

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 633 - Ano 60 - Setembro 2018



**A IMPORTÂNCIA DA
QUALIDADE DO LEITE CRU
EM PRODUTOS LÁCTEOS
PROCESSADOS**

**PÁG
04**

**PÁG
12**

**CooperRita premia os 5 melhores
produtores de leite dos últimos 6
meses e lança nova bonificação
por qualidade**

**PÁG
09**

**2º Concurso de Cafés Raros e
Surpreendentes. Inscreva-se!**



**COOPER[®]
RITA**
desde 1957

SU MÁRIO

03 Editorial

04 Artigo de opinião

04 A qualidade do leite cru em produtos lácteos, processados e as ações CooperRita

08 Mercado de cafés especiais deve crescer 19% em 2018 (ABIC)

09 Destaques

09 CooperRita lança seu 2º Concurso de Cafés Raros e Surpreendentes

10 CooperRita realiza sua 2ª Feira do Café em mais uma edição do Vale Music Festival em Santa Rita do Sapucaí

12 CooperRita premia os 5 melhores produtores de leite dos últimos 6 meses

12 Nova Bonificação aos Melhores Produtores de Leite

13 Perfil dos Novos Gestores da CooperRita

15 CooperRita forma Grupo de Compra Conjunta de Sêmen

15 Pré-comercialização de Café

16 CooperRita participa

16 Leite CooperRita é muito bem aceito em Campeonato de Barismo realizado em São Lourenço no Mês de Agosto

16 CooperRita apoia a Prefeitura Municipal e EMATER na realização da Feira do Produtor Rural em Cachoeira de Minas

17 Aconteceu na CooperRita

17 Início de Consultoria Comercial

18 Treinamento da Equipe Comercial

19 Eleição 2018: CooperRita recebe a visita de candidatas

20 Artigo Técnico

20 Aspectos para produção de silagem de milho de melhor qualidade nutricional

22 Fique Ligado

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 através do telefone (35) 3473-3525 ou e-mail marketing@cooperrita.com.br.

EDI TO RI AL

Mais uma vez, a macronomia e a instabilidade política do país se vira contra o produtor rural, afetando muito a nossa região, forte produtora de café e de leite. A alta do Dólar, como costumamos a dizer, (desvalorização expressiva do Real) encarece muito os insumos que precisamos adquirir, principalmente os fertilizantes, exatamente na hora da compra sem que haja a contrapartida nos preços dos nossos produtos.

No caso do café, o mercado internacional consegue deprimir fortemente os preços com uma posição vendida recorde dos fundos de investimento, estimulados pela nossa grande safra e pela falta de reação do Governo Federal e também dos produtores, juntamente com seus órgãos de representação, notadamente o CNC, FAEMG e CNA.

Temos altos recursos financeiros no Funcafé, mas utilizá-los somente como crédito para estocagem do café é muito pouco. Para estocagem temos recursos de outras fontes do crédito agrícola.

Precisamos ordenar a oferta do produto no mercado e temos várias alternativas para isto como a compra de café, opções de compra, opções de venda, equalização de preços etc.

A grande maioria dos cafeicultores ainda carrega um endividamento significativo do passado, feito de forma artificial e injusta, e sem preço para o café, vendendo abaixo do custo, a atividade torna-se inviável.

Temos feito um esforço enorme para produzirmos e comercializarmos cafés especiais, mas os níveis de preços e o volume que conseguimos vender são insuficientes.

Mesmo com todas as dificuldades, não podemos perder a esperança e devemos reagir, principalmente junto aos nossos órgãos de representação política.

Com a proximidade das eleições, temos que fazer valer nosso voto e a influência, junto aos amigos e círculo de relacionamento, para que possamos eleger representantes honestos, competentes e comprometidos com setor produtivo pois este é a grande mola propulsora de desenvolvimento social e econômico do país.

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente da CooperRita

Influência da qualidade do leite cru em produtos lácteos processados

A qualidade e composição do leite cru são fatores primordiais que afetam diretamente o rendimento, a inocuidade e as características sensoriais dos derivados lácteos. Tendo em vista que nenhum processo tecnológico é capaz de melhorar a qualidade da matéria-prima, a ordenha deve ser vista como uma das principais etapas da cadeia do leite. Cuidados no manejo do rebanho, sanidade dos animais, obtenção higiênica do leite e armazenagem adequada exercem importante impacto nas características do produto final.

Em função disso, o pagamento pela qualidade do leite é um instrumento empregado por vários laticínios, buscando incentivar os produtores a investirem em cuidados que resultem em melhorias na qualidade da matéria-prima, principalmente, com relação à contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). A importância destes programas de incentivo é justificada pela melhoria das condições higiênico-sanitárias, assim como, pelo aumento no rendimento dos produtos processados, proporcionando aos laticínios um retorno viável sobre seu investimento na obtenção de leite cru de melhor qualidade.

A composição centesimal do leite também é utilizada como fator de valorização do mesmo ao produtor e faz parte das análises de rotina nos laboratórios dos laticínios. Isto porque o teor de proteína e gordura do leite tem reflexo direto no rendimento dos produtos lácteos, principalmente, na produção de leite em pó, queijos, creme de leite e manteiga. É importante ressaltar que a variação na percentagem destes componentes ocorre naturalmente em função da raça dos animais, fase de lactação, estação do ano, e, sobretudo, em função da qualidade nutricional da alimentação do rebanho. Estratégias de suplementação de nutrientes essenciais à dieta destes animais podem levar ao aumento da concentração destes dois componentes nos sólidos do leite, rentabilizando a cadeia industrial de produtos lácteos como um todo.

A CCS do leite exerce forte influência na qualidade dos produtos lácteos produzidos com o mesmo. Altos níveis de células somáticas no leite cru indicam a obtenção do produto a partir de animais com quadro (sintomático ou não) de mastite, uma reação inflamatória da glândula mamária, frequentemente associada à infecção bacteriana. Animais acometidos por mastite, geralmente têm comprometimento da produtividade de leite, além de causar alterações em sua composição centesimal e conter enzimas que estão associadas com defeitos tecnológicos em produtos lácteos.

A principal enzima presente em leite com alta CCS é a plasmina, uma protease que resiste, totalmente ou parcialmente, aos processos de pasteurização e o tratamento UHT, respectivamente. A produção de queijos é diretamente impactada pela presença de plasmina, pois esta hidrolisa a caseína, reduzindo o rendimento industrial, além de aumentar o tempo de coagulação do leite e provocar defeitos sensoriais nos queijos. Contagens a partir de 300.000 CS/mL podem provocar deterioração da qualidade destes produtos. A degradação de proteínas lácticas pela plasmina libera substâncias no leite que causam gosto amargo nos produtos lácteos, além de geleificação e sedimentação em leite UHT. A temperatura ótima de ação desta enzima é em torno de 37°C, portanto, ela encontra condições ideais para agir em produtos estocados em temperatura ambiente, como é o caso do leite UHT.

