

# BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 671 - Ano 63 - Dezembro 2021

*Desejamos um*  
**FELIZ NATAL**  
E UM PRÓSPERO ANO NOVO!

**COMEMORANDO  
64 ANOS COM VOCÊ!**

É TEMPO DE ESPERANÇA!  
FELIZ NATAL!

PÁG  
5

PÁG  
6

COOPERADOS DA COOPERRITA SÃO  
CAMPEÕES NO 10º CONCURSO DE  
CAFÉS ESPECIAIS DA COCCAMIG



**COOPER<sup>®</sup>  
RITA**  
Desde 1957

# ÍNDICE

- 03 EDITORIAL DIRETORIA
- 04 COOPERRITA 64 ANOS
- 05 FELIZ NATAL
- 06 CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS
- 07 EXPORTAÇÃO
- 08 ARTIGO LEITE
- 11 COOPERATIVISMO
- 12 ARTIGO CAFÉ
- 17 AGRICULTURA FAMILIAR
- 20 DESTAQUE QUALIDADE DO LEITE
- 21 PLANTÃO VETERINÁRIO
- 22 RANKING PRODUÇÃO LEITE
- 24 ANÚNCIO SPA

## EXPEDIENTE

### DIRETORIA EXECUTIVA

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

#### *Diretor Presidente*

Alberto de Castro Neves

#### *Diretor de Laticínio*

Sebastião Cardim de Araújo

#### *Diretor de Café*

### CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

#### *Efetivos*

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Cezar Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Juarez Ferreira de Carvalho

Marcos Carneiro Capistrano

#### *Suplentes*

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Cássio Augusto Barbosa Magalhães

Cezar Rennó Moreira

### CONSELHO FISCAL

#### *Efetivos*

Carlos Henrique de Oliveira

Celso Henrique Teixeira

Gilmar Claret Teixeira

#### *Suplentes*

Carlos Alberto Duarte Julidori

Daniel Costa Coelho

Edésio Franco Azevedo

### REDAÇÃO:

Ana Clara Juriolli e Charles Motta

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](mailto:marketing@cooperrita.com.br).

### DIAGRAMAÇÃO

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

### PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 800 Exemplares

### IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

### COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Gabriel Jordan e Sebastião da Luz

**(35) 3473-3500**

RUA CEL. JOÃO EUZÉBIO DE ALMEIDA, 528, CENTRO  
SANTA RITA DO SAPUCAÍ - MG

**WWW.COOPERRITA.COM.BR**



COOPERRITA



COOPERRITA\_COOPERATIVA



COOPERRITA

Chegamos ao último mês do ano de 2021. O primeiro ano de nossa gestão a frente da CooperRita, mas apenas mais um ano nos 64 anos de história dessa cooperativa sólida da nossa região.

Nesse último mês aproveitamos para fazer algumas viagens para conhecer outras realidades de diversas cooperativas do Brasil e até fora dele.

Estivemos no Paraná para conhecer duas grandes cooperativas, AGRÁRIA em Guarapuava e CASTROLANDA em Castro. Essas duas grandes cooperativas com faturamento acima de R\$ 5 bilhões nos mostraram que mesmo entre grandes cooperativas é possível sim intercooperar. Nesse ano estão iniciando um projeto de investimento bilionário numa fábrica de malte em conjunto com outras 5 cooperativas.

Também em novembro estive na Costa Rica visitando uma das maiores cooperativas de café da região que nos mostrou o quão importante para os cooperados é a agregação de valor ao produto deles. Essa agregação de valor só é possível com investimento fabril e esforço de vendas, mas traz resultados tanto para os cooperados quanto para a sociedade em volta da cooperativa.

Por fim, os diretores Alberto e Sebastião estiveram também em um evento em Campinas que reuniu as principais cooperativas agrícolas do Brasil. E novamente a sensação que ambos voltaram é que é essencial para o fortalecimento das cooperativas a agregação de valor, através da verticalização da produção, industrializando e agregando valor a produção do cooperado. Isso só é possível pois essas cooperativas passaram num passado por um processo de planejamento estratégico onde definiram claramente quais seriam seus objetivos no médio e longo prazo.

Quando olhamos para o passado da nossa CooperRita percebemos que justamente os momentos de salto de competitividade e ganhos estratégicos para a cooperativa e seus cooperados foram após investimentos bem planejados e definidos em conjunto como a

construção da fábrica de laticínios na BR-459 no de 1995-96 e a instalação da fábrica de UHT em 2012.

Basta olhar ao redor de nós para perceber que as cooperativas de lácteos que não fizeram esse investimento, ficaram para trás e muitas acabaram fechando as portas.

No caso do café, precisamos também buscar a industrialização do café, que pode ser de várias formas, seja apenas na preparação do mesmo para exportação e/ou venda no mercado interno quanto pode ser na venda do café torrado e moído (embora essa última opção seja muito difícil devido as características do mercado brasileiro (muita mistura no pó de café).

Isso não quer dizer que basta investir em uma fábrica que o futuro será bom. É necessário saber qual investimento fazer? De onde sairão os recursos para financiar esse investimento? Quais serão as vantagens competitivas com esse investimento? Quais mercados queremos atingir? Como iremos atingir esse mercado? Ou seja, é preciso um grande planejamento estratégico antes de um grande investimento, pois não podemos errar.

E é justamente esse passo que iniciaremos esse mês na CooperRita com a contratação da Fundação Dom Cabral para nos auxiliar a criar um planejamento estratégico de longo prazo para a CooperRita, esse plano não deve ser da diretoria A, B ou C, mas sim da CooperRita e para isso teremos que contar com a ajuda e opinião dos nossos cooperados. Em breve deveremos iniciar algumas rodadas de conversa com os cooperados para ouvir deles opiniões e sugestões para continuarmos evoluindo e em breve buscar dar outro salto de competitividade como já foi feito no passado pela CooperRita.

Aproveitamos para desejar a todos nossos cooperados, colaboradores e suas famílias um desejo de Feliz Natal e que o ano de 2022 seja repleto de realizações e saúde.

