

# BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 631 - Ano 60 - Julho 2018

## Formação do Preço do Leite:

entenda melhor como funciona e como a qualidade influencia nesse valor

PÁG  
08

PÁG  
12

**Novos gestores na CooperRita.**  
Conheça quem são e qual a sua proposta para o setor em que irão atuar.

PÁG  
15

**Novidade na CooperRita:**  
Pré Comercialização de Café



# SU MÁRIO

## 03 EDITORIAL

## 04 ARTIGO DE OPINIÃO

04 5S: Implementando o programa em propriedades rurais

05 60% dos Brasileiros desperdiçam alimentos em bom estado

## 07 DESTAQUE

07 Indicação de Procedência Mantiqueira de Minas

08 Entenda melhor a formação do preço do leite pago ao produtor

12 Novos Gestores CooperRita

15 Pré Comercialização do Café

## 16 ACONTECEU NA COOPERRITA

16 Treinamento aos Encarregados de Lojas e Técnicos sobre o a Formação do Preço e Qualidade do Leite

16 Treinamento sobre Manejo da Vacas Leiteiras no Período de Transição

16 Reunião com Cooperados de Café para tratar de temas pertinentes à Colheita de Café

16 Palestra da Cia do Leite para início da Assistência Técnica e Gerencial aos produtores de Leite

## 17 COOPERRITA PARTICIPA

17 Cooperados participam de Dia de Campo da ProCafé na Fazenda Experimental de Varginha

18 Convite DIA C – Cachoeira de Minas

## 20 ARTIGO TÉCNICO

20 Qualidade dos Alimentos e Gestão Preventiva das Microtoxinas

23 Convite Palestra

## 24 FIQUE LIGADO

## 26 PROMOÇÃO COPA DO MUNDO NAS FILIAIS

## 27 RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

## EXPEDIENTE

### DIRETORIA EXECUTIVA

Carlos Henrique Moreira Carvalho

*Diretor Presidente*

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

*Diretor de Laticínio*

Lucas Moreira Capistrano de Alekmin

*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.

# EDI TO RI AL

Desde o início de Junho, a evolução nos preços do leite no mercado tem sido significativa, permitindo à CooperRita uma melhor remuneração aos seus produtores.

Os baixos preços do leite no final de 2017 e início de 2018, aliados à alta dos insumos utilizados pelos produtores, além da seca que persiste e a queda do volume de leite importado, fizeram com que houvesse queda na produção a nível nacional, trazendo essa recente recuperação nos preços.

Sabemos que a nossa atividade produtiva é cheia de altos e baixos e que devemos ser incansáveis na busca por mais conhecimento, mais eficiência operacional e melhor gestão do sistema produtivo. Devemos aproveitar esta fase de preços melhores (esperamos que dure mais tempo) e reorganizar a atividade produtiva, nos preparando para a fase de vacas magras.

Nosso plano de gestão prevê, entre outras coisas, um maior apoio aos produtores na sua atividade produtiva e, para que conheçamos melhor a todos, faremos a partir de julho uma pesquisa ampla e individual. Além dos dados técnicos e econômicos de cada cooperado, esta pesquisa procurará ouvi-los em suas opiniões, necessidades, expectativas, esperanças e também na avaliação da cooperativa. Você falará diretamente com a direção da cooperativa e tenha certeza que colheremos ótimos frutos dessa interação, principalmente se ela for franca e direta.

O sucesso do nosso trabalho à frente da CooperRita depende de uma comunicação aberta e transparente dos profissionais da cooperativa com os cooperados. É importante que nossos produtores não apenas tirem leite e produzam café, mas que eles ganhem dinheiro produzindo leite e produzindo café.

Desta forma, a atividade produtiva torna-se sustentável com produções cada vez maiores, trazendo maior oferta à CooperRita, permitindo que ela tenha escala de produção e mais eficácia interna, realimentando o negócio dos produtores via melhores preços e melhores serviços.

*Carlos Henrique Moreira Carvalho*

Diretor Presidente da CooperRita



## 5S: implementando o programa em propriedades rurais

Você já ouviu falar em método 5S? O Programa 5S é um programa de gestão, criado no Japão, com o objetivo de promover a **mudança de hábitos**, melhorando o ambiente de trabalho, a qualidade de vida dos envolvidos e os resultados da organização.

O termo 5S vem da letra “S” inicial das palavras japonesas que orientam o programa: **Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu e Shitsuke**. Em português, introduziu-se a palavra ‘senso’, derivando:

- **Senso de Utilização – SEIRI:** Separar o necessário do desnecessário, deixando no local somente aquilo que for necessário ao trabalho;
- **Senso de Ordenação – SEITON:** Ter um lugar para cada coisa e manter cada coisa em seu devido lugar;

- **Senso de Limpeza – SEISOU:** Limpar e cuidar do ambiente de trabalho, para evitar sujeira, acidentes e desperdício;
- **Senso de Higiene/Saúde – SEIKETSU:** Tornar saudável e seguro o ambiente de trabalho, zelando pela mente e pelo ambiente, garantindo a qualidade de vida;
- **Senso de Autodisciplina – SHITSUKE:** Rotinizar e padronizar a aplicação dos “S” anteriores. Ter perseverança para a manutenção da prática e das melhorias de cada etapa.

O método 5S é a base para implantação de um sistema de gestão da qualidade em qualquer empresa. Quando adequadamente implementado, e constantemente vivenciado, o programa 5S garante bons resultados de mudança comportamental, melhorando os ambientes de trabalho e gerando envolvimento e comprometimento das pessoas.

1º S – SEIRI	2º S – SEITON	3º S – SEISO	4º S – SEIKETSU	5º S – SHITSUKE
Segregar	Arrumar	Limpar	Standardizar	Sustentar
Separar o que é útil do que é dispensável	Cada coisa no seu lugar	Limpar e evitar sujar	Normalizar os processos	Manter o local de trabalho limpo e arrumado
Como implementar?	Como implementar?	Como implementar?	Como implementar?	Como implementar?
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilização de etiquetas vermelhas para identificar os itens desnecessários no ambiente de trabalho</li> <li>2. Retirar da área os itens desnecessários</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Itens de uso frequente – arrumados no local de uso</li> <li>2. Itens utilizados raramente – arrumados no local comum de uso</li> <li>3. Itens utilizados em conjunto – arrumados no local</li> <li>4. Identificar e rotular todos os itens e locais</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpar as áreas de trabalho, máquinas e ferramentas</li> <li>2. Definição do responsável pela limpeza de cada área</li> <li>3. Encontrar e eliminar fontes de contaminação</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenvolver método de trabalho e registrar por escrito</li> <li>2. Alterar o registro por escrito sempre que o método for atualizado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assegurar que os 5S’s sejam implementados a longo prazo e ao alcance de toda organização</li> <li>2. Inculcar a importância da ferramenta para atuais e novos funcionários</li> <li>3. Analisar resultados e repetir o ciclo para encontrar novas formas de melhoria</li> </ol>

FONTE: Publicado por EDUCAPOINT em 17/05/018

## Mais de 60% dos Brasileiros desperdiçam alimentos em bom estado

O desperdício de alimentos é uma realidade, mas geralmente é feito sem consciência da gravidade desse hábito. Sim, hábito, porque segundo uma pesquisa feita pela Edelman, a pedido da Unilever, 49% dos brasileiros jogam comida fora diariamente. Se analisarmos semanalmente, o número sobe para 61% e o cenário se torna mais crítico: esses alimentos estão em perfeito estado, ainda próprios para consumo.



“Vivemos em uma cultura de desperdício. A gente é leviano com muita coisa, não só com comida”, afirma Luciana Quintão, presidente da ONG Banco de Alimentos, que cita ainda o desperdício de água e energia como exemplos de maus hábitos do brasileiro. “Tem gente que desperdiça por não conhecer ou porque não procura saber. Existe uma zona de conforto que as pessoas precisam mudar. Tudo isso: hábito repetitivo, falta de conhecimento, um não querer saber, vira uma coisa cultural”, avalia.

