

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 651 - Ano 61 - Abril 2020

A prevenção É A MELHOR FORMA DE COMBATE AO CORONAVÍRUS

CONHEÇA AS MEDIDAS DE PROTEÇÃO
PARA CONTER O COVID19 NA
PROPRIEDADE RURAL E AS AÇÕES
TOMADAS PELA COOPERRITA

PÁG
04

A COLHEITA DO CAFÉ ESTÁ CHEGANDO.
VEJA ALGUMAS DICAS PARA SE TER UM
BOM RENDIMENTO DO CAFEZAL

PÁG
08

COOPERRITA IMPLANTA
MILK'S ROTA, APLICATIVO DE
RASTREAMENTO DO LEITE

PÁG
14



COOPER[®]
RITA
desde 1957

ÍNDICE

03 EDITORIAL DIRETORIA

04 PREVENÇÃO COVID-19

08 COLHEITA DO CAFÉ

10 PREVENÇÃO

12 DIRETORIA NO CAMPO

13 PARCERIAS

14 MILK'S ROTA

16 SEGURANÇA NO CAMPO

17 AGRADECIMENTO

18 COLHEITA DO CAFÉ

19 ARTIGO DE MILHO

21 FIQUE LIGADO

22 RANKING PRODUÇÃO LEITE

24 ANÚNCIO

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

Décio Coelho Costa

Irineu Manoel dos Santos

Suplentes

Edésio Franco Azevedo

Edson Siqueira Ribeiro Filho

Gabriel Wagner Capistrano Ferreira

PRODUÇÃO E REDAÇÃO

Jornalista responsável:

Patrícia Rennó - MTB MG 09334 JP

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.

DIAGRAMAÇÃO

Usina da Criação • Tel.: (35) 3025-6595

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 1200 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Adriano Rezende

João Leonardo

Gabriel Jordan

Estamos presenciando, após a segunda guerra mundial, uma das maiores crises no mundo moderno.

O Coronavírus (COVID-19) começou a se proliferar lentamente, com o ceticismo de alguns líderes do Governo e está nos mostrando que existe uma grande força mobilizadora e medidas extremas, com o sacrifício de muitos para controlá-lo.

Mesmos os países desenvolvidos, com todos os seus recursos e tecnologia, não têm tido os leitos de hospitais e equipamentos necessários para o atendimento adequado de toda a população infectada e a maior gravidade de perdas de vidas está ocorrendo nos países que não levaram a sério e não tomaram medidas preventivas adequadas no início da disseminação do vírus.

No Brasil, a Anvisa e o Ministério da Saúde estão tomando as medidas adequadas desde o início, mas temos um problema maior que é a falta de coordenação e liderança em todo o processo por parte do Presidente da República, o que precisa mudar urgentemente, até porque, ele é o líder natural eleito por todos nós.

Ainda que o Presidente esteja correto em dizer que o Brasil não pode parar e que o prejuízo econômico para as pessoas vai ser muito grande, isso não pode ser tratado da forma como está sendo, com declarações diretas nas mídias sociais, na televisão e na imprensa.

Medidas extremas e de alta relevância são necessárias e é importante que o Presidente da República exerça sua liderança interagindo com os principais representantes dos poderes no país que é

o Congresso Nacional (Câmara dos deputados e de Senadores) e o Supremo Tribunal Federal, de forma a traçar as principais diretrizes e viabilizar suas implementações por todo o país.

Uma autoridade ou Presidente da República tem que pensar para falar e que sua fala seja sempre construtiva e pelo bem da nação, dirigindo e apoiando seus ministérios, reconhecendo os desafios, mas sempre apontando a solução, trazendo coerência e tranquilidade a todos.

A produção agropecuária está sendo atingida de forma desigual, conforme o produto, mas estamos vendo prejuízos enormes na produção de flores, hortaliças, frutas e outros produtos.

A produção de leite já estava sofrendo com uma significativa alta nos custos de produção, principalmente, nos preços da soja e do milho e, neste primeiro momento, está havendo uma boa recuperação nos preços do UHT (LONGA VIDA), mas não sabemos por quanto tempo porque tudo indica que a economia vai entrar em recessão e, conseqüentemente, menos consumo e preços menores.

Recentemente, a CooperRita pôde ajudar e fazer a captação de leite de vários laticínios da região 9 (nove) que estariam dispensando seus produtores e alguns até encerrando suas atividades, indicando a fragilidade do sistema de produção de leite.

O café, nesse período de entressafra e com menos oferta no mercado mundial, está mantendo seus preços, mas logo teremos uma safra grande no Brasil e não sabemos com certeza como vai se comportar o consumo mundial.

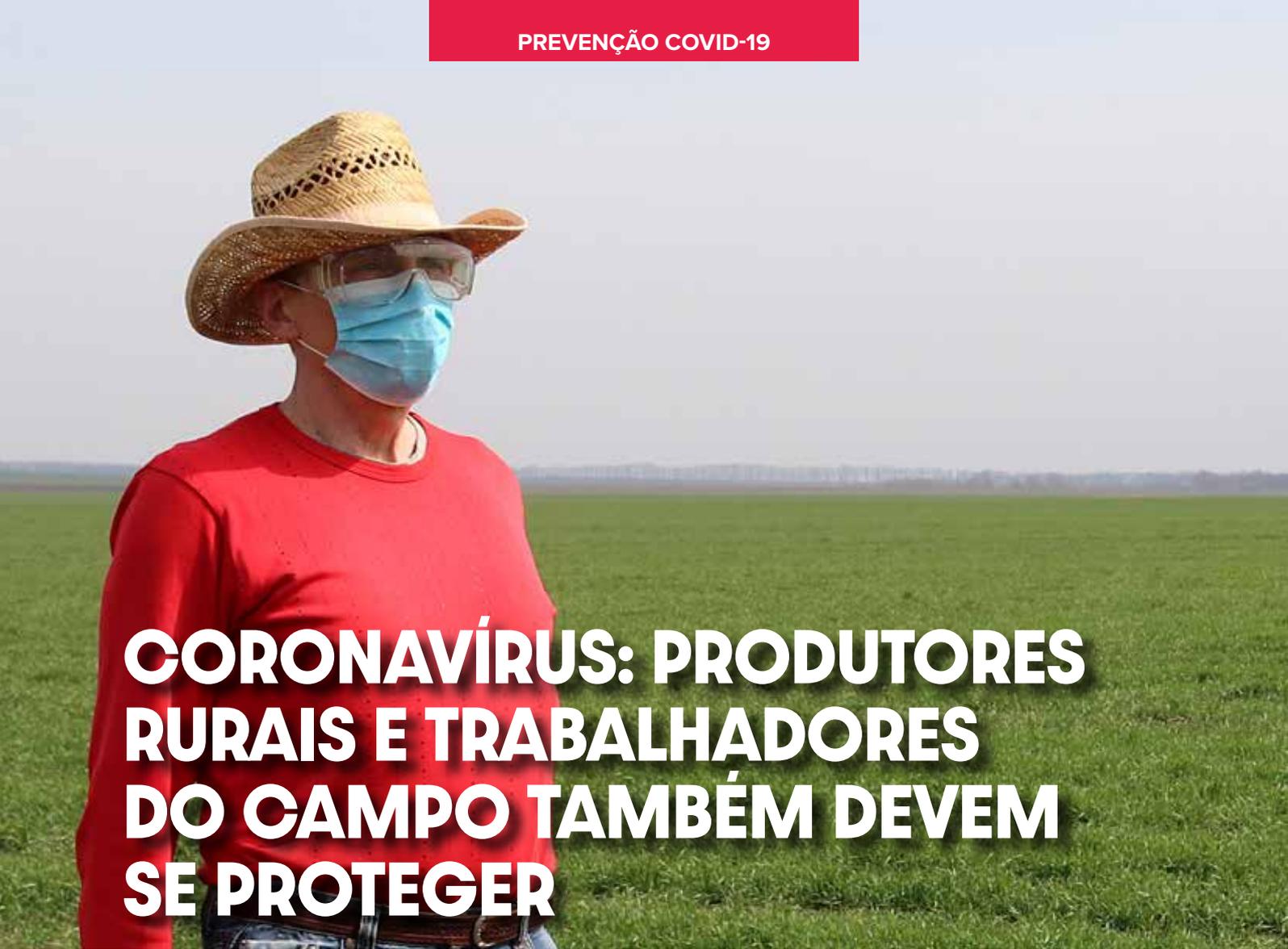
Sabemos que em outras crises econômicas mundiais o café caiu muito de preço e não podemos nos descuidar.