**Diretor Presidente**  
**Lucas Moreira Capistrano de Alckmin**

# COOPERRITA: 64 ANOS DE DEDICAÇÃO AO CAMPO



Mais um ciclo se completa e, junto com ele, mais conquistas, desafios superados e união entram para a história da CooperRita, uma cooperativa sólida e respeitada, reconhecida pela qualidade dos seus produtos e pelo trabalho dos seus mais de 1000 cooperados e suas famílias, gente que tem na alma e no sangue o respeito pelo campo.

É assim que a marca CooperRita produz, nutre e alimenta seus clientes, distribuídos entre centenas de cidades entre Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, com uma linha de produtos que possui o frescor, a dedicação e a qualidade direto da fazenda.

Agradecemos a todos cooperados, cooperadas e colaboradores, que por meio do leite e do café, transformam diariamente o nosso futuro! Vocês são essenciais em nossa trajetória de sucesso e conquistas!

**UNIÃO, COOPERAÇÃO,  
NOSSA COOPERRITA!  
DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA!**



**COOPER<sup>®</sup>  
RITA**  
Desde 1957

# UM FIM DE ANO *de amor* E ESPERANÇA!

Enfim, chegamos ao final de mais um ano, um ano desafiador, repleto de aprendizado e reflexões. Tudo o que vivenciamos em 2021, nos faz pensar sobre nossos hábitos, comportamentos e atitudes.

Das lágrimas guardemos apenas a certeza de que estamos bem, dos erros vamos colher sabedoria e das dificuldades vamos guardar o momento da superação.

Que nesse novo ano que se aproxima, possamos renovar nossas forças e fortalecer nossos princípios cooperativistas, garantindo que trabalhemos juntos, lado a lado, todos os dias.

Agradecemos a todos que fizeram parte da história da CooperRita neste ano. Desejamos a todos os cooperados, clientes e colaboradores um feliz Natal e um próspero Ano Novo!

São os sinceros votos da CooperRita, que comemora 64 anos de tradição. Da nossa família para a sua!

# COOPERADOS DA COOPERRITA SÃO CAMPEÕES DO 10º CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS REALIZADO PELA COCCAMIG

O Concurso de Qualidade de Cafés Especiais, promovido pela Coccamig (Cooperativa Central de Cafeicultores e Agropecuaristas de Minas Gerais), teve como campeões produtores da CooperRita em duas categorias — Natural e Cereja Descascado.

Na categoria Natural, o cooperado Edson de Almeida Moreira ficou em primeiro lugar, com a pontuação de 88,50, conquistada com o café de seguinte perfil sensorial: sabor de rapadura e melação, acidez brilhante, frutas secas e xarope de café, corpo sedoso.

Na categoria Cereja Descascado, foram dois cooperados ganhadores — em primeiro e em segundo lugar. A cooperada Inês Lessa Vianna conquistou o primeiro lugar, apresentando um café pontuado em 87,69, com o seguinte perfil sensorial: sabor melação e rapadura, acidez cítrica, corpo sedoso, finalização longa e prazerosa (floral).

O cooperado Breno Souza Vianna levou o segundo lugar, apresentando um café com perfil sensorial sabor caramelo e rapadura, corpo denso e sedoso, finalização longa, prazerosa e com toque de frutas vermelhas, que recebeu a pontuação de 86,25.

Parabéns aos campeões por representarem a CooperRita neste concurso tão importante realizado pela Coccamig. O resultado mostra o potencial da região para a qualidade do café e, sobretudo, evidencia as características sensoriais únicas encontradas na Mantiqueira de Minas.



  
coccamig

# COOPERRITA REALIZA MAIS UMA EXPORTAÇÃO DE CAFÉ EM 2021

O lote de café foi composto de 610 sacas de 30kg, embarcado em um container de 40 pés. Nesta exportação, a maior parte é de café especial certificado Mantiqueira de Minas e segue para os Estados Unidos. Foram enviados 5 microlotes de produtores certificados Mantiqueira de Minas e uma liga com 178 sacas, também certificadas.

A exportação de café é uma das estratégias de comercialização que a CooperRita vem adotando nos últimos 3 anos. A expectativa para o próximo ano é promissora, uma vez que os mercados devem voltar à normalidade e o consumo por cafés deve ser impulsionado pela retomada da economia global. Ainda existe o fator da escassez, que tende beneficiar o produtor que passa a ter maior poder de barganha e, com isso, agregar maior valor ao café.

O volume exportado representa uma pequena porcentagem do potencial que a CooperRita e seus produtores podem exportar e, com o desenvolvimento do mercado e de novos clientes consumidores, este número deve aumentar nos próximos anos.



# PROCEDIMENTO DE ORDENHA

## 10 PASSOS SIMPLES PARA UMA ORDENHA MAIS EFICIENTE E UMA QUALIDADE MELHOR DO LEITE

Independentemente de você ordenhar 10 ou 1000 vacas, talvez não exista prática de gerenciamento mais importante em sua propriedade do que os procedimentos de ordenha. Os cooperados do leite precisam adotar todas as práticas possíveis para atingir o objetivo de produzir com qualidade e satisfazer as expectativas do consumidor.

Hoje vamos explicar os procedimentos de ordenha, que auxiliam no processo adequado para melhorar a qualidade do leite.

### 1. TEMPO É TUDO

A estimulação deve se tornar um hábito e pode se estender desde a entrada dos animais na sala de ordenha (com a eliminação dos primeiros jatos e a massagem), até a limpeza e secagem do teto.

A técnica desencadeia todo o processo hormonal da descida do leite, pois causa a liberação de um hormônio natural chamado ocitocina, que leva cerca de 2 segundos para transportar a informação do sistema nervoso para o cérebro, informando que chegou o momento da descida.

A ocitocina viaja através do sangue pelo coração, pulmões e artérias até chegar à glândula mamária - um trajeto que demora de 19 a 22 segundos. Ao chegar à glândula mamária, a ocitocina faz as células de secreção do leite se contraírem, isso leva cerca de 6 segundos. Então, as células contraídas começam a encher o teto e as cisternas do úbere, o que leva de 20 a 30 segundos.

**TEMPO TOTAL DA DESCIDA DO LEITE = MÉDIA DE 60 SEGUNDOS.**





Aproximadamente 1 minuto após o primeiro estímulo, o úbere atinge a pressão máxima, que dura cerca de 10 minutos. Por esse motivo, devemos começar a ordenhar dentro de 1 minuto e 1 minuto e meio, para aproveitar ao máximo o efeito da descida do leite.

