visita à cooperativa Keystone

SISTEMA OCEMG

Atualmente, a Ocemg é um sistema consolidado e de credibilidade que abrange um universo aproximado de 800 cooperativas mineiras, em oito ramos de atuação, com mais de três milhões de cooperados. Milhares de cooperativistas já foram beneficiados em programas de educação, cursos, seminários, congressos, além de atividades culturais e de monitoramento que se traduzem na profissionalização do setor. A entidade atende às principais necessidades de formação e qualificação dos profissionais das cooperativas, proporcionando educação continuada e apoio logístico constante. Isso porque promover a formação e o aperfeiçoamento dos cooperativistas é função permanente do Sistema Ocemg.



Missão técnica incluiu visitas em laboratórios



Palestra e encontro com executivos da Fábrica de Rações Belstra



Atividades se iniciaram na universidade Purdue



Luca Amaro, que está em intercâmbio na Purdue, celebrou a visita da Cooxupé. O estudante é filho do cooperado Fabiano Amaro, de Alfenas

PURDUE UNIVERSITY

Fundada em 1869, a Purdue University é reconhecida mundialmente como uma das principais instituições de ensino superior em áreas como agricultura, engenharia, tecnologia e inovação. Com forte conexão com o setor produtivo, destaca-se pelo enfoque prático e aplicado de seus programas acadêmicos e de pesquisa. A universidade mantém centros de excelência voltados à ciência do solo, gestão de propriedades rurais, agronegócio e cooperativismo, sendo referência em soluções para os desafios contemporâneos do setor agrícola.



Após entrega de certificados e com as atividades da missão técnica encerradas, Cooxupé retornou ao Brasil

COMITIVA DA COOXUPÉ PRESENTE NA MISSÃO TÉCNICA NOS EUA

CARLOS AUGUSTO RODRIGUES DE MELO

DANIEL DIAS DE OLIVEIRA

DEIVISON RICCIARDI FERREIRA

DIRCEU GONÇALVES

FLÁVIO JOSÉ VIEIRA

JORGE FLORÊNCIO RIBEIRO NETO

JOSÉ EDUARDO SANTOS JÚNIOR

JOSÉ ROBERTO CORRÊA FERREIRA

LUIZ ANTÔNIO FRANCO FILHO

MARCELO AUGUSTO PEREIRA

MARCO CASTELLI

MAURÍCIO RIBEIRO DO VALLE

MAURO JOSÉ MONTEIRO PINHEIRO

OSVALDO BACHIÃO FILHO

PAULO OTÁVIO BARBOSA BACHIÃO

RAUL DIAS JUNIOR

SANDRO DIAS

SOLANO MORENO

VANDELINO DIAS JUNIOR

SMC leva os cafés especiais das famílias cooperadas ao mundo



SMC: missões comerciais impulsionam cafés dos cooperados ao mundo todo

Os cafés especiais produzidos pelas famílias cooperadas da Cooxupé estão conquistando paladares cada vez mais exigentes ao redor do mundo. A SMC Specialty Coffees tem sido a ponte entre esses produtores e produtoras e os mercados internacionais.

Recentemente, a SMC embarcou em uma missão comercial a convite de clientes do Reino Unido e dos Estados Unidos. A viagem, que contou com Dionatan Almeida — Campeão Mundial de Cup Tasters 2024 —, teve como objetivo aproximar ainda mais os compradores dos cafés e das histórias por trás de cada lote.

A primeira parada foi Londres, onde o público conheceu de perto os cafés que se destacaram no Especialíssimo 2024. A apresentação do top 3 da premiação foi recebida com entusiasmo e elogios à qualidade dos grãos.

Dionatan, contratado pela SMC com o projeto “Seleção do Campeão” (Champion’s Select), além de conduzir as sessões de degustação, também compartilhou sua trajetória no mundo do café, desde o início do trabalho na fazenda até o título de melhor

provedor do mundo. Ele explicou como seleciona, em parceria com a SMC, os melhores lotes para representar o Brasil. Detalhou ainda o processo de produção dos cafés especiais, desde a colheita até o pós-colheita, destacando a dedicação dos produtores e produtoras.

Durante a viagem, também houve visitas a torrefações que recebem os cafés exportados pela SMC. Nessas paradas, foi possível acompanhar como os grãos são torrados e preparados para chegar às xícaras dos consumidores, com um cuidado especial na forma de contar a origem de cada café. “É gratificante ver nossos clientes valorizando a história por trás de cada lote. Muitos citam o nome de quem produziu aquele café na embalagem ou em cartões informativos. Outra forma muito usada é o QR Code”, explica Yana Guimarães, Trader da SMC.

Entre os temas mais discutidos nas conversas com os clientes estão a agricultura regenerativa, a diversificação de variedades e processamentos, além da importância de uma comunicação que chame a atenção do consumidor final.

Nos Estados Unidos, a SMC marcou presença na Specialty Coffee Expo, em Houston, no estande da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais). O espaço recebeu visitantes de diversas partes do mundo, entre clientes já parceiros e novos interessados no café brasileiro.

A agenda internacional terminou em Salt Lake City, Utah, com uma sessão de degustação promovida pela empresa Idle Hands. Foi mais uma oportunidade de mostrar a diversidade e a qualidade dos cafés especiais brasileiros, que muitas vezes ainda são pouco conhecidos por lá.

Essa jornada internacional faz parte do

compromisso da SMC de levar o trabalho das famílias cooperadas cada vez mais longe. Mais do que exportar café, a missão é contar histórias, gerar oportunidades e valorizar cada profissional que faz parte desse universo tão especial.

Siga a SMC nas redes sociais: @smccafebr.



Entre os temas mais discutidos nas conversas com os clientes estão a agricultura regenerativa, diversificação de variedades e processamentos e a comunicação para o consumidor final



Presença da SMC em eventos internacionais permite mais visibilidade ao café do cooperado e a origem de produção

Campo Seguro: proteja sua produção na colheita

Durante o período da colheita, o movimento nas propriedades rurais se intensifica. Com mais pessoas circulando, maquinários em operação e produtos sendo transportados, a atenção com a segurança precisa ser redobrada. Garantir a proteção da produção, do patrimônio e da tranquilidade da família no campo é uma tarefa que deve envolver todos: o produtor, as instituições públicas e as tecnologias disponíveis.

A Polícia Militar de Minas Gerais atua por meio da Patrulha Rural, serviço voltado exclusivamente para a segurança nas áreas rurais. As equipes realizam visitas às propriedades, orientam os produtores, fazem o mapeamento detalhado das regiões e mantêm presença constante em pontos estratégicos. Ao cadastrar sua propriedade na Patrulha Rural, o produtor contribui para que a polícia conheça melhor a localidade, identifique rotas de acesso e possa agir com mais agilidade em casos de necessidade.

De acordo com o soldado Pedroza, da 79ª Companhia da Polícia Militar, “simples atitudes no dia a dia fazem diferença, como manter o controle de quem entra e sai da fazenda, armazenar insumos e máquinas em locais fechados, evitar manter grandes quantias

de dinheiro ou volumes de produção na propriedade, além de comunicar à polícia qualquer movimentação suspeita. Também é recomendada a identificação dos bens móveis com numeração fornecida pela própria PM, o que facilita a recuperação em caso de furto”, aponta.

Além das orientações da polícia, o uso de tecnologia tem se mostrado um grande aliado na segurança do campo. Sistemas de monitoramento com câmeras, sensores de movimento e inteligência artificial oferecem vigilância em tempo real, com cada vez mais acessibilidade e precisão.

Segundo Valdir da Silva Batista, CEO da Infominas Tecnologia, empresa parceira da Cooxupé na área de segurança, “a grande extensão das áreas rurais sempre foi um desafio. Não é fácil vigiar quilômetros de lavoura o tempo todo. Mas, com as câmeras inteligentes, conseguimos identificar movimentações incomuns com precisão, evitando falsos alarmes causados por animais ou vento. Isso dá mais agilidade e tranquilidade ao produtor”, afirma.

Para o time comercial da Cooxupé, reforçar essa rede de proteção também faz parte do compromisso

com o cooperado. A segurança da propriedade começa com atitudes preventivas e se fortalece com apoio de quem está ao lado do produtor no dia a dia. De acordo com o supervisor de Máquinas e Implementos Douglas Ferreira, “a Cooxupé segue atenta a essas necessidades, levando informação, orientação e parcerias que ajudam o cooperado a cuidar daquilo que mais importa: sua produção, sua família e sua paz no campo”, conclui.





PNEUS DE EXCELÊNCIA PARA CULTIVO DE CAFÉ:

MAXIMIZANDO EFICIÊNCIA
E PRODUÇÃO!



Para saber mais
sobre nossos produtos,
BAIXE O APP DA TITAN

@titanpneus | in titanlatam | sac@titanlat.com



O novo Fertilizante foliar Cooxupé para Grãos



Produtos completos formulados de acordo
com a necessidade de cada fase da cultura.

Cooxupé recebe alunos da USP e da Purdue University (EUA)

No dia 7 de maio, a Cooxupé recebeu alunos da USP e da Purdue University, dos Estados Unidos, acompanhados pelo Professor Dr. Marcos Fava Neves. A visita contou com uma programação especial conduzida por Edir Antônio, analista de Relações Corporativas da cooperativa.