O momento é de austeridade e de preparação para tempos mais difíceis.

Temos que ser prudentes em todas as nossas ações e esta é mais uma crise que será vencida com muito trabalho e fé em Deus.

Carlos Henrique Moreira Carvalho
Diretor Presidente CooperRita





CORONAVÍRUS: PRODUTORES RURAIS E TRABALHADORES DO CAMPO TAMBÉM DEVEM SE PROTEGER

Mesmo quem mora no campo, longe das grandes cidades, deve se prevenir contra a Covid-19, pois não está livre do risco de contrair o vírus. Muitos produtores rurais mantiveram suas atividades para garantir a oferta de alimentos à sociedade e estão em contato permanente com outros trabalhadores. Além disso, diversos agricultores precisam se deslocar até os locais de comercialização. Por isso, todas as medidas de prevenção devem ser adotadas, de acordo com as orientações das autoridades de saúde.

Os cuidados começam dentro da propriedade. A presença de pessoas que não moram ou trabalham no local deve ser restrita. Outra prevenção importante está relacionada aos equipamentos utilizados, considerando que o vírus permanece em superfícies por muito tempo. Por isso, a recomendação é não compartilhar o uso de enxadas, pás, rastelos e outros objetos. Se isso acontecer, é importante higienizar a ferramenta sempre que ela for

usada. O produtor também deve lavar as mãos com água e sabão após o uso dos equipamentos de trabalho e evitar tocar o rosto.

No caso de copos, garrafas, talheres e pratos, eles nunca devem ser compartilhados. Cada trabalhador no campo deve utilizar somente seu próprio utensílio para comer ou beber água, porque o coronavírus é facilmente transmitido pela saliva.

Os animais não transmitem a Covid-19. Mas os equipamentos utilizados no trato com as criações precisam ser sempre higienizados, principalmente, aqueles manuseados por mais de uma pessoa. É o caso de ordenhadeiras, baldes e sacarias. Os veículos também podem ser focos de transmissão. O ideal é que eles sejam utilizados sempre pela mesma pessoa e que maçanetas, volantes, câmbios e painéis estejam sempre higienizados. Isso vale, por exemplo, para carros, caminhões, tratores e colheitadeiras.

COMERCIALIZAÇÃO

Muitos agricultores saem de suas propriedades para vender a produção ou para fazer a entrega em pontos de comercialização. Nestes casos, é preciso evitar aglomerações e manter uma distância de mais de um metro entre as pessoas. O cumprimento com apertos de mão, abraço e beijo não é recomendado.

Após o contato com dinheiro, cartões de banco e embalagens, os especialistas na área de saúde recomendam que as mãos devem ser higienizadas com água e sabão ou álcool gel. A orientação vale ainda para quem tocar em frutas, legumes e verduras, pois a superfície desses produtos também pode ser contaminada após o manuseio ou contato com gotículas de saliva de alguma pessoa que esteja doente.

Nos municípios em que o funcionamento de feiras livres foi mantido, a orientação é separar as barracas com distância mínima de três metros entre elas. A Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), enviou um informativo para os prefeitos de todos os municípios com as medidas que devem ser adotadas no caso de funcionamento de feiras. Elas fazem parte da Deliberação do Comitê Extraordinário Covid-19 nº 17, de 22 de março de 2020.



Ao retornar para casa, o produtor deve limpar o veículo, os sapatos, lavar a roupa que utilizou e, principalmente, higienizar as mãos com água e sabão.

GRUPOS DE RISCO

De acordo com as autoridades de saúde, todas as pessoas com sintomas de gripe devem ser afastadas de suas atividades. E aquelas que pertencem aos grupos de risco – com mais de 60 anos de idade e portadores de doenças como diabetes, doenças cardíacas e respiratórias – devem permanecer em casa.



CUIDADOS PARA EVITAR O CORONAVÍRUS PRECISAM SER TOMADOS DENTRO E FORA DAS PROPRIEDADES NA ATIVIDADE LEITEIRA

Neste momento de Pandemia, devemos tomar alguns cuidados para proteger a saúde de vocês, produtores, familiares, amigos, dos nossos transportadores de leite e colaboradores. Por isso, recomendamos as seguintes medidas:

1. Se possível, deixar o acesso liberado antes da chegada do transportador, como: porteiras, colchetes e portões da sala do tanque abertos, para que o transportador não entre em contato com lugares que possam ser fonte de transmissão ou contaminação;
2. Deixar o tanque sempre limpo com a utilização dos produtos de limpeza específicos para tanque (detergente para tanque), e álcool em gel disponível para a higienização das mãos, caso seja possível;
3. Evitar o contato com os transportadores durante a coleta, ficar afastado no mínimo 1 metro ou não a presenciar;
4. Não cumprimentar com apertos de mãos, abraços ou qualquer contato físico;
5. Não deixar garrafas de café, sucos, copos ou lanches disponíveis, pois podem ser fonte de contaminação para ambos;
6. Evitar a presença de crianças e idosos durante a coleta;
7. Higienizar as mãos antes de entrar em contato com o ambiente da sala após a coleta;
8. Ficar na fazenda o máximo possível, evitar idas à cidade, vizinhos ou outros ambientes.

Nesse período, devemos evitar exposições desnecessárias.

Entendemos que é uma situação atípica, mas nesse momento precisamos cuidar uns dos outros, seguindo as medidas de prevenção para evitar o próprio contágio e a contaminação de pessoas com a saúde mais fragilizada.

CooperRita e os cooperados, juntos na prevenção!

