

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 632 - Ano 60 - Agosto 2018



6ª AGRICOOPER ACONTECE NOS DIAS 29 E 30 DE AGOSTO

Trazendo melhores preços,
condições de pagamento
e muito conhecimento com
palestras e seminários.
Venha nos visitar!

PÁG
10

PÁG
18

Fique atento aos cuidados na
Secagem do Café Natural no Terreiro.

PÁG
14

CooperRita realiza seu 8º Dia C em
Cachoeira de Minas com modelo
inovador de ação cooperativista.



**COOPER[®]
RITA**
desde 1957

SU MÁ RIO

03 EDITORIAL

04 ARTIGO DE OPINIÃO

04 3 Formas saudáveis de tomar o seu café

06 Entrevista exclusiva sobre "Gestão e análise de dados financeiros de fazendas leiteiras".

07 DESTAQUE

07 CooperRita vence Prêmio Syngenta de Segundo Maior Crescimento em Vendas da marca no ano de 2017

07 CooperRita passa a receber cafés aos sábados.

08 Matéria dia dos pais a sucessão.

10 6ª AgriCooper

12 Novidades nas Bonificações do Leite e Taxa de Juros

13 Início de Pesquisa em Campo

13 Palestra E-Social

14 ACONTECEU NA COOPERRITA

14 CooperRita realiza o seu 8º Dia C com modelo inovador.

16 Cooperados participam de Dia de Campo na fazenda do Dr. César Rennó para discussão de pós-colheita

16 Colaboradores do setor de Qualidade receberam treinamento sobre Análises Físico-Químicas e Microbiológicas do Leite e Derivados.

17 Palestra sobre Micotoxinas

17 Início de Consultoria Comercial MPRADO

18 ARTIGO TÉCNICO

18 Cuidados na secagem do café natural em terreiro

19 SPA SAÚDE

20 FIQUE LIGADO

20 Divulgação Produtos Loja Dia dos Pais

20 Classificados

21 Plantão Veterinário Agosto 2018

22 Curiosidades sobre o Cooperativismo

23 RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Diretor de Laticínio

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

Diretor de Café

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Efetivos

Carlos Alberto Duarte Julidori

César Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Ney Carneiro Rennó

Roberto Machado Mendes de Barros

Suplentes

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Francisco Isidoro Dias Pereira

José Tadeu Junqueira Cruz

Ricardo Niero de Souza

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Maria Dorotéia Rennó Moreira

Sebastião Cardim de Araújo

Tovar dos Santos Barroso

Suplentes

Décio Coelho Costa

Marcos Carneiro Capistrano

Thyers Adami Júnior

DIAGRAMAÇÃO

Usina da Criação • Tel.: 35 3421.6595

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 1200 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • 35 3339.3333

Os artigos assinados são de total responsabilidade de seus autores. Sugestões ou reclamações a respeito de nossa editoração, entrar em contato com Isadora Caputo através do telefone (35) 3473-3525 ou e-mail isadora.caputo@cooperrita.com.br.

EDITORIAL

Cada vez mais me convenço da grande importância da CooperRita para o desenvolvimento sustentável, econômico e social de seus cooperados, mas, por outro lado, me preocupo com a baixa presença destes mesmos cooperados nas assembleias gerais, programas de gestão, dias de campo e palestras técnicas.

É um desafio para nós encontrarmos os caminhos para uma maior motivação para todos, mas com certeza é uma motivação individual de cada um que nos levará a obtermos mais conhecimento, melhores técnicas e mais competências para nos desenvolvermos.

Faz parte do nosso plano de gestão:

- Agregar valor ao café;
- Agregar valor ao leite.

Estamos promovendo algumas ações na pós-colheita e comercialização dos cafés especiais, procurando melhores preços e, oportunamente, falaremos mais sobre isso.

No caso do leite, é de grande importância produzirmos com qualidade em todas as fases do nosso sistema de produção.

Desde a sanidade do nosso rebanho, processo de ordenha, qualidade intrínseca do leite, higiene, refrigeração e transporte, até processos industriais modernos e eficientes para obtermos produtos de ótima qualidade e especiais para nossos clientes.

Como o setor de lácteos é muito promissor no Brasil, grandes multinacionais estão investindo pesado neste segmento e eles precisam de bons fornecedores de leite, com volumes adequados, constância no fornecimento, qualidade e rastreabilidade entre outros atributos, remunerando melhor por isso.

Para vendermos melhor nosso produto e pagarmos melhor o nosso cooperado, precisamos nos conscientizar de produzir melhor, nos organizarmos e melhorarmos a gestão das nossas fazendas.

Isso vale para os produtores pequenos, médios e grandes, cada um com o seu nível de tecnologia mas com um mesmo objetivo de sermos mais eficientes e termos melhor qualidade do produto final, leite e café.

A CooperRita está iniciando um programa de bonificação para os 5 (cinco) melhores fornecedores de leite por qualidade, além da tabela de pagamento de qualidade já existente. Quem sabe teremos em breve leite especial e fazendas (pequenas, médias e grandes) certificadas com boas práticas de produção e produtos reconhecidamente especiais, que o mercado já está reconhecendo e pagando preços melhores.

Lembrem-se, teremos 3 (três) palestras e 1 (um) seminário do Educampo (programa de gestão para café e leite) muito importante na nossa feira, nos dias 29 e 30 de agosto.

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente da CooperRita

3 Formas saudáveis de tomar café, qual você prefere?

Café, essa bebida essencial, que nos dá energia de manhã, nos acorda e nos encanta com a sua cor escura e seu sabor insuperável. Por acaso você é apaixonado pelo café? Então, não pode perder este artigo. Daremos três opções saborosas e saudáveis, que não conseguirá resistir.

1. Delicioso café com canela



Vamos aproveitar as propriedades da canela por sua capacidade de emagrecer. Como já se sabe, a canela tem como virtude manter constante o nível de açúcar no sangue, de modo que não há nem aumento e nem queda de insulina que causem consequências. Esta bebida à base de café e canela nos ajudará a controlar o índice glicêmico e a equilibrar o nível de gordura corporal. Para que isso seja eficaz, temos que tomar uma xícara um dia sim, um dia não. É muito fácil. Se quiser, pode combinar durante a semana cada uma das receitas que ensinaremos, já que oferecem benefícios e são deliciosas.

