

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 664 - Ano 64 - Junho 2021

**48º LEILÃO
DE GADO DE LEITE**
CooperRita



**SEMANA DE
NEGÓCIOS**
CooperRita

VENHA FAZER BONS NEGÓCIOS!

48º LEILÃO DE GADO DE LEITE COOPERRITA.
1ª EDIÇÃO VIRTUAL NO DIA 13 DE JUNHO

PÁG
04

PÁG
05

PARTICIPE DA SEMANA DE NEGÓCIOS
COOPERRITA DE 14 A 18 DE JUNHO

VEJA COMO MELHORAR A SECAGEM DO CAFÉ

PÁG
13

PÁG
17

COOPERATIVA LANÇA NOVA EMBALAGEM DA
BEBIDA LÁCTEA DE SALADA DE FRUTAS



**COOPER
RITA**
Desde 1957

ÍNDICE

03 EDITORIAL DIRETORIA

04 LEILÃO DE GADO

5 SEMANA DE NEGÓCIOS

6 QUALIDADE DO LEITE

9 QUEIJOS COOPERRITA

10 TETEIRAS E ORDENHA

13 SECAGEM DO CAFÉ

15 CUIDADOS COM O CAFÉ

17 NOVA EMBALAGEM
BEBIDA LÁCTEA18 ARTIGO PULVERIZADOR
COSTAL20 DESTAQUE QUALIDADE
DO LEITE22 RANKING PRODUÇÃO
LEITE

24 POSTO SHELL COOPERRITA

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

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 - 800 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Adriano Resende, Isabela Miranda, Gabriel Jordan, Max Marques e Jean Costa.

(35) 3473-3500

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

WWW.COOPERRITA.COM.BR



COOPERRITA



COOPERRITA_COOPERATIVA



COOPERRITA

Estamos nos aproximando do final da primeira metade do ano e já podemos fazer algumas análises dos mercados de café e leite.

No caso do café, as cotações tiveram consideráveis aumentos ao longo do ano, culminando com preços próximos a R\$ 900,00 para o café Tipo 6/7 no final de Maio. Esses patamares são históricos e quando comparado com os preços praticados há somente 2 anos atrás de R\$ 400,00, dão a real dimensão do reajuste.

Sabemos que os custos de produção também subiram muito nesse período, especialmente nesse ano. A tonelada de um adubo 20-05-20 que há menos de 1 ano era comprada a R\$ 1.800,00 hoje está acima de R\$ 2.400 (mais de 30% de aumento). Contudo para a cafeicultura de montanha (que é a grande maioria dos produtores da CooperRita) os custos de mão-de-obra que são os mais significativos (cerca de 60%) praticamente ficaram estabilizados ou com pequena alta de 5% a 10%. Nossa cafeicultura ganhou competitividade em relação a cafeicultura mecanizada. Temos que aproveitar esse momento para nos capitalizar e preparar estratégias para enfrentar as dificuldades que certamente virão no futuro próximo.

A colheita já se iniciou em praticamente todas as fazendas, a CooperRita continua com verbas disponíveis para fazer financiamento de Pré-Comercialização, mas recomendamos a todos que participem dos momentos de alta do mercado vendendo pelo menos parte de sua produção. Não podemos apostar todas

as fichas em um só número. Lembrando que é natural e esperado que o mercado durante a safra ceda um pouco.

Quanto ao leite, temos consciência que foi um primeiro semestre de dificuldade para os produtores, principalmente pelos custos muito altos de alimentação. Nos últimos dias temos visto um aumento dos preços de leite, principalmente pela expectativa de falta de leite no mercado (alto abate de matrizes, seca muito grande e diminuição no trato do plantel). Temos expectativas que o preço permaneça nesses patamares por pelo menos mais um ou dois meses. É difícil imaginar novos aumentos devido a dificuldade de consumo das famílias que continuam com grandes dificuldades financeiras devido a pandemia.

Temos ainda que alertar a todos que com a diminuição da cotação do dólar e com o aumento da produção da Nova Zelândia e Austrália de agora em diante, temos uma grande possibilidade de vermos novamente o volume de importação de leite crescer e naturalmente depressim os preços pagos aos produtores brasileiros.

Devemos buscar serenidade e eficiência para enfrentar os desafios que são colocados a nossa frente diariamente.

A CooperRita está sempre a disposição para buscar auxiliar seus cooperados a buscar essa eficiência. Um bom mês a todos.

Diretor Presidente
Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

48º LEILÃO DE GADO DE LEITE

CooperRita

13 DE JUNHO 2021
17H - DOMINGO

1ª EDIÇÃO VIRTUAL

AO VIVO



CANAIS
NEM ASSESSORIA
PAI E FILHO LEILÕES

40 LOTES

ANIMAIS FILMADOS EM
SANTA RITA DO SAPUCAÍ,
MINAS GERAIS

REALIZAÇÃO



FORMAS DE PAGAMENTO

5 PARCELAS DUPLAS
(À VISTA+30+60+90+120 DIAS)
CHEQUES

FAÇA SEU CADASTRO
COM ANTECEDÊNCIA

(35) 99211-5599 - PAULO COOPERRITA
(35) 99921-8819 - NEM
(35) 99860-6990 - RONALDO

LEILOEIRA | LEILOREIRO | ASSESSORIA



PATROCINADORES



DESCONTOS ESPECIAIS DURANTE
UMA SEMANA. NÃO PERCA!!!



SEMANA DE
NEGÓCIOS

CooperRita

DE 14 A 18 DE JUNHO DE 2021
LOCAL: LOJAS AGROPECUÁRIAS COOPERRITA

O MELHOR NEGÓCIO COMEÇA COM A SUA PRODUÇÃO DE LEITE!

COOPERADO, PROGRAME SUAS COMPRAS NAS LOJAS
COOPERRITA E ENCONTRE AS MELHORES OPORTUNIDADES EM:
MEDICAMENTOS, PRODUTOS PARA ORDENHA, SEMENTES, E MUITO MAIS.