COOPERRITA CRIA COMISSÃO DE PREVENÇÃO AO CORONAVÍRUS

A CooperRita criou a Comissão de Prevenção ao COVID-19, que desde o dia 20 de março está atuando com orientações, adequações e ações preventivas em todas as unidades da cooperativa, de acordo com as instruções do Ministério da Saúde e da Organização Mundial da Saúde (OMS). O intuito é investir na segurança e dar continuidade à produção de alimentos para abastecer os consumidores, cooperados e diminuir os impactos que a Pandemia do Coronavírus está provocando no Brasil e em todo mundo.

Várias determinações sugeridas pela equipe formada pelos departamentos de Superintendência, Produção, Segurança do Trabalho, Marketing, Compras, Centro de Distribuição e Administrativo, foram aprovadas pela Diretoria CooperRita e estão sendo praticadas, principalmente, na área da Usina, onde se encontra o maior número de funcionários e atividades de logística, diminuindo, assim, possibilidades de contágio.

Algumas medidas, como a utilização de termômetros para medir a temperatura dos colaboradores, a diminuição do tráfego de motoristas e fornecedores na fábrica, cuidado ainda mais efetivo e criterioso da assepsia e limpeza de todos os setores, entre outras, estão sendo aplicadas e monitoradas com o apoio do setor de Segurança do Trabalho. Os motoristas receberam um kit de proteção e também foram orientados a seguir as recomendações.

No campo, a equipe de Assistência Técnica CooperRita também tem orientado os cooperados e distribuído panfletos com informações de prevenção no ambiente rural.

Nas lojas agropecuárias, lanchonete e posto de combustível foram adotadas medidas de distanciamento, utilização de materiais de proteção individual, álcool em gel e os colaboradores foram orientados pelos gestores do setor, Segurança do Trabalho e com materiais informativos e cartilhas de prevenção do Ministério da Saúde.

COLHEITA DE CAFÉ: PLANEJAMENTO, PREPARATIVOS E PROCEDIMENTOS

O planejamento para colheita de café consiste em verificar e organizar tudo que será necessário para essa etapa, a fim de evitar atrasos e prejuízos. Um plano bem feito pode garantir a colheita de um café de qualidade e melhor preço pago pelo mercado.

A colheita da safra 2020 se aproxima, então é hora de contar com o planejamento e ficar atento aos preparativos e procedimentos envolvidos nessa etapa. Veja cada item para ser providenciado durante a organização que antecede a colheita.

PREPARATIVOS

O início da colheita de café varia de acordo com a região, mas em média, a colheita é feita sete meses após a floração.

A fase de colheita é de suma importância no gerenciamento da atividade cafeeira, por isso os preparativos precisam ser feitos com excelência.

Essa etapa de planejamento consiste em fazer:

- levantamento de recursos materiais e financeiros;
- revisão da infraestrutura e maquinários para o processamento do café;
- levantamento da necessidade de mão de obra e o preparo da lavoura para a colheita.

Entre todas as etapas que compõem a produção do café, a colheita é responsável por grande parte dos custos e o planejamento que ajuda a prever esses custos e todas as demandas.

PROCEDIMENTOS

Cada propriedade apresenta diferentes necessidades e problemas, sejam elas financeiras, com mão de obra ou com equipamentos. Para que isso não venha prejudicar a colheita, é importante se adequar com o que tem e procurar fazer o melhor possível.

Assim como o planejamento, o orçamento financeiro auxilia o produtor a planejar e visualizar a situação financeira da fazenda, com o objetivo de avaliar as entradas e saídas de recursos financeiros para determinado período.

Acompanhe cada item a seguir e veja tudo que é necessário planejar para a colheita do café:

Fazer o planejamento financeiro: calcular o custo de utilização de mão de obra e máquinas na colheita manual, semi-mecanizada e mecanizada conforme cada talhão;

Materiais: providenciar a aquisição de escadas, panos, peneiras, sacarias, balaios e rastelos conforme o sistema de colheita manual;

Maquinário: conferir as condições dos tratores, colhedoras, implementos e equipamentos agilizando os devidos reparos;

Cuidar das instalações: quando se aproxima a colheita, as inspeções dos recursos e instalações necessárias devem ser feitas para garantir reparos e consertos do

que for preciso. Tulhas, lavador-separador, terreiro e secador devem estar prontos para receber o café.

Verificar o terreiro: ao longo do ano pode ter sido utilizado para outras finalidades, nesta época, deve estar disponível exclusivamente para secagem do café. Caso seja preciso, reforme o terreiro para eliminar gretas e rachaduras.

Fazer arruação ou limpeza: verifique a necessidade de fazer uma limpeza próxima ou sob a saia do cafeeiro com rastelo ou rodo de madeira, arruadores ou sopradores mecânicos.



CUIDADOS NA COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Os cuidados na colheita e pós-colheita do café interferem na manutenção da qualidade dos frutos, ou seja, é nessas duas etapas que o produtor precisa se atentar às recomendações técnicas para evitar a depreciação do seu produto.

Método de colheita: é um fator importante para obtenção de um café de qualidade, pois os procedimentos adotados nesta etapa final podem influenciar na qualidade dos grãos colhidos.

Manual - pode ser realizada por meio da coleta seletiva dos frutos maduros, também chamada de catação a dedo ou por meio da derriça total dos frutos, ambas podem ser realizadas sobre o pano de colheita ou peneira.

Semimecanizada - utiliza-se neste processo mecanismos derriçadores portáteis ou tracionados, desprovidos de recolhedores.

Mecanizada - realizada por meio de máquinas colhedoras completas automotrizes ou tracionadas por trator.

Armazenar corretamente: o café produzido pode ser armazenado tanto na propriedade quanto em armazém especializado. Na propriedade deve ser armazenado preferencialmente café não beneficiado, por motivos de segurança e manutenção da qualidade, sendo que o café em coco tem a qualidade melhor preservada que o descascado.



Preocupar-se com o Beneficiamento

A máquina de beneficiar o café deve ser regulada antes de ser usada, a fim de se evitar a quebra de grãos, a saída de grãos junto com a palha ou a saída de palha junto com os grãos. É importante o café descansar nas tulhas antes do beneficiamento, após a seca para melhorar a uniformidade da secagem.

Vale ressaltar que o momento ideal de colheita ocorre quando há baixa percentagem de frutos verdes, menos que 20% dos frutos.

Ainda que o produtor pratique o processamento do café por meio da lavagem e separação dos frutos, a colheita fora de época adequada acarretará em menor quantidade de frutos maduros. Ou seja, menos frutos com potencial de formar uma bebida de boa qualidade.



CARTILHA CORONAVÍRUS E A COLHEITA DO CAFÉ

O Coronavírus passa de pessoa para pessoa e pode ser transmitido por espirros, tosse ou pelo contato de objetos ou mãos contaminadas com a boca, nariz e olhos.

Qualquer pessoa que tenha contato próximo (cerca de 1 m) com alguém com sintomas respiratórios está em risco de ser exposta à infecção.

Para evitar a transmissão do novo Coronavírus é importante adotar medidas de precaução, como:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão, por pelo menos 20 segundos. Se não tiver acesso à água e sabão, utilize álcool em gel 70%.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos e garrafas, com outras pessoas.
- Evitar tocar as mucosas dos olhos, nariz e boca sem que as mãos estejam limpas.
- Proteger a boca e o nariz com um lenço de papel (descartar após o uso) ou com o braço (e não as mãos) ao tossir ou espirrar.
- Evitar contato próximo com pessoas que apresentem sinais ou sintomas da doença (febre, tosse, dificuldade em respirar).
- Durante as refeições os trabalhadores deverão manter uma distância mínima de 1,5 metros.