Mas, como posso preparar o meu café com canela?

Esta receita de café com canela pode ser preparada de várias maneiras.

- Com máquina: você só precisa acrescentar no compartimento de café uma colherinha de canela em pó (aproximadamente 6 gramas), e depois completar com o café habitual e usar a máquina como de costume. Coloque a quantidade de água que usa habitualmente e deixe cair. Na hora de tomar acrescente uma colher de mel. É muito fácil, pois não há segredo algum, é só acrescentar essa pitada de canela em pó.
- Em uma panela: colocamos um copo de água e acrescentamos uma colher de café (12 gramas) de sua preferência. Acrescente um pau de canela e deixe esquentar até chegar à ebulição, desligue o fogo e deixe repousar. Na hora de servir, faça-o em xícaras de cerâmica, pois mantêm o calor e conservam melhor as propriedades. Adoce com mel.

2. Delicioso café verde



Por que o café verde é saudável?

O café verde está na moda. Bom, é verdade que o seu sabor é um pouco mais forte e ácido, mas, ao sentir sua textura na boca, acaba nos conquistando de uma forma que queremos tomá-lo regularmente.

- O café verde é usado principalmente em dietas depurativas e antioxidantes. É uma das bebidas mais ricas em antioxidantes, é realmente medicinal e nos fará muito bem se o tomarmos regularmente.
- O café verde também contém ácido clorogênico, o qual se traduz em incríveis propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes. É ideal para perder peso, para limpar o nosso organismo e nos beneficia com múltiplas vitaminas e sais minerais. Você vai resistir?

Como preparo o meu café verde?

É muito fácil, você vai ver! É só ferver 15 gramas de grãos de café verde em 175 ml de água e, depois, deixar no fogo mínimo durante uns 15 minutos para obtermos todas as suas propriedades. Finalmente retiramos do fogo e deixamos que o café verde esfrie por uns 20 minutos.

Para aproveitar todos os seus benefícios, é conveniente tomá-lo duas vezes ao longo da manhã. Vai ver o bem que faz.

3. Refrescante café com hortelã



Por que o café com hortelã é saudável?

Este tipo de café cairá muito bem nessas manhãs em que, por exemplo, você levanta com dor de cabeça, pois ele refresca, hidrata e, além disso, a combinação da hortelã com o café atua como um tônico natural repleto de antioxidantes maravilhosos para começar o dia.

Além disso, garantimos que o sabor é tentador, um presente saudável para o seu paladar e seu organismo.

Como preparo o meu café com hortelã?

- Prepare a sua xícara de café como de costume, seja na máquina, expresso ou no bule. A maneira de prepará-lo, não importa.
- Agora em um copo de água fresca, coloque duas gotas de essência de hortelã. Você sabe que pode encontrá-la facilmente nos supermercados, assim como nas lojas de produtos naturais.
- Uma vez que a essência de hortelã já esteja misturada à água fresca, acrescente a xícara de café já preparada. Adicione duas gotinhas de suco de limão e adoce como você quiser, esta combinação é deliciosa e muito refrescante.

Com qual das receitas você ficará? Pode combinar cada manhã aquela que desejar para começar o dia, embora recomendamos que esta última, a de hortelã, a prepare naqueles dias em que, por exemplo, você levantar com dor de cabeça. Também é um bom lanche para a tarde.

Fonte: www.melhorcomsaude.com.br

Paulo Fernando Machado, Diretor da Clínica do Leite da ESALQ/USP, em entrevista exclusiva ao MILKPOINT sobre “Gestão e análise de dados financeiros de fazendas leiteiras”

“A continuidade de um negócio depende de sua saúde econômico-financeira – aqui entendida como a capacidade de geração de receitas em relação ao capital utilizado para a produção. Ela é função do giro do capital e da margem líquida. Cada propriedade possui uma relação ótima entre o giro do capital e a margem. Algumas devem priorizar o giro (sistema confinado, por exemplo) e outras a margem (caso do sistema extensivo). A saúde econômica está mais relacionada à viabilidade do negócio no longo prazo. Já a saúde financeira tem relação com a geração de caixa, para fazer frente às necessidades de retirada mensal do produtor, ao pagamento das suas dívidas e às despesas operacionais da fazenda”, disse Paulo Fernando Machado, Diretor da Clínica do Leite da ESALQ/USP, em entrevista exclusiva ao MilkPoint.

Segundo Paulo, sem controlar o caixa, o produtor não conhece sua capacidade de endividamento e pode se ver em apuros no curto prazo. “Mas é importante lembrar que os resultados econômico-financeiros se dão em função da eficiência dos processos produtivos. Então, o produtor deveria controlar as finanças para, a partir da identificação do que tem maior impacto sobre a saúde financeira da fazenda, priorizar o processo que deve melhorar. É possível ter um negócio de sucesso, independentemente do tamanho e do sistema de produção, desde que esse negócio bem entendido pelo proprietário. Para tanto, uma gestão financeira adequada é fundamental. A cada dia isso se torna mais relevante, pois a competição se torna mais acirrada, de modo que sobreviverão, no mercado, apenas os mais eficientes”.

A Clínica do Leite atua há mais de 20 anos com foco na melhoria da qualidade do leite produzido no Brasil. Os ensaios laboratoriais realizados em amostras de leite cru permitem obter informações sobre a qualidade do leite – CCS, CBT, composição – e as condições do rebanho em relação a sanidade, nutrição, reprodução e genética, entre outros aspectos. “Recentemente

revisamos, com nossa equipe, o propósito de nossa instituição e concluímos que existimos para ‘estar junto de quem quer melhorar a qualidade do leite’. Temos um time altamente especializado para cumprir esse propósito e, de fato, estamos ao lado de produtores, agentes da indústria láctea, consultores e outros agentes que compartilhem desse mesmo interesse”.

Em outra frente, a equipe passou a desenvolver o Sistema MDA, um modelo de gestão aplicado à agropecuária, com base na filosofia lean. “Esse modelo vem sendo aplicado com sucesso em centenas de fazendas brasileiras, consolidando um movimento que chamamos de “Agro+Lean” – formando por pessoas, empresas e instituições de diferentes regiões do Brasil”, explicou Paulo.