INFORMAÇÕES:

(35) 3473-3500, 3473-3501
OU (35) 9 9248-0228



RESÍDUOS QUÍMICOS E QUALIDADE DO LEITE

Por Libovis - UFRRJ

Por sua composição rica em nutrientes, sobretudo de proteínas, sais minerais e vitaminas, **o leite é considerado um dos mais completos alimentos**, sendo amplamente comercializado e consumido pela população, principalmente por crianças e idosos.

As condições climáticas do Brasil favorecem a manutenção e reprodução de patógenos causadores de doenças nos animais. Esse fator leva a intensa **utilização de drogas veterinárias nos rebanhos**, utilizadas muitas vezes de maneira indiscriminada.

O leite de animais que foram submetidos a determinados tratamentos pode veicular resíduos de medicamentos de uso veterinário, como antibióticos, anti-helmínticos e carrapaticidas, mediante aplicação desses produtos nos animais de maneira inadequada, em desacordo com as boas práticas agropecuárias.

O leite também pode conter resíduos de produtos de higienização de ambientes e equipamentos,

como desinfetantes, detergentes e pesticidas, além do aparecimento desses resíduos a partir da ingestão de rações e pastagens contaminadas.

O uso indiscriminado de algumas substâncias sem respeito às questões referentes as boas práticas de aplicação de produtos e medicamentos, pode **favorecer a absorção e a secreção nos alvéolos da glândula mamária de substâncias que não pertencem ao leite**, como os contaminantes.

Todos esses **resíduos são indesejáveis para obtenção de um leite de qualidade**, uma vez que são prejudiciais à saúde humana e ainda afetam a fabricação de derivados lácteos, alterando a fermentação destes.

O **consumo de leite e derivados com algum desses resíduos** pode levar ao desenvolvimento de alergias, distúrbios gastrintestinais, tumores e contribuir para o desenvolvimento da resistência bacteriana aos antibióticos, um fator de grande relevância em saúde pública.

Os **antimicrobianos são usados nas diferentes fases da produção**, desde tratamentos de doenças em bezerros até àquelas relacionadas a vacas adultas. Os mais utilizados em animais de produção são agrupados em seis classes: beta-lactâmicos (penicilinas e cefalosporinas), macrolídeos (eritromicina), quinolonas (ciprofloxacina, enrofloxacina, norfloxacina), tetraciclina (oxitetraciclina, tetraciclina e clortetraciclina), aminoglicosídeos (estreptomicina, neomicina e gentamicina) e sulfonamidas (sulfametazina).

Deve-se respeitar o período de carência estabelecido na bula de cada medicamento, ou seja, o **período de tempo de descarte do leite**, que vai desde o início do tratamento até o momento em que o leite não apresenta mais resíduos de antibióticos após a última aplicação, significando que o **leite está seguro para consumo ou processamento**, atendendo ao limite máximo permitido (LMR).

Os **parasitas gastrointestinais resultam na perda de produção e produtividade**, redução da utilização de nutrientes, baixa produção de leite e retardo do crescimento dos animais, sendo assim, drogas anti-helmínticas são frequentemente utilizadas em rebanhos.

Em bovinos são mais utilizados em animais jovens, já em pequenos ruminantes o uso acontece em todas as faixas etárias, portanto os **resíduos são significativos para produção de leite de cabra**. Os mais utilizados são: benzimidazóis (tiabendazol, oxiabendazol, fembendazol, oxfendazol, albendazol, ricobendazol),

imidazotiazol (tetramisol, levamisol), salicilanilidas (closantel) e as lactonas macrocíclicas divididas em dois grupos, as avermectinas (ivermectina, doramectina, eprinomectina) e as milbemicinas (moxidectina). **Anti-helmínticos também deixam resíduos no leite** e o respeito ao período de carência é obrigatório após o tratamento.

Os pesticidas incluem: inseticidas, fungicidas, herbicidas, repelentes, raticidas e outros produtos de uso doméstico e industrial. Possuem alta lipossolubilidade, estabilidade química e manifestada ação residual, podendo se acumular no tecido adiposo, além de serem detectados no leite.

Seja qual for a finalidade, se não forem aplicados de modo correto: não respeitar o período de carência, uso de uma dosagem superior à recomendada pelo fabricante, não respeitar as boas práticas de aplicação, estocagem, transporte e distribuição, **oferecem riscos à saúde do homem, animal e meio ambiente**, já que podem contaminar solo, água e plantas, e conseqüentemente, o leite da fêmea lactante que fez a ingestão desses recursos. Os **resíduos mais encontrados no leite** são de produtos à base de organoclorados, carbamatos e abamectinas.

Os **desinfetantes e detergentes podem contaminar através de utensílios que entram em contato com o leite** após a desinfecção dos tetos e depois da lavagem de utensílios e equipamentos de ordenha e tanque de refrigeração.

A presença de resíduos desses produtos no leite ocorre quando esses **procedimentos são mal feitos ou quando a secagem dos tetos não é feita de forma correta**. Resquícios de componentes dos detergentes como álcalis, ácidos e fosfato são difíceis de serem detectados, já que esses elementos estão presentes de modo natural na forma de sódio, citrato e fosfato.

As micotoxinas produzidas por fungos, podem estar **presentes em alimentos volumosos e concentrados**. São substâncias com forte ação hepatotóxica podendo causar desde envenenamento agudo até desenvolvimento de câncer, tanto nos animais como no homem.

Dentre as micotoxinas, a aflotoxinas produzidas pelas espécies do gênero *Aspergillus*, são de maior importância na cadeia do leite, visto que causam doenças aos bovinos. Elas podem ser encontradas em **alimentos mofados em condições de colheita tardia ou armazenamento em ambiente quente e úmido.**

Os hormônios podem ser administrados para o tratamento de mastite, sincronização do estro, indução da ovulação múltipla ou indução do parto. A maioria dos compostos são sintéticos e neste caso é indispensável respeitar o período de carência para que o LMR não seja atingido.

A aplicação de **hormônios em vacas em lactação** deve obedecer às recomendações de dosagem usando exclusivamente produtos licenciados e sempre sob orientação de um médico veterinário.