CUIDADOS NO TRANSPORTE DE TRABALHADORES DURANTE A COLHEITA DO CAFÉ

Não poderá ser permitida a entrada no veículo o trabalhador que tiver qualquer sintoma respiratório (febre, tosse, dificuldade em respirar).

Os trabalhadores deverão se sentar a pelo menos 1,5 m de distância um dos outros.

Durante o transporte, os trabalhadores deverão utilizar máscaras PFF2 ou N-95.

Os veículos deverão trafegar com as janelas abertas.

Deverão ser disponibilizados água e sabão ou álcool em gel 70% aos trabalhadores para que façam a limpeza das mãos antes de entrarem no veículo.

Com relação ao transporte dos trabalhadores para a colheita de café, deverá ser realizada a desinfecção dos veículos antes e após as viagens.

A DESINFECÇÃO SERÁ REALIZADA DA SEGUINTE FORMA:

1. Utilização de luva mucambo, capa plástica, máscara PFF2 ou N-95, pulverização costal ou pano de limpeza.
2. Retirar toda a sujeira do veículo com um pano úmido.
3. Os desinfetantes utilizados serão: água sanitária, na concentração mínima de 1% diluídos em água potável.
4. O desinfetante deve agir por no mínimo 10 minutos.
5. Após os 10 minutos, deverá ser retirado todo o excesso do desinfetante com um pano úmido.
6. Esta desinfecção deverá ser realizada sempre após cada viagem.



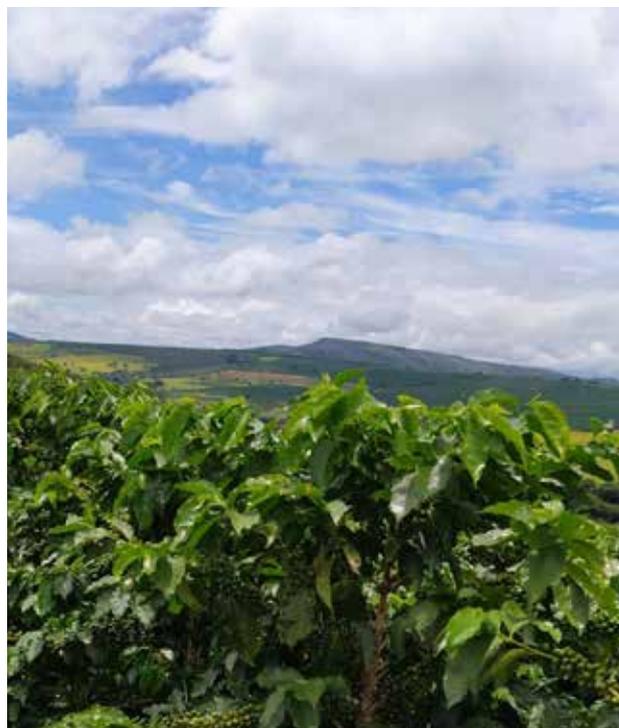
DIRETORIA COOPERRITA ACOMPANHA COOPERADOS EM CAMPO

O Diretor Presidente da CooperRita, Carlos Henrique Moreira Carvalho, realizou visitas a cooperados de Cachoeira de Minas e Careaçú, juntamente com João Leonardo, Coordenador da Assistência Técnica; Paulo de Tarso, médico veterinário e Adriano Resende, responsável pela qualidade do leite.

A atividade teve como intuito aproximar ainda mais a administração da CooperRita à realidade dos produtores, verificar a execução dos projetos que vêm sendo realizados pela cooperativa e apresentar o Programa Moeda Leite, que visa fornecer matrizes e embriões de alta qualidade genética.

A iniciativa também é uma forma de incentivar os associados a participarem dos grupos de gestão, que têm como objetivo ajudar os cooperados a melhorar a administração de suas propriedades.

Segundo o Coordenador da Assistência técnica, João Leonardo, os cooperados ficaram muito satisfeitos com as visitas e demonstraram interesse em crescer na produção leiteira.



COOPERADOS CONHECEM NOVAS VARIEDADES DE CAFÉ EM VISITA À FAZENDA DO PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO PROCAFÉ

No mês de março, representantes da CooperRita e cooperados de café estiveram na fazenda Verdes Mares, do Sr. José Edgar Pinto Paiva, Presidente da Fundação Procafé, na cidade de Guapé. A visita contribuiu para que todos pudessem conhecer novas variedades e tecnologias utilizadas na cafeicultura. A iniciativa faz parte de um intercâmbio que a CooperRita e a Fundação Procafé estão desenvolvendo para agregar conhecimentos a serem difundidos com os cooperados de café, como intercâmbio de informação, tecnologias e melhores práticas.

“ A CooperRita, desde o final do ano passado, tem se aproximado da Fundação Procafé com o intuito de trazer novos conhecimentos, tecnologias e novas perspectivas para a nossa cafeicultura de montanha. Foi uma oportunidade para trocarmos mais informações e ouvirmos do presidente do PROCAFÉ, quais são as tecnologias e práticas que ele tem adotado em sua fazenda particular”, comentou o Diretor de Café da CooperRita, Lucas Moreira Capistrano de Alckmin.

Na ocasião, os cooperados também conheceram o sistema de irrigação adotado na propriedade, utilizado para atender uma área de 50 hectares da fazenda. O referido sistema é composto por tanque de armazenamento de água, com capacidade de 2.500 m³, casa de bombas e malha de tubos e mangueiras para a distribuição da água. A irrigação é realizada por gotejamento.

Cada setor (talhão) é irrigado de 9 em 9 dias, sendo que o turno de rega é de 9 horas, aplicando-se 1,20 litros/hora. Segundo os proprietários, a irrigação promove elevação na produtividade, principalmente em condições de estresse hídrico por ocasião do florescimento do cafeeiro.





COOPERRITA IMPLANTA APLICATIVO MILK'S ROTA: RASTREABILIDADE E SEGURANÇA NA COLETA DE LEITE

Prezado Cooperado, em tempos de dúvidas e insegurança, temos que estar atentos às novidades e tecnologias disponíveis no mercado, para que possamos otimizar os nossos processos e garantir a todos, um produto de qualidade e confiabilidade. Com este objetivo, a CooperRita, desde de fevereiro de 2020, está trabalhando com o aplicativo Milk's Rota, que pode ser descrito como uma plataforma criada exclusivamente para a automação do processo de captação de leite de laticínios em cooperativas. O aplicativo aumenta a produtividade, otimiza a geração dos dados, dando mais controle e rastreabilidade, além de reduzir os custos do processo. Construída com tecnologias de ponta, possui um coletor focado na usabilidade e um painel de monitoramento de coletas em tempo real, a plataforma é uma excelente opção.