Outro problema relacionado com alta CCS em leite é a presença de resíduos de antibióticos usados no tratamento da mastite. Quando não são respeitadas as doses e período de carência, esses resíduos acabam sendo carregados pelo leite. Além do problema de saúde pública relacionado à resistência microbiana aos antibióticos utilizados, a presença destes resíduos no leite afeta diretamente a produção de produtos fermentados, como queijos e iogurtes. Os microrganismos que compõem os fermentos utilizados na fabricação destes produtos acabam sendo inativados pela presença destes resíduos de antibióticos, podendo causar grandes prejuízos para a indústria.

A CBT também é utilizada como critério de qualidade que determina o valor pago ao produtor pelo leite cru. Esta análise determina a carga microbiana do leite e está diretamente relacionada com as condições de higiene na ordenha e armazenamento do leite. As bactérias que compõem a microbiota do leite podem ser classificadas em bactérias lácticas; bactérias contaminantes ou deteriorantes, como os coliformes; ou bactérias patogênicas, capazes de causar doenças ao consumidor. As bactérias lácticas e deteriorantes promovem a acidificação do leite pela conversão da lactose em ácido láctico quando o leite é estocado à temperatura ambiente, causando a coagulação do leite. A refrigeração do leite minimiza a ação destas bactérias, no entanto, outro grupo de bactérias deteriorantes, chamado de psicrotróficos, é capaz de se desenvolver mesmo no leite sob refrigeração. O problema acontece quando o leite cru é estocado sob refrigeração por longos períodos (mais de dois dias) antes do processamento; nestas condições, os psicrotróficos produzem enzimas que também podem causar alterações na composição do leite.

Na verdade, as proteases produzidas pelos psicrotróficos têm ação semelhante àquela da plasmina proveniente das células somáticas. As enzimas bacterianas também são termorresistentes e hidrolisam a caseína, podem igualmente provocar redução no rendimento, defeitos sensoriais em produtos lácteos e sedimentação no leite UHT. Além do mais, os psicrotróficos podem produzir outros tipos de enzimas, tais como as lipases, que degradam a gordura do leite, liberando ácidos graxos que provocam gosto de ranço nos produtos lácteos. Estes defeitos tecnológicos não representam risco à saúde do consumidor, mas promovem grandes perdas econômicas para a indústria, pois limitam o prazo de validade dos produtos lácteos no comércio ou provocam rejeição pelos consumidores antes mesmo dos mesmos terem vencido em função destas alterações sensoriais.

A presença de coliformes no leite e seus derivados também deve ser avaliada com cautela. Além de indicar deficiências higiênico-sanitárias na obtenção do leite, a presença destes microrganismos pode indicar falhas na pasteurização, contaminação

pós-processamento, ou ainda, causar o defeito conhecido como estufamento precoce em queijos. Este defeito ocorre em queijos produzidos a partir de leite cru ou sub-processado, podendo ser visualmente identificado, uma vez que este grupo de microrganismos produz gás carbônico a partir da lactose, causando a formação de grande quantidade de olhaduras irregulares, defeito característico de queijos “rendados”.

Outro tipo de defeito em queijos, conhecido como estufamento tardio, é causado por leite contaminado por bactérias esporuladas (tais como *Clostridium* sp). O estufamento ocorre devido à produção de gás por estas bactérias durante o período de maturação de queijos duros. Microrganismos termorresistentes são capazes de sobreviver aos processos térmicos aplicados na indústria e podem causar defeitos tecnológicos nos produtos lácteos ou comprometer seu prazo de validade. Isto ocorre porque algumas bactérias formadoras de esporos são hábeis em fermentar ácido láctico em ácido butírico, ácido acético, hidrogênio e gás carbônico, provocando alterações sensoriais nos produtos lácteos.

Em se tratando de microrganismos patogênicos, o leite pode ser considerado um alimento crítico, pois em função das suas características intrínsecas e do processo de obtenção, acaba sendo um importante veículo de disseminação de zoonoses e doenças de origem alimentar. Casos de brucelose e tuberculose bovina associados ao consumo de produtos lácteos continuam sendo relatados no Brasil e representam um problema de saúde pública, principalmente, quando envolvem o consumo de produtos clandestinos, feitos com leite cru. Patógenos importantes, como *Listeria monocytogenes*, também podem ser veiculados por produtos lácteos e representam um grande perigo para consumidores com imunidade limitada, tais como grávidas, idosos e crianças. *Staphylococcus aureus* é um dos principais causadores de mastite em vacas, sendo frequentemente veiculado pelo leite podendo causar intoxicação alimentar. O risco de disseminação destes e outros patógenos reforça a importância da obtenção higiênica do leite, da sanidade do rebanho e adequadas condições de estocagem do mesmo.

Um exemplo prático de como a qualidade da matéria-prima tem impacto na validade dos produtos processados é o caso do leite pasteurizado.

Enquanto que no Brasil o prazo de validade de leite pasteurizado é de, em média, 3 a 5 dias, em países da União Europeia ou EUA, este prazo pode chegar a 21 dias. A legislação destes países prevê o limite máximo de 100.000 UFC/mL para o leite cru destinado ao processamento; já os produtores brasileiros têm tido dificuldade em atender os padrões previstos pela legislação brasileira (que estabelece limite máximo de 300.000 UFC/mL), frequentemente apresentando contagens bem acima deste limite.

Tendo em vista todos os aspectos relacionados à qualidade do leite cru e seu impacto nos produtos lácteos, podemos afirmar que programas de melhoria na qualidade do leite são vantajosos para todos os interessados: seja o produtor, que terá mais rendimento e receberá uma bonificação por isso; seja a indústria, que irá produzir produtos com menos custo e maior prazo de validade; seja o consumidor, que poderá ter produtos de qualidade e que não ofereçam riscos à sua saúde.

Além destas estratégias de incentivo financeiro, campanhas de conscientização e capacitação profissional dos produtores de leite devem ser constantemente aplicadas por órgãos públicos e privados, buscando melhorar a qualidade do leite produzido no Brasil.

Publicado por MilkPoint em 01/08/2018



Ações da CooperRita para garantia da qualidade do leite entregue

Visando melhorar a qualidade do atendimento aos seus produtores, a CooperRita está desenvolvendo ações para melhoria dos índices de determinação da qualidade do leite, e assim assessorar os produtores de maneira objetiva.