As atividades tiveram início com uma apresentação institucional no auditório da Matriz e, em seguida, o grupo visitou o Empório Cooxupé e o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade.

Na ocasião, os universitários participaram de um almoço com a diretoria executiva e conselheiros de administração da cooperativa. Ainda conheceram a SMC Specialty Coffees e o Complexo Industrial Japy, encerrando a programação do dia.



Universitários brasileiros e norte-americanos foram recebidos para visita técnica na Cooxupé

Estudantes de Agronomia do IFMT visitam Núcleo de Monte Carmelo

No dia 14 de maio, o Núcleo de Monte Carmelo/MG recebeu os alunos do curso de Agronomia do IFMT – Campus Uberlândia, para uma visita técnica pelo Programa Portas Abertas. O grupo foi recepcionado pelo conselheiro administrativo da Cooxupé, Leocarlos Marques Mundim, que apresentou a história da agricultura e da cafeicultura na região.

Durante a visita, os estudantes conheceram a parte administrativa e operacional da unidade com o gerente Dirceu Gonçalves. Também visitaram o Departamento de Classificação com o classificador e provador Eduardo Vieira Dias, além de todo processo de recebimento, preparo e expedição do café verde com o supervisor de armazém, Cláudio Antonio da Rocha Porto.

“Foi uma experiência extremamente proveitosa, visto que tivemos a oportunidade de aprender todo o processo logístico, de gestão e de produção da cooperativa, compreendendo seus princípios, modo

de atuação, planejamento operacional, produtivo e econômico, como também seu papel na consolidação da região no mercado global de produção de cafés. Entendemos a importância do cooperativismo, sobretudo no ramo da cafeicultura, e todos seus impactos e organização tanto com os produtos quanto com os produtores rurais”, afirmou a aluna Ana Luiza Oliveira Damacena.

A estudante Victória Felício Santos ressaltou a importância da visita para o aprendizado técnico. “Foi superinteressante e acrescentou muito ao meu aprendizado, mostrando na prática tudo aquilo o que vimos em sala de aula. Além disso, foi uma ótima oportunidade para entender melhor o mercado atual da cultura do café”, considerou.

O professor Heliomar Baleeiro de Melo Júnior enfatizou a importância do cooperativismo para o setor. “Ao visitar a Cooxupé, os alunos têm a oportunidade de conhecer mais sobre o cooperativismo de sucesso

e resultados, impactando positivamente na visão pessoal e profissional do estudante que estará em breve no mercado de trabalho. Desta forma, ele terá um olhar mais sensível e atento ao cooperativismo, sistema que, quando bem gerido e focado, possibilita ganhos para todos os envolvidos”, ressaltou.



Alunos do IFMT - Campus Uberlândia

Jovens da Escola Padre Luiz Moreno conhecem estrutura da cooperativa

Alunos do curso técnico em Agronegócio, da Escola Estadual Padre Luiz Moreno, de Nova Resende/MG, participaram de uma visita técnica à Cooxupé, no dia 23 de maio.

A programação teve início com a analista de Organização do Quadro Social, Érika Cristina, que realizou a abertura e palestra institucional, seguido de um bate-papo sobre comercialização do grão com o coordenador de Mercado de Café, Edson Donizete de Mendonça.



Além disso, os estudantes visitaram o Laboratório de Classificação de Café e Controle de Qualidade e o Laboratório de Análise de Solo.

Estudantes do curso técnico em Agronegócio em visita à Cooxupé

Empresa italiana Esse Caffè participa de visita à matriz



Equipe da empresa italiana e representantes de 14 países conheceram a cooperativa

No dia 3 de junho, a Cooxupé recebeu a equipe da empresa italiana Esse Caffè e representantes de 14 países. O grupo foi recepcionado pela analista de Organização do Quadro Social, Érika Cristina Vilas Boas, e pelo analista de Relações Corporativas da cooperativa, Edir Antônio.

Os visitantes participaram de uma apresentação sobre o trabalho desenvolvido pela Cooxupé e dúvidas foram esclarecidas durante o encontro.

O grupo realizou, ainda, visitas ao Laboratório de Classificação de Café e Controle de Qualidade, ao Complexo Industrial Japy e à SMC Specialty Coffees.

**PARA QUEM
NÃO QUER
DEIXAR
DINHEIRO
NO CHÃO**

RECOLHEMAX
A RECOLhedora de café de chão da PINHALENSE

PINHALENSE

Visitas



VERTOWN

No dia 07 de maio, a Cooxupé recebeu Lorrana Zelia Martins de Souza (analista ambiental) e Sofia Figueiredo Rodrigues (analista de implantação), representantes da empresa Vertown, referência em soluções tecnológicas para a gestão de resíduos. Durante a visita, os profissionais conheceram as instalações da matriz da cooperativa em Guaxupé/MG, do Complexo Japy e da Torrefação, em uma programação voltada ao treinamento sobre o uso da plataforma Vertown e à emissão do MTR – Manifesto de Transporte de Resíduos. A ferramenta, reconhecida por sua inovação, combina tecnologia, agilidade e inteligência de dados, promovendo a economia circular e apoiando decisões mais sustentáveis na gestão de resíduos.



SOPEX

Representantes da empresa Sorex visitaram a Cooxupé, no dia 8 de maio. O grupo conheceu a estrutura da cooperativa e do Complexo Japy, além de reunir-se com o departamento comercial e visitar o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade. Participaram da visita Franciele Nogueira, William Van Houcke, Quentin Kronacker e Christophe Van Assche, acompanhados pela equipe da cooperativa, Edir Antônio Siqueira (analista de Relações Corporativas) e Lucas Pimenta Gonçalves (gerente de Controle de Qualidade).



MOSAIC FERTILIZANTES

A Cooxupé recebeu, no dia 12 de maio, representantes da Mosaic Fertilizantes. O objetivo do encontro foi a apresentação dos projetos de carbono desenvolvidos pela empresa, que envolvem fertilizantes com ciclo de vida calculado, contabilizando as emissões de gases de efeito estufa (GEE) desde a matéria-prima até o produto final, bem como as ações de neutralização adotadas pela companhia. Fizeram parte da visita: Victor Hugo Florêncio (Desenvolvimento de Mercado e Marketing), Paulo Eduardo Silva (Assistente Técnico e Geração de Demanda) e Leandro C. Barbosa (Novos Negócios | ESG | Carbono).



INTERNACIONAIS

Representantes da Balcoffee Trading Intermediações, da Arasco (Arabian Agricultural Services Company) e de uma rede varejista da Turquia conheceram a Cooxupé no dia 27 de maio. A visita teve como objetivo conhecer os processos da cooperativa, passando pelo Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade, Torrefação, Complexo Industrial Japy e uma propriedade rural, com foco nas etapas pós-colheita. Participaram do encontro o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, além de Emília Balsemão, Frederico Balsemão, Müstecep Aras, Mustafa Yaşar, Ömer Akdeniz, Çağdaş Güngör e Burak Yılmaz.



DC CAMPOS ALTOS

No dia 29 de maio, a equipe do Sicoob Crediagro, formada por Sílvia Lamounier e Valdelia Vinhal, e o cooperado e conselheiro Robson Leite participaram do “Dias de Conhecimento”, em Campos Altos/MG. O evento contou com uma palestra ministrada por Herbert Alexandre Gomes da Silva, gerente Jurídico e Tributário da Cooxupé, com apoio de Levy e Alan, passando informações relevantes aos participantes e fortalecendo o relacionamento entre as instituições e os produtores.



AHOLD E WOLTHER

A Cooxupé recebeu, no dia 4 de junho, representantes da Ahold e da Wolthers, entre eles Ivo Bastian, Kess Willem, Sven Michael, Tom Sullivan e Sven Wolthers. A comitiva foi recepcionada por Paulo Finocchio Martins (gerente de Mercado Externo), Matheus Franco Severino (analista ESG) e Rafael Henrique Minelli (analista de Produção Sustentável). A programação incluiu visita ao Complexo Industrial Japy e à Fazenda Ouro Verde, do produtor João de Deus.



NEA

O Núcleo de Educação Ambiental da Cooxupé recebeu, no dia 4 de junho, os alunos do 3º ano da Escola Municipal Barão de Guaxupé para uma atividade especial com o tema “Solo e Meio Ambiente”. Durante a visita, as crianças participaram de dinâmicas interativas e aprenderam, de forma prática e divertida, sobre a importância do solo para a vida. A programação incluiu uma observação sobre a cobertura do solo, um tour pelo viveiro de mudas nativas e uma atividade de pintura do planeta Terra, que trouxe muita cor e criatividade à manhã. A recepção foi conduzida pela analista Tânia Senedese, com o apoio do viveirista José Donizete, e contou com o acompanhamento das educadoras da escola.



BRADESCO

A Cooxupé recebeu a visita de executivos do Bradesco, em uma iniciativa que reforça a parceria institucional entre as duas entidades. Eles foram recepcionados no dia 11 de junho pelo superintendente Maurício Ribeiro do Valle e pela gerente de Captações e Mercados Futuros, Mônica Lis. A programação contou com reunião pela manhã, seguida de visitas ao Complexo Japy e à SMC. Durante o almoço, os visitantes foram acompanhados por diretores da cooperativa. Participaram do encontro Mário Agostini (Superintendente Executivo Crédito Agro-negócios), Leticia Cardelli (Diretora Segmento Agro), Rúbia Becker (Diretora de Crédito Atacado), Anderson Porto (Especialista Bancário) e Luiza Peralta (Assistente de Relações Agro).