Embora esse comportamento seja diário, as pessoas não estão cientes dele. Segundo a pesquisa, apenas 23% dos brasileiros admitem desperdiçar comida quando perguntados diretamente. Os outros 77% afirmam que raramente ou nunca jogam alimentos no lixo. Mas, quando são questionados nos detalhes, como a frequência e a quantidade de alimentos jogados fora, a realidade é outra.

Para a coordenadora estadual do Mesa Brasil Sesc São Paulo, Luciana Gonçalves, a ideia antiga de que o Brasil é um País com recursos abundantes faz com que as pessoas achem que nunca vai faltar comida. “É um traço da população. Eu gosto da relação que já ouvi de que nunca vivemos uma guerra. Nossa realidade é que uns têm o que comer e outros não. A gente não sabe o que é não ter o que comer depois de amanhã. Isso reforça o hábito de que nossa mesa sempre tem de ser farta, abundante”, analisa.

O desperdício, segundo ela, independe das condições socioeconômicas das famílias - mas acontece em escalas distintas. De acordo com a pesquisa, feita com duas mil pessoas dos Estados Unidos, mil do Brasil e mil da Argentina, os americanos desperdiçam diária e semanalmente mais do que brasileiros e argentinos. Uma hipótese para o fato, segundo as fontes ouvidas pelo E+, é de que, quanto maior o nível socioeconômico, maior é o desperdício e menor a importância que se dá a ele.

### Por que desperdiçam?

Um dos motivos que levam as pessoas ao desperdício é a cegueira da geladeira. O termo traduz o hábito de, ao abrir a geladeira, não ver ‘nada de bom’ para comer - embora haja alguns itens ali - ou ignorar os alimentos disponíveis. Às vezes, a pessoa não sabe o que fazer com eles, como combiná-los e acaba descartando-os ou comprando mais produtos.

Outros fatores apontados pela pesquisa são: comprar mais do que o necessário, aproveitar ofertas, comprar algo novo para experimentar (que depois não gosta e joga fora), não saber armazenar corretamente, ter menos confiança em suas habilidades na cozinha e não comer tudo o que foi preparado.

No geral, 72% dos que responderam a pesquisa sentem culpa quando jogam comida fora (sendo mais prevalente no Brasil, com 80%) e 69% se sentem mal pelo dinheiro que é gasto com a comida que foi para o lixo (taxa maior nos EUA, com 74%).

## Autoconsciência

O desperdício de comida é um problema que pode começar a ser resolvido dentro de casa, mas poucas pessoas se responsabilizam por isso. A pesquisa indica que brasileiros e americanos culpam mais os restaurantes e lojas de comida do que eles mesmos. Na Argentina, a situação é levemente inversa.

Segundo a presidente da ONG Banco de Alimentos, uma mudança agora pode impactar as futuras gerações e só acontecerá por meio de “conscientização, autoeducação e de tomar para si a responsabilidade da construção do mundo a sua volta”. Ela considera ainda que a grade curricular das escolas deveria incluir esse tipo de ensinamento. “Primeiro, promover o desenvolvimento integral desse ser humano. Depois, como lidar com a sociedade, qual seu papel nela, promover cuidados e desenvolver nos jovens o ideal de servir, no bom sentido”, diz.

Luciana Gonçalves, do Mesa Brasil, percebe mudanças individuais. Criado em São Paulo em 1994 e, desde 2003, presente em todo o País, o programa conta com grandes doadores - como supermercados, centrais de abastecimento e restaurantes - para fornecer alimentos que seriam descartados, mas ainda em bom estado, para instituições sociais. O processo envolve conversas com os funcionários dessas empresas.

“A gente explica o que pode ser doado, em que estado o alimento tem que estar e mostra para onde ele vai. A pessoa que antes separava tudo no estabelecimento percebe o tanto de alimento bom que jogava no lixo. Quando a gente ressignifica a importância do alimento, [a pessoa] passa a agir diferente”, diz.

FONTE: Publicado por MilkPoint em 21/06/2018



## Indicação de procedência Mantiqueira de Minas: Entenda o que é e como funciona esse reconhecimento.

A Indicação Geográfica possui dois níveis:

- Indicação de Procedência;
- Denominação de Origem.

Indicação de Procedência é o nome geográfico (país, cidade, região ou localidade) reconhecido pela produção de determinado produto ou serviço. É a tradição, a fama e a reputação da região pela produção de cafés especiais.

Denominação de Origem é o nome geográfico (país, cidade, região ou localidade) em que a qualidade e características do produto são devidas exclusivamente ao meio geográfico e saber fazer humano. É a qualidade e características únicas do produto (terroir).

A região da Mantiqueira de Minas, situada na face mineira, é a única região detentora da Indicação de Procedência para o produto café do Sul de Minas. Com uma tradição centenária de produção de cafés especiais, a Mantiqueira de Minas é hoje uma das regiões mais premiadas do Brasil.

Em 2011, foi reconhecida como Indicação de Procedência, pela sua tradição e reputação mundial na produção de cafés de alta qualidade.

A APROCAM é a entidade que representa, controla e promove a Região Mantiqueira de Minas, por meio das cooperativas, COCARIVE (Carmo de Minas), COOPERVASS (São Gonçalo do Sapucaí) e COOPERRITA (Santa Rita do Sapucaí) e também dos Sindicatos dos Produtores Rurais de Carmo de Minas e Santa Rita do Sapucaí.

Nosso Selo é garantia de Origem e Qualidade, ele reconhece o que já é valorizado: um produto exclusivo e inerente ao território e aos produtores da nossa região.

Caminhos para conquista da Indicação de Procedência  
O reconhecimento de uma Indicação de Procedência se origina do esforço de um grupo de produtores que se organizam para defender os seus produtos, motivados por um lucro coletivo e de forma voluntária.

Vários requisitos são necessários para a construção de uma Indicação de Procedência:

- Realizar o levantamento histórico-cultural, que buscará elementos comprobatórios de que a região realmente tem notoriedade (fama); nesta fase, buscar evidências concretas deste reconhecimento baseadas em bibliografias, fotografias, reportagens de jornais e entrevistas, entre outras fontes.
- Construção de um sistema de garantia de qualidade para o produto (Regulamento de Uso), que servirá para fins de autocontrole, definindo e documentando as etapas do processo, garantindo, assim, a tipicidade do produto. Também deverão estar descritos os métodos de verificação e rastreabilidade, as características do produto final e sua apresentação junto ao consumidor final.
- Criação do Conselho Regulador da Indicação Geográfica, sendo o responsável pela gestão, manutenção e preservação da Indicação de Procedência regulamentada.



## Entenda melhor a formação do preço do leite pago ao produtor e como a qualidade do leite influencia nesse valor

Com um cenário altamente competitivo para o produtor leiteiro, a questão da qualidade do leite é um fator decisivo para garantir o seu espaço no mercado. O leite com qualidade tem grande valor tanto para o produtor, que recebe incentivos e garante a venda mais valorizada do seu produto, quanto para a cooperativa que é beneficiada com o maior rendimento dos derivados lácteos.

### Mas o que é um leite com qualidade?

A qualidade do leite depende de alguns fatores como a sanidade do rebanho, o manejo dos animais e dos equipamentos durante a ordenha, e ausência de microrganismos, resíduos de drogas e odores estranhos. Um leite de qualidade precisa possuir as seguintes características e propriedades:

- Ser agradável - com preservação de suas propriedades de sabor, cor, odor, viscosidade.
- Estar limpo - livre de sujeiras, microrganismos e resíduos de substâncias químicas.
- Estar fresco - com composição correta e conservação adequada.
- Ser seguro - não causa problemas à saúde do consumidor.
- Conter proteínas e gorduras.
- Possuir valores nutritivos de bons rendimentos industriais.
- Possuir BAIXA carga bacteriana e BAIXA contagem de Células Somáticas.
- Ser composto, em média, por 87 % água, 4,0 % gordura, 4,8 % lactose, 3,5 % proteína e 0,7 % de sais minerais.

Como avaliar a qualidade do leite produzido?