O leite é uma combinação de diversos elementos sólidos em água. Os elementos sólidos representam aproximadamente 12 a 13% do leite e a água, aproximadamente 87%. Os principais elementos sólidos do leite são lipídios (gordura), carboidratos, proteínas, sais minerais e vitaminas. A qualidade do leite não é definida somente pelo teor de gordura, proteína e extrato seco desengordurado: relacionados ao valor nutricional do leite. É também definida por parâmetros de composição química, características físico-químicas e higiene. Leite de qualidade é, portanto, aquele com alto teor de nutrientes, baixas contagens de células somáticas (CCS), baixas contagens de bactérias total (CTB), e pela ausência de resíduos de antibióticos ou de outros resíduos químicos, produzido por animais saudáveis.

Na plataforma de recepção são realizadas diversas análises de liberação para descarga do leite. A estabilidade ao alizarol é prova rápida muito empregada nas plataformas de recepção como um indicador de acidez e estabilidade térmica do leite.

Além disso, também é realizada aferição das temperaturas, visto que as temperaturas de armazenamento do leite nas várias etapas da cadeia produtiva (obtenção até expedição do produto final) sempre foi motivo de preocupação, uma vez que as manutenções das temperaturas baixas ajudam na redução do desenvolvimento microbiológico, afinal nossa principal preocupação é a produção de alimentos seguros. Pela realização de análise de CBT e CSS quinzenal, em laboratório terceirizado é possível identificar as

possíveis falhas do programa de melhoria da qualidade do leite adotados na fazenda. A Contagem Bacteriana Total (CBT) está relacionada à higiene na obtenção e conservação do leite e a Contagem de Células Somáticas (CCS) à saúde do úbere dos animais.

O monitoramento da qualidade do leite é feito por meio da coleta de amostras do tanque de expansão. Segundo a Instrução Normativa 62/2011 do MAPA, é prevista a coleta de, pelo menos, uma amostra por mês de cada produtor, para determinação da composição (gordura, proteína e sólidos totais), CBT e CCS.

Com base nos resultados, verifica-se se o leite produzido está conforme ou não, de acordo com os limites estabelecidos pela IN-62. Constatada a não conformidade a CooperRita disponibiliza uma equipe de campo treinada para identificar orientar os produtores sob suas necessidades quanto ao não atendimento dos padrões vigentes.

A melhoria da qualidade do leite e dos seus derivados deve ser tratada em ações conjuntas entre produtor e a Cooperativa, neste cenário, nossos técnicos buscam a utilização de ferramentas para junto com os produtores, controlar a melhoria das condições de produção.

Sendo assim, a CooperRita oferece aos seus cooperados coleta quinzenal dos parâmetros citados acima, e a realização da análise de Teor de Nitrogênio Uréico (NU), um importante indicador da nutrição proteica de vacas em lactação, possibilitando uma melhor avaliação da qualidade do nosso leite.

Gabriela Silveira dos Santos
Auxiliar Laboratório
Controle Qualidade do Leite

Mercado de cafés especiais deve crescer 19% em 2018

Pesquisa encomendada pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) projeta crescimento de 19% no mercado de cafés gourmets no Brasil em 2018. Entre cafés em grãos, torrado, moído e em cápsulas, a BSCA espera vendas equivalentes a 705 mil sacas e movimento no varejo de R\$ 2,6 bilhões, montante 23% maior do que em 2017.

O crescimento do mercado de café está sendo impulsionado pelos consumidores amantes de café que optam por produtos de maior qualidade, investindo inclusive em moedores, que passam a comprar o grão apenas torrado e a moê-lo no momento da preparação. O estudo foi feito pela consultoria Euromonitor e aponta uma tendência de ascensão do consumo de café nos últimos anos. Segundo os dados levantados, o mercado totalizou 490 mil sacas vendidas em 2016, representando avanço de 25% em relação a 2015. Também naquele ano, o varejo movimentou cifras aproximadas de R\$ 1,7 bilhão, quase 30% mais que em 2015.

Os números mostram crescimento também de 2016 para 2017. No último ano, a venda de sacas subiu 21%, alcançando 592 mil no Brasil. A receita no varejo chegou a R\$ 2,1 bilhões, um avanço de 24% sobre 2016. Os números dos dois anos anteriores fundamentam a projeção tão positiva para 2018, conforme relatório da Euromonitor.

O Brasileiro está tomando mais café especial. Entre as razões para o aumento em 2016 e 2017 e para o crescimento esperado em 2018 está o maior envolvimento do brasileiro com o café especial. A maior parte dos consumidores está consumindo o café especial em grãos, representando entre 40% e 50% do volume total de vendas. Esse tipo de cliente gosta da experiência de moer o próprio café em casa e está disposto a investir no maquinário para tal, como moedores. São coffee lovers.

O que torna um café especial? O estudo encomendado pela BSCA considera café especial o produto com pontuação maior que 80 no índice de avaliação sensorial da Specialty Coffee Association (SCA), certificação de origem e sustentabilidade, rastreabilidade, 100% arábica – cultivado a pelo menos 800 metros acima do nível do mar – e preço premium. Em termos gerais, estas qualificações garantem um café com fragrância, uniformidade, ausência de defeitos, sabor, corpo, finalização e harmonia muito superiores aos cafés de grãos tradicionais.

A pesquisa também identificou um grande número de cafeterias gourmets no Brasil. Segundo o levantamento, há um número aproximado de 13 mil estabelecimentos que vendem café premium no país e a maioria deles se dedica mais à experiência de tomar café do que à simples venda de produtos. Esse tipo de cafeteria oferece cursos de métodos de preparo com variadas origens de café, além da presença constante de baristas profissionais.

As cafeterias que se destacam ainda mais são as que possuem torrador de café, tendo rota controle do processo de torra e de quão fresca é a torra. O café especial torrado exige uma torra fresca, já que com os dias há perdas de sabores e aromas com a oxidação.