Confira algumas das vantagens e características do aplicativo, como por exemplo:

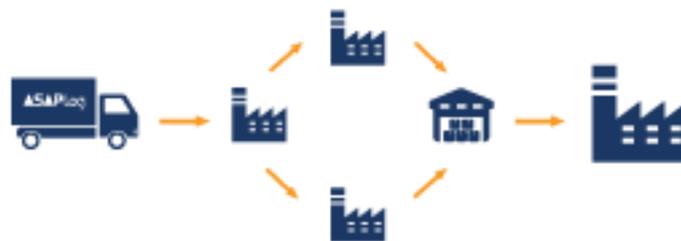
- Monitoramento de coletas;
- Controle de transbordo de carga;
- Suporte a transferência de carga;
- Controle de tanques comunitários;
- Identificação rápida através de NFC;
- Impressão de recibos de coleta;

- Impressão do mapa de coleta;
- Impressão de extratos de coleta;
- Rastreamento do leite;
- Integração com qualquer ERP;
- Identificação por geolocalização.

A plataforma de coleta possui um coletor que é utilizado pelos carreteiros altamente confiáveis. Os produtores são identificados através de etiquetas de QRcold georeferenciadas, o que possibilita a identificação do local exato onde a coleta está sendo realizada. Além disso, é possível registrar ocorrências, com fotos e georreferenciamento, que permitem o registro de problemas ou observações relevantes durante a viagem. Assim, todo o processo de coleta é monitorado em tempo real. Desde o momento de início da viagem, cada coleta efetuada ou cancelada é registrada e pode ser acompanhada pelos técnicos e administração na plataforma, por meio de um painel de monitoramento até à finalização da viagem. A plataforma registra durante todo o processo o caminho percorrido pelo leite, do tanque de resfriamento no produtor ao balão de resfriamento na plataforma. Em caso de anomalias na análise, é possível identificar, pela amostragem e rastreamento, quais produtores ocasionaram a anomalia.

Os técnicos da plataforma podem consolidar os dados registrados pelos carreteiros no momento da descarga, corrigindo eventuais diferenças entre as quantidades informadas e descarregadas em cada tanque do caminhão. O aplicativo também permite que o transportador realize a aferição da temperatura do tanque no momento da coleta, permitindo assim, que a CooperRita possua ferramentas para se adequar às Instruções Normativas 76 e 77 e garantir a qualidade do leite coletado.

“ Com a implantação do Milk's Rota, conseguimos a rastreabilidade do leite transportado e houve diminuição na margem e o aferido na plataforma do laticínio, garantindo à Indústria melhores condições para o beneficiamento do produtor”, garante o Coordenador de Qualidade do Leite da CooperRita, Adriano Resende.



Texto:

João Leonardo Pires Carvalho Faria

Coordenador Assistência Técnica

Adriano Resende

Qualidade do Leite





PATRULHA RURAL

Sabemos que estamos passando por um momento difícil, tendo em vista a pandemia COVID-19. Mas não podemos deixar de lado a **SEGURANÇA** e, com o início do período da colheita, alguns cuidados devem ser redobrados, principalmente, em relação à **CONTRATAÇÃO** e à **SEGURANÇA PATRIMONIAL**. Veja algumas dicas:

1. Ao contratar, busque referência e solicite a certidão de antecedentes criminais. Para saber se a pessoa possui **MANDADO DE PRISÃO**, basta baixar em seu celular o aplicativo **SINESP CIDADÃO** e consultar.
2. O produtor deve evitar comentar sobre compras, vendas e dinheiro recebido.
3. O pagamento aos colaboradores deve ser feito via depósito em conta, transferência ou cheque. Deixe de lado o pagamento em dinheiro vivo, aquele feito direto na propriedade, esta forma de pagamento é muito arriscada.
4. Quanto ao café e demais produtos, o mesmo não deve ser mantido por muito tempo na tulha. Ao fazer o transporte, este deve ser feito por pessoas de confiança, evitando o mesmo itinerário e horário.
5. Quanto ao maquinário, o ideal é fazer marcações neles, em locais que facilitem a identificação e os mantendo em locais seguros.
6. Se possível, contrate uma pessoa responsável pela segurança noturna da propriedade ou invista em **CÂMERAS, ALARMES e SENSORES**. A **CÂMERA** é indispensável, facilita na identificação e contribui para sua segurança.
7. Ao notar movimentação estranha próxima à propriedade ou pastagem, procure anotar o máximo de características possíveis, tais como: **PLACAS, CARACTERÍSTICAS, ROTA DE FUGA** e acione imediatamente a PM pelos números: 190 ou (35) 3471-5626.

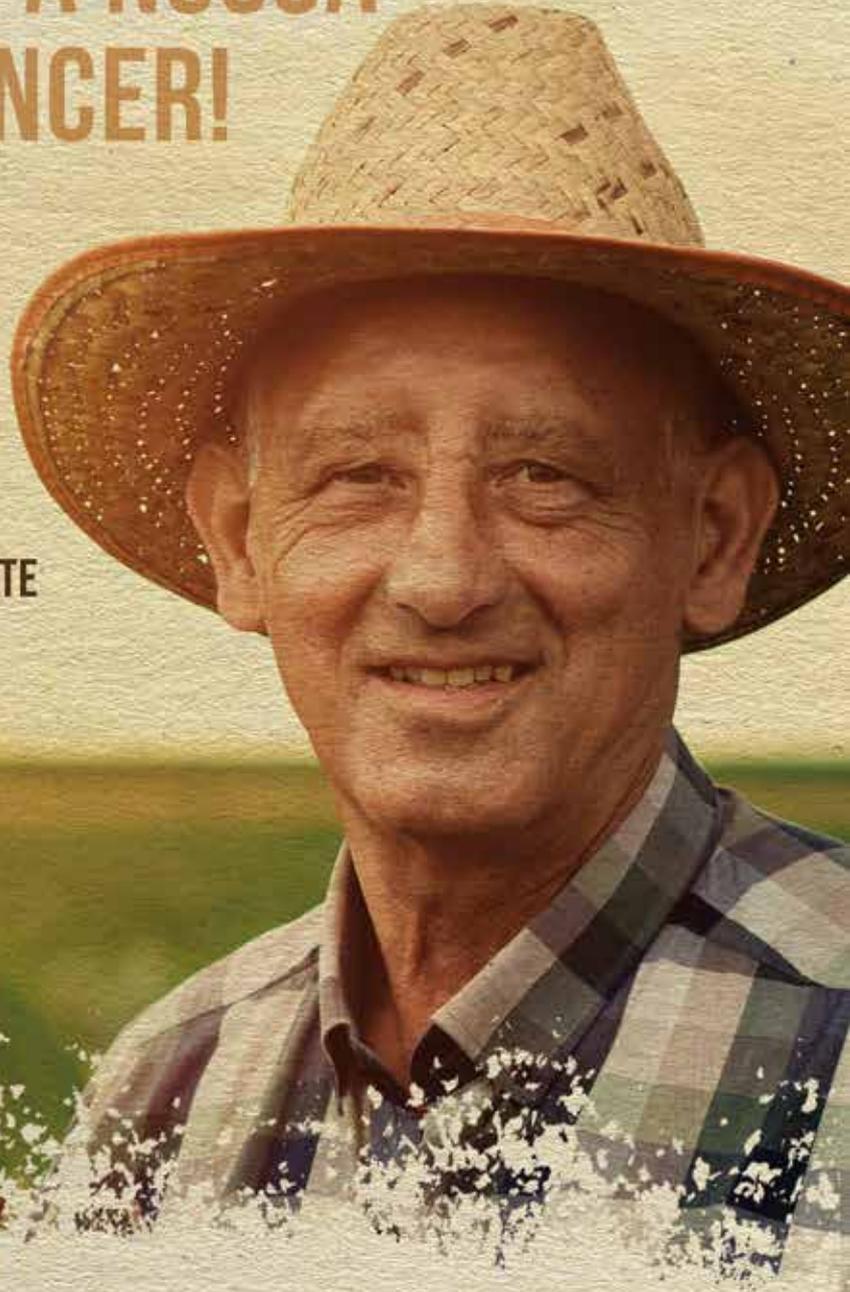
Lembrando, a “segurança pública é dever do estado, direito e RESPONSABILIDADE de TODOS”.