A qualidade do leite é avaliada por meio de testes. Existem parâmetros definidos para as características físico-químicas, higiênicas e de composição. Os

testes empregados para avaliar a qualidade do leite fluído constituem normas regulamentares em todos os países, havendo pequena variação entre os parâmetros avaliados e tipos de testes empregados. Parâmetros de qualidade do leite

De acordo com a Embrapa Gado de Leite, (seguindo a IN62) "O Leite de qualidade é definido por ser seguro para quem o consome, pois não veicula doenças ou bactérias patogênicas; ter reduzida contagem de células somáticas (CCS); ter reduzida contagem total bacteriana (CTB); ser livre de resíduos químicos (principalmente antimicrobianos e endectocidas); possuir composição adequada (teor de proteína, gordura, lactose); e preservar as características de cor, gosto e cheiro (livre de fraudes)."

### Conheça melhor esses parâmetros:

#### • Contagem de Células Somáticas - CCS

As células somáticas são células de defesa do sangue do animal que migram para o úbere. Quando uma bactéria invade o úbere da vaca ocorre a inflamação e as células de defesas são enviadas para a glândula mamária com o objetivo de destruir as bactérias. Assim, a alta CCS no leite de uma vaca indica que provavelmente existe infecção em pelo menos um quarto mamário do úbere, causando um processo inflamatório chamado mastite. A CCS é utilizada como parâmetro da qualidade do leite e utilizada como ferramenta de controle e prevenção de mastite.

#### • Contagem Bacteriana Total - CBT

A contagem do total de bactérias é o número de bactérias contidas no leite. A CBT indica as condições de higiene da ordenha e dos equipamentos utilizados. O aumento da CBT pode ocasionar vários prejuízos no leite, como alterações no sabor e odor do leite e

alterações no tempo de validade do leite in natura e dos produtos lácteos. A CBT é expressa em UFC (Unidades Formadora de Colônia).

#### • Resíduos Químicos

A presença de resíduos químicos como antibióticos, carrapaticidas, pesticidas e outros, é um problema sério que impacta na saúde pública e pela dificuldade de fabricação de determinados produtos como queijos e iogurtes, porque esses resíduos inibem o crescimento de culturas lácteas e processos fermentativos que fazem parte da fabricação destes produtos. Os tratamentos térmicos (pasteurização, esterilização) que o leite recebe nas indústrias apresentam pouca ou nenhuma influência sobre a concentração de resíduos químicos contaminantes do leite. Existem algumas práticas específicas para evitar a presença desses resíduos.

Portanto, é necessário estabelecer um controle efetivo da mastite no rebanho, ter boas práticas de ordenha para a obtenção do leite de forma higiênica, realizar a manutenção preventiva e a limpeza correta dos equipamentos, fornecer resfriamento adequado ao leite e garantir o transporte atendendo às exigências da legislação, tudo isso contribuirá para a qualidade da cadeia do leite.

A CooperRita valoriza muito o esforço do cooperado em entregar um produto com qualidade e, por isso, retribui esse esforço no preço do leite pago ao produtor, o qual é formado com base na qualidade apresentada pelo leite entregue à cooperativa. Além da qualidade, o volume de leite, a temperatura na qual é captado e a fidelidade do produtor também são critérios valorizados.

Entenda a formação do preço do leite pago ao produtor Cooperado da CooperRita.

### Formação do preço do leite pago ao produtor e Interpretação da Tabela do Leite:



#### Preço Base:

É o preço básico de mercado pelo qual o produtor recebe como mínimo pela produção (Lei nº 12.669, de 19 de Junho de 2012).

#### Bonificação pelo Volume do Leite:

Como forma de incentivo à produção, a CooperRita bonifica o produtor de acordo com o volume de leite entregue diariamente por ele, conforme tabela apresentada abaixo.

#### BONIFICAÇÃO DE INCENTIVO À PRODUÇÃO

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

Uma novidade é que a partir de Junho de 2018, a CooperRita passou a bonificar também o volume de produção diário de 100,1 a 400 litros/dia (antes não bonificado) como forma de incentivo aos pequenos produtores.

**Bonificação pela Temperatura do Leite:**

A manutenção do leite em determinadas temperaturas é fundamental para sua qualidade microbiológica. O resfriamento e a granelização do leite fazem parte de uma estratégia de otimização de logística, redução de custos e melhoria da qualidade da matéria-prima, fatores esses fundamentais para manutenção da competitividade das indústrias de laticínios.

Ciente da importância da manutenção do leite em temperaturas estipuladas, a CooperRita bonifica o leite captado com temperatura abaixo de 4°C, chegando ao Laticínio até 7 °C (Instrução Normativa 62 - MAPA), em R\$ 0,02 por litro.

**Bonificação pela Fidelidade do Produtor:**

Como forma de reconhecimento da parceria do produtor, que apesar das dificuldades apresentadas pelo ciclo de produção do leite permanece fiel à cooperativa, entregando toda a sua produção, a CooperRita bonifica a fidelidade do produtor com R\$ 0,03 por litro de leite entregue.

**Bonificação pela Qualidade do Leite:**

- **Porcentagem de Proteína presente no leite:**

BONIFICAÇÃO PELA PORCENTAGEM DE PROTEÍNA

DE (%)	ATÉ (%)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
Menor que	2,10	- R\$ 0,050
2,10	2,19	- R\$ 0,045
2,20	2,29	- R\$ 0,040
2,30	2,39	- R\$ 0,035
2,40	2,49	- R\$ 0,030
2,50	2,59	- R\$ 0,025
2,60	2,69	- R\$ 0,020
2,70	2,79	- R\$ 0,015
2,80	2,89	- R\$ 0,010
2,90	3,09	R\$ 0,000
3,10	3,19	R\$ 0,005
3,20	3,29	R\$ 0,010
3,30	3,39	R\$ 0,015
Maiores que	3,39	R\$ 0,020

Exemplo:

- Quantidade de leite captado por dia: 100 litros
- Porcentagem de proteína no leite: De 3,30 a 3,39
- Bonificação por litro de leite: R\$ 0,015
- Total recebido por dia pelo critério de valorização: R\$ 1,50
- Total recebido no mês pelo critério de valorização: R\$ 45,00

- **Porcentagem de Gordura presente no leite:**

BONIFICAÇÃO PELA PORCENTAGEM DE GORDURA

DE (%)	ATÉ (%)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
Menor que	2,40	- R\$ 0,040
2,40	2,49	- R\$ 0,030
2,50	2,59	- R\$ 0,020
2,60	2,69	- R\$ 0,016
2,70	2,79	- R\$ 0,012
2,80	2,89	- R\$ 0,008
2,90	2,99	- R\$ 0,004
3,00	3,29	R\$ 0,000
3,30	3,39	R\$ 0,005
3,40	3,49	R\$ 0,007
3,50	3,59	R\$ 0,009
3,60	3,69	R\$ 0,010
3,70	3,79	R\$ 0,013
3,80	3,89	R\$ 0,015
3,90	3,99	R\$ 0,018
Maiores que	3,99	R\$ 0,020

Exemplo:

- Quantidade de leite captado por dia: 100 litros
- porcentagem de gordura no leite: De 3,60 a 3,69
- Bonificação por litro de leite: R\$ 0,010
- Total recebido por dia no critério de valorização: R\$ 1,00
- Total recebido no mês pelo critério de valorização: R\$ 30,00

- **Contagem de Células Somáticas no leite:**

BONIFICAÇÃO PELA CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS - CCS

DE (mil/ml)	ATÉ (mil/ml)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
Menor que	100	R\$ 0,020
100,1	200	R\$ 0,015
200,1	300	R\$ 0,010
300,1	600	R\$ 0,005
600,1	750	R\$ 0,000
750,1	1.000	- R\$ 0,010
Maiores que	1.001	- R\$ 0,020

Exemplo:

- Quantidade de leite captado por dia: 100 litros
- Contagem de Células Somáticas: de 100,1 a 200 mil/ml
- Bonificação por litro de leite: R\$ 0,015
- Total recebido por dia no critério de valorização: R\$ 1,50
- Total recebido no mês pelo critério de valorização: R\$ 45,00

- **Contagem de Células Bacteriana Total no leite:**

BONIFICAÇÃO PELA CONTAGEM BACTERIANA TOTAL - CBT

DE (milUFC/ml)	ATÉ (milUFC/ml)	VALOR DA BONIFICAÇÃO/LITRO
Menor que	50	R\$ 0,040
50,1	100	R\$ 0,030
100,1	200	R\$ 0,020
200,1	300	R\$ 0,010
300,1	400	R\$ 0,005
400,1	500	R\$ 0,000
500,1	750	- R\$ 0,020
Maiores que	750	- R\$ 0,030
Maiores que	1.000	- R\$ 0,030 e Preço da Indústria no Dia de Análise

Exemplo:

- Quantidade de leite captado por dia: 100 litros
- Contagem de Células Somáticas: de 50,1 a 100 mil UFC/ml
- Bonificação por litro de leite: R\$ 0,030
- Total recebido por dia no critério de valorização: R\$ 3,00
- Total recebido no mês pelo critério de valorização: R\$ 90,00.