Publicado por ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café em 05/06/2018

2º CONCURSO DE CAFÉS *raros e surpreendentes*



INSCRIÇÃO

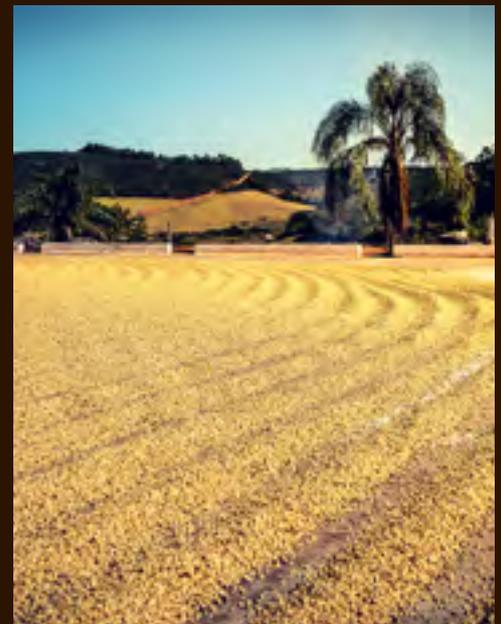
1º de Agosto até 30 de Setembro

LOCAL DE INSCRIÇÃO

Departamento de Café CooperRita

PREMIAÇÃO

11 de Outubro de 2018



PREMIAÇÃO

☉ R\$ 2.000,00

POR SACA DO CAFÉ
CAMPEÃO DE CADA
CATEGORIA

☉ R\$ 1.500,00

POR SACA DO CAFÉ
VICE CAMPEÃO DE CADA
CATEGORIA

☉ R\$ 1.200,00

POR SACA DO CAFÉ
3º COLOCADO DE CADA
CATEGORIA

Vamos caprichar nos lotes e buscar promover cada vez mais os
cafés da nossa região!

- Esse ano, a nota de corte para a inscrição no concurso será de **84 pontos**. Os lotes deverão ter um **mínimo de 3 sacas** e um **máximo de 5 sacas**, já catados com **peneira 16 acima** (Tipo 2-3 exportação).
- Iremos premiar os 3 primeiros colocados nas categorias **Naturais** e **Cereja Descascado**.
- A CooperRita irá **garantir um preço de compra** dos cafés premiados.



CooperRita realiza sua 2ª Feira do Café em mais uma edição do Vale Music Festival em Santa Rita do Sapucaí

Santa Rita do Sapucaí foi palco da 6ª edição do Vale Music Festival, festival de Jazz, Blues e Café realizado pela produtora Goose Produções no dia 04 de Agosto, e que já virou tradição na cidade dentro do Programa Cidade Criativa Cidade Feliz, desenvolvido pela Prefeitura Municipal.

Além de muita música e gastronomia, o evento evidenciou a cultura regional do café, trazendo a 2ª Feira do Café da CooperRita junto a seis produtores locais de cafés especiais que expuseram seus produtos ao público em um aconchegante Coffee Lounge.

A Feira do Café da CooperRita foi estruturada para proporcionar uma imersão no incrível mundo do café especial, através de um passo a passo da produção deste café, possibilitando aos visitantes sentirem o dia a dia das fazendas da região da Mantiqueira de

Minas e conhecerem todo o processo da cafeicultura, desde a plantação até o consumo do café. Com maior conhecimento da cadeia produtiva do café, o público pôde entender melhor todo o trabalho envolvido para que pudessem sentir a experiência de tomar um excelente café. Com essa maior consciência da cadeia, gerou-se uma valorização da cafeicultura e do produtor rural.

A CooperRita contou com a parceria da Mantiqueira de Minas - Indicação de Procedência e do Projeto Delícias do Café, que proporcionou aos visitantes a delícia da união do chocolate com o café para degustação. O evento gerou grande repercussão e atraiu muitos visitantes de cidades de MG, São Paulo, e demais cidades do Estado, e Vale do Paraíba. O sol também chegou entre chuvas e trovoadas, iluminando este grande espetáculo!





CooperRita premia os 5 melhores produtores de leite dos últimos 6 meses

A entrega do leite com qualidade à CooperRita deve ser tratada como prioridade pelos produtores cooperados, visto que a qualidade do leite cru influencia diretamente no produto final que a CooperRita vende aos consumidores. Devemos entregar ao mercado produtos com qualidade incontestável, para que com uma crescente fidelização de nossos clientes possamos trazer cada vez mais retorno aos cooperados.

Como forma de reconhecimento e valorização aos cooperados que investem seu tempo e esforço para entregarem um leite com qualidade superior, a CooperRita, na abertura da 6ª Edição de sua Feira de Negócios que aconteceu no fim do mês de agosto, premiou e homenageou os 5 melhores produtores de leite dos últimos 6 meses.

Os 5 melhores produtores de leite da cooperita dos últimos 6 meses são:



Joaquim Eugênio da Costa – 1º Colocado, que recebeu como bonificação o valor de R\$ 0,30 por litro de leite entregue no último mês, além de uma Televisão.



Antonio José Fagundes – 2º Colocado, que recebeu como bonificação o valor de R\$ 0,24 por litro de leite entregue no último mês, além de uma Bicicleta.



João Eugênio da Silva – 3º Colocado, que recebeu como bonificação o valor de R\$ 0,14 por litro de leite entregue no último mês, além de uma Churrasqueira Elétrica.



Antônio Bernardes Silvério – 4º Colocado, que recebeu como bonificação o valor de R\$ 0,14 por litro de leite entregue no último mês, além de uma Churrasqueira a Bafo.



Ivanil Tarcísio de Almeida – 5º Colocado, que recebeu como bonificação o valor de R\$ 0,14 por litro de leite entregue no último mês, além de um som Mini system.

Para incentivar e valorizar os cooperados que buscam a qualidade do leite, a partir do mês de setembro, a CooperRita irá bonificar o 1º colocado no ranking dos melhores produtores com R\$ 0,07 por litro produzido e o 2º colocado com R\$ 0,05 por litro produzido. Não deixe de lutar por essa colocação. Contamos com o empenho de vocês!

Perfil dos novos gestores da CooperRita



Nome Completo: Alexandre Domingos

Idade: 45 anos

Formação Acadêmica: Administração

Cidade Natal: Mogi das Cruzes - SP

Mini currículo: Tecnólogo Mecânico pelo Instituto Chiba de Tecnologia (Japão), Graduado em Administração de Empresas; - Pós-Graduado em Marketing, com MBA Gestão Automotiva e Gestão Empresarial;

20 anos de experiência nas áreas de Logística, Materiais, Compras e Negociação em empresas dos ramos de Transporte, Metalúrgico, Eletrodoméstico, Papel e Celulose, Embalagens e Laticínios;

Gestor na área de Suprimentos / Compras;

Ministra treinamentos de Gestão da Cadeia de Suprimentos.

Cargo na CooperRita: Comprador Senior

1. O que te motivou a escolher a sua área de atuação?

Área estratégica na geração de recursos financeiros para a empresa, através dos resultados nas negociações.

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

Transformar o departamento em um grande gerador de negócios para a cooperativa, automatizando a gestão de pedidos e otimizando as atividades com o objetivo de realizar aquisições em base de procedimentos e critérios estabelecidos. Além do mais, proporcionar melhores negociações comerciais e interação entre fornecedor e comprador.