É notório a **influência dos resíduos químicos na qualidade do leite** e torna-se necessário que os produtores redobrem o cuidado, tendo em vista que o resíduo desses produtos **pode causar danos à saúde do consumidor**, além de provocar perdas de rendimento de fabricação na indústria de produtos lácteos como a redução do tempo de prateleira.

As reações tóxicas para humanos podem ser agudas, crônicas e/ou retardadas, como a ação carcinogênica. O leite contaminado por substâncias químicas é considerado adulterado e impróprio para o consumo, pois representa um risco à saúde pública. O leite é consumido no mundo todo, na sua forma fluida ou em derivados lácteos e a **qualidade dos produtos é essencial para a saúde humana.**

É **desejável para o produtor ter um leite com poucos contaminantes** pelo fato de a maioria das empresas empregarem o sistema de **pagamento pela qualidade.** Este sistema de pagamento tem por objetivo incentivar os produtores a investirem na melhoria da qualidade da matéria-prima, estimulando o produtor a adotar boas práticas de produção e armazenamento, pela bonificação ou penalização sobre o preço base do leite.



Você sabia?

Os queijos CooperRita combinam com tudo. Em preparos culinários, sanduíches, com doces ou até naquele momento especial com vinhos. Conheça essa maravilha mineira e como ela pode ser degustada em várias ocasiões:



MINAS PADRÃO

Sabor característico, levemente ácido, de consistência macia. Excelente acompanhamento para cervejas, vinhos tintos de corpo médio ou vinhos brancos mais densos, também é ideal para o café da manhã, sobremesas ou em preparações culinárias, como o pão de queijo.



PROVOLONE

Queijo defumado com sabor ligeiramente picante, consistência macia, crosta lisa e fina. Perfeito para acompanhamento em massas, vinhos tintos de corpo leve ou médio.



MUSSARELA

Possui sabor levemente ácido e salgado. Perfeito para ser consumido frio, puro, em saladas, cozido, em sanduíches quentes e como ingrediente de pizzas, massas e recheios.



PARMESÃO

Possui um incrível sabor de toque picante. Ótimo para acompanhar um bom vinho tinto e cervejas encorpadas. Pode ser melhor apreciado quando servido em pedaços, lascas, ou gratinado e ralado em molhos e massas.



MINAS FRESCAL

Seu alto teor de umidade, faz com que a experiência no paladar seja única. Sabor suave a levemente ácido. Sugestão perfeita para o café da manhã e lanches frios ou acompanhamento de massas e doces.



RICOTA

Possui um sabor próprio e suave, consistência macia, mas não pastosa com textura fechada e cor branco-creme. Excelente para recheios de massas, sobremesas, sanduíches e patês. Ainda para uma boa harmonia, é interessante optar por vinhos brancos e leves.



FUNCIONAMENTO E TEMPO CORRETO DA TROCA DAS TETEIRAS

Com o tempo a teteira vai perdendo a sua capacidade de extrair o leite com eficiência, pela perda das propriedades físico-químicas da borracha, devido ao seu uso intenso durante o período de seu funcionamento.

A teteira além de ordenhar, também passa pela lavagem do sistema de ordenha, onde são utilizados produtos para limpeza, que de certo modo também agredem a borracha, além da presença do ozônio na atmosfera que acelera o envelhecimento da mesma.

Durante o seu funcionamento, uma teteira abre e fecha inúmeras vezes ao redor do teto, produzindo o que chamamos de massagem e extraíndo o leite. Entretanto, outros componentes do sistema de ordenha contribuem para o bom funcionamento da teteira.

Durante o processo existem duas fases teoricamente:

- **Massagem dos tetos:** compressão das teteiras ao redor do teto (fechamento), esse processo é a fase C e D, feita pelo equipamento chamado PULSADOR.
- **Sucção:** relaxamento da teteira e exposição dos tetos das vacas ao vácuo do sistema (abertura), fases A e B do PULSADOR.
- Para que a teteira faça seu movimento corretamente, outros componentes deverão estar devidamente ajustados, como pulsadores, mangueiras duplas do vácuo, distribuidor de vácuo no coletor de leite, mangueiras curtas do vácuo, coletor de leite, tubulação de vácuo, regulador de vácuo e bomba de vácuo.

COMO CALCULAR E SE PROGRAMAR PARA AS PRÓXIMAS TROCAS DAS TETEIRAS

Exemplo de propriedade com 40 animais em lactação, com um equipamento de ordenha, de 4 conjuntos, com duas ordenhas diárias:

Validade da teteira de borracha = 2.500 ordenhas.
Número de ordenhas = 2 x por dia

Fórmula: $2500 / (A \times B / C)$

A = número de vacas por dia - B = número de ordenha por dia - C = número de unidade de ordenha.

$40 \times 2 = 80$ vacas/4 conjuntos = 20 vacas ordenhadas por conjunto.

Mês 30 dias x 20 vacas = 600 ordenhas por conjunto
2500 ordenhas (validade das teteiras), dividido por 600 ordenhas = 4,16 meses

A dica que eu dou é: Antes de dirigir-se ao balcão de uma loja, o produtor deverá retirar a teteira do copo de inox e anotar as seguintes medidas:

- tamanho do bocal (onde entra os tetos da vaca, cabra ou ovelha etc...);
 - diâmetro e quantidade de anéis do corpo da teteira;
 - diâmetro da ponta da teteira;
 - comprimento total da teteira;
- *conforme figura abaixo*

Se puder, leve a teteira no dia da compra. Lembrando de verificar se todos os conjuntos de ordenha de seu equipamento são iguais, pois conheço algumas propriedades que trabalham com conjuntos multimarca.

A	B	C	D	E
Comprimento Total	Diâmetro anel de Encaixe	Diâmetro boca da Teteira	Diâmetro da Ponta	Comprimento do Corpo inox (Interno)

Deve-se trocar todos os jogos de teteiras juntos, para facilitar o planejamento e controle das trocas.

POSSÍVEIS CAUSAS DE PROBLEMAS ORIGINADOS PELAS TETEIRAS COM O TEMPO DE USO VENCIDO

- Aumento na Contagem de Células Somáticas (CCS);
- Deslizamentos e ruídos altos;
- Ordenha não uniforme;
- Mastite clínica e subclínica;
- Aumento da CBT.