Apesar de ter nascido na pecuária de leite, a partir da implantação do Sistema MDA, o Agro+Lean é um movimento que conta com outros segmentos do agronegócio, como a agricultura e a suinocultura, além de outros setores – como casos de implantação do modelo em organizações que atuam com saúde, educação, meio ambiente. “O objetivo de todos é um só: melhorar a gestão dos negócios e, por consequência, os resultados alcançados e a qualidade de vida dos envolvidos. O propósito desse movimento é ensinar uma nova forma de pensar, para que as pessoas construam o sucesso, todos os dias. Estamos certos de que essas pessoas protagonizarão transformações importantes em nosso setor e também na sociedade”.

‘Na cadeia do leite, a eficiência de produção é muito baixa e a qualidade do produto muito inferior ao que poderia ser’

De acordo com Paulo, entre as cadeias agropecuárias, a do leite, infelizmente, é uma das mais atrasadas. A eficiência de produção é muito baixa e a qualidade

do produto muito inferior ao que poderia ser. “Isso gera desperdícios enormes em toda a cadeia: nas fazendas, no transporte do leite, no seu processamento e na distribuição. Como consequência, temos um produto caro e de pior qualidade à disposição dos consumidores. Ou seja: há muito o que melhorar. Cada um dos envolvidos deve atuar em suas áreas de competência para minimizar esses desperdícios, mas a principal liderança é a indústria”. Para ele, é dela a responsabilidade de cativar o consumidor com produtos melhores e mais baratos e, para atender a essa demanda,

estimular o fornecedor a produzir um leite que atenda suas necessidades.

“Para tanto, deve vincular a remuneração do leite cru ao seu valor real e ajudá-lo a produzir com a qualidade desejada”.

Fonte: MilkPoint em 16/07/2018

DESTAQUE

CooperRita vence Prêmio Syngenta de Segundo Maior Crescimento em Vendas da marca no ano de 2017

No dia 04/07/2018, a equipe de Assistência Técnica e Compras da CooperRita esteve presente em evento oferecido pela parceira Syngenta, onde recebeu o Prêmio de Segunda Cooperativa a apresentar maior crescimento dentro da Syngenta.

A CooperRita ficou muito satisfeita com o reconhecimento e agradece a parceria.



CooperRita passa a receber Cafés aos sábados

A CooperRita anuncia que no período da safra passará a descarregar café aos sábados. Serão aceitas somente cargas que vierem em BIG BAG, caminhões graneleiros e basculantes. Para que a descarga seja autorizada, ela deverá ser agendada previamente pelo número (035) 9 9248-0345 com o Bruno.

O Horário para descarga será das 7h00 às 11h00 .



Sucessão nas Propriedades Rurais: conheça a história do Sr. Moacyr, produtor e pai de família que obteve muito sucesso nesse assunto.

Atualmente, os problemas nas propriedades rurais são muitos, especialmente no que se refere à sucessão familiar, pois o produtor não está mais recebendo o apoio de seus filhos para dar continuidade à atividade rural. Com isso, acentua-se o chamado êxodo rural, que consiste na migração do campo para centros urbanos.

A CooperRita traz nessa edição do Boletim do Criador, um exemplo de sucessão familiar que teve muito êxito, trazendo grandes resultados ao negócio da família.

A história de sucesso descrita aqui é a do Sr. Moacyr Dias Pereira, produtor de leite e nosso grande cooperado de Conceição do Rio Verde.

Sr. Moacyr é filho de produtor rural, sua família sempre se dedicou a essa atividade e, portanto, sempre viveu nesse ambiente. Desde criança, acompanhava na fazenda do pai o processo de plantação e produção de leite e, desde cedo, teve que correr atrás de seu sustento e seu dinheiro. Com grande apreço pela vida rural, deixou de estudar e foi trabalhar para seu pai. Ganhava sua mesada e com o valor recebido se preocupou em iniciar seu próprio negócio, comprando gado, fazendo sociedades, aumentando aos poucos a sua própria produção.



Sr. Moacyr

Em determinado momento da vida, conheceu dona Alaíde Graciano Pereira, filha única de produtor rural. Após o casamento, passou a viver junto dos sogros na

fazenda, mantendo o contato direto e diário com a vida rural. Viveu até o fim da vida dos sogros junto a eles e foi nesse ambiente familiar que seus filhos foram criados.

Sr. Moacyr teve quatro filhos com a Sra. Alaíde: Fernando Graciano Pereira, hoje com 54 anos; Carlos Henrique Graciano, hoje com 53 anos; Luciana Graciano Pereira, hoje com 49 anos; e Eduardo Graciano Pereira, hoje com 48 anos. Sr. Moacyr conta que, desde a infância de seus filhos, pedia a Deus que iluminasse o caminho para que se formassem e pudessem trabalhar todos juntos. Era seu maior sonho! Conta, porém, que nunca interferiu na decisão de seus filhos, que sempre incentivou que corressem atrás de suas conquistas, mas nunca ditando o que deveriam fazer. Diz que se sente muito abençoado por terem escolhido tocar o negócio da família juntos, de forma espontânea.

Sr. Moacyr acredita que a decisão dos filhos por optarem pelo negócio familiar veio desde a criação deles quando criança, pois sempre participaram da vida na fazenda, vivenciando o dia a dia rural, as dificuldades e conquistas da vida no campo, criando um senso de responsabilidade com o negócio construído por sua família.

Um dos fatores que Sr. Moacyr destaca como influenciador no senso de responsabilidade com o negócio, foi sempre ter colocado seu patrimônio nos nomes de seus filhos, despertando neles o sentimento de dono. E quando atingiram uma idade média de 20 anos, delegou a eles a responsabilidade por alguma parte da administração.

Hoje, os quatro filhos trabalham juntos, tomando conta das 9 fazendas da família Pereira. Cada um é responsável por uma área: Fernando, formado em Administração Rural, com forte conhecimento em agronomia, é responsável pelo plantio de cereais; Carlos Henrique, responsável por todo o planejamento do negócio, toma conta da parte de café e comercialização; Luciana, também formada em Administração Rural, é responsável pelo escritório, gerenciando toda a contabilidade das fazendas; Eduardo, formado em Medicina Veterinária, se encarrega da

produção de leite. A esse grupo administrador, uniu-se Rogério, genro de Sr. Moacyr, casado com Luciana, que é responsável pela criação de gado de corte.