3. Teremos obstáculos? Quais serão?

Os obstáculos estão dentro da cultura organizacional, dificuldades das pessoas a se adaptarem as mudanças, aceitação de novas ideias, inovação e melhoria de processos.

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

- I. Maior sinergia entre a equipe e os departamentos;
- II. Melhoria das condições comerciais;
- III. Redução do custo efetivo de estoques;
- IV. Alta eficiência no atendimento das demandas.

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

Compromisso: “Compromisso de levar melhores condições comerciais aos produtores e cooperados”.

Perfil dos novos gestores da CooperRita



Nome Completo: Anderson S. de Paula

Idade: 39 anos

Formação Acadêmica: Superior completo em Gestão Comercial

Cidade Natal: Pouso Alegre

Mini-currículo: Atuando na área comercial a mais de 12 anos em grandes empresas do segmento de varejo como: Bebidas Jota Efe Ind. e Comércio Ltda. (Licenciada sucos Tampico para MG/ES), onde atuei como supervisor de vendas gerindo uma equipe inicial de 6 vendedores e final com 15 vendedores diretos e em média de 120 indiretos.

Atuei como Supervisor de Operações da Rede Smart Supermercados, que pertence ao grupo Martins de Uberlândia, onde era responsável por 20 lojas da rede no Sul de Minas, desenvolvendo todo projeto da rede nas lojas.

Cargo na CooperRita: Coordenador Comercial

1. O que te motivou a escolher a sua área de atuação?

Gosto do desafio de vendas do varejo, em que todo dia temos a oportunidade de atender diversas pessoas diferentes e, assim, adquirir experiências para a vida profissional e pessoal.

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

Temos o desafio de ampliar as áreas de atuação da CooperRita, inicialmente no Sul de Minas, fazendo com que consolidemos cada vez mais a marca em nossa região sul mineira. Também temos desafios para auxiliar no desenvolvimento de novos produtos a serem produzidos pela CooperRita, fortalecendo assim o mix de produtos já comercializados.

3. Teremos obstáculos? Quais serão?

Sim, teremos. Desafio de mostrar nossa qualidade em áreas onde não somos conhecidos com a marca CooperRita.

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

- I. Ampliação e capacitação da equipe de representantes, promotores de vendas;
- II. Aperfeiçoamento nos processos de logística, armazenagem e distribuição dos produtos CooperRita;
- III. Levar os produtos CooperRita para mais estados da federação onde ainda não atuamos.

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

Gostaria de deixar aqui registrado o meu comprometimento profissional para que cada vez mais fortalecemos a marca Cooperrita e alcancemos ainda mais lares onde hoje não estamos presente.

Grupo de compra de sêmen

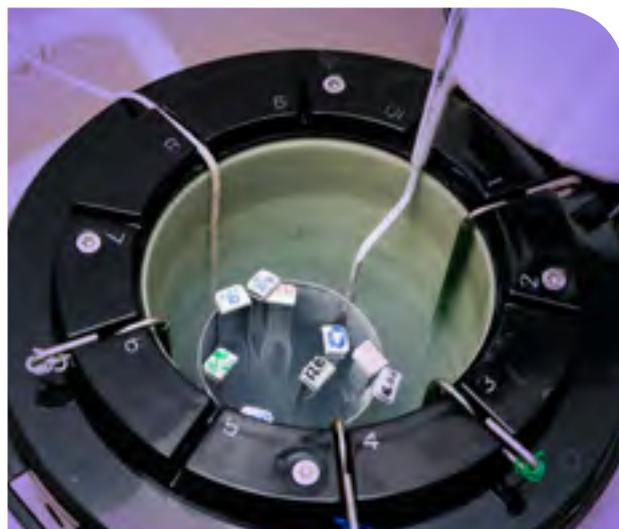
A CooperRita, pensando em uma maior acessibilidade dos cooperados a materiais de excelente performance, formou um grupo de compra de sêmen para produtores interessados em material genético superior para seus rebanhos. O objetivo é somar forças e, através da união dos cooperados, realizar a compra de um volume considerável de sêmen, com substancial redução do preço destes produtos.

Com o maior volume comprado, tanto pequenos, médios e grandes produtores poderão adquirir o produto por um preço menor e usufruir da mesma qualidade genética. Ou seja, serão comprados sêmen de melhor genética por menor preço.

Será feita uma ampla pesquisa de preço e qualidade dos produtos adquiridos. Irão participar da negociação 5 empresas revendedoras de sêmen, as quais representam a maioria do material genético utilizado pelos cooperados. As empresas são: ABS PECPLAN, ALTA GENÉTICA, GENEX (CRI), SEMBRA E SEMEX. Essas 5 empresas estiveram na 6ª edição da AgriCooper para realizar as vendas em conjunto.

Serão adquiridos apenas materiais da raça holandesa e somente 2 destas empresas irão fornecer o sêmen, sendo 4 convencionais e 1 sexado, por empresa.

Para os produtores que desejam adquirir outras raças ou touros específicos haverá a possibilidade de inclusão dos pedidos junto ao grupo.



Pré-comercialização do Café

A CooperRita já está disponibilizando para seus cooperados de café a modalidade de Pré-Comercialização para financiamento de suas atividades.

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 da modalidade de Pré-Comercialização para financiamento de suas atividades, o cooperado deverá procurar o Departamento de Café da CooperRita.

Leite CooperRita é muito bem aceito em Campeonato de Barismo realizado em São Lourenço no Mês de Agosto

A CooperRita foi convidada a participar da 17ª edição do Campeonato Brasileiro de Barismo, que aconteceu de 17 a 18 de Agosto em São Lourenço (MG) e reuniu profissionais especializados em cafés de alta qualidade (cafés especiais), que trabalham criando novas bebidas baseadas em café. Os baristas, para realizarem suas criações, utilizam-se de licores, cremes, bebidas alcoólicas, leite, entre outros produtos.

Além da competição dos baristas, o evento ofereceu palestras, workshops, mesas redondas e contou com atrações musicais como Mark Lambert e Zamat Blues Band, reunindo um público de aproximadamente oito mil pessoas.



A equipe de Assistência Técnica da CooperRita participou do evento ministrando uma palestra sobre a Qualidade Intrínseca do Leite para o consumidor final. O Coordenador de Assistência Técnica Conrado Biliero, junto aos técnicos em qualidade do leite e ordenha Adriano Resende e Jean Carmo, falaram ao público sobre as características do leite que alteram o paladar para o consumidor final, demonstrando as propriedades de um leite padrão e um leite azedo.

O público aprovou a qualidade do leite CooperRita, que inclusive recebeu diversos pedidos por amostras do leite para serem utilizadas por baristas de todo o Brasil.