## 2. ENTRADA DAS VACAS

Quando as vacas entram na sala de ordenha, o ambiente deve ser o mais tranquilo e relaxante possível. Neste momento, iniciam-se os primeiros estágios de estimulação e qualquer estresse gerado na condução dos animais ou com barulhos excessivos pode produzir adrenalina – um estímulo negativo que impede o processo de descida do leite.

As vacas devem entrar calmamente na sala de ordenha, sem precisar que o ordenhador entre na sala de espera. Elas não devem ser forçadas, nem empurradas com ferões tocadores. Assim que as primeiras vacas estiverem posicionadas em seus postos, os ordenhadores podem começar com a preparação do úbere e o pré-dipping.

## 3. PREPARAÇÃO

Os ordenhadores devem sempre vestir luvas para realizar a ordenha. Qualquer rachadura ou fissura nas mãos desprotegidas pode ser um foco para a proliferação de bactérias, especialmente as de alto contágio. Mesmo usando luvas, o ordenhador deve se certificar de que elas estão sempre limpas, se possível, lavando-as periodicamente em uma solução desinfetante ou trocando-as sempre que estiverem sujas.

Enquanto os animais entram na sala e se posicionam, os ordenhadores devem observar as vacas que foram tratadas, que possuam quartos inchados ou lesões nos tetos. Recomenda-se que os tetos somente sejam lavados se estiverem excessivamente sujos. Nesta situação, deve-se utilizar uma solução desinfetante em forma de espuma, o mínimo possível de água e papel toalha para secar o local completamente.

## 4. PRÉ-DIPPING

A Durante a imersão dos tetos pré-ordenha, duas etapas principais devem acontecer:

- Todos os quatro tetos devem estar cobertos completamente com um produto específico para pré-dipping, usando um copo aplicador de espuma;
- O produto desinfetante deve ser aplicado no teto por meio de um aplicador de espuma e deve permanecer por tempo suficiente para matar as bactérias presentes – de 20 a 30 segundos.

O pré-dipping é um dos meios com maior resultado na diminuição das infecções causadas por bactérias ambientais no teto.

## 5. ELIMINAÇÃO DOS PRIMEIROS JATOS

Como a eliminação dos primeiros jatos envia sinais mais fortes ao cérebro para a liberação da ocitocina, ela é essencial no processo da descida do leite.

Os ordenhadores geralmente acham que esse procedimento é perda de tempo, fisicamente desgastante e muito trabalhoso. Mas a eliminação dos primeiros jatos oferece uma oportunidade para detectar leite com grumos ou coágulos, além do diagnóstico prematuro da mastite clínica.

O teste da caneca de fundo preto deve ser realizado em todas as ordenhas e em todos os animais. O leite da caneca deve ser sempre descartado, mas nunca no chão.

Esse teste ajuda a diagnosticar a forma clínica da mastite, além de estimular a descida do leite. A presença de grumos e/ou coágulos indica que o animal está com mastite e deverá ser ordenhado por último, depois que o procedimento for realizado em todos os animais sadios. O leite deverá ser descartado e deve-se dar início ao tratamento da infecção na glândula mamária.

## 6. SECAGEM DOS TETOS

Após a aplicação do produto desinfetante com um aplicador de espuma, respeitando o tempo de ação (30 segundos), os tetos devem ser completamente secos com papel toalha descartável, para prevenir o deslizamento das teteiras durante a ordenha.

Os papéis toalha usados devem ser descartados em local adequado, pois são potenciais fontes de contaminação. Este passo também ajuda a remover o excesso de queratina e pele morta da extremidade do teto, prevenindo a formação de hiperqueratose.

## 7. ORDENHA

Deve ser mantida uma rotina de ordenha para não deixar o animal esperando por muito tempo. A ordenha pode ser manual ou mecânica, o importante é que tenha higiene. O conjunto de teteiras deve ser posicionado corretamente para evitar a entrada de ar e diminuir os riscos de contaminação do leite e dos tetos.

É necessário seguir as recomendações do fabricante quanto à troca de peças e manutenção da ordenhadeira. As teteiras devem ser trocadas a cada 2500 ordenhas ou sempre que as borrachas se apresentarem rachadas ou ressecadas.

Os casos de deslizamento ou queda de teteiras devem ser atendidos rapidamente para evitar contaminação. Retire as teteiras dos tetos assim que cessar o fluxo de leite.

## 8. FIM DA ORDENHA

Conforme o fim de ordenha se aproxima, aumentam as chances de ocorrer deslizamentos de teteiras. O ideal é que os ordenhadores respondam a estes deslizamentos assim que possível, reajustando e/ou realinhando o conjunto, sem que isso afete muito o procedimento de preparação que possa estar ocorrendo com outro grupo.

As vacas devem terminar a ordenha por si, sem que os ordenhadores puxem os conjuntos para baixo ou retirem as teteiras antes da remoção. Elas são criaturas de hábito e simplesmente se acostumarão com essa prática.

## 9. PÓS-DIPPING

A imersão dos tetos da vaca em um detergente após a ordenha reduz o número de bactérias que ficam aderidas à superfície. Desse modo, reduz-se a contaminação de uma vaca para outra, diminuindo o número de novos casos de infecção.

O detergente mais empregado no pós-dipping tem que ser de boa qualidade, com uma combinação de Iodo, Ácido Láctico ou Clorexedina e composto emoliente, como a glicerina ou Aloe Vera. Isso evita irritações na pele e melhora a adesão do detergente à superfície.

O pós-dipping é essencial para prevenção da mastite.

## 10. ALIMENTE OS ANIMAIS APÓS A ORDENHA

Esse procedimento é importante para que os animais permaneçam em pé.

É necessário evitar que eles se deitem enquanto o esfíncter do teto ainda está aberto, pois isso aumenta o risco de contaminação e ocorrência de mastite.

## 11. REMOÇÃO DO ESTERCO

Os ordenhadores só podem ativar a lavagem ou passar as mangueiras no chão e conjuntos depois que a última vaca deixar a pista da sala de ordenha. O excesso de respingos de esterco enquanto os animais ainda estão presentes pode remover o pós-dipping e aplicar água contaminada diretamente no úbere e tetos da vaca, anulando assim importantes benefícios do pós-dipping.