DURANTE O ANO 2022 QUANTAS VEZES DEVO TROCAR?

Assumindo a última troca dia 22/02/2022, 27/06/2022, 30/10/2022

Em pequenas propriedades, onde o cálculo de dias de uso ultrapassarem 180 dias, o momento ideal da troca é a cada 6 meses de uso. Ou seja 2.500 ordenhas ou 6 meses, o que vencer primeiro nas teteiras de borracha.

COMO COMPRAR AS TETEIRAS CORRETAS

No Brasil, existem mais de 50 empresas fabricantes, montadoras e importadoras de equipamento de ordenha mecânica, com isso, se espalhou uma gama imensa de modelos de teteiras, causando inúmeras dúvidas do consumidor na hora de comprar o jogo de teteiras no tamanho certo.

VOCÊ SABIA?

Que o abrir e fechar das teteiras pode chegar a 2 milhões de vezes durante o seu uso;

Teteiras também são conhecidas como Insufladores;

Temperatura e soluções de limpeza inadequadas também contribuem para o desgaste das teteiras;

Teteiras com prazo vencido, podem causar mastite e provavelmente o índice de CCS estarão elevados;

O tempo somado aos custos para correção são altos demais, além de ter que descartar o leite dos animais em tratamento e deixar de ter ganhos na folha do leite, por falta de qualidade.

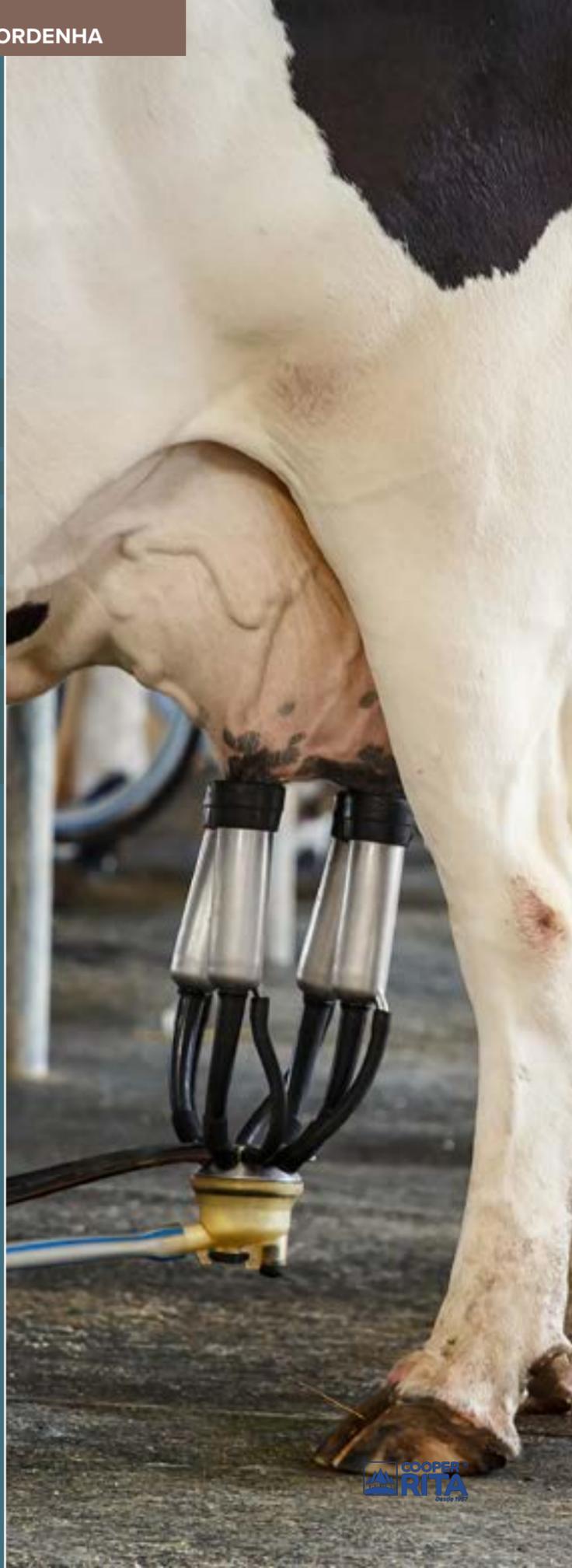
PARA PENSAR E REFLETIR



Prevenção é mais barata que a correção.

Pesquisa: Jean Carmo da Costa

Créditos de pesquisas: Jean Carmo da Costa - técnico;
Lissandro Stefanello Mioso - médico veterinário;
MilkPoint; Gimenez Sistema de ordenha.



SECAGEM DO CAFÉ

Logo após o processamento, o café necessita passar pelo processo de secagem devido ao alto teor de água e mucilagem abundante presente nos frutos, sendo um meio de cultura ideal para o desenvolvimento dos microrganismos responsáveis pelas fermentações indesejáveis e comprometimento da qualidade do café. Assim, a etapa de secagem passa a ser importante tanto sob o aspecto do consumo de energia como pela influência que essa operação tem sobre a qualidade sensorial e física do produto, tendo reflexo sob o custo de produção e também pelo preço pago ao produtor na saca do café beneficiado.

O café pode ser submetido a diferentes tipos de secagem: em terreiro de chão batido, asfalto, cimento, lama asfáltica ou suspenso, e ainda em secadores mecânicos. Pode-se também fazer uma combinação desses métodos. A escolha de um método de secagem vai depender de diversos fatores como o nível econômico e tecnológico do produtor, o volume de produção, as condições climáticas da região e a disponibilidade de áreas livres para a construção de terreiros.

A secagem em terreiros é o tipo de secagem mais utilizado pelos cafeicultores brasileiros, apresentando custo de implantação menor comparado aos secadores mecânicos, sendo de fácil manejo, porém, tem a desvantagem de exigir um tempo maior de secagem e extensas áreas para a construção de terreiros, podendo colocar em risco a qualidade do produto final, caso as condições de clima não sejam favoráveis no momento da secagem.