No final do mês, com todos os critérios de qualidade avaliados, o produtor pode obter uma significativa diferença em seus ganhos, conforme apresentado abaixo:

(Proteína) R\$ 45,00 + (Gordura) R\$ 30,00 + (CCS) R\$ 45,00 + (CBT) R\$ 90,00 = R\$ 210,00

A bonificação pela qualidade pode chegar até R\$ 0,10 por litro, somando-se todos os critérios.

Exemplos de formação de preço pago ao Produtor:

EXEMPLO DE FORMAÇÃO DE PREÇO DO LEITE - 01

Volume Captado: 150 Litros por dia		
Entrada do Leite	150L x Preço Base R\$ 1,220	R\$ 183,00
Bonificação por Volume (100,1 a 600)	150L x R\$ 0,020	R\$ 3,00
Bonificação por Temperatura (<7°C)	150L x R\$ 0,020	R\$ 3,00
Bonificação por Fidelidade	150L x R\$ 0,030	R\$ 4,50
Bonificação pela % de Proteína (3,34)	150L x R\$ 0,010	R\$ 1,50
Bonificação pela % de Gordura (3,10)	150L x R\$ 0,000	R\$ 0,00
Bonificação pela CCS (250 mil/ml)	150L x R\$ 0,010	R\$ 1,50
Bonificação pela CBT (188 mil UFC/ml)	150L x R\$ 0,020	R\$ 3,00
<b>TOTAL:</b>		<b>R\$ 199,50</b>
<b>PREÇO DO LEITE POR LITRO:</b>		<b>R\$ 1,33</b>

EXEMPLO DE FORMAÇÃO DE PREÇO DO LEITE - 02

Volume Captado: 1.000 Litros por dia		
Entrada do Leite	1.000L x Preço Base R\$ 1,220	R\$ 1.220,00
Bonificação por Volume (100,1 a 1.500)	1.000L x R\$ 0,060	R\$ 60,00
Bonificação por Temperatura (<7°C)	1.000L x R\$ 0,020	R\$ 20,00
Bonificação por Fidelidade	1.000L x R\$ 0,030	R\$ 30,00
Bonificação pela % de Proteína (3,32)	1.000L x R\$ 0,015	R\$ 15,00
Bonificação pela % de Gordura (3,90)	1.000L x R\$ 0,018	R\$ 18,00
Bonificação pela CCS (180 mil/ml)	1.000L x R\$ 0,015	R\$ 15,00
Bonificação pela CBT (168 mil UFC/ml)	1.000L x R\$ 0,030	R\$ 30,00
<b>TOTAL:</b>		<b>R\$ 1.408,00</b>
<b>PREÇO DO LEITE POR LITRO:</b>		<b>R\$ 1,408</b>

A CooperRita tem buscado melhorar cada dia mais sua captação de leite, valorizando, através das bonificações somadas ao preço do leite, os esforços dos cooperados em entregarem um produto de qualidade. Parte dessa valorização é o fato de, desde Abril 2017, o produtor não pagar mais o frete, o que lhe permite melhores rendimentos.

O Departamento de Assistência Técnica da CooperRita se coloca à disposição para sanar qualquer dúvida referente ao seu sistema de formação de preço e, também, para auxiliar os produtores que queiram aprimorar a qualidade de sua produção a fim de conquistar as bonificações apresentadas.

**Assistência Técnica:**

Conrado Biliero – Coordenador de Assistência Técnica  
Tel: (35) 9 9704-4092

Adriano Resende – Responsável pela Qualidade do Leite  
Tel: (35) 99931-9301



## Perfil dos novos gestores da CooperRita

### Adriana Timoteo Pinto

Cargo: Coordenadora Financeira



**Formação Acadêmica:** Pós-Graduação em Finanças e Controladoria

**Cidade Natal:** Santa Rita do Sapucaí - MG

**Idade:** 42 anos

**Mini currículo:** Bacharel em Administração de Empresas pela FAI e Pós-Graduada pela IPEL em MBA Finanças e Controladoria; Participação e Treinamento com a Fundação Dom Cabral. Com mais de 15 anos de experiência na atividade financeira, trabalhou em algumas empresas da região, em diversos ramos de atividades.

#### O que te motivou a escolher a sua área de atuação?

Desde muito cedo, sempre gostei de trabalhar com números. Iniciei o interesse maior quando fui estudar Técnico em Contabilidade, podendo assim me destacar e ter maior interesse pela área financeira.

#### Quais são os desafios, os objetivos a serem alcançados pelo seu departamento na CooperRita nos próximos anos?

**Desafios:** aprimorar os processos já em andamento no departamento financeiro e melhorar a distribuição das funções.

**Objetivos:** ter maior clareza nos números apresentados, recursos ao menor custo possível, obter maior agilidade

nas informações a serem repassadas, planejamento orçamentário juntamente com outros gestores, buscar maior eficiência e eficácia nas tarefas a serem desenvolvidas e eliminar a inadiplência.

#### Teremos obstáculos? Quais serão?

Sim. O mercado, as taxas de juros, as negociações com terceiros.

#### Enumere, por favor, as ações que estão pautadas a serem realizadas em sua gestão.

1. Organização.
2. Coordenação das funções.
3. Processos a serem estudados e organizados com outros departamentos.
4. Maior eficiência do setor com apresentação de resultados.
5. Análise de desempenho de funções.
6. Críticas e melhorias do andamento das tarefas.
7. Negociações: instituições financeiras, clientes, fornecedores e outros.

#### Para os nossos cooperados que nos leem neste momento, qual a palavra que você deixa?

Contem sempre com o departamento financeiro para melhor atendê-los.

### Conrado Luis Biliero

Cargo: Coordenador de Assistência Técnica



**Formação Acadêmica:** Zootecnia

**Cidade Natal:** Jaú / SP

**Idade:** 49 anos

**Mini currículo:** Gerente de produção e captação de leite (Jaú/SP); Agente de desenvolvimento de Associações (Sebrae/Cati); Professor de Produção Animal e Gestão Agropecuária (Jaú/SP); Consultor de Produção de Ruminantes (SP e PR).

#### O que te motivou a escolher a sua área de atuação?

A afinidade com o campo e a produção agropecuária. A família foi determinante, pois desde de pequeno tive o contato com a fazenda, tanto na agricultura como na pecuária. Creio que fiz a escolha certa, pois me sinto bem tendo contato com o campo e o produtor rural.

#### Como se deu a sua vinda para a CooperRita?

Havia a demanda da cooperativa por um profissional com perfil que agregasse ao produtor a proposta da cooperativa e eu buscava por uma situação em que pudesse fazer parte desta intermediação.

#### Quais são os desafios, os objetivos a serem alcançados pelo seu departamento na CooperRita nos próximos anos?

O produtor tem uma grande demanda por orientação técnica e novas tecnologias a serem aplicadas no campo. Há também uma grande quantidade de novos equipamentos, manejos e formas de produção. O Departamento de Assistência Técnica terá a missão de entender a necessidade de cada produtor e direcionar a melhor opção tecnológica para a solução de seus problemas.