CooperRita apoia a Prefeitura Municipal e EMATER na realização da Feira do Produtor Rural em Cachoeira de Minas

A segunda edição da Festa do Produtor Rural e XI Tratorada aconteceu nos dias 18 e 19 de agosto de 2018 em Cachoeira de Minas, tendo como principal objetivo a reunião de todos os aspectos da cultura do campo num único espaço, mostrando a diversidade e riqueza da produção agropecuária na região.

O evento que foi realizado através da parceria entre Prefeitura Municipal e EMATER de Cachoeira de Minas, buscou valorizar o homem e a mulher do campo. A CooperRita, empenhada em fortalecer o produtor rural e o agronegócio, não podia ficar de fora e esteve presente oferecendo degustação de seus produtos lácteos aos participantes.

CooperRita inicia Consultoria Comercial

A Gerente Comercial Janaína Siécola Villela dá sequência à grande oportunidade de crescimento e avaliação do cenário comercial agropecuário e de produtos lácteos, com o apoio da consultoria MPrado, que tem analisado as linhas de negócios, as características do mercado de atuação, implantando conceitos, processos, ações e ferramentas voltadas ao negócio da cooperativa.

A MPrado é considerada uma das maiores empresas consultoras de cooperativas do país e tem como objetivo alavancar as vendas e potencializar os resultados da CooperRita.

A capacitação das áreas envolvidas nas ações será realizada de forma presencial e com a duração de 18 meses, em conjunto com os gestores. Serão realizados mapeamentos de processos, estruturando ações de melhorias.

No setor Comercial de Lácteos, a equipe de vendas (representantes e promotores) será avaliada com o objetivo de identificar o conhecimento e entendimento desses colaboradores sobre os conceitos essenciais em vendas: Planejamento de vendas; Atendimento a Clientes; Gestão de Vendas; Ciclo de Vendas; Tarefas do profissional de vendas; Criação de valor e precificação; Gestão de Mix de Produtos e Políticas de Marketing.

Novos colaboradores foram contratados para fortalecer o setor de compras como o comprador sênior Alexandre Domingos, que irá acompanhar a

implantação do projeto, com o objetivo de organizar políticas, parâmetros e procedimentos de compras.

Na gestão logística, foi contratado o analista Irapuan Guedes do Nascimento, que irá implantar e desenvolver os conceitos de administração logística, gestão de estoques e transportes.

Com os parâmetros para a empregabilidade do conhecimento e trabalho em equipe, a CooperRita espera resultados como:

- Melhoria nos níveis de rentabilidade nos segmentos da cooperativa;
- Alcançar resultados superiores ao projetado;
- Integrar a equipe;
- Compartilhar as melhores práticas;
- Aumento de participação no mercado;
- Melhoria nos níveis de satisfação de cooperados e clientes;
- Potencializar os resultados alcançados pela equipe;
- Alcance da alta performance;
- Crescimento pessoal e profissional dos participantes.

Equipe Comercial recebe treinamento sobre relacionamento com o cliente

Buscando a excelência no atendimento ao cliente e ao cooperado, a CooperRita ofereceu à sua equipe comercial um treinamento ministrado pelo Sr. José Carlos de Oliveira, vendedor há muitos anos, que repassou aos colaboradores toda a sua experiência em:

- Abordagem ao cliente;
- Conclusão de vendas com sucesso;

- Como conhecer cada cliente e oferecer o melhor produto para cada um;
- Criação de uma rede de relacionamento com os clientes;
- Como agregar valor ao seu produto.

A CooperRita tem se esforçado para trazer melhorias graduais no atendimento e, assim, garantir a satisfação de seus clientes.



CooperRita inicia Consultoria na Usina de Beneficiamento para maior eficiência dos processos

A Usina de beneficiamento de laticínios recebeu no período de 21/08 à 23/08/2018 uma consultoria em Gestão de Processos e Resultados efetuada pela empresa MPrado.

O consultor, Sr. Maurício Miranda Filho é formado em Engenharia Mecânica pela Universidade Federal de Uberlândia – UFU, fez Pós-Graduação em Engenharia da Qualidade no Centro de Desenvolvimento Tecnológico – CDT de São José dos Campos/SP, fez o curso internacional Produção de Aviões e Mísseis pela Embraer S/A no Centro Técnico Aeroespacial – CTA de São José dos Campos/SP, e o curso “Green Belt Comercial” da Six Sigma College pela General Electric Latin America.

Nessa consultoria, foram analisados os processos de produção, manutenção, qualidade, equipamentos e

linhas de processos na fábrica de laticínios. O foco principal foi a rentabilidade dos nossos produtos, alinhando melhoria contínua, planejamento e controle dos variados processos, identificação e análise de problemas e alinhamentos de expectativas.

O trabalho foi desenvolvido em conjunto às lideranças da usina, constituído de reuniões com dinâmicas de grupos para levantamento de dados, forças e fraquezas dos processos, elaboração de análises e elaboração de um plano de ação junto ao Consultor.

O trabalho continua com reuniões periódicas mensais (próxima reunião em outubro/2018) avaliando cumprimento dos planos de ações, melhoria dos processos e novas necessidades de adequações.

Eleições 2018: CooperRita recebe a visita de candidatos

As eleições estão próximas e a CooperRita abriu as portas da instituição para receber alguns candidatos e conhecer suas propostas de melhorias para o agronegócio em Minas Gerais e no país.

Os candidatos visitaram a Matriz e foram recebidos pela diretoria, juntamente a alguns produtores e funcionários. Durante a visita, os membros da diretoria apresentaram as dificuldades que o produtor rural vem apresentando no campo, para que pudessem conhecer as necessidades de nossos cooperados.

“É importante para os cooperados e para a região ter representantes do Legislativo que defendam a classe produtiva, como tem feito os deputados Bilac Pinto e Antônio Carlos Arantes”, disse

o diretor Presidente da CooperRita, Carlos Henrique Moreira Carvalho.

Até o presente momento nos visitaram:

- Olavo Bilac Pinto, candidato a Deputado Federal pelo partido DEM;
- Antônio Carlos Arantes a Deputado Estadual pelo PSDB;
- Rodrigo Paiva, candidato a Senador pelo Partido Novo;
- Leandra Machado, candidata a Deputado Federal pelo Partido Novo;
- Antônio Carlos Arantes a Deputado Estadual pelo PSDB;
- Dr. Paulo a Deputado Estadual pelo Patriota.