☎ 190
☎ (35) 3471-5626

VOCÊ ALIMENTA A NOSSA FORÇA PARA VENCER!

A COOPERRITA QUER AGRADECER VOCÊ, PRODUTOR RURAL E COOPERADO, POR ESTAR COMPROMETIDO COM O NOSSO ABASTECIMENTO EM UM MOMENTO TÃO DELICADO QUE O BRASIL ENFRENTA, GARANTINDO QUE O ESSENCIAL NÃO FALTE À MESA DO NOSSO POVO!

SUA DEDICAÇÃO E TRABALHO SÃO FUNDAMENTAIS PARA MANTER O NOSSO PAÍS CAMINHANDO E MAIS FORTE!



Muito obrigado!

COOPERADO, TEM OPORTUNIDADE PARA VOCÊ!

**VENDE-SE
MÁQUINA PARA COLHEITA
DE CAFÉ "PAPA GALHOS"**

**BOM ESTADO
DE CONSERVAÇÃO**

**CONTATO:
SÉRGIO RENNÓ**

**TELS:
(35) 3441-9817 OU
(35) 99978-0354**

DOCE DE BANANA GRATINADO NA MANTEIGA

COOPERRITA



Gosta de receitas com banana? Então você vai amar esse doce, ainda mais com a manteiga CooperRita!

Ingredientes:

2 colheres de (sopa) de manteiga CooperRita
7 bananas nanicas cortadas
6 colheres de (sopa) de açúcar
Canelas em pó a gosto
4 claras:

Modo de Preparo:

Coloque a manteiga CooperRita em uma frigideira, leve ao fogo até derreter. Acrescente fatias de banana e frite dos 2 lados, aos poucos (só até dourar levemente). Coloque as bananas fritas em uma travessa e a canela em pó (a gosto) por cima das bananas. Acrescente 1 colher de sopa de açúcar na frigideira em que fritou as bananas. Mexa até formar uma calda. Coloque agora a calda por cima das bananas. Bata as claras em neve, coloque aos poucos 5 colheres de sopa de açúcar, bater bem até formar um merengue. Coloque por cima das bananas. Leve ao forno até o merengue dourar.

Pode ser apreciado quente ou gelado, a seu gosto.

PRONTO, PODE SERVIR E SE DELICIAR!

A CIGARRINHA DO MILHO (DALBULUS MAIDIS) E A TRANSMISSÃO DE DOENÇAS QUE AFETAM A PRODUTIVIDADE

A Cigarrinha do Milho *Dalbulus maidis* vem sendo considerada como uma das principais pragas da cultura do Milho. Ela deixou de ser uma praga exclusiva de regiões produtoras de sementes e hoje está presente em praticamente todas as áreas onde se cultiva o cereal, tanto na 1ª Safra quanto na 2ª Safra de Milho no país. As perdas ocasionadas pelos enfezamentos e viroses transmitidos pela cigarrinha podem chegar a mais de 90%, principalmente quando se utiliza um híbrido sensível ao complexo de enfezamento

A Cigarrinha, além de causar lesões como inseto sugador, é responsável por danos indiretos que geram perdas mais expressivas na cultura, pela transmissão de fitopatógenos como os mollicutes, Fitoplasma (Maize bushy stunt phytoplasma) e Espiroplasma (*Spiroplasma kunkelii*), sendo estes, os agentes causais do enfezamento do milho e do Raiado Fino (Maize rayado fino-MRFV) (OLIVEIRA, 2008). Na fase adulta, a cigarrinha, mede de 3,7 a 4,3 mm de comprimento, sendo de coloração amarelo-palha. Apresenta duas manchas circulares negras na parte frontal e é frequentemente encontrada no cartucho do milho. O ovo, amarelado, tem um período embrionário de cerca de nove dias, sendo colocado dentro dos tecidos das plantas, preferencialmente na nervura central da folha. A ninfa, que vive no interior do cartucho do milho, passa por cinco instares, período este que dura cerca de 17 dias (MARTINS et al., 2008). Sua biologia é sensivelmente afetada pela temperatura e em temperaturas abaixo de 20°C as ninfas não eclodem (WAQUIL, 2004).

ENFEZAMENTO DO MILHO

Na cultura do milho, existem dois tipos de enfezamento, causados por patógenos da classe dos mollicutes. O enfezamento pálido é causado pelo

patógeno *Spiroplasma kunkelii*, e o enfezamento vermelho é causado pelo Maize bushy stunt phytoplasma (OLIVEIRA et al., 2002). A distinção entre os dois tipos de enfezamento, é feita com base nos sintomas da planta: no enfezamento pálido, os sintomas, inicialmente são listras largas descoloridas, amarelas ou verde-limão, na base das folhas infectadas, e posteriormente, as folhas novas apresentam o mesmo sintoma. Além disso, a planta infectada pode apresentar encurtamento de entrenós, espigas mal formadas, deformadas ou ausentes e deformações no pendão, porém em alguns casos, os sintomas podem ser leves ou até mesmo ausentes.

O enfezamento vermelho pode causar sintomas como: avermelhamento de folhas mais velha; encurtamento de entrenós, perfilhamento anormal e desenvolvimento de várias espiguetas (WAQUIL, 2004). Os mollicutes invadem sistemicamente, e se multiplicam nos tecidos vasculares das plantas, mais especificamente no floema e são transmitidos para plantas saudáveis por meio do vetor *D. maidis*, que ao se alimentarem de plantas doentes, adquirem o patógeno, num período latente que varia de 3 a 4 semanas (WAQUIL, 2004). No entanto, esse período pode variar em função de condições ambientais como a temperatura, sendo a temperatura ótima para a aquisição e transmissão dos mollicutes, entre 18 e 30 °C. Temperaturas abaixo de 16 °C, podem afetar a eficiência da transmissão e aumentar esse período. Além disso, a disponibilidade de plantas hospedeiras tem um papel extremamente importante na transmissão das doenças. Daí a importância da rotação de culturas, e de se evitar a chamada ponte verde, que é quando a cultura é plantada na safra e na safrinha, possibilitando a migração dos insetos de uma lavoura para outra.