Sr. Moacyr destaca que o grande sucesso do negócio veio da divisão dos filhos por áreas do negócio e não por fazendas. “Quando todas as fazendas se unem é um só negócio e cada um é responsável por uma parte, todos trabalham para todos, todos são donos em partes iguais e deixa-se de existir o individualismo de querer apenas que a fazenda designada a cada um se desenvolva, gerando uma separação de forças.”

Sr. Moacyr, muito orgulhoso, ressalta que após a entrada de seus filhos na administração, o negócio cresceu muito, “quando eu tomava conta sozinho os resultados eram bem menores”.

Hoje, Sr. Moacyr e seus descendentes preocuparam-se em tornar as propriedades rurais uma empresa, na qual os resultados são distribuídos por ações, cada um possuindo retiradas mensais iguais. A empresa abrange negócios em: plantação de café, milho, soja, trigo, aveia (sendo os pioneiros em plantio direto na região), criação de gado leiteiro e de corte.

As fazendas custeiam estudo e saúde para todos os filhos e netos, e Sr. Moacyr faz questão de deixar claro que na empresa existem regras: não há “empreguismo!” Os netos devem se formar, ganhar experiência profissional para então virem para as fazendas. E deixa claro que são todos contratados como funcionários.

Esse modelo de administração, iniciado há 20 anos, tem se mostrado muito eficaz e, hoje, a empresa conta com aproximadamente 150 funcionários, todos administrados pelo clã familiar, o qual consiste em 5 partes (4 filhos e 1 pai), que se reúnem com frequência para a tomada de decisões em conjunto.

Sr. Moacyr reitera que o segredo para o sucesso é todos tocarem o negócio juntos, formando uma empresa séria, profissional, embasada em responsabilidades iguais, objetivos comuns e sobretudo muita união, sem espaço para vaidades e individualismos. Para o patriarca da família Pereira, a união da família é extremamente importante para a sustentabilidade do negócio. Como exemplo, conta que todos moram na mesma cidade e tomam café da manhã juntos todos os dias, momentos esses em que discutem as decisões a serem tomadas durante o dia. Além disso, sempre que possível, almoçam aos domingos.

O conselho que Sr. Moacyr deixa aos produtores rurais é: “façam de tudo para manter a família unida e, junto dos filhos, profissionalizem o seu negócio”. Ele também abre as portas para quem quiser discutir o modelo de negócio empregado em sua família e conhecer seus prós e contras.

**Um amor que se aprende com o exemplo, protege das tempestades e produz inspiração.
Tudo isso vem dele: Pai!**

**A CooperRita
deseja um Feliz Dia
dos Pais para todos!**

MEDICAMENTOS
SEMENTES
MÁQUINAS

VEM AÍ!

ADUBOS
AGROTÓXICOS



**29 e 30
de Agosto**

09H ÀS 19H

BARTER

+ DE 40 EXPOSITORES

MELHORES PREÇOS



ESPAÇO KIDS

RESTAURANTE

SHOW AO VIVO



**PALESTRAS E SEMINÁRIO COM
PROFISSIONAIS RENOMADOS**



CONFIRA A PROGRAMAÇÃO

PROGRAMEM SUAS COMPRAS!

PQ. DE EXPOSIÇÕES BR 459 - KM 124 SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PROGRAMAÇÃO DAS PALESTRAS

DIA 29/08/2018 - QUARTA-FEIRA

15:00 - TEMA: COMPOST BARN

MÉDICO VETERINÁRIO / CONSULTOR EM PECUÁRIA DE LEITE:
EDUADO CORRÊA BRITO

DIA 30/08/2018 - QUINTA-FEIRA

15:00 - TEMA: A FORÇA DA SILAGEM

MÉDICO VETERINÁRIO LUIS EDUARDO ZAMPAR

16:30 - SEMINÁRIO DA EDUCAMPO - PROJETO

DEPOIMENTOS DOS PARTICIPANTES



17:30 - TEMA: IMPORTÂNCIA DA GESTÃO DE PROPRIEDADES RURAIS

29 e 30 de Agosto - PQ. DE EXPOSIÇÕES COOPERRITA

Novidades ao Produtor

Preço do Leite: Mudanças nas Bonificações a partir de Julho de 2018

- Bonificação pela TEMPERATURA DO LEITE abaixo de 7 graus: de R\$ 0,02 passou a ser de R\$ 0,04 / litro.
- Bonificação pela FIDELIDADE do Produtor: de R\$ 0,03 passou a ser de R\$ 0,01 / litro.
- Mudanças na tabela de bonificação pelo VOLUME DE PRODUÇÃO:

Até junho 2018

VOLUME DE PRODUÇÃO/DIA (LITROS)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
001 A 100	R\$ 0,0000
100,1 A 400	R\$ 0,0200
400,1 A 800	R\$ 0,0400
800,1 A 1.500	R\$ 0,0600
1.500,1 A 2.000	R\$ 0,0800
2.000,1 A 2.500	R\$ 0,1000
2.500,1 A 3.000	R\$ 0,1200
3.000,1 A 3.500	R\$ 0,1400
3.500,1 A 4.000	R\$ 0,1600
4.000,1 A 4.500	R\$ 0,1800
4.500,1 A 5.000	R\$ 0,2000
ACIMA DE 5.000,1	R\$ 0,2200

A partir de julho 2018

VOLUME DE PRODUÇÃO/DIA (LITROS)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
001 A 100	0,0000
100,1 A 400	0,0200
400,1 A 800	0,0400
800,1 A 1.200	0,0600
1.200,1 A 1.500	0,0800
1.500,1 A 2.000	0,1000
2.000,1 A 2.500	0,1200
2.500,1 A 3.000	0,1400
3.000,1 A 3.500	0,1600
3.500,1 A 4.000	0,1800
4.000,1 A 4.500	0,2000
4.500,1 A 5.000	0,2200
ACIMA DE 5.000,1	0,2400

ATENÇÃO PARA NOVIDADES NA TABELA

Taxas Financeiras: Mudanças nas Taxas de Juros a partir de Julho de 2018

1. Para as situações abaixo, com ocorrência até Junho de 2018 – TAXA DE JUROS 1,80%:

- Saldo devedor em atraso;
- Adiantamentos de café e leite em nota promissória;
- Boletos e NF em atraso;
- SPA em atraso.