Aspectos para produção de silagem de milho de melhor qualidade nutricional

A preocupação em produzir alimento volumoso para os rebanhos, particularmente no período seco do ano quando as pastagens naturais tornam-se cada vez mais precárias, e também hoje com avanço de tecnologias como o uso de compost barn, tem aumentado a utilização da silagem especialmente entre os pecuaristas que se dedicam à produção de leite. Embora existam várias plantas forrageiras, anuais e perenes, que servem para a produção de silagem, o milho é uma das culturas mais utilizadas neste processo no Brasil por apresentar um bom rendimento de matéria verde, excelente qualidade de fermentação e manutenção do valor nutritivo da massa ensilada, outra vantagem é uma boa aceitabilidade por parte dos animais.



O milho é a forragem mais tradicional por apresentar condições ideais para a produção de uma boa silagem, como o teor de matéria seca por ocasião da ensilagem entre 30% e 35%. No passado, as tecnologias recomendadas para a produção de milho para silagem visavam basicamente a produção de massa verde, dando ênfase ao uso de cultivares de porte alto e com alta densidade de plantio. Posteriormente, a qualidade da silagem passou a ser avaliada somente

através da porcentagem de grãos na matéria seca. Isto foi atribuído devido ao grande número de trabalhos desenvolvidos demonstrando que os grãos de milho são mais digestíveis do que as folhas e hastes da planta e, desta forma, aumentando-se sua proporção na silagem.



A produção de silagem de milho de boa qualidade varia de ano para ano em função de uma série de condições, tais como a escolha da cultivar, as condições de clima e solo e o manejo cultural. O conhecimento do valor nutritivo das silagens utilizadas para ruminantes é de grande importância, principalmente para animais de grande produção, como vacas em lactação. Dietas deficientes em energia reduzem a produção de leite, causam excessiva perda de peso, geram problemas reprodutivos e podem diminuir a resistência a doenças. Por outro lado, o excesso de energia aumenta o custo de alimentação, acumula gordura nos animais e causa problemas metabólicos. O conhecimento do percentual de matéria seca contido na silagem é importante, pois é com base nele que se estabelece o cálculo da dieta, já que o consumo do alimento pelos animais. Assim, quanto menor o teor de matéria seca, maior será o consumo.

As vantagens de se cortar a planta com matéria seca ideal que varia de 30% a 35%:

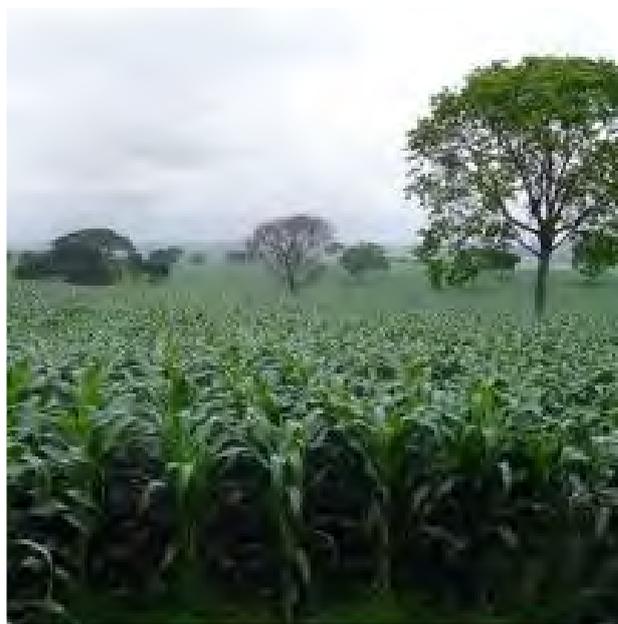
- Decréscimo na produção de matéria verde, porém com aumento significativo na produção de matéria seca por área;



- Decréscimo nas perdas no armazenamento, principalmente pela redução de efluentes;
- Aumento significativo no consumo voluntário da silagem;
- Menor concentração de ácidos durante a fermentação no silo e pH mais elevado.

A época de colheita da lavoura para a silagem ou o ponto ideal de colheita para a produção de silagem é assunto que já foi bastante discutido entre produtores e técnicos, mas até hoje é considerado um dos principais gargalos na produção de silagem. É muito frequente situações desfavoráveis de produção de silagem de milho devido à antecipação do momento ideal para a colheita quando a planta ainda não apresenta teor de matéria seca desejado e os grãos ainda não acumularam quantidade suficiente de amido.

Embora existam informações técnicas sobre o efeito do teor de matéria seca sobre a produção e



qualidade da silagem e mesmo sobre o seu efeito na nutrição animal, os agricultores ainda têm dificuldades de efetuar essa colheita no momento oportuno por uma série de razões, exigindo principalmente dos órgãos de fomento e assistência técnica uma melhor estratégia de abordagem para a resolução desse problema.

Quando o milho para silagem é colhido antes de completar seu ciclo, isto é, antes do milho atingir sua maturidade fisiológica, a data da colheita afeta a produção de massa seca total e a composição relativa das diferentes partes da planta, principalmente a percentagem de grãos na massa seca total. O corte antecipado do milho para silagem resulta em perdas significativas na produção total de matéria seca e na percentagem de grãos na planta e também será menor será a qualidade da silagem.

Vamos nos atentar aos detalhes do processo de ensilagem para que possamos melhorar nossa produtividade no campo, aumentar nossos rendimentos operacionais, diminuir nossas perdas e conseqüentemente, maximizar os nossos lucros.

Gabriel Jordan Siqueira Adão
Engenheiro Agrônomo

VENEM AÍ O 45° LEILÃO DE GADO DA COOPERRITA

DIA 06/10 A PARTIR DAS 17 HORAS
NO PARQUE DE EXPOSIÇÕES DA COOPERRITA

VENHA APROVEITAR TAMBÉM A GRANDE
OPORTUNIDADE DE IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS.



ITEM	FABRICANTE	QUANTIDADE
Ensiladeira	JF	1
Plantadeira	Jumil 2570	3
Pulverizador	Jacto	1
Arado 3 discos	Santa Isabel	1
Adubadeira	Tatu	1
Roçadeira	Komak	1
Guincho	Tatu	1
Vincon	Nogueira	1

Plantão Veterinário SETEMBRO 2018

CONTATOS

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:

08 e 09/09 Douglas
15 e 16/09 Carlos Augusto
22 e 23/09 Douglas
29 e 30/09 Douglas

CAREAÇU:

08 e 09/09 José Augusto
15 e 16/09 Lucas
22 e 23/09 Marcelo
29 e 30/09 José Augusto

KENOBI

JEDI x ALTASPRING x SUPERSIRE



PTA Leite	+1802 lbs
Comp. Úbere	+2,21
Comp. Pernas e Pés	+0,55
TPI	+2916
Vida Produtiva	+6,8
CCS	+2,78
DPR	+3,8