Pesquisa: Jean C. Costa

Assist. Técnica Qualidade do leite

Pesquisa: EPAMIG, GEA Equipamentos, Vencendo a luta contra a mastite.



# A UNIÃO FAZ A FORÇA

Foi a publicação feita no livro de 60 anos da CooperRita que nos conta com clareza sobre como o cooperativismo é aplicado em nossa instituição.

Há 64 anos, uma iniciativa pioneira marcou a sociedade santarritense, transcendendo tudo o que até os mais visionários da época poderiam imaginar.

Dezembro de 1957 entrou para a história da cidade como o ano da fundação da Cooperativa Regional Agropecuária de Santa Rita do Sapucaí. Uma ação arrojada e extremamente bem-sucedida, que completa neste ano de 2021, 64 anos de existência.

Com claro posicionamento focado nos conceitos do cooperativismo, os pioneiros de 1957 sabiam que sozinhos não poderiam dar um passo tão arrojado e que a união do grupo seria o fator mais importante para o seu sucesso. Formada, primordialmente, por pequenos produtores de leite, a recém-criada cooperativa teria enormes desafios iniciais, que somente a filosofia cooperativista poderia levar os produtores a se tornarem fortes, por meio de ações conjuntas e direcionadas para o benefício coletivo da sociedade então estabelecida.

Tudo isso mostra que a união transforma, dá força e inspiração para alcançar os objetivos. Não é apenas um sonho para se batalhar, mas o sonho de cada homem, de cada produtor que caminha junto.

O cooperativismo é um movimento criado a partir de pessoas que buscavam mudanças, soluções e apoio. Mudou a realidade de povos e sociedades, mas precisou contar com homens ousados e prontos para encarar os desafios com coragem.

Diferentemente das pessoas, que aos 60 anos começam a viver a terceira idade, para uma empresa como a CooperRita, 64 anos ainda é apenas o limiar de uma história de muitos desafios e crescimento.



Fonte: Livro comemorativo de 60 anos da CooperRita pag.: 8

# TODAS AS RECOMENDAÇÕES PARA O MELHOR PLANTIO DO CAFÉ

JOÃO LEONARDO CORTE BAPTISTELLA - 16 DE OUTUBRO DE 2019

## PLANTIO DO CAFÉ: ESCOLHA DA ÁREA, ESPAÇAMENTO CERTO, MELHOR CULTIVAR E OUTRAS ORIENTAÇÕES PARA OBTER SUCESSO EM SUA LAVOURA

Há um ditado popular que “é sempre bom começar com o pé direito!”. Com a lavoura de café não é diferente. Alguns erros no plantio só podem ser corrigidos com a renovação da lavoura. E isso ninguém quer, não é mesmo!?

Seguindo as recomendações corretas para o plantio do café, as chances de sucesso da lavoura são sempre maiores.

## PLANTIO DO CAFÉ: A IMPORTÂNCIA DE UM PLANTIO BEM FEITO

São duas condições em que é feito o plantio do café: na instalação de uma nova lavoura ou na renovação de uma antiga. Em ambos os casos, é importante seguir as recomendações de plantio para evitar morte de plantas e garantir uma boa implantação.

Erros na escolha da área, no espaçamento (população de plantas) ou escolha da cultivar só serão corrigidos na renovação do cafezal.

Considerando uma vida útil de 20 anos para a lavoura, é muito tempo e dinheiro investidos de maneira errada.

Como veremos a seguir, o plantio do café não é um bicho de sete cabeças, mas devemos prestar atenção em alguns detalhes, desde as mudas até a formação da lavoura no campo.

## ESCOLHA DA ÁREA PARA PLANTIO DO CAFÉ

A escolha de uma área para plantio do café deve levar em conta, em primeiro momento, o clima da região e a topografia (ou topoclima) da área. Teoricamente, as áreas de renovação já seguiram esses critérios quando foram instaladas.

### 1. CLIMA

#### ZONEAMENTO AGROCLIMÁTICO DO CAFÉ ARÁBICA

O zoneamento agroclimático do café arábica considera a temperatura média anual (Tma) e o déficit hídrico anual (DHA) para classificar se uma área é apta ou não ao cultivo de café.

O DHA deve ser inferior a 150 mm anuais. Quanto à temperatura, as áreas aptas têm Tma entre 18°C e 23°C.

E uma dica: os dados climatológicos para sua cidade/região podem ser encontrados no site do INMET ou Agritempo.

(Fonte: Ciiagro)

Zoneamento agroclimático - Café arábica	
Temperatura média anual (° C)	Classificação
< 17	Inapta
17 a 18	Marginal
18 a 22	Apta
22 a 23	Marginal
>23	Inapta

Isso não significa que não seja possível cultivar café em áreas que não se enquadrem nesses parâmetros, quer dizer que áreas marginais ou inaptas terão maior chance de insucesso, pois o cafeeiro “sofre” mais.

Em alguns casos, será necessário irrigação, noutros, sombreamento, preparo profundo de solo. Em outras palavras, no plantio realizado em áreas fora do zoneamento recomendado para o café, serão maiores os gastos com tratamentos culturais e a produtividade e a qualidade podem ser afetadas.

## ALTITUDE

Outro fator a ser levado em conta é a altitude da área, pois ela influencia diretamente na temperatura. A cada 100m a mais, menos 1°C na temperatura média.

## E QUAL A IMPORTÂNCIA DISSO?

Se a temperatura é mais amena, maior será a umidade, mais lenta será a maturação do café e maior será a incidência de pragas e doenças favorecidas por essas condições.

Além disso, o acúmulo de ar frio e ocorrência de geadas pode ser maior. Mas isso depende de fatores do topoclima.

## 2. TOPOGRAFIA E FATORES DO TOPOCLIMA

A topografia diz respeito ao relevo de uma determinada área; já o topoclima, aos fatores climáticos condicionados pelo relevo, geralmente relacionado à configuração do terreno e exposição ao sol.

É preferível que se escolha áreas mais planas para o plantio do café. Isso facilita a mecanização, o controle de erosão e a proteção do solo.

A cafeicultura em áreas de alta declividade demandam mais mão de obra e aumentam os riscos de erosão.

Claro, hoje existem técnicas de microterraceamento que viabilizam a cafeicultura nas montanhas e podem aumentar a lucratividade nesses sistemas. Mas é mais fácil partir de uma área já plana, não é mesmo?