NESTLÉ-NESPRESSO

Em mais uma agenda voltada ao fortalecimento de parcerias estratégicas, a Cooxupé recebeu profissionais da Nestlé e da Nespresso para uma programação especial no dia 11 de junho. O grupo participou de reunião de alinhamento e conheceu o Complexo Industrial Japy e demais estruturas da cooperativa. Representaram a Nestlé, Rafael Costa, Paula Mader e Marcos Baccarin. Pela Nespresso, esteve presente Daniel Motyl. A equipe da Cooxupé acompanhou a comitiva durante toda a visita.



WOLTHERS E BLASER TRADING

A Cooxupé recebeu profissionais da Wolthers & Associates e da Blaser Trading para uma visita institucional. Acompanhados pela equipe de Mercado Externo, o grupo participou de apresentação institucional, visitou o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade e o Complexo Japy. Realizada no dia 11 de junho, a visita foi marcada por alinhamentos estratégicos e fortalecimento das relações comerciais. Na foto: da esquerda para a direita estão Lucas, Sébastien, Edir, Sven Wolthers, Maria Luísa, Teresa, Luiz Fernando, Débora Sabino, Edgar Gomes e Pablo Santamaria.



CECAFÉ E SANTOS PORT AUTHORITY

As equipes do Cecafé e da Santos Port Authority estiveram na matriz da Cooxupé para discutir os desafios logísticos que impactam a cadeia cafeeira. A visita, ocorrida em 12 de junho, teve como objetivo aprofundar o entendimento sobre os gargalos enfrentados na área portuária e buscar alternativas que favoreçam o escoamento da produção. A programação incluiu reunião com lideranças da cooperativa, entre elas Deivison Ricciardi Ferreira, Ronald Moraes, Guilherme Rodrigo de Souza, Leonildo Pereira e Edir Antônio, além de uma visita a uma propriedade rural da região do Sul de Minas. Também participaram Marcio Kanashiro, Ricardo Maeshiro, Edmar dos Santos Costa e Wagner Gonçalves, da Santos Port Authority, junto a Eduardo Heron, Hamilton Sá e Rogério Peixoto, pelo Cecafé.



ÍDOLO DO FLAMENGO

No dia 17 de junho, a Cooxupé recebeu a visita do ex-jogador de futebol e ídolo do Flamengo, Antônio José Rondinelli Tobias. Natural de São José do Rio Pardo (SP), ele foi recebido pelo gerente de Comunicação Corporativa, Jorge Florêncio; pelo coordenador de Planejamento e Administração Comercial, Rodrigo Aurélio Cruvinel; e pelo vendedor Hamilton Ferreira da Silva. Campeão brasileiro e cinco vezes campeão carioca, o zagueiro Rondinelli também participou da campanha da conquista da Libertadores em 1981 e entrou para a história como o “Deus da Raça”.

Crescimento sustentável com alta performance para o seu **café.**

Yoorin[®]
Fertilizantes

Quem produz café sabe que **produtividade**,
rentabilidade e qualidade começam no solo.

A **Yoorin**, empresa 100% brasileira, entrega
soluções **sustentáveis** e exclusivas de **nutrição**,
garantindo um crescimento mais forte,
produtivo e **saudável** para a sua lavoura
de café.

**Yoorin: Mais produtividade,
mais lucratividade, mais qualidade,
mais sustentabilidade, mais futuro
para o seu negócio.**

**Conheça
nossas soluções.**



 www.yoorin.com.br

 [@oorinfertilizantes](https://www.instagram.com/oorinfertilizantes)

Interferência do manejo de pós-colheita na qualidade da bebida do café

A colheita é o principal ponto de atenção que o cafeicultor deve ter no manejo da cultura, uma das fases mais críticas para assegurar a qualidade do café. A produção de café de alta qualidade vem se tornando, cada vez mais, uma forma de agregação de valor ao produto, promovendo melhorias contínuas tanto na renda do cafeicultor quanto na organização e gestão da propriedade.

Diversos fatores são determinantes para obter cafés de melhor qualidade. Dentre eles, destacam-se o genótipo da planta (cultivar), o ambiente de cultivo (clima, solo, altitude) e as técnicas de manejos, principalmente de pós-colheita. Etapas de processamento, secagem e armazenamento aliadas à infraestrutura adequada definem e mantêm a qualidade do produto final.

COMO ADMINISTRAR A SECAGEM

• Colheu verde? Tenho riscos? O que fazer?

Na colheita, a derriça de grãos fora do ponto ideal de maturação é comum, porém esse manejo traz riscos de desuniformização da secagem, prejudicando o aspecto, o que impacta na qualidade e no preço do café. Como os frutos verdes possuem elevado teor de água livre na superfície, a prática de enleirar logo no início da secagem impede a rápida evaporação da água, favorecendo a fermentação. Recomenda-se no manejo do terreiro iniciar espalhando os frutos com 14 a 20 litros/m², mantendo o revolvimento constante, após meia-seca, trabalhar com leiras de 20 cm para reduzir a taxa de secagem, impedir a elevação da temperatura e a formação do defeito preto-verde. No secador, pode-se trabalhar com 35°C na massa, esse manejo é importante para manter a integridade das células dos grãos.

• E o café cereja?

O ponto ideal de colheita para café natural é de 15% de frutos verdes. Para secagem desses cafés no terreiro, deve-se distribuir os frutos em camadas finas e uniformes (grão a grão), sem rodar o café nos dois primeiros dias para que não haja descascamento e desuniformização, realizando as dobras de acordo com os pontos de secagem dos lotes. É fundamental não misturar lotes com mais de três dias e não deixar café na lavoura, evitando fermentação indesejada.



Antes do processo de secagem, lavar o café é um manejo importante para qualidade, pois melhora a uniformidade, padroniza a secagem e otimiza o processo.

Como utilizar o secador de maneira eficiente?

1. Sempre utilizar lotes homogêneos, visando qualidade e umidade;
2. Para secadores rotativos, atentar-se a folga de 15 a 20 cm garantindo um bom revolvimento;
3. Palha ou lenha úmida aumenta a formação de fumaça e impacta na qualidade;
4. Verificar regularmente o funcionamento dos termômetros, dando preferência para utilização de termômetros de haste longa para monitoramento da temperatura da massa de grãos;
5. Após meia-seca, é interessante intercalar períodos de secagem e repouso, portanto o secador pode ser desligado à noite, contribuindo para uma secagem homogênea.

Choveu com café no terreiro?

Quando chove durante o processo de secagem, os riscos aumentam consideravelmente: fermentações indesejadas, crescimento de fungos, escurecimento de grãos e perda de valor comercial são algumas das consequências mais comuns. Por isso, adotar estratégias rápidas e eficazes é essencial para evitar prejuízos com café molhado.

A ocorrência de chuva em cafés que estão iniciando a

seca (cereja/verdes) tem menor riscos de perdas no aspecto dos grãos e qualidade da bebida, porém se durante a secagem daqueles grãos mais adiantados (meia-seca) acontecer eventos de chuva, estes reabsorvem umidade, tendo problemas de desuniformização da seca. Em alguns casos, essa umidade pode favorecer fermentações indesejadas, prejudicando o aspecto dos grãos e a qualidade da bebida.

CUIDADOS NA OCORRÊNCIA DE CHUVAS DURANTE A SECAGEM EM TERREIROS:

- 1º) Caso tenha disponibilidade, utilizar os secadores;
- 2º) Todo lote de café com teor de água abaixo de 18% deve ser descarregado liberando o secador;
- 3º) Lotes muito úmidos podem permanecer abertos em camadas finas no terreiro. Como já estão muito úmidos, esses lotes não alteram sua qualidade para períodos de chuvas até 24h. Para períodos maiores de chuva, o café deverá ser levado aos secadores;
- 4º) Lotes logo acima da meia-seca e de maior qualidade devem ser os primeiros a serem retirados do terreiro e levados para o secador;
- 5º) Os lotes abaixo de meia-seca devem ser enleirados e cobertos com pano e lona;
- 6º) Lotes com umidade abaixo de 18% podem ser enleirados, amontoados ou armazenados por curtos períodos com posterior finalização da secagem;
- 7º) Os lotes de melhor qualidade devem ser priorizados para secagem em secadores com ar aquecido;
- 8º) Após chuvas, fazer pequenas leiras para secar no terreiro, mudando as leiras de lugar para promover a secagem do terreiro;
- 9º) Identificar os lotes que tomaram chuvas, pois deverão ser separados dos demais lotes por apresentarem maior riscos de alteração na qualidade;
- 10º) Se a chuva persistir, pulverizar o café com produtos com solução de hipoclorito de sódio ou amônia quaternária.

Fontes:
BOREM, F.M.; Tecnologia pós-colheita e qualidade de cafés especiais. Ed. UFLA, Lavras, Minas Gerais, 2023.
Cooxupé/SMC; Apostila Pós-colheita qualidade e classificação do café.