PRIMA 09/2018



Avó materna: De-Su
Supersire 3349-ET VG-86

Bisavó: Clear-Echo
M-0-M 2150-ET VG-87



Progresso Genético Gerando Lucro

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

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - JULHO 2018

CLASS.	NOME	TOTAL/L
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	386.699
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	278.584
3	WANDA MARIA RENNÓ MOREIRA A. CUNHA E OUTRO	234.155
4	CLÁUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA	228.732
5	MAURÍLIO FERREIRA MACIEL	195.752
6	VIRGÍLIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	119.161
7	RENATA FRANQUEIRA CARNEIRO	103.956
8	MARCIO MACIEL LEITE	102.144
9	JOAQUIM CARLOS DE ASSIS E OUTRO	101.397
10	JOSÉ FRANCISCO CASTRO PEREIRA	98.909
11	MARCOS RENNO MOREIRA	97.548
12	CLEBER RIBEIRO DE MATOS	79.817
13	LAUDINÉIA DO COUTO TEIXEIRA	75.862
14	BRUNO DIAS LEÃO MOREIRA E OUTROS	73.809
15	CARLOS CESAR ANDREONI	72.736
16	JOSÉ RENNÓ MOREIRA	67.730
17	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	60.345
18	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO	46.566
19	NAZARETH DIAS PEREIRA (GRUPO SERTÃO)	46.013
20	ANTÔNIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO	42.775
21	MARCELO TELES CAPISTRANO	42.521
22	JOÃO VIANNAY SILVA DA CUNHA	37.075
23	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS	34.979
24	JOSÉ TADEU JUNQUEIRA CRUZ	31.701
25	DÉCIO COELHO COSTA	29.480
TOTAL:		2.688.466

NOVOS COOPERADOS

NOME	CIDADE
MARIANA MOREIRA ALCKMIN AZEVEDO	SÃO SEBASTIÃO DA BELA VISTA
PAULO SERGIO PIVOTO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
FABRICIO DIAS CORONADO	CAREAÇU
ARNALDO HENRIQUE SILVERIO	CAREAÇU
EDBERTO RIBEIRO DA CRUZ	NATERCIA
PEDRO DE ASSIS MARTINS	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
JULIO CESAR DE ALMEIDA	MARMELOPOLIS
YARA MARIA CABRAL SARMENTO	WENCESLAU BRAZ
MARIA ISABEL GONZAGA ASSAF	BRAZOPOLIS
GUSTAVO DE F. RIBEIRO MOREIRA	SÃO SEBASTIÃO DA BELA VISTA

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE JULHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE
1	RODINÉLIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA
2	JOAQUIM EUGÊNIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
3	JOÃO EUGÊNIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
4	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATÉRCIA
5	ANTÔNIO JOSÉ FAGUNDES	NATÉRCIA
6	JACY VILLELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
7	ANTÔNIO BERNARDES SILVÉRIO	CAREAÇU
8	IVANIL TARCISIO DE ALMEIDA	CAREAÇU
9	SEBASTIÃO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
10	ANTÔNIO DE ARIMATÉIA DE MELO	SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ
11	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
12	JOSÉ AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
13	DOUGLAS FARIA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
14	BENEDITO JORGE DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
15	MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
16	CORNÉLIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS
17	JOÃO BATISTA LOPES	CAREAÇU
18	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATÉRCIA
19	EMÍLIA SANCHO PALMA	PIRANGUINHO
20	RISOLETA VITÓRIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO

PREÇO DO LEITE - SETEMBRO 2018

SETEMBRO 2018	TIPO DE LEITE	PREÇO BASE	PREÇO MÁXIMO (Base + Qualidade, Volume + Inc. ICMS + Fidelidade)
1ª Quinzena	100% da Produção com Qualidade	1,30	1,69
2ª Quinzena	100% da Produção com Qualidade	1,24	1,63

**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 - JULHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	1,42
2	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	2
3	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	2,5
4	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	2,5
5	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,5
6	ANTONIO MONSERRAT DE SOUZA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,5
7	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	3,5
8	MARIO LUCIO RIBEIRO	PIRANGUINHO	4
9	JOSAFÁ DONIZETTI DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	4,5
10	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	4,5
11	PEDRO ANTONIO VITORIANO	CAREACU	5
12	LUIZ JOSE PEREIRA	NATERCIA	5
13	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	5
14	JOSE CARLOS SANTIAGO JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	5
15	EDUARDO GRACIANO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	5

MELHORES GORDURA - JULHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	JOAO CARLOS TEIXEIRA NETO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,44
2	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	4,41
3	SEBASTIAO RAIMUNDO DE SOUZA	NATERCIA	4,38
4	JACY VILELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,35
5	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,35
6	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SÃO SEBASTIAO BELA VISTA	4,34
7	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,33
8	JOSE AMARO DA SILVEIRA	CAREACU	4,31
9	BENEDITO MARTINS DE ALMEIDA	NATERCIA	4,31
10	INACIO FERNANDES DE OLIVEIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,25
11	ANTONIO CARLOS RIBEIRO BALDONI	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,24
12	JOSE HEITOR TEIXEIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,23
13	BENEDITO JORGE DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,23
14	RONAN LOPES DA SILVA E OUTRO	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,23
15	JOAQUIM VITOR DOS SANTOS E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,23

MELHORES CCS - JULHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	24,5
2	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	35
3	JOAO DENER DA SILVA	PIRANGUINHO	39
4	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SÃO GONCALO DO SAPUCAI	43
5	JOSE ALENCAR RIBEIRO DE CARVALHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	43,5
6	MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	47,5
7	JOSE AMBROSIO DO COUTO	SILVIANOPOLIS	50
8	JOAO CARLOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI	60
9	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	60
10	JOAQUIM EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	60
11	ADEMIR VILAS BOAS	NATERCIA	65
12	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA	67
13	ANTONIO JOSE FAGUNDES	NATERCIA	68
14	GENI FARIA DA SILVA	CAREACU	73,5
15	PAULO ROBERTO PINTO RIBEIRO E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	74,5

MELHORES PROTEÍNA - JULHO 2018

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	ESP JOSE OVIDIO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,75
2	CARLOS ALBERTO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,75
3	BENEDITO JORGE DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,66
4	CLAUDIO HENRIQUE CASTRO DE CARVALHO	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,64
5	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,61
6	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	3,61
7	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,58
8	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATERCIA	3,57
9	JOAO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,56
10	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	3,55
11	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	3,55
12	ANTONIO CARLOS RIBEIRO BALDONI	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,54
13	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3,54
14	VALERIA MENDES PEREIRA CRUZ	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,52
15	CAIO MENDES PEREIRA CRUZ	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,52