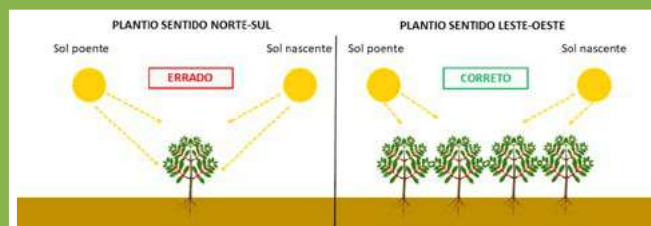
## EXPOSIÇÃO À LUZ SOLAR E ACÚMULO DE AR FRIO

Pensando no topoclima, o relevo regula a exposição à luz solar. Isso interfere em dois aspectos práticos: a exposição ao sol poente e o acúmulo de ar frio.

É importante que se evite que esse sol incida diretamente sobre um dos lados do café, pois causa escaldadura nas folhas e frutos.

Por isso, a recomendação é que as linhas de plantio do café sejam no sentido leste-oeste, paralelas à incidência do sol.

Nas áreas mais baixas, há acúmulo de ar frio, o que favorece a ocorrência de geadas. No caso de encostas, a face sul também sofre desse problema, principalmente no Sul e Sudeste do Brasil.



## AMOSTRAGEM DE SOLO PARA PLANTIO DO CAFÉ: 0-20 CM É O BASTANTE?

As recomendações de correção e adubação para o café estão todas pautadas na camada 0 a 20 cm do solo. Alguns casos, 20 a 40 cm.

Mas se a maioria dos solos brasileiros tem o perfil profundo, será que isso é o bastante?

O cafeeiro é uma planta perene e, portanto, passa por todas as estações do ano e por vários anos no mesmo local. Assim, sofre com as variações climáticas anuais e interanuais. E, se dadas as condições para isso, pode aprofundar seu sistema radicular e explorar maior volume de solo além da cova de plantio.

Por que então nos limitarmos aos primeiros 20 cm de solo? Guardadas as proporções, limitar-se apenas a essa camada é como cultivar café em um vaso.

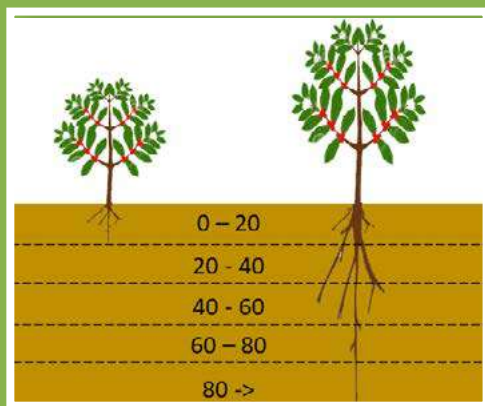
Por que então não avaliar a fertilidade de solo em camadas mais profundas: de 40 a 60 cm; 60 a 80 cm; 1 metro?

Seja na instalação da lavoura ou durante a produção, se conhecermos a fertilidade do perfil do solo, conseguimos corrigir problemas e até explorar esse solo em maior profundidade.

Faça análise de solo pelo menos até a camada de 40 a 60 cm, isso pode ser muito importante para a produção e resiliência de sua lavoura de café.

Essas amostras mais profundas não precisam ser feitas todo ano, mas podem ser feitas a cada 2 ou 3 anos para fins de monitoramento da fertilidade.

Uma amostragem de solo bem feita vai direcionar corretamente as correções e adubações de plantio do café.



## CORREÇÃO E ADUBAÇÃO DE PLANTIO DO CAFÉ

Com a nossa análise de solo em mãos, poderemos então avaliar a necessidade de calagem e gessagem, bem como as adubações.

### CALAGEM E GESSAGEM

É recomendado elevar a saturação por bases (V%) para pelo menos 70% na camada 0-20 cm, usando calcário dolomítico, para fornecer mais magnésio. A dose deve ser aumentada se o V% estiver abaixo de 25 nas camadas mais inferiores.

A calagem deve ser feita em área total e, além dela, deve-se aplicar mais 500g de calcário por metro de sulco.

O gesso deve ser aplicado de acordo com a análise de solo das camadas abaixo dos 20 cm, baseando-se na saturação por alumínio e no V%. O gesso, além de mais solúvel, atinge as camadas mais profundas mais rapidamente, diferentemente do calcário que “anda a passos vagarosos”.

Por essa característica, alguns produtores vêm tendo bons resultados com uso de altas doses de gesso (> 10 ton.ha<sup>-1</sup>). Seu efeito condicionador no subsolo possibilita que as raízes se desenvolvam mais em profundidade. Isso favorece o crescimento do cafeeiro.

### ADUBAÇÃO PARA PLANTIO DO CAFÉ

Com as correções feitas, devemos pensar nos nutrientes disponíveis no solo. O ideal é que se mantenham os níveis de nutrientes na faixa adequada, como indicado na tabela abaixo. Acima desses teores, não há resposta do cafeeiro.

Classes de teores	P-resina	K	Mg	V%	B	Cu	Mn	Zn
	mg.dm <sup>-3</sup>	mmol.dm <sup>-3</sup>			mg.dm <sup>-3</sup>			
Baixo	< 15	< 1,5	< 5	< 50	< 0,6	< 2	< 5	< 5
Adequado	15 a 30	1,5 a 3	5 a 9	50 a 70	0,6 a 1	2 a 5	5 a 10	5 a 10
Alto	> 30	> 3	> 9	> 70	> 1	> 5	> 10	> 10

Interpretação nutrientes no solo para café  
(Fonte: Adaptado de Novo Boletim 100 (Quaggio et al., 2018))

O plantio ou renovação do cafezal é quando conseguimos colocar fósforo (P) em profundidade, já que esse nutriente é praticamente imóvel nos nossos solos.

Assim, independentemente da análise química de solo, recomenda-se aplicar 60g de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, em formas solúveis, por metro de sulco de plantio.

No sulco, também é indicado o uso de adubação orgânica. O produtor deve escolher a opção de maior disponibilidade e melhor custo-benefício em sua região/propriedade.

Após estabelecido o plantio do café, o produtor deve fornecer nutrientes para a formação da lavoura.

Escolha da cultivar de café, população de plantas e mecanização da área.