A secagem em secadores mecânicos permite contornar os problemas relacionados ao clima, porém esse método exige maiores investimentos iniciais na construção ou na aquisição dos secadores mecânicos; no entanto, um manejo correto dos secadores proporciona cafés de qualidade física e sensorial muito bem avaliadas pelo mercado consumidor.



MANEJO DE SECAGEM DOS CAFÉS NATURAIS

O café após a lavagem e separação deve ser esparramado no terreiro em camadas de 2 a 3 cm de espessura e o revolvimento deve ser iniciado imediatamente. Nos dias seguintes, continuar os revolvimentos, pelo menos uma vez a cada hora, iniciando logo nas primeiras horas da manhã e prosseguir durante o dia todo, rodando entre 8 a 12 vezes ao dia. Nessa fase o café ainda está úmido e não pode ser coberto com lona plástica à tarde, e deverá permanecer esparramado no terreiro também durante a noite.

Se por acaso ocorrer chuva nessa etapa, proceder do seguinte modo:

- Manter o café espalhado no terreiro enquanto durar a chuva;
- Uma vez cessada a chuva, e o tempo firmar, fazer pequenas leiras com o café no sentido da declividade do terreiro e aguardar até enxugar a superfície exposta do terreiro;
- Mudar a leira de lugar expondo e secando agora a nova superfície descoberta. Em seguida espalhar o café no terreiro, retomando os revolvimentos constantes com o rodo e prosseguir normalmente com a secagem.

Após a meia-seca (25% de umidade), o que ocorre por volta do quinto ao sétimo dia, os frutos já não mais grudam quando apertados com a mão e pode-se engrossar aos poucos a camada de secagem. À tarde, por volta das 15 horas, passar a amontoar o café ainda quente e cobrir com lona, para proteger do sereno. Pela manhã, descobrir o café que havia sido coberto no dia anterior e iniciar a operação de esparramação e revolvimento. Por volta das 15 horas, com o café ainda quente, amontoar novamente e cobrir o monte com a lona, permanecendo assim até o dia seguinte. Após atingir o teor de água entre 10,8 a 11,5% (b.u.) a secagem pode ser cessada e o lote de café pode ser encaminhado para a respectiva tulha.

MANEJO DE SECAGEM DOS CAFÉS DESCASCADOS

O café após a lavagem e separação deve ser esparramado no terreiro em camadas finas de até 2 cm e o revolvimento constante deve ser iniciado imediatamente, com rodos

leves e apropriados, para evitar danos ao pergaminho. Para o café despulpado, a ausência de polpa possibilita uma seca rápida da superfície do pergaminho, sem maiores problemas. Quando se tratar de cereja descascado, o resíduo de polpa deve ser seco o mais rápido possível através do revolvimento constante, para controlar as fermentações.

Após a meia-seca deve-se engrossar a massa de grãos, redobrando-se os cuidados para evitar desgaste excessivo e ruptura do pergaminho, causados pelos constantes revolvimentos. Nessa fase, deverá ser evitado o sereno da noite, passando a amontoar o café ainda quente e cobrir com pano de colheita, preferencialmente novo.

Pela manhã, descobrir o café que havia sido coberto no dia anterior e iniciar a operação de esparramação e revolvimento. Por volta das 15 horas, com o café ainda quente, amontoa-se novamente o café e cobre-se o monte com pano de colheita, permanecendo assim até o dia seguinte. Após atingir o teor de água entre 10,8 a 11,5% (b.u.) a secagem pode ser cessada e o lote de café pode ser encaminhado para a respectiva tulha.

MANEJO DE SECAGEM UTILIZANDO SECADORES

Os secadores são um dos equipamentos mais importantes do pós-colheita. Mas devemos tomar cuidado com esse equipamento. Se o processo de secagem não for controlado, a temperatura pode atingir, níveis prejudiciais, resultando em perda de peso pela seca excessiva e perda de qualidade, com alto índice de grãos quebrados no beneficiamento.

Devemos sempre observar a temperatura da massa de grãos, a qual não pode ultrapassar os 35°C para os cafés verdes, 40°C para os cafés descascados e 40°C para os cafés naturais. Esse cuidado é de extrema importância, pois a utilização de temperaturas acima desses valores causará danos às células dos grãos de café, o que reduz consideravelmente sua qualidade.

Abaixo está alguns manejos simples para a utilização de secadores:

1. Acender a fôrnelha da caldeira, utilizando somente gravetos;

2. A lenha deve estar seca. Lenha úmida produz menor quantidade calor, além de gerar fumaça em excesso, podendo contaminar o café com cheiro de fumaça;

3. Ligar o equipamento, de acordo com orientações técnicas;

4. Conduzir o café para a moega de abastecimento; Se houver mistura de lotes, os mesmos devem estar com teor de água semelhante;

5. Elevar o café para dentro do secador, e sempre trabalhar com a capacidade total do equipamento;

6. No caso dos secadores verticais, sempre alimentá-los até cobrir totalmente a rosca transportadora;

7. Os secadores devem ser alimentados até sobrar 15 cm entre a massa de grãos e a parede da superfície do secador;

8. A temperatura da massa deverá ser mantida em 35°C para o café verde, 40°C para os cafés descascados e 40°C para os cafés naturais;

9. Sempre que possível deve-se interromper o fornecimento de energia no período da noite, permitindo a redistribuição da água dos frutos, obtendo-se assim maior uniformidade na secagem, melhor qualidade e menor consumo de energia elétrica e combustível;

10. Caso possua moega de descanso ou de descarga, é recomendado descarregar o café com teor de água entre 12% e 13% ainda quente, para que esse acabe de “chegar” até 11%;

11. Caso não possua moega de descanso, é recomendado resfriar o café no próprio secador até esse estar com 11% de teor de água, e somente depois disso enviá-lo à tulha de armazenamento;

Essas foram algumas recomendações básicas para o manejo dos cafés nos terreiros e em secadores mecânicos, espero que todos vocês cafeicultores possam obter lotes de cafés de excelente qualidade física e sensorial.

Boa colheita a todos vocês!