RAIADO FINO

Essa virose pode causar reduções na produção da ordem de 30%. Como esse vírus é transmitido pelo mesmo inseto vetor que transmite os agentes causais do enfezamento vermelho e do enfezamento pálido, geralmente ocorre simultaneamente com essas doenças. Contudo, sua incidência é variável em áreas e em anos distintos, em geral sem atingir os mesmos níveis de incidência dos enfezamentos. Os primeiros sintomas aparecem como pequenos pontos cloróticos na base e ao longo das nervuras das folhas jovens. Tornam-se evidentes com grande número de pontos cloróticos, que se fundem, tomando aspecto de riscas curtas. Em geral, os primeiros sintomas dessa virose aparecem em plantas jovens no campo, cerca de 30 dias após a semeadura, e permanecem visíveis mesmo nas plantas em fase de produção. Os sintomas da risca podem ser melhor discriminados observando-se as folhas infectadas contra a luz. Plantas infectadas podem apresentar espigas e grãos menores que o tamanho normal.



Além dos danos relatados anteriormente, como redução do porte das plantas, redução da área foliar, obstrução do floema, má formação de espigas e grãos, o Complexo de Enfezamento causa podridão de espigas, afetando diretamente no peso e a qualidade dos grãos, aumenta o índice de quebramento de colmo, dificultando a operação de colheita e, com isso, uma significativa perda de produtividade.

MANEJO E CONTROLE

- Utilizar cultivares de milho com resistência genética ao complexo de enfezamento.
- Eliminar plantas tigueras.
- Fazer tratamento de sementes com neonicotinóides.
- Fazer monitoramento e aplicações de inseticidas no período vegetativo, principalmente nos estágios iniciais (V4 até V12), lembrando que pode ocorrer ataque até VT (pendoamento).
- Evitar semeaduras tardias, que concentram cigarrinhas infectantes com mollicutes, na nova lavoura, provenientes de lavouras com plantas adultas presentes nas imediações.
- Evitar utilizar sistema de produção com semeadura escalonada.
- Diversificar híbridos e cultivares para evitar variação genética dos patógenos.

FONTE: GARCIA, Aristides Novac. A Cigarrinha do milho (*Dalbulus maidis*) e a transmissão de doenças que afetam a produtividade. Agroservice KWS Sementes. Informativo Agroservice. Outubro, 2019.

PARABÉNS AOS COOPERADOS QUE CONSEGUIRAM OS PRIMEIROS LUGARES EM QUALIDADE DO LEITE.

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO UMA BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

MÊS FEVEREIRO 2020

PREMIAÇÃO DE COOPERADOS PELA QUALIDADE DE LEITE

| COLOCAÇÃO | NOME |
|-----------|----------------------------------|
| 1ª | CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL OSTA |
| 2ª | SEBASTIÃO FERREIRA DE LACERDA |
| 3ª | AMILTON EVERALDO DA SILVA |
| 4ª | FERNANDO VALBER DA SILVA |
| 5ª | JESUS DOS SANTOS PEREIRA E OUTRO |



PLANTÃO VETERINÁRIO

ABRIL 2020

CONTATOS

Carlos Augusto SRS: (35) 9 9963.2694
Douglas SRS: (35) 9 9126.6260 / ☎ (35) 9 9232.3870
Paulo SRS: (35) 9 9982.0615 / ☎ (35) 99211.5599
Lucas Ribeiro - Careaçu: (35) 9 9820.8377
José Augusto Medeiros- Careaçu : (35) 9 9981.3883
Marcelo - Careaçu: (35) 9 9922.8650
José Ibraim - Careaçu: (35) 9 9907.6727

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:
 Douglas: 11, 12, 21 e 25, 26/04
 Carlos Augusto: 04, 05, 18 e 19/04

CAREAÇU:
 José Augusto: 11 e 12/04
 Marcelo: 25 e 26/04
 Neto: 04 e 05/04
 Lucas: 18 e 19/04

CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
 Jose Roberto Andrade Pereira - 98861-0181
 Jose Joaquim Ribeiro Mota- 98809-0377

CARMO DE MINAS
 Diogo: 99191-5307
 Marcos Paulo: 99901-4678

ATENDIMENTO:
 ATENDIMENTO DE SEGUNDA A SÁBADO ATÉ AS 17 HORAS

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME |
|--------|--|
| 1 | MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS |
| 2 | WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTROS |
| 3 | CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTROS |
| 4 | CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA |
| 5 | CLEBER RIBEIRO DE MATOS |
| 6 | JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA |
| 7 | VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO |
| 8 | MARCOS RENNO MOREIRA |
| 9 | JOSE RENNO MOREIRA |
| 10 | ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO |
| 11 | CARLOS CESAR ANDREONI |
| 12 | FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO |
| 13 | JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA |
| 14 | ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO |
| 15 | DECIO COELHO COSTA |
| 16 | JOAO CARLOS RIBEIRO |
| 17 | ESP RENATO TELLES BARROSO |
| 18 | DIVANIR BENEDITO DE FARIA |
| 19 | SINVAL ARAUJO DE ANDRADE FILHO |
| 20 | CLAITON LUIZ RIBEIRO DO VALLE |
| 21 | JOSE CARLOS PINTO |
| 22 | JOAQUIM FERNANDES LEITE |
| 23 | JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ |
| 24 | NAIR DE AZEVEDO COSTA |
| 25 | BRAZ RAMON DO COUTO |

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME | CIDADE |
|--------|---|--------------------------|
| 1 | CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA | CARMO DE MINAS |
| 2 | SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA | CAREACU |
| 3 | FERNANDO VALBER DA SILVA | SAO SEBASTIAO BELA VISTA |
| 4 | AMILTON EVERALDO DA SILVA | SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA |
| 5 | JESUS DOS SANTOS PEREIRA E OUTROS | ESTIVA |
| 6 | DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA | CONCEIÇÃO DO RIO VERDE |
| 7 | LAZARO DANIEL DA SILVA | PEDRALVA |
| 8 | ANTONIO JOSE DUTRA | CACHOEIRA DE MINAS |
| 9 | JOSE EUGENIO DA COSTA | CACHOEIRA DE MINAS |
| 10 | ESP JOSE PADUAN | CACHOEIRA DE MINAS |
| 11 | JOSE ANTONIO MACHADO | SILVIANOPOLIS |
| 12 | CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA | CARMO DE MINAS |
| 13 | ANDRE VICENTE DA COSTA | CACHOEIRA DE MINAS |
| 14 | MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS | CONCEIÇÃO DO RIO VERDE |
| 15 | CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRA | CARMO DE MINAS |
| 16 | REGINA DE FATIMA SILVA DE OLIVEIRA E OUTROS | CACHOEIRA DE MINAS |
| 17 | GENI FARIA DA SILVA | CAREACU |
| 18 | SEBASTIAO DIAREZ COSTA | CACHOEIRA DE MINAS |
| 19 | JOSE ANESIO DE BARROS | SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA |
| 20 | JOÃO BATISTA LOPES | CAREACU |
| 21 | BENEDITO TARCISO VILELA | SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA |
| 22 | EDGAR ANDERSON MOTTA E OUTROS | CACHOEIRA DE MINAS |
| 23 | AMAURI PEREIRA PAIVA E OUTROS | CONCEIÇÃO DO RIO VERDE |
| 24 | CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE | POUSO ALEGRE |
| 25 | JOSE RENNO MOREIRA | SAO SEBASTIAO BELA VISTA |

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: marketing@cooperrita.com.br



COOPERADOS DE LEITE E CAFÉ, PARTICIPEM DOS GRUPOS DE WHATSAPP DA COOPERRITA!