2. Para as situações abaixo, com ocorrência até Junho de 2018 – TAXA DE JUROS 1,32%:

- Formação de preços de mercadorias e produtos para revenda, inclusive ração CooperRita;
- Vendas parceladas;
- Vendas não parceladas, mas com prazo acima de 30 dias;
- Tanques, ordenhadeiras e outros equipamentos;
- Programa de pastagens;
- Serviços parcelados;
- FIV – Programa Genética para Todos;
- Sêmen.

3. Para as situações abaixo, com ocorrência a partir de Julho de 2018 – TAXA DE JUROS 1,62%:

- Saldo devedor em atraso;
- Adiantamentos de café e leite em nota promissória;
- Boletos e NF em atraso;
- SPA em atraso.

4. Para as situações abaixo, com ocorrência a partir Julho de 2018 – TAXA DE JUROS 1,10%:

- Formação de preços de mercadorias e produtos para revenda, inclusive ração CooperRita;
- Vendas parceladas;
- Vendas não parceladas, mas com prazo acima de 30 dias;
- Tanques, ordenhadeiras e outros equipamentos;
- Programa de pastagens;
- Serviços parcelados;
- FIV – Programa Genética para Todos;
- Sêmen;
- Atraso nos vencimentos da pré-comercialização e estocagem de café.

CooperRita inicia Pesquisa em Campo para conhecer melhor o perfil de seus produtores de leite



A partir do mês de Julho, a CooperRita iniciou uma pesquisa em campo com o objetivo de conhecer melhor as características de seus produtores de leite, possibilitando traçar um perfil dos produtores, entender suas capacidades produtivas e as demandas que podem ser atendidas pela cooperativa.

Os técnicos irão a campo e visitarão as propriedades, conversando com os produtores. Serão observados os diferentes tipos de produção, o nível tecnológico da propriedade e as formas de gestão do rebanho. Informações sobre a alimentação dos animais e manejo também serão abordadas.

Além desses tópicos, o produtor será consultado sobre a importância da cooperativa e as principais necessidades que ela pode suprir.

As informações colhidas visam identificar os principais problemas dos produtores e, assim, ajudar o Departamento de Assistência Técnica a melhor atender as necessidades dos cooperados. Em breve, chegaremos à sua propriedade!

Palestra E-Social

08 de agosto - 18h30
Assembleia Matriz CooperRita

PALESTRA E-SOCIAL

- o que é o e-social?
- o que mudou?
- o que preciso mudar em minhas operações?

Parceria



COOPERRITA REALIZA O SEU 8º DIA DE COOPERAR COM MODELO INOVADOR



A CooperRita, por oito anos consecutivos, vem realizando ações no Dia C – Dia de Cooperar e, nesse ano de 2018, trouxe como tema o slogan “Semeando o Futuro”, pois a ação teve como objetivo fornecer “Educação de Qualidade”, um dos 17 objetivos da ONU para se atingir o Desenvolvimento Sustentável.

A ação foi inovadora e não foi pontual, ou seja, não foi realizada durante apenas um dia como nos últimos anos, mas durante uma semana inteira, de segunda a sábado, englobando os alunos da Escola Municipal Anardina Francisca da Costa, instituição da Comunidade “Alto das Cruzes”, bairro rural do município de Cachoeira de Minas/MG, onde a CooperRita possui uma unidade comercial e muitos cooperados atuantes.

O projeto consistiu em levar conhecimento e informações sobre as profissões que envolvem o agronegócio e como estas profissões contribuem no dia a dia do campo, despertando, assim, o interesse das crianças em percorrerem uma carreira voltada ao desenvolvimento rural. A ação abordou também o cooperativismo e a importância da sucessão das propriedades rurais para a perpetuação da pujança do agronegócio no país.

As atividades foram desenvolvidas entre os dias 09 e 13 de julho, com 90 crianças, na faixa etária de 04 a 11 anos, durante o período matutino, nas dependências da escola. Durante toda a semana, aproximadamente 15 profissionais deram palestras sobre diversos temas, como:

Dia de Cooperar 2018

ATITUDES SIMPLES MOVEM O MUNDO

- Cooperativismo
- Agronomia
- Zootecnia
- Informática
- Comunicação
- Veterinária
- Mundo Sustentável
- Indústria de Látex
- Educação Financeira

No dia 14 de julho – sábado, foi realizado o encerramento da Semana C junto à tradicional festa junina da escola, que contou com a participação de toda a equipe do projeto, funcionários da CooperRita, o Prefeito da Cidade de Cachoeira de Minas, voluntários e cooperados que participaram da ação, além de toda a comunidade local.

Durante o encerramento, foram entregues à direção da Escola utensílios e equipamentos para a cozinha da instituição, além de uma caixa de som com microfone para melhor aproveitamento de atividades lúdicas. Os itens foram doações de fornecedores parceiros da cooperativa.

A CooperRita se sente muito orgulhosa e satisfeita de ter realizado esse projeto, plantando sementinhas de prosperidade em 90 crianças da Zona Rural. Agradecemos a todos os envolvidos que viabilizaram a realização dessa grande cooperação para um futuro melhor do nosso país.



Cooperados participam de Dia de Terreiro na fazenda Santana para discussão do pós-colheita

No dia 20 de Julho, cerca de 50 cafeicultores da CooperRita compareceram à Fazenda Santana, propriedade do Dr. Cesar Rennó, Vice Campeão na Categoria Café Natural e Terceiro colocado na Categoria Cereja Descascado na 1ª Edição do Concurso de Cafés Raros e Especiais da CooperRita.

O objetivo dessa reunião em um Dia de Terreiro foi viabilizar a troca de experiências e conhecimento entre os presentes, para que todos pudessem se inteirar do que os cafeicultores andam implementando em suas produções. Os temas abordados foram: Nutrição do Cafeeiro, Pós-Colheita, Manejo do Terreiro e Produção de Cafés Especiais.

A cooperativa agradece a presença de todos e reitera a importância da troca de experiências entre os cooperados.



Colaboradores do setor de qualidade recebem treinamento sobre análises físico-químicas e microbiológicas do leite e derivados

Nos dias 12 e 13 de julho, os colaboradores do setor do laboratório e garantia da qualidade receberam para reciclagem, um segundo treinamento sobre Análises Físico-Químicas e Microbiológicas do Leite e Derivados. Durante o curso, foram abordados conhecimentos técnicos e a reavaliação de práticas, além de aplicação de exercícios. Na oportunidade, a instrutora Ana Carolina Castanheira, gestora do laboratório BRQuality, nosso parceiro em análises e treinamentos, sugeriu melhorias em alguns processos de análises, que prontamente foram atendidos pela nova diretoria da CooperRita.