#### Teremos obstáculos? Quais serão?

A situação econômica e a resistência a mudanças serão os maiores entraves ao desenvolvimento de novas tecnologias e produções. Os cuidados em realizar mudanças nas formas de produção serão observados na orientação técnica ao produtor. A realidade de cada produtor deve ser respeitada.

#### Enumere, por favor, as ações que estão pautadas a serem realizadas em sua gestão.

1. Coordenar e agilizar a assistência técnica ao cooperado.
2. Conhecer a realidade do produtor para poder melhor atendê-lo.
3. Trazer o produtor para o meio cooperativista e podendo assim crescer conjuntamente.
4. Capacitar o produtor a melhor utilizar os recursos produtivos e adequá-los a suas necessidades.
5. Orientar o produtor a desenvolver melhor suas capacidades produtivas.
6. Além de muitas outras ações que visam a melhoria do processo produtivo e condições de vida do cooperado.

#### Para os nossos cooperados, que nos leem neste momento, qual a palavra que você deixa?

As mudanças que estão ocorrendo no nível global e local e devem ser acompanhadas de perto pelos produtores. Novas tecnologias estão chegando e mudando o panorama da produção agropecuária. A decisão de mudança é do produtor. A CooperRita está acompanhando estas mudanças e pode trabalhar junto ao cooperado em seu desenvolvimento produtivo de forma econômica e sustentável.

## Margareth Serpa Nunes

Cargo: Coordenadora de Recursos Humanos



**Formação Acadêmica:** Especialista em Gestão de Pessoas e MBA em Gestão Executiva de Negócios

**Cidade Natal:** Campinas - SP

**Idade:** 44 anos

**Mini currículo:** Profissional de Recursos Humanos generalista, com 15 anos de experiência na área e atuação em todos os subsistemas. Carreira construída em empresas nacionais e multinacionais de grande e médio porte dos ramos automotivo, comercial de agronegócio e farmacêutico. Especialista em Gestão Executiva de Negócios – Puc Poços de Caldas – MG. Especialista em Gestão de Pessoas - FUMESC – Machado – MG. Graduada em Administração de Empresas – FAIZ – Sta. Rita do Sapucaí – MG.

### O que te motivou a escolher a sua área de atuação?

Gostar de pessoas e da sua interação comportamental com o meio, de ajudá-las no seu desenvolvimento, na integração a uma equipe de trabalho e também pela importância que a área de Recursos Humanos representa para uma organização. Se a organização deseja crescer e prosperar precisa gerir os seus funcionários com eficiência.

### Quais são os desafios, os objetivos a serem alcançados pelo seu departamento na CooperRita nos próximos anos?

Manter as descrições de cargos atualizadas e revisadas, bem como o organograma de cada área; apoiar a liderança na gestão de suas equipes de trabalho; implantar avaliação de desempenho e promover a

cultura do feedback; gerir cargos e salários de maneira efetiva, de acordo com as melhores práticas do mercado e tornar a área de Recursos Humanos reconhecida como parceira do negócio.

### Teremos obstáculos? Quais serão?

Acredito que não, pois todas as ações serão alinhadas com a Diretoria para definição da melhor forma de envolver as pessoas.

### Enumere, por favor, as ações que estão pautadas a serem realizadas em sua gestão.

1. Organização e revisão de cargos e salários;
2. Recrutamento e seleção com maior eficiência e eficácia, levando em consideração as competências organizacionais definidas;
3. Implantação de ferramentas de gestão de pessoas;
4. Consultoria interna para apoio da Liderança;
5. Identificação de necessidades de treinamentos;
6. Definição de políticas para gestão de pessoas.

### Para os nossos cooperados, que nos leem neste momento, qual a palavra que você deixa?

Juntos somos fortes! É preciso manter o foco no que é bom, mais que um modelo de negócio, o cooperativismo busca transformar o mundo em um lugar mais justo, equilibrado e com melhores oportunidades para todos. Participar deste movimento é fazer parte de todos os desafios e da colheita de bons frutos. Parabéns a todos os produtores pela iniciativa de estarem juntos!

## Novidade na CooperRita: Pré Comercialização do Café

Sabemos que nesse período de colheita os gastos dos produtores de café são muito altos. Com o objetivo de dar uma tranquilidade maior para os cooperados para enfrentar esse momento, a CooperRita está disponibilizando a modalidade de Pré-Comercialização de café. Dessa forma o cooperado pode decidir com mais calma o momento ideal de venda de seu café.

Nessa primeira etapa, estarão disponíveis para os cooperados que depositarem seus cafés no armazém da CooperRita um montante de R\$ 4.250.000,00.

As principais diretrizes são:

- Taxa de Juros: 6,96% ao ano;
- Taxa Administrativa: 1,3% (descontado no ato da contratação do financiamento);
- O montante financiado dependerá do volume e qualidade dos grãos.

- Café Duro: serão liberados R\$ 310,00/saca;
- Café Duro Riado: serão liberados R\$ 295,00/saca;
- Café Rio: serão liberados R\$ 275,00/saca;

Sobre os prazos:

- 50% com vencimento em 10/12/2018
- 50% com vencimento em 10/05/2019

Para ter acesso a mais informações a respeito desse financiamento, o cooperado deve procurar o Departamento de Café da CooperRita.



## 07 de Julho: Dia Internacional do Cooperativismo

A CooperRita tem muito orgulho de cooperar com a comunidade e a economia sul mineira há 60 anos. O cooperativismo é um movimento que se fortalece no mundo todo por promover o desenvolvimento econômico sustentável e inclusivo, gerando o bem-estar social dos indivíduos e comunidades onde está presente. A importância da cooperação vem desde os primórdios da história da humanidade, quando os homens precisavam se unir para enfrentar as adversidades naturais, as condições climáticas e lutar por sua sobrevivência e de suas comunidades. A cooperação é mola propulsora da evolução do mundo e das pessoas.



**Vem aí a 6ª AgriCooper**  
29 e 30 de Agosto  
**Programem suas compras!**

**Treinamento aos Encarregados de Lojas e Técnicos sobre o a Formação do Preço e Qualidade do Leite**



**Reunião com Cooperados de Café para tratar de temas pertinentes à Colheita de Café**



**Palestra sobre Manejo da Vacas Leiteiras no Período de Transição**



**Palestra da Cia do Leite para início da Assistência Técnica e Gerencial aos produtores de Leite**



**CooperRita marca presença no Dia de Campo da ProCafé**

No dia 21 de junho, os cooperados de Café da CooperRita tiveram a oportunidade de participar do Dia de Campo da ProCafé, na Fazenda Experimental, em Varginha, Minas Gerais, para se aprofundarem nos temas:

1. Tecnologia para o pequeno produtor: secagem de café em cima de lona plástica com proteção de sombrite.
2. Diagnostico da cafeicultura do Sul de Minas: área plantada, espaçamentos, idade das lavouras, produtividade, renovação e substituição por novos cultivares.
3. Resposta ao esqueletamento de novas variedades de café: além de mais produtivas e maior pontuação, as novas variedades estão respondendo bem ao esqueletamento, dentre elas: Arara e Catucaí 24/137.
4. Pontos de variabilidade nas Análises de Solo: saber retirar as amostras; contratar profissionais ou pessoas competentes para realização do serviço e enviar a laboratórios confiáveis.
5. Demonstração de triciclos na execução dos tratos culturais: comparação dos triciclos em relação



aos tratores na execução dos tratos culturais; rendimento de serviços e qualidade; menor valor empatado, principalmente aos pequenos produtores e em lavouras com terraço.

6. Demonstração Tecnológicas das empresas Basf, Adama e FMC: apresentação de produtos e resultados nas lavouras cafeeiras no controle de pragas e doenças.
7. Palestra sobre poda e esqueletamento: época correta para fazer e como deve ser feito.

A CooperRita agradece a participação dos cooperados e reitera a importância do produtor rural buscar, cada vez mais, conhecimento para desempenhar com maior sucesso as suas atividades.