Fonte:
MESQUITA, Carlos Magno de et al. *Manual do café: colheita e preparo (Coffea arabica L.)*. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2016. 52 p. il.

BORÉM, F. M.; OLIVEIRA, P. D. *Cartilha de Pós-Colheita. SINGENTA Nucoffee*.

CUIDADOS PRÉ E PÓS-COLHEITA PARA MINIMIZAR ATAQUE DE DOENÇAS NA LAVOURA DE CAFÉ

Por Silvane Brand, da ESALQ-USP



A cafeicultura brasileira ocupa lugar de destaque na produção mundial, com estimativa para a próxima safra de cerca de 53,9 milhões de sacas, de acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Para garantir uma boa produtividade na lavoura de café, tanto na safra corrente como na seguinte, os produtores devem estar atentos aos fatores de manejo nos períodos pré e pós-colheita, já que podem favorecer ou desfavorecer os processos de infecção por patógenos.

No que se refere ao ataque de patógenos, as práticas pré e pós-colheita têm especial influência sobre patógenos necrotróficos, ou seja, os que precisam de tecido morto para se desenvolver, como as manchas de phoma, aureolada, ascochyta e manteigosa, fusariose, antracnose e cercosporiose. Já os patógenos biotróficos, que precisam de tecidos vivos para se desenvolver, como é o caso da ferrugem, não são influenciados por estas práticas.

CUIDADOS PRÉ-COLHEITA NA LAVOURA DO CAFÉ

Dentre as práticas adotadas na pré-colheita do café temos o controle de plantas-daninhas, sendo comumente adotado, o controle mecânico ou roçada (Mesquita et al., 2016a) que pode favorecer a dispersão dos patógenos necrotróficos presentes nos restos

culturais, os quais são lançados sobre a parte aérea da cultura, favorecendo assim a proliferação dessas doenças.

Outra prática adotada antes da colheita é a arruação, prática que consiste na limpeza da saia do cafezal, para garantir com que os frutos colhidos não entrem em contato com o solo e restos culturais que comprometem a sua qualidade (Mesquita et al., 2016a).

CUIDADOS PÓS-COLHEITA NA LAVOURA DO CAFÉ

A colheita do café, seja manual ou mecanizada, promove danos mecânicos nos ramos, pela retirada dos frutos, além de promover a queda de folhas e ramos (Mesquita et al., 2016a). Esses danos servem de porta de entrada para patógenos causadores de doenças na cultura. Para minimização desses danos na colheita, recomenda-se que esta seja realizada em época adequada, com maior parte dos frutos em correto estágio de maturação.

Além disso, podas realizadas após a colheita podem intensificar a entrada de patógenos nas plantas (Mesquita et al., 2016a), sendo que a atenção deve ser redobrada, e o controle deve ser necessário para evitar maiores danos aos cafezais.

DOENÇAS E PRAGAS QUE MERECEM DESTAQUE NA PRÉ E PÓS-COLHEITA

Dentre as doenças que são favorecidas durante os períodos de pré e pós-colheita, a mancha de phoma (Phoma spp.) é uma das mais importantes. Essa doença ocorre sob condições de elevada umidade, temperatura entre 17 a 22°C, ventos frios e em locais com altitude acima de 900 m. Os danos desta doença resultam em queda das folhas, seca de porteiros e lesões no fruto

que comprometem a safra em questão, bem como a safra seguinte (Mesquita et al., 2016b).

Outra doença que é favorecida pelos danos mecânicos é a mancha-aureolada, ocasionada pela *Pseudomonas syringae* pv *garcae*. Da mesma forma que a mancha de phoma, esta é favorecida por umidade alta, temperaturas amenas, principalmente à noite, e chuvas. Os danos da doença comprometem a safra seguinte por ocasionar desfolha, bem como a produção da safra presente devido às lesões na inflorescência e nos frutos (Mesquita et al., 2016b).

Além das doenças acima mencionadas, caso haja a presença de outros tipos delas no cafezal, o produtor deve ficar atento pois na colheita essas poderão ser dispersadas para as demais plantas, acarretando em maior ocorrência de doenças nos cafezais. Atenção, deve ser dada também à cercosporiose, mancha de ascochyta e manteigosa, fusariose e antracnose, sendo estas favorecidas por temperaturas amenas, umidade elevada e chuvas (Mesquita et al., 2016b). Caso essas doenças se manifestem, medidas de controle deverão ser realizadas.

Ainda, deve-se atentar para a necessidade da colheita dos frutos presentes no chão, já que os mesmos podem servir de substrato para a sobrevivência da broca do café na área, de uma safra para a outra (Mesquita et al., 2016b).

MEDIDAS DE CONTROLE

Uma medida de controle preventivo para minimizar a disseminação de fungos e bactérias é o uso de produtos à base de cobre e cloro, cuja eficiência é menor em ambientes mais úmidos e com temperaturas mais amenas, necessitando de uma dose maior nestas condições. Este controle faz com que a qualidade do grão não seja comprometida devido a presença de doenças (Mesquita et al., 2016b).

Nas regiões em que as condições climáticas deverão ser mais favoráveis para as doenças, o controle químico é recomendável, empregando-se produtos à base de cobre, triazóis, estrobilurinas, ditocarbamatos, anilidas, dicarboximidas, entre outros (Mesquita et al., 2016b).

Além disso, a ocorrência de ventos também é um fator que afeta o desenvolvimento da doença, sendo que em locais de ventos fortes, recomenda-se a instalação de quebra-ventos (Mesquita et al., 2016b).

Por fim, a adubação deve ser equilibrada pois uma planta bem nutrida tem uma maior resiliência ao ataque de pragas e doenças, mesmo sob condições climáticas favoráveis à infestação (Mesquita et al., 2016b).



a deliciosa combinação das
FRUTAS



LEVE E SABOROSA PARA QUALQUER HORA DO DIA!

LANÇAMENTO
BEBIDA LÁCTEA SAQUINHO SALADA DE FRUTAS

A mistura perfeita dos
melhores sabores

PULVERIZADOR COSTAL: PRINCIPAIS TIPOS E COMO ESCOLHER O IDEAL



A proteção da lavoura contra insetos, doenças e pragas, está entre as principais práticas para garantir a produtividade, e uma das formas de aplicação de defensivos agrícolas é através de pulverizadores costais.