Palestra sobre Micotoxinas

No dia 12 de Julho, a CooperRita recebeu a equipe da Alltech, uma empresa líder mundial do setor de saúde e nutrição animal e que está entre as dez maiores empresas de saúde animal do mundo. A Alltech é focada em soluções científicas naturais para os maiores desafios atualmente enfrentados pelo setor agrícola e de alimentos e na ocasião da palestra oferecida para cooperados da CooperRita, falou sobre a Qualidade dos Alimentos e Gestão Preventiva de Micotoxinas.



CooperRita inicia Programa de Gestão com uma das maiores consultorias de cooperativas do Brasil

Buscando uma maior eficiência no desenvolvimento de suas atividades e crescimento de sua atuação no mercado, a cooperrita está iniciando um programa de gestão 360° com uma das maiores consultorias especializadas em cooperativas do Brasil, a conceituada MPrado - empresa há 18 anos no mercado.

Com o objetivo de promover a sustentabilidade da CooperRita, a consultoria elaborará um projeto personalizado, considerando as particularidades da cooperativa, suas linhas de negócios e as características do mercado de atuação.

Partindo da definição de uma estratégia diferenciada para o nosso negócio, com foco em resultados mensuráveis e capacitação de nossa equipe, o programa contemplará as gestões das seguintes áreas, nas quais implantará conceitos, processos, ações e ferramentas para melhor desempenho:



O objetivo da implantação da consultoria é a alavancagem de vendas da CooperRita e maior eficiência operacional, potencializando nossos resultados e melhorando os níveis de satisfação de nossos cooperados, clientes e parceiros.



Cuidados na secagem do café natural em terreiro

A secagem natural é realizada pela exposição do café ao sol em terreiros. Desta forma, alguns cuidados durante a secagem no terreiro devem ser observados:

- a. **Esparramação:** Inicialmente, o café é esparramado em camadas finas, aumentando-se a espessura gradativamente, a medida que vai secando. Durante a secagem os frutos devem ser protegidos da chuva e do sereno. Os frutos devem ser revolvidos por, no mínimo, 10 vezes ao dia, para acelerar a secagem e evitar o aparecimento de grãos mofados e fermentados. O café colhido não deve, de modo algum, secar diretamente sobre o solo. Esporos de fungos oriundos de outros lotes podem permanecer no solo e contaminar posteriormente todos os demais lotes. O terreiro para a secagem do café deve ter a superfície lisa e deve ser mantido em boas condições de higiene. A camada de grãos durante a secagem não deve ser maior que 4 cm.
- b. **Enleiramento:** Após o segundo dia de secagem, os frutos devem ser arrumados em pequenas leiras, de 15 a 20 cm de altura, ao final da tarde, esparramando-se o café no outro dia pela manhã. Em caso de ocorrência de chuvas, deve-se fazer leiras maiores no sentido do declive do terreiro. A troca de lugar das leiras deve ser efetuada o maior número de vezes possível, para arejar a massa de frutos e evitar fermentações. Após o término das chuvas, as leiras devem ser revolvidas, até secagem completa do piso do terreiro.
- c. **Final da secagem em terreiro:** No final da secagem o café deverá apresentar entre 11-12% de umidade, sendo que o tempo total de permanência no terreiro varia entre 10 e 20 dias, dependendo da região e das condições climáticas.

Na fase de secagem existe risco máximo de proliferação de fungos, *Aspergillus ochraceus* e *Penicillium verrucosum*, A, potencialmente carcinogênica. A umidade dos grãos quando mantida na faixa 11-12% impede o crescimento desses fungos. Desta forma,

alguns cuidados durante a secagem no terreiro devem ser observados:

1. Não misturar lotes diferentes de café.
2. Esparramar o café, lavado ou não, no mesmo dia da colheita em camadas finas de 3 a 5 cm e proceder-se à formação das mini-leiras.
3. Revolver o café pelo menos 10 vezes ao dia, de acordo com a posição do sol. A sombra do trabalhador deve ficar à sua frente ou atrás, para que as pequenas leiras feitas durante o revolvimento não sombreiem o café.
4. Fazer com o café, após o segundo dia de seca, pequenas leiras de 15 a 20 cm de altura, no final da tarde, e esparramar no dia seguinte bem cedo, o que acelerará a secagem e impedirá que o sereno umedeça muito o café.
5. Fazer leiras grandes com o café, no sentido da maior declividade do terreiro, em caso de chuvas. Essas leiras devem ser trocadas de lugar o maior número de vezes possível, a fim de aumentar o contato da massa de café com o ar. Quando a chuva passar, deve-se continuar a revolver as leiras até que o terreiro seque. Logo após esparramar o café, deve-se proceder o item b.
6. Nunca amontoar o café cereja antes do ponto meia-seca, ponto em que não estará mais colando na mão quando apertado.
7. Amontoar o café por volta das 15 horas e, se possível, deixá-lo coberto com lona até o dia seguinte. É uma operação muito importante, devido à propriedade de fácil troca térmica que o grão de café em coco tem, proporcionando homogeneidade na secagem.
8. Esparramar o café por volta das 9-10 horas, quando a umidade do ar é adequada, e, como no item c, movimentá-lo até às 15 horas, quando deve ser novamente amontado.
9. Continuar o processo até secagem final, recolhendo o café frio pela manhã, para a tulha, com 11 a 12% de umidade.
10. Deve-se evitar a construção de terreiros em lugares úmidos, como baixadas e próximo de represas ou locais sombreados.

Sebastião da Luz

Técnico Agrícola

E-mail: tiao.luz@cooperrita.com.br

Cel: (35) 98805-4082



Campanha carência reduzida: muitas pessoas já se inscreveram. Não deixe para a última hora!

O S.P.A. Saúde, plano de autogestão, ou seja, sem fins lucrativos e exclusivo para os produtores rurais e seus familiares, está oferecendo uma excelente oportunidade para quem está interessado em ter um plano de saúde. Trata-se da Campanha Carência Reduzida que isenta de carência a realização de consultas, exames, tratamentos e terapias, assim que a inscrição do novo beneficiário estiver concluída.