SEMANA C COOPERRITA

## O PROJETO

O Dia de Cooperar (Dia C) é uma iniciativa do Sistema OCEMG que, com o apoio e a participação efetiva das cooperativas de Minas Gerais, tem o objetivo de promover e estimular a integração das ações voluntárias de cooperados, colaboradores, fornecedores e familiares, em um grande movimento de solidariedade cooperativista.

A CooperRita está em seu 8º ano consecutivo realizando ações no Dia C e, nesse ano de 2018, leva como tema o Slogan "Semeando o Futuro", pois realizará uma ação focada no objetivo de fornecer "Educação de Qualidade", um dos 17 objetivos da ONU para se atingir o Desenvolvimento Sustentável.

A ação não será pontual, ou seja, não será realizada durante apenas um dia, mas durante uma semana inteira, de segunda a sábado, englobando os alunos da Escola Municipal Francisca Anardina 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 consiste em levar conhecimento e informações sobre as profissões que envolvem o agronegócio e como estas profissões contribuem no dia a dia no campo, despertando, assim, o interesse das crianças em percorrerem uma carreira voltada ao desenvolvimento rural. A ação levará também informações sobre cooperativismo e sobre a importância da sucessão das propriedades rurais para a perpetuação da pujança do agronegócio no país.

As atividades serão 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 12 profissionais darão palestras sobre diversos temas, além de realizarem atividades com os alunos envolvendo integração, raciocínio, cooperação, criatividade e até gastronomia.

No dia 14 de julho - sábado, será feito o encerramento da Semana C junto à tradicional festa junina da escola, que contará com a participação de toda a equipe do projeto, dos funcionários da CooperRita, dos voluntários e cooperados que participaram da ação, além de toda a comunidade local.

DE 09 A 14  
DE JULHO

SEMEANDO O  
FUTURO  
em Cachoeira de Minas



# COOPERADOS

contamos com a sua Cooperação

Participe conosco dessa ação de Responsabilidade Social! Venha nos visitar durante a semana do dia 09 a 13 de Julho no período da manhã e compartilhe com os alunos a sua experiência e seu conhecimento. Será de grande valia!

Esperamos todos na festa junina de encerramento da Semana C no dia 14 de Julho às 08 horas na Escola Municipal Francisca Anardina da Costa no Bairro Alto das Cruzes em Cachoeira de Minas.

Desde já agradecemos a sua cooperação!



ATITUDES  
SIMPLES  
MOVEM O  
MUNDO



## Micotoxinas em Bovinos Leiteiros



Micotoxinas como o próprio nome diz, são toxinas produzidas pelos fungos ou bolores e estão presentes de forma abundante na natureza, podendo, em certas ocasiões, contaminar os alimentos fornecidos aos bovinos, o que ocasiona em sérios prejuízos aos nossos rebanhos.

As micotoxinas podem estar presentes nas silagens, nos fenos, nas palhas e nos alimentos concentrados usados na alimentação de vacas leiteiras. Quando ingeridas acima de determinados limites, as micotoxinas tem impacto negativo sobre a produção de leite, pois provoca alterações patológicas nos animais. Em situações extremas, causam toxicidade podendo levar à morte, mas o mais comum é causarem depressão do sistema imunitário, o que aumenta a susceptibilidade às doenças (Lazzari, 1999). Nas vacas, os efeitos das micotoxinas são variáveis, mas na maior parte das vezes ocorre uma quebra de produção mais ou menos associada a uma diminuição na ingestão. Os sintomas podem incluir diarreia intermitente (por vezes ensangüentada e de cor escura), redução da ingestão ou mesmo recusa em comer, pelo áspero, perda de peso, quebra de produção, aumento da incidência de aborto ou morte embrionária, cio silenciosos, ciclos irregulares, manifestação de cio em vacas gestantes e diminuição da taxa de concepção. Por vezes pode também haver um aumento de distúrbios digestivos, metabólicos e reprodutivos como deslocamento de abomaso, cetose,

fígado gordo, retenção de placenta, metrite e maior incidência de mastite (Radostits, 2000).

Normalmente tanto técnicos como produtores do setor leiteiro, não se preocupam muito com a ocorrência de micotoxinas na alimentação de vacas leiteiras, sendo considerado apenas um problema de aves e suínos (que normalmente já trabalham no controle deste problema), já que o consenso é que os ruminantes são mais resistentes aos efeitos tóxicos das micotoxinas e, portanto, não precisamos nos preocupar. Mas na realidade o que ocorre na prática é que dependendo dos níveis de micotoxinas a que os bovinos são expostos, podem ocorrer vários problemas e causar muitos prejuízos.

O que acontece é que o diagnóstico é bastante difícil, pois os sintomas podem ser os mais variados possíveis, se confundindo com outros problemas sanitários, e normalmente a culpa do baixo desempenho em produção de leite ou índices reprodutivos é creditado as doenças da reprodução como IBR, BVD, Leptospirose ou estresse calórico.

No entanto em algumas propriedades, mesmo quando atuamos tentando minimizar os problemas relatados acima, os problemas persistem. E a pergunta que fica é porque?

Preocupados com este questionamento, nós da Assistência Técnica da CooperRita resolvemos investigar e coletamos a dieta oferecida no cocho aos animais em 5 propriedades de nossa região e mandamos para análise de micotoxinas. E para nossa surpresa todas apresentaram contaminação por micotoxinas, sendo que em algumas propriedades os níveis detectados foram bastantes elevados.

Portanto ficou claro que é uma ocorrência comum em nossa região e devemos nos preocupar, já que a contaminação dos alimentos pode ocorrer ainda na lavoura e se perpetua nos materiais ensilados. Assim quando retiramos o silo e fornecemos aos animais este já pode ter uma carga de micotoxinas, que associado a um manejo inadequado (por exemplo silo já colocado no cocho no dia anterior para facilitar a mão de obra no dia seguinte) ou limpeza inadequada de cochos, podemos estar multiplicando a carga de micotoxinas ingerida pelos animais.

Na verdade o controle fúngico se inicia na lavoura com a escolha da variedade a ser cultivada, no caso do milho, com melhor empalhamento, evitando o aumento da umidade e o ataque de pragas comuns nesta cultura. As condições de armazenamento são fundamentais, evitando sempre restos de outras cargas de grãos anteriores, promovendo uma limpeza prévia. A utilização de produtos conhecidos como adsorventes de micotoxinas são fundamentais, nos períodos de maior risco, sobretudo quando ultrapassa os níveis aceitáveis na dieta de bovinos leiteiros.

**Principais micotoxinas produzidas por bolores Penicillium**

### Ocratoxina:

As ocratoxinas são produzidas durante o armazenamento de rações por diferentes fungos e são encontradas em regiões temperadas e tropicais. A ocratoxina A é a mais prevalente. Entretanto, em um rúmen que funciona corretamente, esta

micotoxina é rapidamente degradada, então deduz-se que é uma ameaça menor aos ruminantes. Sinais clínicos de intoxicação por ocratoxina podem incluir edema pulmonar. Níveis muito altos de Ocratoxina (por exemplo, 3 ppm) podem causar aumento na taxa de mortalidade.

### Patulina:

Não considerada uma micotoxina particularmente potente, a Patulina é produzida por certas espécies de Penicillium que crescem em frutas, inclusive maçãs, peras e uvas. Subprodutos de frutas armazenados em condições que promovem marcas e apodrecimento e aumentam a probabilidade de formação de Patulina. Também foi relatada a contaminação com Patulina em legumes, grãos, cereais e silagem. Sinais clínicos de contaminação por Patulina no gado incluem hemorragia no trato digestivo. Principais micotoxinas produzidas por bolores Aspergillus

### Aflatoxina:

As aflatoxinas podem ocorrer em todas as regiões do mundo como resultado de padrões climáticos mutáveis e práticas de agricultura, mas são de grande preocupação em regiões mais tropicais, onde o clima é geralmente quente e úmido. Tenha cuidado caso a ração seja importada de regiões tropicais. As aflatoxinas danificam o DNA, causando morte celular ou formação de tumores. Qualquer Aflatoxina B1 que fuja à degradação no rúmen é convertida no fígado a Aflatoxina M1, que então é excretada no leite a uma taxa de transferência que varia entre 1% e 6%. Como resultado, a maioria dos países regulamentaram a Aflatoxina, definindo limites nutricionais máximos legais.