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

Pura Origem

COLOSAL
SUPLEMENTO MINERAL PARA BOVINOS

cooxupé www.cooxupe.com.br

JÁ SEGUIE O NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM?
@puraorigemracoes



Café: números de 2025 confirmam previsões do Conselho Nacional do Café

Em 2024, registramos um marco histórico: o Brasil alcançou recorde de exportações, impulsionadas, em nossa visão, por uma antecipação expressiva dos compradores, temerosos com a entrada em vigor do Regulamento de Produtos Livres de Desflorestamento da União Europeia (EUDR), que estava prevista para 31 de dezembro de 2024 – que, por fim, foi prorrogada por um ano.

Como o Conselho Nacional do Café (CNC) por tantas vezes se manifestou, a demanda por segurança regulatória levou a esse aumento, e os números em 2025 já confirmam essa dinâmica reversa — há uma normalização do fluxo, indicando o fim da antecipação atípica.

Em maio de 2025, as exportações recuaram para 2.963.201 sacas, o que representa uma queda de 33% em relação ao mesmo mês de 2024 (segundo o Cecafé). Já no acumulado de janeiro a abril, registramos 13,81 milhões de sacas, volume 15,5% menor que no mesmo período do ano passado, embora a receita cambial tenha batido recorde, com US\$ 5,23 bilhões e saca média a US\$ 382,44. Isso se deve a dois fatores principais: o primeiro, já mencionado, é a antecipação das compras. O segundo são os desafios logísticos, que dificultam o envio de cafés ao exterior.

Este reposicionamento reforça o que sempre afirmamos: não vai faltar café para abastecer o mercado. Estamos no meio de uma entressafra, amparados pelos estoques remanescentes de safras anteriores, mesmo que extremamente baixos.

Dissemos, antecipadamente, que com a colheita da safra 2024/25, aproximadamente 60 milhões de sacas, os preços tenderiam a recuar a partir de maio/junho de 2025 — e é exatamente isso que se observa neste início de entressafra: os valores se ajustam aos maiores volumes disponíveis, equilibrando oferta e demanda.

Essa mudança atinge toda a cadeia: consumidores, indústrias, traders, importadores e compradores externos se beneficiam dos preços mais equilibrados, além do consumidor, para que ele mantenha o saudável hábito de tomar o seu café.



Com preços remuneradores, os produtores – com o apoio de suas cooperativas – podem planejar melhor suas próximas safras, com previsibilidade e mecanismos de gestão adequados.

Além disso, a sustentabilidade segue sendo nosso diferencial. Nossa cultura cafeeira já opera dentro dos critérios sociais, ambientais e trabalhistas exigidos pela EUDR, o que reiteramos em diversas missões, inclusive com a recente visita da Sra. Hannelore Beerlandt, Chefe de Operações da Organização Internacional do Café (OIC), ex-presidente da Federação Europeia do Café, ao Brasil. Ela conheceu o sistema de pro-

dução dos nossos cafés. Isso amplia nossa reputação global, alavanca os cafés brasileiros e fortalece a nossa imagem como fornecedor confiável.

A cafeicultura brasileira segue firme, sustentável e comprometida – o resultado de um trabalho sério e integrado entre cooperativas, produtores, exportadores, entidades públicas e privadas. Seguiremos vigilantes e atuantes, garantindo que o Brasil continue produzindo dentro do princípio da sustentabilidade, sendo uma produção regenerativa, preocupada com a saúde do solo e a preservação dos recursos hídricos, mantendo a posição como referência mundial no mercado de café.

Falecimentos



† FÁBIO JÚNIOR DA SILVA

Faleceu no dia 20 de maio, aos 40 anos, Fábio Júnior da Silva, em Monte Belo/MG. Cooperado desde 2005, o produtor era proprietário do Sítio Muquem. Deixa a esposa Josimara Jéssica da Silva.

Mensagem da família: “Só queria ressaltar o marido e pai maravilhoso que ele foi e, mesmo com a saúde fragilizada, ainda trabalhava pesado aqui no sítio. Foi e será muito amado por todos nós! Orgulho-me muito por ser sua esposa e por ele ser o pai dos meus filhos!”

† JOSÉ GONÇALVES DE AMARANTES FILHO

Faleceu no dia 25 de maio, aos 59 anos, o Sr. José Gonçalves de Amarantes Filho, em Nova Resende/MG. Cooperado desde 2006, o produtor era proprietário do Sítio Divisa. Deixa a esposa Rita de Fátima Madeira Amarante.

† OLIVEIRA JOSÉ PEREIRA

Faleceu no dia 26 de maio, aos 83 anos, o Sr. Oliveira José Pereira, em Guaranésia/MG. Cooperado desde 1979, o produtor era proprietário do Sítio Santa Luzia. Deixa a esposa Rosa Maria Ribeiro Pereira.



† CACILDA DE OLIVEIRA FERREIRA

Faleceu no dia 28 de maio, aos 95 anos, a Sra. Cacilda de Oliveira Ferreira, em Carmo do Rio Claro/MG. Cooperada desde 2013, a produtora era proprietária do Sítio União. Deixa filhos, noras, netos e netas.

Mensagem da família: “Deixou bons exemplos de trabalho e amor ao próximo, procurando seguir o que Cristo ensinou, servir em vez de ser servida. Após uma longa caminhada, partiu. Manteve o ânimo de São Paulo, de lutar o bom combate, guardar a fé e completar a jornada. A família continuará nas atividades da cafeicultura, mantendo as boas práticas que aprendeu com a mãe”.

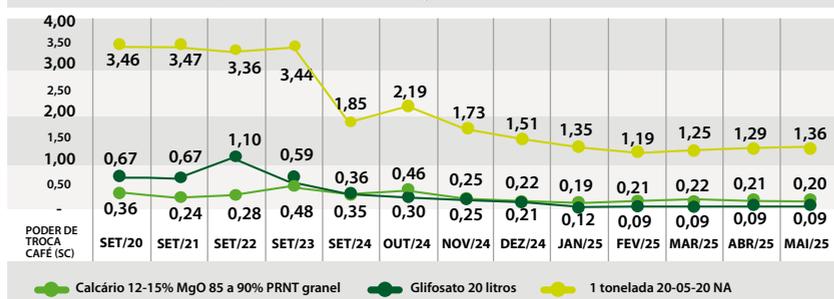
CAFÉ

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
SET. 2020	571,29
SET. 2021	1.081,67
SET. 2022	1.270,48
SET. 2023	799,00
SET. 2024	1.443,33
OUT. 2024	1.469,13
NOV. 2024	1.754,25
DEZ. 2024	2.101,90
JAN. 2025	2.236,43
FEV. 2025	2.514,75
MAR. 2025	2.514,75
ABR. 2025	2.506,50
MAI. 2025	2.450,00



SACAS DE CAFÉ NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



O preço do café durante o mês de maio foi marcado por quedas mais acentuadas, provocadas pelo avanço da colheita da safra brasileira e o mercado sobrevenido sofrendo correções técnicas. O câmbio acumulou 7% de queda desde o início do ano e encerrou o mês cotado a R\$5,72.

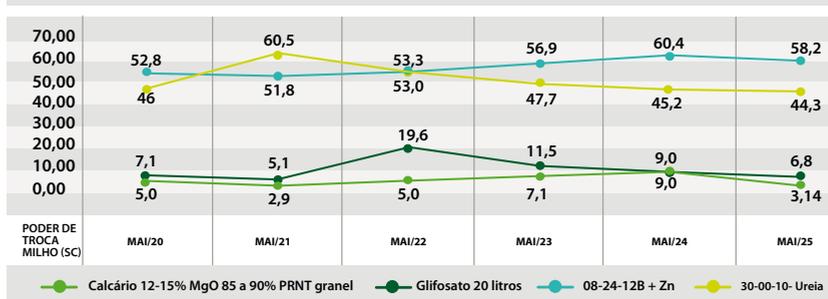
MILHO

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	41,00
MAI. 2021	91,20
MAI. 2022	72,60
MAI. 2023	52,00
MAI. 2024	53,25
MAI. 2025	70,86



SACAS DE MILHO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



No mercado interno as cotações seguem pressionadas devido as boas condições climáticas e a evolução da colheita da segunda safra do milho. Os consumidores seguem aguardando a queda nos preços, enquanto os produtores estão em busca de negócios pontuais e favoráveis, participando das fixações com certa cautela. Na última semana, a Conab apontou reajustes positivos nas estimativas de colheita. A produção brasileira é projetada em 128,25 milhões de toneladas, 1,37 milhão de toneladas acima da estimativa de maio. O último relatório do USDA manteve a estimativa de produção para as lavouras norte americanas com volume de 377,63 milhões de toneladas.

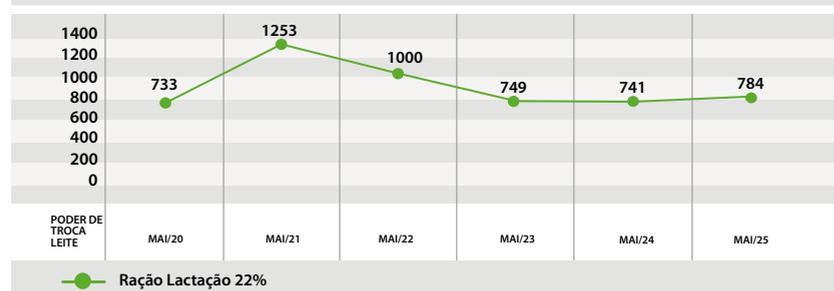
LEITE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	2,20
MAI. 2021	2,03
MAI. 2022	2,43
MAI. 2023	2,84
MAI. 2024	2,94
MAI. 2025	2,90



LITROS DE LEITE PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO LACTAÇÃO 22% AE



Levantamento do Cepea em parceria com a OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras) mostra que, os preços médios dos derivados lácteos negociados entre indústrias e atacado paulista apresentaram variações distintas. Na comparação anual, o UHT teve baixa de 0,57%, ao passo que as cotações da muçarela e do leite em pó avançaram respectivos 7,41% e 10,22%. Segundo Cepea, após sucessivos aumentos nos preços,

o ritmo das vendas desacelerou mais do que o esperado, limitando o movimento de alta. Apesar da relativa aceitação dos valores praticados, o que evitou o acúmulo de estoques, agentes do setor apontam que os aumentos nos custos de produção no campo ainda impactaram negativamente a margem de remuneração das indústrias de laticínios.