Apesar de ser uma prática antiga, a pulverização é um assunto completo, interessante e com bastante conteúdo. Além do costal, existem os pulverizadores em pistola, de barra e atomizadores.

O QUE FAZ UM PULVERIZADOR?

Basicamente, pulverizar significa distribuir uma substância líquida em partículas pequenas. Na agricultura, esse processo costuma ser usado para distribuir produtos agroquímicos, fertilizantes ou nutrientes de uma forma geral.

Normalmente os produtos são comprados concentrados e precisam ser diluídos em água. A mistura recebe o nome de calda, que é distribuída sobre a lavoura com a ajuda do pulverizador garantindo propagação e quantidade correta na aplicação.

TIPOS DE PULVERIZADORES COSTAIS:

O pulverizador costal é composto por um reservatório que contém alças e que pode ser carregado nas costas, por um operador. Por isso, é impossível que ele seja usado em aplicações grandes de terra.

Todo pulverizador possui pelo menos um tanque, uma lança e uma bomba. Além disso, existem diversos tipos de bicos para pulverização, mas os principais são: o tipo leque - cuja distribuição do líquido, conforme o nome sugere, se dá como um leque - e o tipo cônico, que tem padrão circular. Os dois ainda são subdivididos em outros modelos que apresentam características diferentes e que impactam na trajetória e no tamanho das gotas. Por isso, é importante conhecer suas funcionalidades.

As principais vantagens por usar pulverizadores costais incluem:

- Praticidade para aplicar pesticidas em pequenas lavouras ou até mesmo no jardim da sua residência;
- Diferentes opções para cada necessidade;
- Vários modelos com preços bem acessíveis.

A única desvantagem do pulverizador costal é que, dependendo do modelo, ele pode se tornar bastante pesado. Dessa forma, acaba ficando cansativo trabalhar com ele. Por isso, é importante escolher o modelo ideal.

Existem 3 tipos, que podem ser manuais, motorizados ou elétricos.

PULVERIZADOR COSTAL MANUAL

Funciona como uma mochila, por conter alças que é usado nas costas do operador. Ele conta com um tanque, uma tampa de fácil limpeza, alavanca, mangueira e lança. Seu peso é inferior a 25 kg. É uma ferramenta robusta, que não necessita de muitas manutenções. Indicado para pequenas propriedades.

PULVERIZADOR COSTAL MOTORIZADO

Inicialmente, esse é um pulverizador costal que conta com um alto custo. Ele também precisa de uma manutenção maior, assim como, há grandes chances de dar mais defeitos que os outros pulverizadores. O jato do pulverizador costal motorizado tem maior alcance, porém, ele é mais pesado e pode causar lesões no ouvido por causa do barulho. Se torna um opção excelente para quem tem grandes propriedades que precisam ser pulverizadas.

PULVERIZADOR COSTAL ELÉTRICO

Serve para aumentar o conforto do operador, incorporando tecnologia nas técnicas de pulverização costal. Ele permite um controle maior da pressão do trabalho, assim como um volume maior de aplicação.

PORTANTO, COMO ESCOLHER UM BOM PULVERIZADOR?

Basicamente, essa escolha vai depender do tipo de cultura, do tamanho da propriedade e onde ela se encontra. Como deu para notar, são vários os tipos de pulverizadores, por isso, vamos ver algumas dicas:

Avalie o tipo de cultura

Esse é o primeiro passo para que você escolha um bom pulverizador costal. É preciso que você avalie o tipo de cultura para que escolha o modelo adequado.

Leve em consideração a área que será pulverizada

O tamanho da área vai definir a capacidade do pulverizador que você irá precisar adquirir, assim como os equipamentos necessários. Em regras gerais, quanto maior for a área, maior deverá ser a capacidade de armazenamento do pulverizador. Dessa forma, não haverá necessidade de parar várias vezes durante o processo para abastecer o pulverizador. Além disso, você também não investirá mais do que for preciso para suprir a necessidade da lavoura.

Escolha fornecedores confiáveis

Para que você fique tranquilo, escolha fornecedores que garantam peças de reposição e que se preocupam com um bom relacionamento após a venda. Também é importante que você escolha um fornecedor que ofereça um produto de qualidade e que demonstre ser um parceiro para ajudar você sempre que precisar.

Com todas essas informações em mãos, você não terá chances de errar na sua escolha.

Fonte: Maxmaq (<https://maxmaq.com.br/blog/pulverizador-costal/>)



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

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO A BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

MÊS MAIO 2021

COLOCAÇÃO	NOME
1ª	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA
2ª	JOSÉ AUGUSTO PEREIRA
3ª	ANDRÉ LUIZ COSTA PADUAN
4ª	JOSÉ EUGENIO DA COSTA
5ª	GENI FARIA DA SILVA
6ª	MATHEUS COELHO DAVI
7ª	JOÃO BATISTA LOPES
8ª	DILTON FONSECA PEREIRA
9ª	RITA MARIA DE CÁSSIA PEREIRA ALMEIDA
10ª	MARCELO DANIEL DA SILVA OUTRA
11ª	CARLOS ABEL GUERZONI REZENDE
12ª	MARCELO RIBEIRO RIOS

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.

CONTROLE DE ENTRADA NO PARQUE INDUSTRIAL COOPERRITA

Prezados Cooperados, estamos implantando o Sistema de Segurança Controlada no Parque Industrial da CooperRita (Usina). O objetivo é fortalecermos a segurança alimentar, patrimonial e melhorarmos o controle de acesso em todos os setores. A partir de agora, para o Cooperado ou visitante entrar no Parque será necessário informar os seus dados, quem solicitou ou necessita visitar, e o local de acesso.

Todo esse processo de mudança contribuirá para garantirmos a segurança da nossa Cooperativa e dos próprios cooperados. Sabemos que em todo processo de adaptação podem surgir dúvidas ou possíveis dificuldades, mas o intuito é zelarmos pela nossa cooperativa e juntos torná-la cada vez melhor.