Principais micotoxinas produzidas por bolores *Fusarium*

### Tricotecenos:

Os tricotecenos (por exemplo, toxina T-2, deoxinivalenol (DON ou Vomitoxina)) são toxinas de campo comuns encontradas em grãos e silagens. Essas micotoxinas podem ser parcialmente metabolizadas no rúmen, embora sua quebra possa ser inibida por condições de rúmen ácido. A suscetibilidade aos Tricotecenos varia entre as espécies, raças e sistemas de controle. Por exemplo, ovinos são mais tolerantes ao consumo de DON do que o gado leiteiro.

Sinais clínicos de intoxicação por Tricoteceno incluem redução na ingestão de alimentos, menores ganhos de peso e baixa na produção de leite, diarreia, falha reprodutiva e até mesmo mortalidade.

### Zearalenona:

Muitas vezes, a zearalenona ocorre em combinação com o DON em cereais ou forrageiras naturalmente contaminados. Essa micotoxina imita a atividade hormonal (como um análogo do estrogênio), que causa a maioria dos sintomas relacionados à reprodução, encontrados principalmente em animais prenhes. A Zearalenona é parcialmente metabolizada no rúmen para alfa-zearalenol e, em menor medida, para beta-zearalenol. Esses compostos quebrados não exibiram efeitos tóxicos sobre as bactérias ruminais, mas o alfa-zearalenol possui aproximadamente o quádruplo de estrogênio do que sua micotoxina parente, então essa transformação mediada pelo rúmen na verdade causa uma intoxicação ainda maior. A taxa de transferência de zearalenona para o leite é baixa e, até o momento, não apresenta risco real para os consumidores de laticínios.

Sinais clínicos de intoxicação por zearalenona incluem abortos, redução na sobrevivência do embrião, infertilidade, vaginite, feminização de machos jovens e aumento das glândulas mamárias em novilhas virgens.

### Fumonisina:

A fumonisina ocorre nas rações em todo o mundo. Em contraste com outras micotoxinas, a Fumonisina B1 (a mais prevalente das Fumonisinas) é metabolizada de forma relativamente mais lenta e ruim no rúmen. Órgãos ruminantes alvo danificados por essas micotoxinas incluem o fígado e o rim. Sinais clínicos de intoxicação por Fumonisina incluem redução na ingestão de alimentos, menores ganhos de peso e baixa na produção de leite.

A CooperRita preocupada em acompanhar as mudanças de mercado e adequar a sua linha de rações às necessidades dos cooperados, está disponibilizando uma linha de rações já com adsorvente de micotoxinas. A idéia é que produtores que tenham diagnóstico de contaminação de micotoxinas na comida que fornecem às suas vacas possam ter à disposição uma tecnologia que consiga minimizar os efeitos da intoxicação. Ou ainda para produtores que não tenham diagnóstico, mas querem proteger os seus rebanhos para futuros lotes de comida contaminada e assim blindar os seus rebanhos contra os prejuízos causados pelas micotoxinas. Cabe lembrar que os adsorventes de micotoxinas são apenas uma forma de amenizar os efeitos prejudiciais na saúde dos rebanhos, no entanto, não exime os produtores de terem boas práticas de manejo e cuidados na limpeza de cocho, na correta retirada do silo (descartando as partes visivelmente mofadas) ou na compra de insumos de boa qualidade, teoricamente isentos de contaminações por fungos ou bolores.

Para maiores esclarecimentos, entrar em contato com o Departamento de Assistência Técnica, na matriz da CooperRita em Santa Rita do Sapucaí.

**Paulo de Tarso Teixeira**  
Médico Veterinário RT CooperRita  
E-mail: paulo@cooperrita.com.br  
Cel: (35) 98102-5599  
(35) 99982-0615



12 JULHO  
19:00

**ALLTECH**  
CONVIDA

*Qualidade dos Alimentos e  
Gestão Preventiva de Micotoxinas*

*Palestrante: Daniel Navarro Lobato*  
(Gerente de Vendas Alltech)

*Local:*

*Assembleia Matriz Cooperrita*  
*Rua João Euzébio de Almeida, 528*  
*Santa Rita do Sapucaí - MG*

**Alltech**

0800-449-119  
Alltech.com.br  
f AlltechDoBrasil

## Destaques das Lojas CooperRita no mês de Julho

**CALLISTO – 1 LITRO SYNGENTA**  
3% DE DESCONTO

NA COMPRA DE 01 MASTER LP DE LITRO, GANHE 01 DE 50ML

**RAÇÃO EQUILÍBRIO – 2KG MARCA TOTAL**  
A CADA SACO COMPRADO CONCORRA AO SORTEIO DE 2 CANISTERS (POTES PARA RAÇÃO) SORTEIO DIA 31/07/18

**FORTGAL E AGENER**  
5% DE DESCONTO

**EXCELLER – 500 ML E CURYOM**  
5% DE DESCONTO

Produtos com **5%** de desconto

- Planador 1 Litro
- Planador 20 Litro
- Palace 1 Litro
- Palace 20 Litros
- Togar 20 Litros
- Disparo 1 Litro
- Disparo 20 Litros

**Elanco** Na compra de R\$ 100,00 de produtos Elanco concorra a um lindo Cooler Sorteio dia 15/07/18

**Vallée** Na compra de R\$ 100,00 de produtos Vallée concorra a uma Caixa Térmica personalizada – Sorteio dia 15/07/18

### RECEITA • Strogonoff com requeijão CooperRita

Você vai precisar de:

- 2 colheres (sopa) de Óleo
- 1 colher (sopa) de margarina (com sal)
- 1 copo de requeijão CooperRita
- 400 ml de leite CooperRita
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 2 tomates picados (bem maduros)
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada

- 2 peitos de frango em cubos
- 1 lata de milho verde
- Sal a gosto
- 2 colheres (chá) de amido de milho

E como preparar?

1. Em uma panela funda, sobre fogo alto, coloque o óleo e a margarina, logo após coloque o frango picado e refogue.
2. Se juntar muita água, é normal. Quando a água do frango começar a baixar acrescente o sal e a cebola, continue refogando.
3. Quando começar a dourar, acrescente o alho, mexa bem, e vá acrescentando os tomates, assim que eles derem uma murchada, coloque o leite, os caldos de galinha, e deixe cozinhar por 10 minutos.
4. Acrescente o milho e o requeijão, deixe engrossar. Se necessário, dissolva as 2 colheres de chá de amido de milho em leite frio e acrescente, vai ajudar a engrossar!
5. Assim que tiver um caldo mais grosso, desligue o fogo e coloque a salsinha.
6. Tampe para abafar.

(Após colocar o leite, nunca descuide, para não empelotar)

Agora, decore aquele prato com arroz branco e batata palha e delície-se!