CARNE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	201,20
MAI. 2021	317,50
MAI. 2022	312,50
MAI. 2023	256,00
MAI. 2024	224,18
MAI. 2025	305,83



ARROBAS BOI GORDO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO ENGORDA ESPECIAL



O mercado pecuário esteve em movimento de baixa em maio. No acumulado do mês, o Indicador do Boi Gordo CEPEA/ESALQ caiu 4%. No mercado de reposição, as negociações estiveram em bom ritmo, com alto percentual de arremate nos leilões, indicando o otimismo de recriadores com a pecuária em curto e médio prazos. No entanto, à medida que o boi gordo se desvaloriza, diminuiu o poder de compra dos

pecuaristas recriadores e comprime a estimativa de margem. Ao longo de 2025, a relação de troca tem piorado para quem faz a recria, sendo necessárias mais arrobas de boi gordo para a compra de um bezerro. No mercado da carne, a competitividade com as principais concorrentes reforçou o movimento de queda nos preços da proteína bovina no atacado.

Balcão de Vendas

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

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

MÁQUINA PAPA GALHOS. Separadora de café e abana o café de varreção, funciona sem trator, motor de 16 cavalos a diesel, bateria de partida e pega na manivela. Tratar: Antônio Carlos, fone: (19) 99627-5959.

1 REFEITÓRIO, capacidade para até 20 pessoas, valor R\$8.500,00. Tratar com Joaquim, fone: (35) 99846-3851.

2 BANHEIROS MÓVEIS, estrutura própria, R\$4.000,00. Tratar com Joaquim, fone: (35) 99846-3851.

BALANÇA ELETRÔNICA PARA SUÍNOS com capacidade de 1.500kg, computador, duas bases sensores e prancha de ferro de 1,5m. Valor: R\$2.950,00; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

BENEFICIADORA DE CAFÉ compacta c/elevador de repasse trifásico Pinhalense. Tratar com Ricardo Faria, fone: (35) 99838-7894.

BOMBA COSTAL A BATERIA 2 Unidades à venda. Bomba Costal Manual 3 unidades à venda. Todas em bom estado. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

BOMBA D'ÁGUA ANAUGER - 800. Valor: R\$300,00. Tratar com Ronaldo ou Lucas. Telefones: (35) 99838-0623 ou (35) 99934-1957.

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

CARRETA BASCULANTE CBH 5000, Santa Izabel, 5 toneladas. Valor: R\$16.650,00. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

CARRETA PARA CARRO, documentada e bem conservada. Tratar com Rosa, fone: (35) 99998-1277 ou Antônio, fone: (35) 99779-0688.

CARRETA PARA RAÇÃO seminova, vermelha 1 eixo 4 TON, com rosca interna, liga na tomada de força do trator. Facilito R\$4.950,00; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

CARRETA PARA RAÇÃO seminova, vermelha 1 eixo 4 TON, com rosca interna, liga na tomada de força do trator. Facilito R\$4.950,00; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

CARRINHO DE CARREGAR CAFÉ LAVADO no terreirão, em bom estado de conservação. Valor: R\$ 300,00; Iraí de Minas (MG). Tratar com Ricardo, fone: (34) 99900-9191.

CARRINHO DE DUAS RODAS ESPARRAMADOR DE CAFÉ lavado, marca FUZIL, usado, capacidade 240 Lts. Valor: R\$ 500,00. Tratar com Ronaldo ou Lucas, fones: (35) 99838-0623 ou (35) 99934-1957.

CENTRIFLUX, seminova, uma única utilização, Divinolândia (SP). Tratar com Tércio Ferreira Junqueira, fone: (19) 98209-0555.

CHUPETAS SUÍNAS COM "T" (mais de 100); R\$45,00 cada conjunto. WhatsApp-> Nelson (19) 99669-9217 ou Carlinhos (19) 99951-7776; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

COLHEDEIRA DE MILHO Foguetinho Jumil 360, Ano 2014. Tratar com José Moisés (José Balbino) fone: (35) 99994-6230.

COLHEDORA MAKREIS; modelo MC 1400; ano 2016. Superconservada e revisada. Tratar com Renato, fone: (35) 99924-5296.

COLHEITADEIRA ktr ano 2000, estado de nova com bica de descarga. Tratar com Wilson Roberto, fone: (35) 99965-1819.

COMBINADO DE CAFÉ TIPO 2, 10h capacidade, valor R\$30.000,00. Lavador de Café, valor: R\$25.000,00. Tratar com Mayra, fone: (19) 99722-5873 ou (19) 3445-5025.

ELEVADOR Pinhalense 18 metros, 2010 seminovo. Tratar com Antônio Carlos, fone: (19) 99627-5959 ou (19) 99900-9070.

ELEVADOR 7 Polegadas x 6,60m de altura, Monofásico ELSS PINHALENSE e um registro de 3 bocas, 200mm Diâmetro para o elevador. Tratar com Luan, fone: (35) 99767-0174.

EMPILHADEIRA 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.

EMPILHADEIRA HYSTER 3 toneladas, Plataforma triplex com deslocador de 6 metros. Valor R\$79.000,00. Tratar com Lenira, fone: (35) 99746-0605.

FÁBRICA DE RAÇÃO COMPLETA, 3 T/h, com xupim, Peneira automática, Triturador 20hp, rosca elevatória, silo pulmão 3 T, 1 caçamba com balança, rosca de descarga, misturador 1.000 k, 1 painel montado. Facilito R\$55.000,00; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

LAVADOR seminovo da marca Palini e Alves; 10.000 litros. Município de Campos Gerais (MG). Tratar com Pedro Alves da Silva, fone: (35) 98812 1614.

LAVADOR SEPARADOR DE CAFÉ Pinhalense com bica de jogo Pré-Limpeza modelo LSC 10-P capacidade de 10.000 Litros com duas safras de utilização. Município de Cristais Paulista (SP). Tratar com Paulo, fone: (16) 99962-3728.

MÁQUINA DE BENEFICIAR CAFÉ - 1200 Arrobas, chupim de 6 metros - beneficia 25 a 40 sacas por hora. Tratar com Lenira, fone: (35) 99746-0605.

MÁQUINA PLAINA DA MIAC; Ano 2015, modelo PR -18; Número de série 19044/2015; ótimas condições. Valor: R\$ 20.000,00. Tratar fone: (11) 99111-2726.

MOTOSERRA ECHO, modelo: CS 600, pouco usada, sabre e correntes novos. Valor: R\$ 1.500,00. Tratar com Ronaldo ou Lucas. Telefones: (35) 99838-0623 ou (35) 99934-1957.

NIVELADORA MIAC NR18; Ano 2015 seminova; R\$ 16.000,00. Tratar fone: (16) 99111-2726.

PLATAFORMA DE MILHO, marca indutar, 10x50, ano 2022, R\$120.000,00. Tratar com Diego, fone: (34) 99177-3128.

ORDENHA MECÂNICA marca sullinox para três conjuntos, porém, vai com dois conjuntos. Valor: R\$4.000,00 está em Iraí de Minas (MG). Tratar com Ricardo, fone: (34) 99900-9191.

ORDENHADEIRA MECÂNICA COMPLETA, com um conjunto, tanque Plurinox 1000 litros e bomba a vácuo, Alpinópolis (MG). Tratar com Paulo, fone: (35) 98805-7752.

ROÇADEIRA ecológica redonda de 1.10mt muito nova, pouca usada. Tratar com Gilson, fone (35) 99750-9164.

ROÇADEIRA KAMAQ F17 ECOLÓGICA. Modelo Falkon F17. Desenvolvida para cafeicultura. Nota de fábrica, duas safras de uso. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

ROÇADEIRA Lavrale 1,40 m, cardan e cruzeta novos, está em Cabo Verde-MG. Preço R\$7.000,00. Tratar com Renato, fone (62) 99700-9988.

SECADOR ESTÁTICO Pallini & Alves monástico, 15.000 litros, completo com: elevador, pré-limpeza, bica de jogo, queimador de palha. Tratar com Marcos César, fone: (35) 99967-1383.

SECADOR MACIESKI ano 2021; 2 conjuntos de 18.000 litros, basculante, com fomalha dupla, paieiro duplo, com esteira e caixa de óleo. Tratar com Murilo S. Ribeiro, fone: (35) 9981-8250.

SOPRADOR/ENLEIRADOR em perfeito funcionamento, não precisa de super redução, Valor: R\$ 6.000,00; Iraí de Minas (MG). Tratar com Ricardo, fone: (34) 99900-9191.