**CONTAMOS COM O APOIO E COMPREENSÃO DE TODOS!
COOPERRITA!
MELHORIA CONTÍNUA!**

Para mais informações ligue para (35)3473-4350 (Segurança do Trabalho).

PLANTÃO VETERINÁRIO

PLANTÃO VETERINÁRIO JUNHO 2021

CONTATOS VETERINÁRIOS

Carlos Augusto SRS: 9 9963-2694

Douglas SRS: 9 9126-6260

Paulo SRS: 9 9982-0615 - 9 9211-5599

Lucas Ribeiro - Careaçu: 9 9820-8377

José Augusto Medeiros - Careaçu: 9 99981-3883

Marcelo - Careaçu: 9 9922-8650

José Ibraim Neto - Careaçu: 9 9907-6727

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

Douglas: 12, 13, 26 e 27/06

Carlos Augusto: 05, 06, 19 e 20/06

CAREAÇU:

José Augusto: 05 e 06/06

Lucas: 12 e 13/06

Marcelo: 19 e 20/06

Neto: 26 e 27/06

CONCEIÇÃO DO RIO VERDE

José Roberto Andrade Pereira: 9 8861-0181

José Joaquim Ribeiro Mota: 9 8809-0377

CARMO DE MINAS

Diogo: 9 9191- 5307

Marcos Paulo: 9 9901- 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 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

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - ABRIL 2021

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

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE ABRIL 2021

CLASS.	NOME	CIDADE
1	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS
2	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS
3	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
4	CINTIA ROSA REZENDE E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS
5	ADELIO EUGENIO DA SILVA	SANTA RITA DO SAPUCAI
6	ANTONIO MONSERRAT DE SOUZA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS
7	ESP JOAO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
8	ESP MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
9	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU
10	CARLOS NEI TENORIO MENDONÇA	PIRANGUINHO
11	ANDRE LUIZ COSTA PADUAN	SANTA RITA DO SAPUCAI
12	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI
13	RITA HELENA R. PEREIRA DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI
14	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA
15	PAULO VIEIRA LEITE	SOLEDADE DE MINAS
16	BENEDITO FERREIRA DE PAIVA	HELIODORA
17	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	POUSO ALEGRE
18	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU
19	DILTON FONSECA PEREIRA	CARMO DE MINAS
20	JOSE ODAIR BONIFACIO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
21	DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE
22	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
23	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO
24	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE
25	ADRIANO OLIVEIRA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI

MELHORES CBT - ABRIL 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	3
2	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3
3	SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA	CAREACU	3
4	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	3,5
5	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO	CAREACU	4
6	CARLOS NEI TENORIO MENDONÇA	PIRANGUINHO	4
7	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,5
8	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	4,5
9	BRAULINO JOSE DA SILVA	CAREACU	4,5
10	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
11	ANDRE VICENTE DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
12	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	5
13	ANDRE LUIZ DE CARVALHO RIBEIRO	CACHOEIRA DE MINAS	5,5
14	RODRIGO PADUAN MENDONÇA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	5,5
15	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	CARMO DE MINAS	6

MELHORES PROTEÍNA - ABRIL 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	JOSE OSCAR DE ANDRADE CASTRO	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,25
2	TAYLOR MOTA CASTRO	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,25
3	JOAO REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,76
4	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	3,74
5	RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO	CAREACU	3,72
6	ROBERTO AGGIUNTI E OUTRO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	3,72
7	TOVAR DOS SANTOS BARROSO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	3,71
8	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	3,69
9	EXPEDITO DOMINGOS DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	3,69
10	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,68
11	MARIA ELI DA CUNHA PEREIRA E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,68
12	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	3,68
13	ANTONIO SINCERO LEAL	CAREACU	3,65
14	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	3,65
15	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,64

MELHORES CCS - ABRIL 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	ANDRE LUIZ COSTA PADUAN	SANTA RITA DO SAPUCAI	78
2	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAI	98
3	JACY VILELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	119
4	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	125
5	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	127,5
6	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	127,5
7	GENI FARIA DA SILVA	CAREACU	131,5
8	OSWALDO FRANCISCO DE PAULA	CARMO DE MINAS	132
9	VALERIA DE MATOS PINTO TEIXEIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	136,5
10	AMARILDO CORREA SIQUEIRA	SAO JOSE DO ALEGRE	143
11	PAULO VIEIRA LEITE	SOLEDADE DE MINAS	147
12	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	150,5
13	CARLOS NEI TENORIO MENDONÇA	PIRANGUINHO	157
14	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	175
15	JOSE MAURILIO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	175

MELHORES GORDURA - ABRIL 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	4,85
2	TOVAR DOS SANTOS BARROSO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,79
3	JOAO REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,79
4	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,56
5	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	4,5
6	NICELIO FRANCISCO DA SILVA	CAREACU	4,47
7	DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,45
8	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,44
9	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,44
10	DIRCEU FARIA REIS E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS	4,41
11	MARLENE DIAS DOS REIS PEREIRA E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,37
12	INACIO COUTO VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,27
13	ZILDA BENEDITA SILVA DIAS	CAREACU	4,26
14	ANTONIO SINCERO LEAL	CAREACU	4,26
15	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	4,26

POSTO SHELL COOPERRITA TEM MAIS VANTAGENS PRA VOCÊ!



**GASOLINA COMUM COM
PREÇO ESPECIAL PARA
O COOPERADO.**

Prezados Cooperados(as),

A CooperRita tem desconto de R\$0,13 (treze centavos) por litro, no preço da gasolina comum.

Venha para o Posto Shell CooperRita e aproveite a oportunidade!

Promoção válida para os meses de Maio, Junho, Julho, Agosto e Setembro de 2021

O desconto foi especialmente criado para a safra de café, destinado ao abastecimento de veículos e galões. O cooperado também pode autorizar um responsável para o abastecimento, e a solicitação deverá ser feita por escrito, no departamento responsável pela solicitação de venda, na matrícula que é o Conta Corrente Associados - (35) 3473 - 3500.

USINA DA CRUÇAO