Adubo orgânico	A cada metro de sulco
Esterco bovino	10 L
Esterco de galinha	2 L
Cama de frango	5 L
Palha de café	10 L
Torta de mamona	2 L

Recomendação de adubação no sulco  
(Fonte: Adaptado de Novo Boletim 100 (Quaggio et al., 2018))

Três coisas andam juntas: a cultivar de café, a população de plantas e a possibilidade de mecanização da área.

Isso porque, porte, vigor e suscetibilidade a doenças da cultivar determinam o espaçamento adequado, principalmente na linha; e a mecanização vai determinar o espaçamento entrelinhas, o tamanho da rua.

### ESCOLHENDO A CULTIVAR ADEQUADA

Na escolha da cultivar, devemos ter em mente o manejo que teremos, pois cultivares mais vigorosas e produtivas são mais exigentes em fertilidade e podas. E cultivares suscetíveis a doenças/pragas precisam de maiores cuidados fitossanitários.

Não existe uma receita de bolo, mas o certo é: cultivares com resistência à ferrugem e/ou nematóides são mais indicadas por reduzirem os custos de controle com esses problemas.

Cultivar	Porte	Vigor	Produtividade	Resistência		Maturação
				Ferrugem	Nematóide	
Acauã Novo	Baixo/Médio	Alto	Alta	Alta	Alta a <i>M. exigua</i>	Média/Tardia
Arara	Baixo/Médio	Alto	Alta	Alta	Susceptível	Tardia
Bourbon	Médio/Alto	Baixo	Média	Susceptível	Susceptível	Precoce
Catuai	Baixo	Alto	Alta	Susceptível	Susceptível	Tardia
IAPAR 59	Baixo	Médio	Alta	Alta	<i>M. exigua</i>	Precoce
IPR 98	Baixo	Médio	Alta	Alta	Susceptível	Média
Mundo Novo	Alto	Alto	Alta	Susceptível	Susceptível	Média/Precoce
Obatã	Baixo	Alto	Alta	Alta	Susceptível	Tardia

Alguns cultivares de café no Brasil  
(Fonte: Consórcio Pesquisa Café)

## DEFININDO O ESPAÇAMENTO E A POPULAÇÃO DE PLANTAS

Na linha, podemos ir desde 0,5 cm até 0,75. Aqui o importante é estabelecer um stand de ao menos 4.500 plantas por hectare e evitar ultrapassar as 7.000 plantas.

Cultivares de porte mais alto e vigorosos (ex. Mundo Novo) precisam de espaçamento maior para evitar problemas, principalmente em solos de alta fertilidade e com temperatura um pouco mais elevada. O contrário também é válido.

O primeiro passo é sabermos se os tratos culturais e a colheita serão mecanizados. Em casos nos quais a mecanização é possível, o espaçamento entrelinhas deverá ser suficiente para o tráfego do trator que realiza as operações.

Quanto menor a bitola do trator, menor poderá ser o espaçamento, sempre respeitando o porte e vigor da cultivar para não fechar demais a rua.

No caso de locais mais íngremes, onde a mecanização é difícil, pode-se optar por uma largura de rua menor (2,5 m por exemplo). Como os tratos e colheita serão feitos manualmente, é melhor produzir mais na área e reduzir o gastos com essas operações por saca colhida.

## O VIVEIRISTA DEVE UTILIZAR SUBSTRATO LIVRE DE PATÓGENOS E SEM SOLO NA MISTURA.

Apesar das críticas, isso é um grande avanço.

Dê preferência às mudas produzidas em substrato sem solo.

## O ACESSO DAS RAÍZES À ÁGUA: ALTERNATIVAS PARA RESISTIR À SECA

De forma simplificada: a falta d'água prejudica a absorção de nutrientes e a fotossíntese, a qual é responsável por mais de 90% da produção de massa seca da planta.

Os nutrientes representam apenas 6% a 8% de toda a massa seca da planta.

Mas como fazer isso? Uma alternativa é a irrigação, mas isso não está disponível em todos os casos.

Por que não explorar as reservas de água do solo? Em camadas mais profundas existe mais água disponível. Além disso, como ela tem menos sais, sua absorção pelas raízes é facilitada.

## EXPLORANDO O SUBSOLO

Acessar as água do subsolo não é simples. Temos problemas químicos, físicos e baixa disponibilidade de oxigênio, essencial para a respiração das raízes.

## 1. PREPARO PROFUNDO DE SOLO

Uma solução é o preparo profundo de solo. Ou seja, corrigir e fornecer nutrientes em profundidade, na linha do plantio.

A ideia é aplicar calcário, gesso e nutrientes, como fósforo em profundidade, a fim de facilitar o crescimento radicular do cafeeiro.

Por isso a amostragem de solo em profundidade maior que 40 cm é tão importante.



Consórcio café-braquiária desde o plantio até a produção  
(Fonte: Arquivo pessoal do autor)

## 2. CONSÓRCIOS COM FORRAGEIRAS PERENES

Outra forma de aumentar a disponibilidade de água para o cafeeiro é com uso de consórcios na entrelinha, com destaque para o consórcio café-braquiária.

Como a braquiária é perene, fica todo o ano cobrindo o solo e, periodicamente, é roçada e seus resíduos depositados próximos à saia do cafeeiro, cobrindo o solo.

Isso aumenta a matéria orgânica do solo, favorece a ciclagem de nutrientes do sistema, abafa plantas daninhas que podem infestar o cafezal e ainda reduz a perda de água da entrelinha do café.

Os problemas físicos do solo podem ser corrigidos pelas raízes da forrageira também, pois elas favorecem a agregação, a infiltração de água e oxigênio, além da vida microbiana do solo.

### CONTROLE DE PLANTAS DANINHAS NAS LAVOURAS EM FORMAÇÃO

A muda de café é sensível à competição por plantas daninhas. Seu sistema radicular ainda é pequeno, a taxa de crescimento é relativamente lenta se comparada a das daninhas e há pouco sombreamento na rua.

Deixar a entrelinha completamente não é concebível, pois aumentam-se os riscos de erosão e diminui-se a infiltração de água, por exemplo. O que se faz, geralmente, é limpar uma faixa próxima ao café e manter o centro da rua controlado.