TANQUE Tropical 1200L Coagril. Acompanha 6 bombas costais inox, pressurizadas de 14L. 1 ano e meio de uso. Muito novo. Tratar com Vinicius, fone: (19) 99121-0048.

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: New Holland TT4; Ano: 2002; Horas trabalhadas: 2300 horas. Tratar com Fernando, fone: (35) 98895-2027.

TRATOR LS 90 Plus com piloto Trimble, 400h de uso, Cambuquira (MG). Tratar com Larissa, fone: (31) 99392-4104.

TRATOR 65x com concha e kit de bag 4 marchas; Pneus novos, ótimo estado. Valor a combinar. Tratar com Helder, fone: (35) 99880-7285.

TRATOR Valmet 65ID, ano 1978. Tratar com Gustavo, fone: (35) 98438-3865 ou (27) 98115-6736.

TRATOR Yanmar solis 26cv superestreito 4x4 ano 2021 com apenas 1.300 horas trabalhadas, supernovo. Tratar com Gilson, fone: (35) 99750-9164.

TRATOR Yanmar 1155, superestreito, ano 2011, comando simples e tração nas quatro rodas. Trator se encontra em Alfenas (MG). Tratar com Mario, fone: (35) 98809-2433.

TRATOR AGRÍCOLA TRAÇADO, Marispan e carreta vasculante Santa Isabel. Dados do trator: Marca/ Modelo Massey Ferguson/250 - Ano 2010, com 3.556 horas trabalhadas. Valor: R\$145.000,00. Tratar com Luciene, fone: (35) 99928-3036.

TRATOR John Deere 5060 EN cafeeiro, 2019. Trator em excelente estado de conservação, encontra-se na região de Paraguaçu. Tratar com Osmariton, fone: (35) 98409-9877.

TRATOR AGRALE 4100 - R\$26.000,00 e Trator John Deere Ano 2017 - R\$180.000,00. Tratar com Edson Rosa, fone: (35) 99873-0110.

TRATOR BF 75, 4.488 h, original de fábrica, 4x4, ano 2008, com Marispan R\$ 140.000,00. Tratar com Diego, fone: (34) 99177-3128.

TRATOR John Deere 5565e, Ano 2012, 4000 horas, 3 cilindros turbinado, conservado, com 2 pneus novos na tração. Valor: R\$150.000,00. Tratar com Amarílio, fone: (35) 99825-0675.

TRATOR MASSEY FERGUSON 235 série 300.000 cafeeiros; Manutenções todas em dia; Motor (retífica total) e bomba injetora com 2.620 hora; Manutenção recente: suspensão dianteira, freios, sistema de arrefecimento, alternador e motor de arranque. Valor: R\$45.000,00. Tratar com André, fone: (35) 99828-1209.

TRATOR Valmet 65; ano 1979; agrícola; ótimo estado de conservação; único dono. Tratar fone: (35) 98438-3865.

TRITURADOR DE GALHOS VERDES: marca CID, 2 cv direto, tensão 127v, 50-60Hz, diâmetro máximo dos galhos = 30 mm, quase novo. R\$1.950,00.

ENFARDADEIRA FENO PRIMUS: fardos uniformes (30x40x60 cm) facilitando empilhamento e estocagem, operação simplificada, equipamento ergonomicamente correto, 120 fardos/dia de 10 a 15 kg, operação manual, quase novo. R\$ 2.750,00. Enfardadeira nova = R\$3.400,00. Triturador de galhos verdes novo = R\$ 2.340,00 - R\$ 2.689,00. Tratar com Cleria, fone: (11) 99504-8268.

TORREFAÇÃO Completa 2017 (Pouquíssimas horas de uso); Torrador Automático Touchscreen Carmomaq 10 Kg; Moinho Carmomaq 30 Kg/h; Seladora Tec-Fag Esteira com Datarod; Balança Digital Balmaq 10 Kg; Balança Digital Filizolla 30 Kg; R\$ 65.000,00; Equipamentos em São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Osvaldo, fone: (11) 97680-7462.

SECADOR CIFAL Capacidade 15.000 litros, Ano: 1989. Tratar com Luiz Itamar, fone: (35) 99814-5682.

VÁRIOS: ENFARDADEIRA de mala de sacaria; possui regulagem de altura; funcionando normalmente; Trifásico: 380V; Valor R\$2.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: SELECIONADORA eletrônica de grãos Marca: BUHLER; Modelo: B; Ano: 2014; Quantidade de bandejas: 4; Média de produção por bandeja: 35 a 45 sacas. Situação da máquina: Ausência da Placa principal 24 V; Defeito na placa das Lâmpadas de led traseira. Valor: R\$100.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: ESTEIRA TRANSPORTADORA, em funcionamento; 7,55 m de comprimento; acompanha: Motorredutor, quadro de comando, lona e rodas. Valor: R\$5.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: MINI TRANSPORTADOR de sacaria Descrição: Em funcionamento; Comprimento: 3,6m de comprimento; 1,7m de altura. Valor: R\$4.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: MINI TRANSPORTADOR de sacaria Descrição: Em funcionamento; Comprimento: 3,25m de comprimento; 2,25m de altura. Valor: R\$4.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: BOMBA DE NEBULIZAÇÃO do Silos do Milho. Defeito no Sistema de ignição: Ignição eletrônica + bobina em uma só peça. Valor da peça em torno de R\$500,00 e mão de Obra R\$50,00 cotação feita no EduMotos data 16/02/2021. 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. Valor R\$4.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: MINI TRANSPORTADOR DE SACARIA: em funcionamento; comprimento: 3 metros; valor: R\$4.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: TORRES ESTRUTURADAS; Comprimentos diversos; Cantoneiras de 1 1/2" e 2"; Valor do metro linear: R\$230,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: DISCO DE ARADO Quantidade de discos na frente: 12 (35 cm); Quantidade de discos na traseira: 10 (30 cm); Comprimento total: 2,70 metros; Largura total: 1,90 metros. Valor: R\$10.500,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: CAIXA DE EXAUSTÃO Medidas: 1,6 mts x 3 mts x 6 mts; Sem motor; Com hélice; Não acompanha filtro de manga. Valor: R\$10.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: EMPILHADEIRAS DE SACARIA; Quantidade: 2 empilhadeiras; Altura: 6 metros; Estado: Funcionando. Valor: R\$5.000,00 cada. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: COMPRESSOR CHICAGO Ano: 2005; Motorização: 75 CV; Modelo: CPC-75; Pressão: 8 Bar; Tensão: 380. Valor: R\$40.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

MOTOS E VEÍCULOS

CAMINHONETE S10 CS diesel 4x2, ano 2007 com 160 KM, cor prata muito bem conservada. Kit embreagem zero. Valor R\$55.000,00. Tratar com Osvaldo, fone: (19) 99775-5996.

CAMINHONETE S10 2015 Flex 4x2; 165 km rodados, único dono, ótimo estado de conservação; valor: R\$95.000,00. Tratar com João Hipólito, fone: (11) 99522-8207.

CAMINHÃO Iveco Daily 70c17 ano 2016, 11.400 km rodados. Cambuquira. Tratar com Larissa, fone: (31) 99392-4104.

ECOSPORT SE Ano: 2020; cor branca; ótimo estado. Tratar fone: (35) 99913-0116.

F4000 ano 86, motor Ford novo, bomba, bicos, embuchamento dianteiro, radiador, bateria, tudo novo, direção hidráulica, câmbio 5 marchas, documentos ok. Valor R\$74.000,00. Tratar com Camilo Machado, fone: (35) 98415-8344.

HILUX 2018, SRX 2.8, 4x4, diesel, cabine dupla, automática, cor chumbo metálico, completa, pneus novos em ótimo estado. Aceita troca. Tratar com Fernando, fone: (35) 99974-1323.

JEEP RENEGADE, 2016 Longitude Flex, branco, completo, 79.000km, veículo impecável. Valor: R\$70.000,00. Tratar com Paulo, fone: (35) 98869-9676.

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

KOMBI 9 lugares cor Branca Ano 1999 Gasolina. Tratar com Arthur Lemos Pimenta, fone (35) 99132-9602.

MICRO-ÔNIBUS Volkswagen, motor X10 turbinado, intercooler, ano 2004. Tratar com Mauro, fone: (35) 99879-9985.

ÔNIBUS MERCEDES, 2009, 56 lugares, documentação em dia, em ótimo estado. Tratar fone: (35) 98866-1313.

SAVEIRO 2023; Cross; Cabine dupla; 11.000km; Prata; Completa. Tratar fone: (35) 93300-9169 ou (35) 98703-0639.

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

UNO MILLE ECONOMY Ano: 2013. Tratar com: Fábio (35) 99923-9110

AVES E ANIMAIS

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

VENDA DE TOUROS Nelore e Gir leiteiros; Guaranésia (MG). Tratar com João de Lorenzo, fone: (67) 99979-8424.

IMÓVEIS URBANOS

APARTAMENTOS, já alugados; valor do aluguel R\$700,00 cada apartamento; valor do imóvel: R\$220.000,00. Tratar com Evandro, fone: (35) 99909-7779.

1 CASA E TERRENO de aproximadamente 830 m², em Nova Resende, na Rua Delfim Moreira, nº 294 (próximo ao Banco do Brasil). Tratar com Rosângela, fone: (35) 99973-4758 ou José de Simone (Simoninho) (35) 99828-3818.