ENVIE UM EMAIL COM O NOME, A MATRÍCULA E O NÚMERO DO SEU CELULAR PARA PATRICIA.RENNO@COOPERRITA.COM.BR OU LIGUE PARA O MARKETING (35) 3473-3525.

RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

MELHORES CBT - FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME | CIDADE | mil UFC/mL |
|--------|---|------------------------|------------|
| 1 | JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,5 |
| 2 | JOAO BATISTA LOPES | CAREACU | 3,5 |
| 3 | JOAO DENER DA SILVA | PIRANGUINHO | 4,5 |
| 4 | SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA | CAREACU | 4,5 |
| 5 | DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA E OUTROS | CACHOEIRA DE MINAS | 5 |
| 6 | DOUGLAS FARIA COSTA | CACHOEIRA DE MINAS | 5 |
| 7 | JOSE AUGUSTO PEREIRA | CACHOEIRA DE MINAS | 5 |
| 8 | ANDRE VICENTE DA COSTA | CACHOEIRA DE MINAS | 5,5 |
| 9 | JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA | SANTA RITA DO SAPUCAI | 6 |
| 10 | CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE | POUSO ALEGRE | 6,5 |
| 11 | MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS | CONCEICAO DO RIO VERDE | 7 |
| 12 | HAILTON AIRES PINTO | CAREACU | 7 |
| 13 | BRAULINO JOSE DA SILVA | CAREACU | 7,5 |
| 14 | JOSE HENRIQUE DA SILVA | CAREACU | 7,5 |
| 15 | DILTON FONSECA PEREIRA | CARMO DE MINAS | 8 |

MELHORES GORDURA - FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME | CIDADE | % |
|--------|---------------------------------------|--------------------------|------|
| 1 | ESP EUNICE PIVOTO DE SOUZA E OUTROS | SANTA RITA DO SAPUCAI | 4,54 |
| 2 | BENEDITO HELIO DE SOUZA | SANTA RITA DO SAPUCAI | 4,54 |
| 3 | ZILDA BENEDITA SILVA DIAS | CAREACU | 4,31 |
| 4 | SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA | CAREACU | 4,28 |
| 5 | CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA | CARMO DE MINAS | 4,25 |
| 6 | RAIMUNDO DE PAULA OLIVEIRA E OUTRO | CACHOEIRA DE MINAS | 4,20 |
| 7 | DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA | CONCEICAO DO RIO VERDE | 4,19 |
| 8 | ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO | SAO GONCALO DO SAPUCAI | 4,17 |
| 9 | MARLENE DIAS DOS REIS PEREIRA E OUTRO | SANTA RITA DO SAPUCAI | 4,17 |
| 10 | SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA | CACHOEIRA DE MINAS | 4,08 |
| 11 | IRINEU FRANCISCO DA SILVA | SAO SEBASTIAO BELA VISTA | 4,04 |
| 12 | JESUS DOS SANTOS PEREIRA E OUTROS | ESTIVA | 4,04 |
| 13 | ANTONIO LAZARO DA LUZ | PIRANGUINHO | 4,01 |
| 14 | PEDRO LUIZ RIBEIRO TEIXEIRA | SANTA RITA DO SAPUCAI | 4,00 |
| 15 | FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,96 |

MELHORES CCS - FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME | CIDADE | mil/mL |
|--------|---------------------------------|--------------------------|--------|
| 1 | RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO | CAREACU | 9 |
| 2 | JOAO DENER DA SILVA | PIRANGUINHO | 17 |
| 3 | JOAO BATISTA LOPES | CAREACU | 22 |
| 4 | SEBASTIAO PIO DAMASCENO | SANTA RITA DO SAPUCAI | 41 |
| 5 | ESP JOSE PADUAN | CACHOEIRA DE MINAS | 52,5 |
| 6 | JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS | POUSO ALEGRE | 53 |
| 7 | RODRIGO RIBEIRO ROMEIRO | SANTA RITA DO SAPUCAI | 62 |
| 8 | CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA | CARMO DE MINAS | 81 |
| 9 | SEBASTIAO DIAREZ COSTA | CACHOEIRA DE MINAS | 84,5 |
| 10 | MATHEUS COELHO DAVI | CARMO DE MINAS | 93 |
| 11 | BENEDITO TARCISO VILELA | SAO SEBASTIAO BELA VISTA | 93 |
| 12 | LAZARO DANIEL DA SILVA | PEDRALVA | 101,5 |
| 13 | JOSE RAYMUNDO COSTA | CACHOEIRA DE MINAS | 118,5 |
| 14 | PEDRO ANTONIO VITORIANO | CAREACU | 124 |
| 15 | JOAQUIM ANTONIO VITORIANO | NATERCIA | 124 |

MELHORES PROTEÍNA - FEVEREIRO 2020

| CLASS. | NOME | CIDADE | % |
|--------|------------------------------------|--------------------------|------|
| 1 | RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO | CAREACU | 3,78 |
| 2 | JOSE RAYMUNDO COSTA | CACHOEIRA DE MINAS | 3,6 |
| 3 | JOSE FRANCISCO DA SILVA | CAREACU | 3,59 |
| 4 | CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA | CARMO DE MINAS | 3,59 |
| 5 | SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA | CAREACU | 3,59 |
| 6 | ANTONIO JOSE DUTRA | CACHOEIRA DE MINAS | 3,53 |
| 7 | RAIMUNDO DE PAULA OLIVEIRA E OUTRO | CACHOEIRA DE MINAS | 3,49 |
| 8 | JESUS DOS SANTOS PEREIRA E OUTROS | ESTIVA | 3,47 |
| 9 | GUILHERME BONANO BALLESTROS | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,45 |
| 10 | TAYLOR MOTA CASTRO | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,45 |
| 11 | JOSE OSCAR DE ANDRADE CASTRO | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,45 |
| 12 | ANISIO DIAS DOS REIS E OUTROS | SANTA RITA DO SAPUCAI | 3,43 |
| 13 | JOAO BATISTA DA CUNHA | SAO SEBASTIAO BELA VISTA | 3,43 |
| 14 | ANTONIO ALMEIDA | PIRANGUINHO | 3,42 |
| 15 | FABIOLA RENO RIBEIRO | CONCEICAO DO RIO VERDE | 3,42 |



O Plano de Saúde do Produtor Rural

Não perca essa
chance!

**O PRAZO É
LIMITADO**

**CARÊNCIA
REDUZIDA**

**Inscrição pronta,
atendimento
imediatO!***

Com a inscrição pronta já podem
realizar consultas médicas, exames
laboratoriais, tratamentos e terapias.

**Consulte o regulamento.*



 (35) 3473-3520

www.spasaude.org.br

ANS - Nº 324493