Verdict mais Select (500ml/ha) e Clorimuron (200ml/ha) são uma boa opção para esse fim quando o mato está pequeno. O Goal (3L/ha) é boa opção como pré-emergente.

Com as planta um pouco maiores, pode-se utilizar o glifosato, com aplicação protegida.

O consórcio com braquiária também é um alternativa, pois a forrageira abafa o mato; e, para evitar competição com o café, mantemos uma faixa de 50 cm a 70 cm da linha, controlando com glifosato.



Danos por escaldadura  
(Fonte: CN Café)

### CONCLUSÃO

Não existe uma receita de bolo para o plantio do café. Para cada localidade, as recomendações podem mudar, mas as boas práticas que envolvem a instalação da lavoura devem ser respeitadas em qualquer circunstância.

Seja na renovação de uma lavoura de café ou no plantio de uma nova área, fique atento às características do local, das cultivares e da mecanização que será empregada para garantir o sucesso, não só do plantio do café, mas de toda produção da lavoura.



Danos provocados pela geada  
(Fonte: Abic)







**Olá, agricultor familiar! Está na hora de fazer a sua DAP.**



**COOPER<sup>®</sup>**  
**RITA**  
Desde 1957

Você sabia que a DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) é a sua carteira de identidade da agricultura familiar? Com ela em dia você pode acessar todas as políticas públicas da área da agricultura familiar, como, entre outras, as linhas de crédito do Pronaf. A sua DAP tem vencimento de dois anos, faça já o seu cadastro e conte com os inúmeros benefícios que esperam por você.

**A CooperRita está contando com você!**

Aqui tem apoio e benefícios para o **COOPERADO!**



# Cooperado

Se você é agricultor familiar, está na hora de fazer, renovar ou atualizar a DAP.

## **Você sabe o que é a DAP?**

DAP é a DECLARAÇÃO DE APTIDÃO DO PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). É a carteira de identidade do Agricultor Familiar.

## **Por que ter a DAP:**

Com a DAP em mãos, você pode obter muitos benefícios e fazer investimentos em sua propriedade com as melhores taxas de juros. Ela permite que o agricultor acesse todas as políticas públicas da agricultura familiar, como as linhas de crédito do PRONAF, entre outras.

## **O que preciso para ter a DAP:**

Ser produtor rural e se enquadrar no regulamentos da agricultura familiar.

## **Objetivo e benefícios:**

O objetivo da Cooperativa é estar mais próxima e oferecer mais benefícios aos Cooperados com a DAP ATIVA.

## **Como proceder:**

Procure algum dos nossos departamentos (Café, Comercial, Qualidade do Leite, Assistência Técnica, ou a loja mais próxima) e faça sua atualização cadastral.

## **Contato:**

**João Batista**

(35) 3473-3500 / Cel.: (35) 99704-4092



## Enquadramento na Agricultura Familiar:

- 4 módulos fiscais – até 120 hectares.
- Renda bruta anual de R\$ 500.000,00.
- Renda de no mínimo 50% deve ser proveniente da produção da propriedade.
- Mão de obra fixa contratada pode ser igual aos membros da família atuantes na propriedade.

**Importante é a **comprovação.****

**O trabalho em equipe e o comprometimento das pessoas são essenciais para o sucesso de uma Cooperativa!**

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

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO A BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

## MÊS NOVEMBRO 2021

COLOCAÇÃO	NOME
1ª	DELIAN RIBEIRO REZENDE
2ª	JOSE RENNO MOREIRA
3ª	MARCOS RENNO MOREIRA
4ª	ANTONIO JOSE DUTRA
5ª	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO
6ª	JOÃO BATISTA LOPES
7ª	REGINA DE FÁTIMA SILVA DE OLIVEIRA E OUT
8ª	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUT
9ª	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE
10ª	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA
11ª	ANTONIO GUILHERME GRILLO
12ª	EURICO LEONEL PEIXOTO

### COMO FUNCIONA A PREMIAÇÃO?

A Premiação pela qualidade do Leite é uma forma de incentivo aos cooperados de leite CooperRita que obtiveram os melhores resultados durante o mês. Esses resultados são os esforços alcançados por meio do bom manejo da ordenha, limpeza do equipamento, higienização, controle da mastite e refrigeração do leite no momento da coleta.

É a CooperRita valorizando o comprometimento e esforço do produtor, para que o leite produzido seja sempre entregue com alta qualidade.

Os critérios para avaliação para o pagamento da qualidade do leite são medidos pelos resultados de CPP, CCS, proteína, gordura e temperatura de resfriamento do tanque. O valor máximo de bonificação por produtor pode chegar a R\$4 mil.

**PARA SABER MAIS SOBRE COMO CONQUISTAR A PREMIAÇÃO, ENTRE EM CONTATO COM O SETOR DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA COOPERRITA. (35) 3473-3500.**



# Peru de Natal COM MANTEIGA COOPERRITA



## INGREDIENTES

1 Peru ou Chester  
1/2 xícara (chá) de vinho branco  
2 dentes de alho triturados  
200 g de Manteiga CooperRita  
2 colheres (sopa) de maquiçãõ  
1 colher (chá) de orégano fresco  
1 colher (chá) de tomilho fresco (folhinhas)  
Pimenta e sal a gosto  
Raspas e o suco de 1 limão siciliano  
1 limão siciliano

## MODO DE PREPARO

Descongele a ave e retire os miúdos. Regue o peru com o vinho branco e o suco de limão. Coloque dentro dele as ervas e um limão cortado ao meio. Reserve. Em uma tigela, coloque a Manteiga CooperRita em temperatura ambiente, as folhas de manjeriçãõ cortadas, o orégano e as folhinhas de tomilho. Tempere com as raspas de limão, alho, pimenta e sal, misturando bem. Pegue o peru e coloque-o em uma travessa. Levante, delicadamente a pele do peito, empurrando com a mão. Coloque a mistura com a Manteiga CooperRita entre a carne e a pele do peru. Depois, pincele toda a superfície da ave com a mistura. Cubra o peru com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 220°, por aproximadamente 1 hora e 45 minutos ou até o termômetro saltar. Na metade do tempo, regue o peru com o caldo da travessa e passe mais manteiga de ervas. Depois do tempo, retire o papel alumínio, pincele o restante da manteiga de ervas e retorne ao forno a 240°, por mais 20 minutos aproximadamente, até dourar.