1 CASA COM TERRENO, em Monte Santo de Minas (MG), 03 quartos, sala, cozinha, banheiro, garagem coberta, varanda (casa + terreno = 1.388 metros quadrados); valor R\$400.000,00. Tratar com Jair Mateus ou Bruno, fones: (35) 99858-0996 ou (35) 99204-8205.

01 CASA com 02 quartos, 01 suíte, 02 banheiros, cozinha, sala, lavanderia, área de lazer e garagem, construção nova, localizada na Rua Anunciação Ferreira Lopes, 104 no bairro São Benedito, em Alpinópolis (MG). Tratar com Janaina, fone: (45) 99846-5074.

TERRENO DE ESQUINA de 365m² Residencial Ferreira em Carmo do Rio Claro (MG). Próximo ao centro da cidade. Tratar com Acir, fone: (35) 99890-9583 ou Ana Paula, fone: (35) 99929-4133.

TERRENO 4.000,00 m²; galpão 1.000,00 m² de área construída. Saída para duas ruas. Tratar com Luz, fone: (19) 99173-8854 ou Mirian, fone: (19) 99137-5586.

01 TERRENO 260m², de frente a loja do Paulinos Baby, com ótima localização na rua Belo Horizonte, em Alpinópolis (MG). Tratar com Janaina, fone: (45) 99846-5074.

IMÓVEIS RURAIS

6 ALQUEIRES na beira da rodovia 491, entre Areado e Monte Belo (MG) – Ideal para plantio de café. A propriedade possui casa com piscina (área construída 250m²). Tratar com Gilson, fone: (35) 99750-9164.

37 ALQUEIRES; propriedade a venda em Alfenas/Divisa Nova, muita água. Casa, piscina, barracão e curral. Tratar com Jorge, fone: (35) 99973-0129.

PROCURA-SE CERCA DE 10 MIL PÉS DE CAFÉ PARA ARRENDAR E TRABALHAR EM PARCERIA. Tratar com Ibiraci Ribeiro da Cunha, fone: (35) 3552-4129 ou (35) 99989-7951.

SÍTIO no bairro Pitangueira, em Monte Santo de Minas (MG) com 2 alqueires, casa boa, energia e muita Água (mina). Valor R\$ 400.000,00. Tratar com Sérgio Antônio da Silva, fone: (35) 99850-4187.

SÍTIO em Guaranésia (MG) com 4,84 hectares de área, com energia elétrica e água encanada, possui casa com 4 cômodos, um barracão de 330 m² com uma fábrica de ração montada, além de 2 galpões um com 156 m² e o outro com 96 m², tem área piquetada e área de plantio. Tratar com Gabriel, fone: (35) 99177-7745.

TERRENO RURAL, à 1 km de Alterosa (MG). Terreno plano com área total de 230 m². Tratar com Heloisa, fone: (35) 99859-9808.

6,5 HECTARES, 100% mecanizado, 20 mil pés de cafés, 500 m Fernão Dias – Nepomuceno (MG) e Lavras (MG). Altitude 915 m. Tratar com Wagner, fone: (35) 99827-9669.

2 ALQUEIRES, propriedade rural, localizada no bairro Serrinha (Barranco Alto), município de Alterosa (MG), casa de morada, 12.000 pés de café, energia de 10 kva. Vende ou troca em casa em Alfenas (MG). Tratar com Policarpo, fone: (35) 99842-7430.

VENDE-SE 14 HECTARES, sendo 10 hectares de café plantado com 45 mil pés de café (Catuaí vermelho com 5 anos). Sítio Mutuca, 5km de Alpinópolis (MG). Tratar com Nivaldo, fone (35) 99732-6475.

GLEBA DE 14,19 HA. na beira da Rodovia, a três km da cidade de Cabo Verde (MG), na entrada do Bairro do Espírito Santo. Tratar com João Batista (35) 99829-2599.

VENDE-SE SISTEMA DE IRRIGAÇÃO tipo carretel autopropelido comprimento de 150 metros, levando faixa de 60 metros, motor de Scania. Em perfeito funcionamento. Tratar com Fábio Miarelli, fone: (35) 98811-0106.

VENDE-SE GANHÃO DA RAÇA MANGALARGA MARCHADOR, registrado, preto pampa, marcha pica-da. Tratar com Antônio, fone: (35) 98877-1565.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

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

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 DE CAFÉ; Sementes Procafé e Epamig; Viveiro Registrado IMA e Ministério da Agricultura; (Passos / MG). Tratar com José Luiz, fone: (35) 99981-1127.

MUDAS E FRUTAS (Abacate Viveiro Frutas Fortuna) em Nova Resende (MG), comercialização de mudas e frutas. Variedades de mudas de abacate enxertada e de pitaya. Tratar com Bruno, fone: (35) 99846-5358 ou (35) 99863-6037.

MUDAS DE ABACATE: Todas as variedades (Fortuna, Breda e Margarida). Interessados tratar com Gilson, fone: (35) 99889-9326 / (35) 99989-2598.

SILAGEM DE MILHO, vende-se 102 carretas de silagem de milho. Alpinópolis (MG). Tratar com Carlos Paim, fone: (16) 99119-1753.

SILAGEM, vende-se silo de milho a granel, safra 22, ótima qualidade, região Guaxupé (MG). Tratar com João, fone: (35) 99889-6657.

SILAGEM MILHO Sacos de 30Kg, (R\$ 17,00) e a granel (400 toneladas), silagem de milho com grão de milho já curtido. Ideal para gado de corte e leite, cavalos. Frete a combinar. Região: Guaxupé (MG). Tratar com Adrião, fone: (35) 99949-6975 (WhatsApp).

SILAGEM DE MILHO Ótima qualidade e composto organomineral a pronta entrega, em Guaranésia (MG). Tratar com Guilherme Flauzino, fone: (35) 99147-8743.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO LIMPEZA DE FOSSA. Tratar com Maria de Fátima, fone: (35) 99859-9561.

ALUGA-SE

APARTAMENTO em Ubatuba (SP), 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 (SP); Praia Grande; localizado a 80m 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.

ALUGA-SE FAZENDA PARA PLANTIO DE CAFÉ, oportunidade no município de Bom Sucesso (MG); área plantável: aproximadamente 100 hectares; toda tratorável; altitude: 1.050 metros, ideal para café de qualidade; possibilidade de irrigação. Tratar fone: (35) 99962-2155.

ARRENDA-SE área para plantio de café. Localização: Alto do Itajaó Mandembo – Carmo do Rio Claro (MG). Interessados tratar com Sra. Concepcion. Fone: (35) 99974-4990 / (35) 33826-3551 / (35) 99838-1084.

COMPRA-SE

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

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

Maio: chuvas irregulares e temperatura próxima da média histórica



Começamos a matéria deste mês com uma excelente notícia para a cafeicultura das Matas de Minas. Em maio, a Cooxupé deu um passo crucial para o desenvolvimento e a sustentabilidade da produção de café na região ao iniciar o monitoramento meteorológico em Manhuaçu, região de grande potencial cafeeiro. Esta iniciativa não é apenas um avanço tecnológico, mas também um investimento estratégico com relevância profunda para todos os produtores da região.

O monitoramento preciso das condições climáticas, como temperatura, umidade, pluviosidade, balanço hídrico, entre outros aspectos importantes, permite que os cafeicultores tomem decisões assertivas em cada etapa do cultivo com a utilização dessas informações. Desde o planejamento da lavoura, manejo de pragas e doenças, otimização da irrigação e a colheita. Ter dados meteorológicos confiáveis à disposição se traduz em maior produtividade, melhor qualidade do grão e redução de perdas. A Cooxupé reconhece a imensa importância das Matas de Minas para a sua atuação e para o cenário cafeeiro nacional. Este monitoramento representa um compromisso reforçado de inovação e apoio ao cooperado.

E, dentro desse cenário de monitoramento, no mês de maio, as chuvas aconteceram de forma irregular, mal distribuídas e abaixo da média histórica no Cerrado Mineiro e em vários municípios do Sul de Minas. Conforme a tabela 01, não houve registro de chuva. No Sul de Minas, o maior volume de chuva registrado foi em Nova Resende, com 42,6 mm. Na área monitorada pela Cooxupé, em São Paulo, houve registro de chuva em Caconde, na média mogiana, com o volume de 14,4 mm. As precipitações aconteceram em maior volume no segundo decêndio do mês, poucas chuvas foram registradas no primeiro e no terceiro decêndio conforme tabela 02.

As temperaturas registradas permaneceram

próximas à média histórica em todos os municípios avaliados pela Cooxupé (tabela 01). São José do Rio Pardo registrou a maior temperatura no mês (30,8°C). Todos os municípios apresentaram temperaturas máximas acima de 26,3°C, enquanto Cabo Verde (no Sul de Minas) e Patrocínio (no Cerrado Mineiro) registraram a menor temperatura no mês (13,7°C). Um ponto de atenção é a grande diferença entre as temperaturas máximas e as mínimas, gerando amplitude térmica, fator que pode alterar o metabolismo das plantas, causando consumo de energia elevado, redução de carboidratos ou interferência no processo de divisão e diferenciação celular.