A campanha foi lançada no início do mês de junho e vários produtores de diferentes cidades do interior de Minas Gerais e São Paulo procuraram as instituições em que são filiados e se inscreveram. Atualmente o S.P.A. Saúde atende a mais de 20.000 vidas e lançou a campanha em comemoração aos seus 25 anos de existência.

Foi criado em 1993, por um grupo de produtores rurais indignados com vários casos de produtores que precisaram vender seus bens para pagar despesas médicas e hospitalares. Hoje, o plano oferece mais de

1.300 recursos entre médicos, clínicas, laboratórios e hospitais para o atendimento de seus beneficiários.

Não deixe para a última hora

A campanha Carência Reduzida tem prazo limitado. Portanto, se você ainda não possui plano de saúde para garantir atendimento médico e hospitalar para você e sua família não perca a chance. Lembre-se que, infelizmente, a assistência prestada pelo SUS é precária e os planos de saúde oferecidos no mercado tem custos elevados.

Muitas pessoas têm demonstrado interesse em aderir, mas só podem participar produtores rurais e seus familiares.

Para mais informações, procure a representante do S.P.A. Dilsa Rodrigues, de segunda a sexta-feira, das 08h às 12h e das 13h30 às 18h, na sede da Matriz CooperRita em Santa Rita do Sapucaí ou entrem em contato pelo telefone: 3473-3520.



Quer entrar num plano de saúde e ser atendido logo após a inscrição*?

AGORA VOCÊ PODE!

Destaques das Lojas CooperRita no mês de Agosto

DIA DOS PAIS

Agosto chegou e as lojas CooperRita possuem presentes para fazer o Dia dos Pais ainda mais completo!

Pra quem sempre deu proteção, chegou a sua vez de deixar o seu pai na sua aba, com os chapéus Pralana. Se ele gosta de uma caminhada, tênis reforçado é o seu presente, e se ele gosta de ficar cheio de estilo, as camisas Hering são a escolha certa. Tem presente também para o pai que sempre deixa a sua pegada com os seus conselhos, como os vários modelos de sapatos e sapatos.

Seja qual for o seu presente, retribua o amor mais natural de todos!

**Classificados**
Resfriador de leite
Marca: Reafrio

Capacidade: 1500l
Semi-novo
Preço: a combinar
Contato: (35) 9 99767880
Carlos Henrique

Touro Gir PO

Pai: Teatro da Silvania
EFC 383
Mãe: Atlanta Te Taj
ACBG 26
Data de nascimento:
16/12/3013
Contato: (35) 9 99767880
Carlos Henrique

Botijão de Sêmen
Marca Cryometal

Pra 600 doses
Telefone pra contato:
(35) 9 98218064 ou
(35) 9 99426670
São Sebastião da Bela vista



Plantão Veterinário

AGOSTO 2018

Carlos Augusto: 9 9963-2694
Douglas: 9 9126-6260
Lucas: 9 9820-8377

José Augusto: 9 9981-3883
Marcelo: 9 9922-8650

Santa Rita do Sapucaí:

04 e 05/08 Carlos Augusto
11 e 12/08 Douglas
18 e 19/08 Carlos Augusto
25 e 26/08 Douglas
01 e 02/09 Carlos Augusto

Careaçu:

04 e 05/08 Lucas
11 e 12/08 Marcelo
18 e 19/08 José Augusto
25 e 26/08 Lucas
01 e 02/09 Marcelo

PRONTO PARA AUMENTAR A VELOCIDADE
DO MELHORAMENTO GENÉTICO!



ABS
Progresso Genético Gerando Lucro
OTÁVIO NASCIMENTO
e-mail: otma00@ig.com.br
(35) 99915-5751
(19) 99131-8081

Receita: Bolo de milho com requeijão CooperRita

Tipicamente mineiro, o requeijão consegue deixar tudo muito mais gostoso, não é verdade?

Então, separamos mais uma receitinha, bem mineirinha, que fica pronta em menos de uma hora, para você se deliciar: Bolo de milho com Requeijão CooperRita!

Ingredientes:

- 1 lata de milho
- A mesma medida da lata de milho de flocos de milho pré-cozidos
- A mesma medida da lata de milho de açúcar
- 1/2 lata de leite CooperRita
- 1/2 lata de óleo
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo de requeijão tradicional CooperRita

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador o milho, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar. Aos poucos, vá colocando a farinha e os flocos de milho. Por último, coloque o fermento. Coloque metade da massa em uma forma com furo central.

Espalhe o requeijão tradicional CooperRita e coloque a outra metade da massa em cima. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Pronto! É muito rápido de fazer! Mas tem que saborear igual mineiro: Beeemmm devagarinho!



10 Fatos Interessantes Sobre Cooperativismo Que Você Precisa Conhecer



Todo mundo já sabe que as cooperativas têm um papel super importante na economia mundial, atuando em diversos segmentos, criando e ajudando a manter empregos.

Mas há várias curiosidades sobre as cooperativas que você não conhece!

Confira algumas delas na lista abaixo.

1. Mais de um bilhão de pessoas no mundo participam de cooperativas. Mais de 3 bilhões de pessoas têm sua sobrevivência garantida devido às cooperativas.
2. As cooperativas empregam 20% mais pessoas do que as multinacionais.
3. 75% dos produtos comercializados internacionalmente por Comércio Justo, modalidade de comércio internacional que busca estabelecer preços justos e padrões sociais e ambientais equilibrados nas cadeias produtivas, são produzidos por cooperativas de pequenos produtores.
4. O Champagne é produzido em sua maioria por cooperativas.
5. 80% do azeite de oliva espanhol é produzido por cooperativas.
6. O país com mais membros de cooperativas é os Estados Unidos, com 256 milhões de associados.
7. Cerca de 90% do queijo parmesão italiano é produzido por membros de cooperativas de leite.
8. No Brasil são mais de 10 milhões de associados a cooperativas.
9. Existem 6586 cooperativas no Brasil.
10. A região Sudeste é a que tem mais cooperativas e mais cooperados: são 2349 cooperativas com mais de 4 milhões de membros. Já a região Sul é a que tem maior quadro de colaboradores – são 152 mil pessoas trabalhando em cooperativas.

Fontes: Aliança Cooperativa Internacional (ICA), Associação Nacional de Negócios Cooperativos dos Estados Unidos (NCBA), Cooperativas do Reino Unido (Co-operatives UK) e Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).