PLANTÃO VETERINÁRIO

# PLANTÃO VETERINÁRIO DEZEMBRO 2021

## CONTATOS VETERINÁRIOS

Carlos Augusto SRS: (35) 99963-2694

Douglas SRS: (35) 99126-6260

Paulo SRS: (35) 99982-0615 | (35) 99211-5599

Lucas Ribeiro - Careaçú: (35) 99820-8377

José Augusto Medeiros - Careaçú: (35) 999981-3883

Marcelo - Careaçú: (35) 99922-8650

José Ibraim Neto - Careaçú: (35) 99907-6727

**SANTA RITA DO SAPUCAÍ:**

Douglas: 11, 12, 25 e 26/12

Carlos Augusto: 04, 05, 18 e 19/12

**CAREAÇU:**

Lucas: 25 e 26/12

Marcelo: 04 e 05/12

Neto: 11 e 12/12

José Augusto: 18 e 19/12

**CONCEIÇÃO DO RIO VERDE**

José Roberto Andrade Pereira: (35) 98861-0181

José Joaquim Ribeiro Mota: (35) 98809-0377

**CARMO DE MINAS**

Diogo: (35) 99191-5307

Marcos Paulo: (35) 99901-4678

**ATENDIMENTO:**

ATENDIMENTO DE SEGUNDA A SÁBADO,  
DAS 7H ÀS 17H

**COOPERADO, FAÇA PARTE DOS GRUPOS DE WHATSAPP DA COOPERRITA!**



ENVIE UM E-MAIL COM O NOME, MATRÍCULA E O NÚMERO DO SEU CELULAR PARA [MARKETING@COOPERRITA.COM.BR](mailto:MARKETING@COOPERRITA.COM.BR) OU LIGUE PARA (35) 3473-3500 OU 3525.

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](mailto:marketing@cooperrita.com.br)

#### MAIORES PRODUTORES DE LEITE - OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA
3	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRO
4	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTRO
5	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO
6	CLEBER RIBEIRO DE MATOS
7	MARCOS RENNO MOREIRA
8	JOSE RENNO MOREIRA
9	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO
10	DECIO COELHO COSTA
11	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA
12	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO
13	GERALDO ANTONIO MARTINS LISBOA E OUTROS
14	MARIA LUCIA DE VILAS BOAS
15	JOAO CARLOS RIBEIRO
16	ESP RENATO TELLES BARROSO
17	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO
18	FRANCISCO PEREIRA DE MENDONCA
19	DIVANIR BENEDITO DE FARIA
20	JOSE HENRIQUE DA SILVA
21	ANISIO DIAS DOS REIS E OUTROS
22	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO
23	ANTONIO INACIO DA SILVA
24	SINVAL ARAUJO DE ANDRADE FILHO
25	ARILDO MAGLIONI DO VALE

#### MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE
1	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE
2	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
3	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA
4	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS
5	SEBASTIAO DIAREZ COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
6	IVALDO GARCIA FERREIRA	POUSO ALEGRE
7	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
8	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO	SANTA RITA DO SAPUCAI
9	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTR	CARMO DE MINAS
10	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI
11	ANDRE VICENTE DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI
12	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA
13	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
14	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
15	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
16	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS
17	JOAO BATISTA DA CUNHA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
18	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE
19	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
20	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OU	SANTA RITA DO SAPUCAI
21	JOSE EUSTACHIO ZACHARIAS	CACHOEIRA DE MINAS
22	JOANEI PRESLEI FRUGOLI	POUSO ALEGRE
23	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS
24	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
25	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA

# RANKING DE PRODUÇÃO DE LEITE

## MELHORES CBT - OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/ mL
1	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	1
2	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	2
3	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	2,5
4	ANDRE VICENTE DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI	2,5
5	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3
6	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4
7	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO	CAREACU	4
8	HAILTON AIRES PINTO	CAREACU	4
9	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE	4
10	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	4
11	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA	4,5
12	RODRIGO PADUAN MENDONÇA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
13	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	5
14	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	5
15	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	6

## MELHORES PROTEÍNA - OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3,78
2	WALDINEY LOPES DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,67
3	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,58
4	IVALDO GARCIA FERREIRA	POUSO ALEGRE	3,57
5	JOANEI PRESLEI FRUGOLI	POUSO ALEGRE	3,54
6	MARCELO RIBEIRO RIOS	POUSO ALEGRE	3,53
7	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	3,51
8	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,51
9	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,5
10	JOSE EUSTACHIO ZACHARIAS	CACHOEIRA DE MINAS	3,48
11	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,48
12	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,47
13	JOAO BATISTA DA CUNHA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	3,46
14	ANTONIO RIBEIRO CAETANO	NATERCIA	3,44
15	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,43

## MELHORES CCS - OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	FRANCISCO DONIZETE BASTOS	CAREACU	46,5
2	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	63,5
3	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS	75,5
4	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	84
5	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	85
6	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE	92,5
7	RODRIGO RIBEIRO ROMEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	93
8	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	100,5
9	DILTON FONSECA PEREIRA	CARMO DE MINAS	101
10	JOSE CARLOS SANTIAGO JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	104,5
11	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	105,5
12	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	105,5
13	MARCELO TELES CAPISTRANO	CAREACU	110,5
14	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	117
15	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	123,5

## MELHORES GORDURA - OUTUBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,63
2	BENEDITO ROBERTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,61
3	DANILO DE SOUZA ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,61
4	SEBASTIAO CARVALHO PEREIRA E OUTRO	PIRANGUINHO	4,48
5	WALDINEY LOPES DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	4,25
6	MARCOS RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,2
7	ANTONIO RAIMUNDO COUTO VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,18
8	JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,17
9	LUIZ CARLOS BORGES	CACHOEIRA DE MINAS	4,15
10	ADILSON FERNANDES DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,13
11	ANTONIO PADUA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,13
12	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRA	CARMO DE MINAS	4,12
13	SEBASTIAO DIAREZ COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,12
14	TOVAR DOS SANTOS BARROSO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,12
15	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,11

Feliz

Natal



Que em 2022 floresçam alegrias, paz, saúde e união. Cuide da sua saúde e a de sua família o ano inteiro. Para isso, conte sempre com nossa equipe.



O Plano de Saúde do Produtor Rural