Apesar do acúmulo de chuvas registrado pelas estações meteorológicas da Cooxupé, não houve registro de excedente hídrico, que equivale ao o excesso de água que o solo não tem capacidade de absorver. Pelo contrário, todos os municípios monitorados registraram déficit hídrico no mês maio (tabela 02) durante os três decêndios do mês, representando um indicador da falta de água que as plantas foram submetidas, gerando estresses e gasto de energia, que poderiam ser utilizados no desenvolvimento dos frutos e ramos. Durante a maturação dos frutos, a combinação de déficit hídrica e altas temperaturas pode ter um impacto significativo no metabolismo da planta. Essas condições de estresse podem acelerar o metabolismo, levando a um maior consumo de energia e, conseqüentemente, provocando a indução na produção de etileno, um hormônio vegetal conhecido por acelerar o amadurecimento dos frutos e em concentrações elevadas. O etileno também pode provocar a perda de folhas, comprometendo ainda mais a saúde da planta e a qualidade da colheita.

Durante o mês de maio, o baixo volume de chuvas resultou em uma redução significativa do armazenamento de água no solo. Essa situação é

particularmente preocupante para o Cerrado Mineiro e alguns municípios do Sul de Minas e São Paulo, onde o armazenamento de água no solo está abaixo de 20% de sua capacidade, conforme detalhado na tabela 02. É crucial lembrar que o armazenamento adequado de água no solo é vital para a manutenção das plantas durante o período de seca.

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

CONSIDERAÇÕES GERAIS: MAIO 2025

- **Colheita em andamento;**
- **Preocupação com o rendimento de colheita;**
- **Temperaturas próximos das médias históricas;**
- **Chuvas irregulares e mal distribuídas durante o mês;**
- **Lavouras apresentando bom desenvolvimento vegetativo;**
- **Relato de queda de frutos;**
- **Relatos de Ferrugem tardia, recomendamos o monitoramento;**
- **Preocupação com Phoma, recomendamos o monitoramento;**
- **Ocorrência de Ácaro (Leprose/Vermelho);**
- **Casos pontuais de Broca e pressão de Bicho Mineiro.**

TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE MAIO DE 2025

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

Região	TEMPERATURA °C				CHUVA		EVAPOTRANSPIRAÇÃO		ARMAZENAMENTO				DÉFICIT HÍDRICO (MM)	EXCEDENTE HÍDRICO (MM)	ETP A PARTIR DE OUTUBRO
	MAI/25 (°C)	Histórico (°C)	Tmin (°C)	Tmax (°C)	MAI/25 (mm)	Histórico (mm)	ETP (mm)	ETR (mm)	2024 (mm)	2023 (mm)	2022 (mm)	Histórico			
Alfenas	19,8	19,6	11,0	29,5	0,4	36,5	69,1	45,7	45,9	24,7	48,0	48,4	23,4	0,0	887,6
Alpinópolis	20,1	20,5	12,6	28,8	0,2	22,2	64,3	12,3	13,4	28,0	50,9	35,5	52,0	0,0	841,0
Cabo Verde	17,4	17,1	7,8	27,8	5,6	51,4	53,6	27,1	34,9	41,2	74,3	72,9	26,5	0,0	753,9
Caconde	19,2	18,7	9,1	29,2	14,4	65,6	66,1	54,8	59,6	43,5	88,2	74,1	11,3	0,0	840,4
Campestre	18,1	17,9	9,1	26,9	0,0	58,9	56,8	38,7	50,6	30,9	62,8	71,4	18,1	0,0	760,7
Campos Gerais	19,8	19,8	12,5	28,6	0,2	48,5	62,8	46,8	53,4	29,6	47,8	58,8	16,1	0,0	834,2
Carmo do Rio Claro	19,8	19,4	11,3	30,6	2,6	56,3	61,8	37,5	43,2	25,7	60,8	64,0	24,4	0,0	834,1
Coromandel	21,0	21,0	13,1	29,3	0,2	31,6	70,4	21,7	21,2	34,8	33,9	48,2	48,6	0,0	863,4
Guaxupé	20,4	19,0	10,0	30,4	22,5	43,6	82,7	67,7	54,8	26,8	48,6	62,6	15,0	0,0	877,0
Monte Carmelo	20,5	-	11,6	29,1	21,8	-	72,3	54,3	49,4	-	-	-	18,0	0,0	128,7
Monte Santo de Minas	21,5	20,9	12,9	30,5	0,6	37,6	77,0	54,0	46,6	34,5	33,3	50,3	23,0	0,0	891,7
Nova Resende	19,9	19,5	9,3	29,6	1,4	52,2	68,2	35,7	36,1	40,5	100,0	64,8	32,5	0,0	818,3
Patrocínio	18,4	18,1	11,0	27,9	42,6	53,0	71,0	56,4	59,6	74,5	59,3	71,2	14,6	0,0	789,0
Rio Paranaíba	19,4	19,9	7,8	30,4	0,0	0,0	64,1	47,3	52,7	25,2	49,5	37,4	16,8	0,0	830,9
São José do Rio Pardo	20,4	20,1	13,7	29,3	0,0	38,5	66,3	48,5	51,5	28,6	19,6	56,3	17,8	0,0	828,5
São Pedro da União	20,4	19,3	8,2	30,8	0,3	62,5	84,2	20,9	15,7	25,1	100,0	71,8	63,3	0,0	881,8
Serra do Salitre	17,8	17,6	7,9	28,2	22,6	19,1	55,7	50,2	72,4	28,5	59,2	46,4	5,5	0,0	779,7

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

TABELA 2. DISTRIBUIÇÃO DA PRECIPITAÇÃO, DÉFICIT HÍDRICO E ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO DECENDIAL DE MAIO DE 2025 E O HISTÓRICO DO MÊS.

Município	PRECIPITAÇÃO DECENDIAL (MM)					DÉFICIT HÍDRICO DECENDIAL (MM)					ARMAZENAMENTO DECENDIAL (MM)				
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.
Alfenas	0,0	0,0	0,4	0,4	36,5	6,2	7,8	9,3	23,4	19,0	67,9	55,4	45,9	45,9	48,4
Alpinópolis	0,0	0,2	0,0	0,2	22,2	18,2	16,8	17,1	52,0	29,2	20,2	16,4	13,4	13,4	35,5
Cabo Verde	2,2	1,6	1,8	5,6	51,4	8,2	9,1	9,3	26,5	8,9	47,5	40,4	34,9	34,9	72,9
Caconde	1,4	10,8	2,2	14,4	65,6	3,3	2,4	5,6	11,3	10,8	76,4	69,8	59,6	59,6	74,1
Campestre	0,0	0,0	0,0	0,0	58,9	4,0	6,3	7,8	18,1	11,5	72,5	60,1	50,6	50,6	71,4
Campos Gerais	0,0	0,0	0,2	0,2	48,5	2,4	5,7	8,0	16,1	18,9	79,5	64,9	53,4	53,4	58,8
Carmo do Rio Claro	0,2	0,4	2,0	2,6	56,3	6,7	8,8	8,9	24,4	14,6	62,5	51,1	43,2	43,2	64,0
Coromandel	0,0	0,2	0,0	0,2	31,6	15,8	16,2	16,7	48,6	25,4	33,1	26,3	21,2	21,2	48,2
Guaxupé	0,6	21,6	0,3	22,5	43,6	4,0	1,6	9,4	15,0	14,0	74,4	70,3	54,8	54,8	62,6
Monte Carmelo	5,2	13,0	3,6	21,8	-	4,6	2,7	10,7	18,0	-	68,2	63,1	49,4	49,4	*
Monte Santo de Minas	0,0	0,0	0,6	0,6	37,6	4,5	8,3	10,2	23,0	23,9	73,0	57,6	46,6	46,6	50,3
Nova Resende	0,6	0,3	0,5	1,4	52,2	10,8	10,5	11,2	32,5	14,0	53,2	43,5	36,1	36,1	64,8
Patrocínio	1,6	40,8	0,2	42,6	53,0	6,6	0,0	8,0	14,6	10,7	60,3	76,3	59,6	59,6	71,2
Rio Paranaíba	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	6,1	8,1	16,8	31,7	79,2	63,9	52,7	52,7	37,4
São José do Rio Pardo	0,0	0,0	0,0	0,0	38,5	2,6	6,2	9,1	17,8	19,0	78,8	63,7	51,5	51,5	56,3
São Pedro da União	0,0	0,0	0,3	0,3	62,5	20,7	21,8	20,7	63,3	13,5	26,8	20,2	15,7	15,7	71,8
Serra do Salitre	0,0	22,4	0,2	22,6	19,1	1,9	0,0	3,6	5,5	19,2	81,6	85,6	72,4	72,4	46,4

COMPRA PRODUTOS DA LINHA EVOLUTTO E CONCORRA A MAIS DE PRÊMIOS.



FÁCIL DE PARTICIPAR E MUITAS CHANCES DE GANHAR



COMPRA QUALQUER
PRODUTO EVOLUTTO



CADASTRE-SE NO SITE
PROMOCAFEVOLUTTO.COM.BR
OU WHATSAPP (11) 5148-0011



COMPRA EVOLUTTO
PREMIUM? SUAS CHANCES
DE GANHAR DOBRAM!



Promoção válida das 9h de 16/06/2025 até as 22h de 08/09/2025, para qualquer produto da marca Evolutto. *Verifique premiação no regulamento. Consulte condições de participação e regulamentos em www.promocafeevolutto.com.br. Imagens meramente ilustrativas. Certificados de Autorização SPA/MF 04.041537/2025 e 05.041530/2025.