## Plantão Veterinário

### JULHO 2018

**Carlos Augusto:** 9 9963-2694

**Douglas:** 9 9126-6260

**Paulo:** 9 9982-0615

**Lucas:** 9 9820-8377

**José Augusto:** 9 9981-3883

**Marcelo:** 9 9922-8650

#### SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

- 07 e 08/07 - CARLOS AUGUSTO
- 14 e 15/07 - DOUGLAS
- 21 e 22/07 - CARLOS AUGUSTO
- 28 e 29/07 - DOUGLAS

#### CAREAÇU:

- 07 e 08/07 - JOSÉ AUGUSTO
- 14 e 15/07 - LUCAS
- 21 e 22/07 - MARCELO
- 28 e 29/07 - JOSÉ AUGUSTO

Departamento de Leite  
Lílian (35) 3473-3526

PARA SE COMUNICAR MELHOR E DE FORMA MAIS RESPONSIVA COM SEUS COOPERADOS, A COOPERRITA CRIOU GRUPOS DE

## WHATSAPP

PARA OS DEPARTAMENTOS LEITE E CAFÉ

**NÃO FIQUE DE FORA!**

**ENTREM EM CONTATO CONOSCO PARA SEREM ADICIONADOS AOS GRUPOS.**

Departamento de Café  
Gabriela / Bruno (35) 3473-3524

## FABULOSO

**Esperanza**  
Faz. PTV de Branda  
Rua. 111 - 13124-000

**Eládio**  
Faz. PTV de Branda  
Rua. 111 - 13124-000

**Márcio TE de Branda**  
Faz. PTV de Branda  
Rua. 111 - 13124-000

**Tábica TE de Branda**  
Faz. PTV de Branda  
Rua. 111 - 13124-000

**BETA-CASEÍNA: AZA1**

Progresso Genético Gerando Leite

**OTÁVIO NASCIMENTO**  
e-mail: otavo00@ig.com.br  
(35) 99615-5751  
(19) 99131-8081



# PROMOÇÃO PRODUTO CÂMPEÃO

COMPRE EM UM DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA COOPERRITA E  
GANHE UM CUPOM PARA VOTAR NO PRODUTO DA NOSSA FAMÍLIA QUE VOCÊ  
CONSIDERA O GRANDE CAMPEÃO NO QUESITO SABOR

O SORTEADO GANHARÁ UMA CESTA RECHEADA DO PRODUTO ESCOLHIDO  
PARA SE DELICIAR COM A FAMÍLIA E AMIGOS NA FINAL DA COPA

Participe!



SORTEIO DIA 13/07/2018

### MAIORES PRODUTORES DE LEITE - MAIO 2018

CLASS.	NOME	TOTAL/L
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	329.569
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	224.365
3	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA	182.237
4	MAURÍLIO FERREIRA MACIEL	180.094
5	WANDA MARIA RENNÓ MOREIRA A. CUNHA E OUTRO	176.672
6	MARCIO MACIEL LEITE	101.628
7	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	100.770
8	RENATA FRANQUEIRA CARNEIRO	96.852
9	MARCOS RENNÓ MOREIRA	88.341
10	JOSÉ FRANCISCO CASTRO PEREIRA	85.993
11	CLEBER RIBEIRO DE MATOS	79.670
12	JOAQUIM CARLOS DE ASSIS E OUTRO	71.486
13	JOSÉ RENNÓ MOREIRA	69.883
14	BRUNO DIAS LEÃO MOREIRA E OUTRO	64.278
15	LAUDINEIA DO COUTO TEIXEIRA	59.225
16	CARLOS CESAR ANDREONI	58.618
17	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	52.843
18	NAZARETH DIAS PEREIRA (GRUPO SERTÃO)	40.030
19	MARCELO TELES CAPISTRANO	39.843
20	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO	37.949
21	JOÃO VIANNAY SILVA DA CUNHA	37.646
22	ANTÔNIO GUILHERME RIBEIRO GRILO	30.831
23	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	28.672
24	JOSÉ TADEU JUNQUEIRA CRUZ	28.593
25	ESP RENATO TELLES BARROSO	27.380
<b>TOTAL:</b>		<b>2.293.468</b>

### MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE MAIO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE
1	ANTÔNIO JOSÉ FAGUNDES	NATÉRCIA
2	ADEMIR VILAS BOAS	NATÉRCIA
3	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATÉRCIA
4	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	CAREAÇU
5	MILTON ROBERTO BERTINI	CAREAÇU
6	JOÃO EUGÊNIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
7	JOAQUIM EUGÊNIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
8	SEBASTIÃO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
9	ANTÔNIO BERNARDES SILVÉRIO	CAREAÇU
10	IVANIL TARCISIO DE ALMEIDA	CAREAÇU
11	SEBASTIÃO VILLELA FILHO	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
12	MARILDA GONÇALVES	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
13	JOSÉ ALFREDO BARROS DA SILVA REIS	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
14	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
15	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS
16	RAIMUNDO DE PAULA OLIVEIRA E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS
17	JOSÉ DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
18	JOÃO CARLOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
19	JOÃO BATISTA LOPES	CAREAÇU
20	ALFREDO ROMEU DO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ

### NOVOS COOPERADOS

NOME	CIDADE
JOAQUIM TEODORO FILHO	CAREAÇU
PAULO HENRIQUE FERNANDES FERREIRA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
JOÃO HENRIQUE AZEVEDO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
LEONARDO AZEVEDO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
JUNIO FARIA CANDIDO E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS
EDUARDO LONMGUINHO CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ

### PREÇO DO LEITE - JUNHO 2018

JUNHO 2018	TIPO DE LEITE	PREÇO BASE	PREÇO MÁXIMO (Base + Qualidade, Volume + Inc. ICMS + Fidelidade)
1ª Quinzena	100% da Produção com Qualidade	1,12	1,5255
2ª Quinzena	100% da Produção com Qualidade	1,22	1,5900

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 - MAIO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	CAREAÇU	2
2	MILTON ROBERTO BERTINI	CAREAÇU	2
3	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	3,75
4	ANIZIO DE SOUZA PEREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4
5	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	4
6	LAZARO BONIFACIO FILHO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4
7	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4
8	JOAO DENER DA SILVA	PIRANGUINHO	4
9	JOAO CARLOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4
10	EDUARDO GRACIANO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	4
11	JOSE CARLOS SANTIAGO JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	4
12	JOAO BATISTA LOPES	CAREAÇU	4,5
13	JOAO PAULO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	5
14	PATRICIA DE CASSIA RIBEIRO SANTOS E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
15	BENEDITO LAERCIO DOS REIS	CACHOEIRA DE MINAS	5,5

## MELHORES CCS - MAIO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	14,75
2	ADEMIR VILAS BOAS	NATERCIA	28,75
3	JOAO DENER DA SILVA	PIRANGUINHO	30
4	MILTON ROBERTO BERTINI	CAREAÇU	30
5	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	CAREAÇU	30
6	JOSE AMBROSIO DO COUTO	SILVIANOPOLIS	33
7	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	43
8	MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	47,5
9	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	57
10	JOAQUIM EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	60
11	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	60
12	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATERCIA	65,5
13	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	73,5
14	PAULO ROBERTO PINTO RIBEIRO E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	76
15	ANTONIO CARNEIRO DE SOUZA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	78

## MELHORES GORDURA - MAIO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	EDSON DUARTE VILELA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,44
2	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	4,41
3	JOAO CARLOS TEIXEIRA NETO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,4
4	JOAO REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,36
5	RODRIGO PADUAN MENDONCA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,36
6	RAIMUNDO NONATO DE CARVALHO	PIRANGUINHO	4,36
7	ANTONIO ALMEIDA	PIRANGUINHO	4,36
8	LUIS FERNANDO RIBEIRO DE MENDONCA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,36
9	CLOVIS REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,34
10	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREAÇU	4,34
11	REGIS MAGALHAES VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,34
12	ADEMIR VILAS BOAS	NATERCIA	4,34
13	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREAÇU	4,34
14	BENEDITO MARTINS DE ALMEIDA	NATERCIA	4,33
15	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,32

## MELHORES PROTEÍNA - MAIO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	SEBASTIAO VILLELA FILHO	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,98
2	JOSE ALFREDO BARROS DA SILVA REIS	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,98
3	MARILDA GONCALVES	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,98
4	RICARDO CARVALHO DA SILVA	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,96
5	RAIMUNDO DE PAULA OLIVEIRA E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS	3,94
6	MILTON ROBERTO BERTINI	CAREAÇU	3,9
7	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	CAREAÇU	3,9
8	ANTONIO CARNEIRO DE SOUZA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,78
9	FABIO SEBASTIAO VILLELA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,7
10	EDSON DUARTE VILELA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,7
11	ANTONIO ALMEIDA	PIRANGUINHO	3,69
12	JOAO BATISTA LOPES	CAREAÇU	3,69
13	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	3,68
14	ANTONIO MONSERRAT DE SOUZA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,67
15	JOAO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,67