Juntos na construção de um mundo melhor.

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - JUNHO 2018

CLASS.	NOME	TOTAL/L
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	338.815
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	256.560
3	WANDA MARIA RENNÓ MOREIRA A. CUNHA E OUTRO	198.775
4	CLÁUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA	192.950
5	MAURÍLIO FERREIRA MACIEL	177.005
6	VIRGÍLIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	107.248
7	MARCIO MACIEL LEITE	98.928
8	RENATA FRANQUEIRA CARNEIRO	98.214
9	JOSÉ FRANCISCO CASTRO PEREIRA	90.153
10	MARCOS RENNÓ MOREIRA	87.863
11	CLEBER RIBEIRO DE MATOS	78.389
12	JOAQUIM CARLOS DE ASSIS E OUTRO	72.733
13	BRUNO DIAS LEÃO MOREIRA E OUTRO	67.187
14	CARLOS CESAR ANDREONI	65.038
15	JOSÉ RENNÓ MOREIRA	63.415
16	LAUDINÉIA DO COUTO TEIXEIRA	62.141
17	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	54.571
18	NAZARETH DIAS PEREIRA (GRUPO SERTÃO)	51.780
19	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO	39.950
20	MARCELO TELES CAPISTRANO	37.001
21	ANTÔNIO GUILHERME RIBEIRO GRILO	36.511
22	JOÃO VIANNAY SILVA DA CUNHA	35.199
23	JOSÉ TADEU JUNQUEIRA CRUZ	29.350
24	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	28.975
25	JOÃO CARLOS RIBEIRO	25.342
TOTAL:		2.394.093

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE JUNHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE
1	ANTÔNIO JOSÉ FAGUNDES	NATÉRCIA
2	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATÉRCIA
3	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA
4	VICENTE DE PAULO RODRIGUES	CACHOEIRA DE MINAS
5	JOÃO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
6	JOAQUIM EUGÊNIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
7	JOÃO BATISTA LOPES	CAREAÇU
8	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL`OSTA	CARMO DE MINAS
9	ANTÔNIO BERNARDES SILVÉRIO	CAREAÇU
10	IVANIL TARCISIO DE ALMEIDA	CAREAÇU
11	JOAQUIM ANTONIO VITORIANO	NATÉRCIA
12	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ
13	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
14	RISOLETA VITORIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO
15	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
16	EMILIA SANCHO PALMA	PIRANGUINHO
17	JOSE RAIMUNDO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
18	FERNANDO DOS SANTOS VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
19	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREAÇU
20	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREAÇU

NOVOS COOPERADOS

NOME	CIDADE
IVOMAR LUIZ FARIA	CACHOEIRA DE MINAS

PREÇO DO LEITE - JULHO 2018

JULHO 2018	TIPO DE LEITE	PREÇO BASE	PREÇO MÁXIMO (Base + Qualidade, Volume + Inc. ICMS + Fidelidade)
1ª e 2ª Quinzena	100% da Produção com Qualidade	1,30	1,69

COOPERADO,

QUER COMPRAR, VENDER OU ANUNCIAR ALGO?

AGORA TEMOS A SEÇÃO DE CLASSIFICADOS, ONDE VOCÊ PODE ANUNCIAR GRATUITAMENTE.

Interessados, entrar em contato com (35) 3473-3525 ou pelo e-mail:
isadora.caputo@cooperrita.com.br

MELHORES CBT - JUNHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	PATRICIA DE CASSIA RIBEIRO SANTOS E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4
2	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,5
3	JOSE CARLOS SANTIAGO JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	4,5
4	OSMANE MOREIRA DIAS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,5
5	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	4,5
6	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	5
7	MARILDA GONCALVES	CONCEICAO DO RIO VERDE	5
8	SEBASTIAO VILLELA FILHO	CONCEICAO DO RIO VERDE	5
9	JOSE ALFREDO BARROS DA SILVA REIS	CONCEICAO DO RIO VERDE	5
10	FABIO PINTO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
11	JOSAFÁ DONIZETTI DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	5,5
12	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATERCIA	5,5
13	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	5,5
14	ANTONIO LAZARO DA LUZ	PIRANGUINHO	5,5
15	HELIO DE FARIA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	6

MELHORES CCS - JUNHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	42
2	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	43
3	JOAO DENER DA SILVA	PIRANGUINHO	43,5
4	JOAO CARLOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI	46
5	JOSE AMBROSIO DO COUTO	SILVIANOPOLIS	46,5
6	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	48
7	MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	48
8	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	54,5
9	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	58
10	VICENTE DE PAULO RODRIGUES	CACHOEIRA DE MINAS	58
11	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	58
12	JOAQUIM EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	60
13	BENEDITO ROBERTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	70
14	MARCOS ANTONIO SALVADOR DE BARROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	71,5
15	PAULO ROBERTO PINTO RIBEIRO E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	76

MELHORES GORDURA - JUNHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	4,41
2	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	4,41
3	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU	4,41
4	SEBASTIAO RAIMUNDO DE SOUZA	NATERCIA	4,38
5	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	4,37
6	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	4,37
7	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	4,36
8	RISOLETA VITORIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO	4,31
9	RAIMUNDO NONATO DE CARVALHO	PIRANGUINHO	4,3
10	EMILIA SANCHÓ PALMA	PIRANGUINHO	4,3
11	JOSE RAIMUNDO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,29
12	FRANCISCO DONIZETE BASTOS	CAREACU	4,29
13	BENEDITO MARTINS DE ALMEIDA	NATERCIA	4,29
14	JOAQUIM ANTONIO VITORIANO	NATERCIA	4,29
15	JOSE AMARO DA SILVEIRA	CAREACU	4,29

MELHORES PROTEÍNA - JUNHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	3,76
2	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,75
3	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,73
4	RICARDO CARVALHO DA SILVA	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,73
5	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	3,68
6	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	3,68
7	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	3,68
8	JOAO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,67
9	BENEDITO JORGE DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,66
10	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	3,66
11	CLAUDIO HENRIQUE CASTRO DE CARVALHO	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,62
12	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3,62
13	ABRAAO DE VILAS BOAS FILHO	JESUANIA	3,6
14	JOSE RAIMUNDO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,59
15	MARLENE FABIANA DE OLIVEIRA SILVA	NATERCIA	3,59