

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 660 - Ano 62 - Janeiro 2021

É TEMPO DE NOVAS
OPORTUNIDADES
Feliz 2021!



RETROSPECTIVA 2020

PÁG
03

PÁG
13

ATENÇÃO À DISPONIBILIDADE DE LEITE
NO INÍCIO DE 2021



COOPER[®]
RITA
Desde 1957

ÍNDICE

03 RETROSPECTIVA

08 FELIZ ANO NOVO

10 CAFEEIRO

12 PROJETO EDUCAMPO

13 PRODUÇÃO LEITEIRA

16 ALIMENTO ANIMAL

19 SPA SAÚDE

20 QUALIDADE DO LEITE

21 LEITE DE QUALIDADE

22 RANKING PRODUÇÃO LEITE

24 MARKETING

(35) 3473-3500

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

WWW.COOPERRITA.COM.BR



COOPERRITA



COOPERRITA_COOPERATIVA



COOPERRITA

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Diretor de Laticínio

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

Diretor de Café

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Efetivos

Carlos Alberto Duarte Julidori

César Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Ney Carneiro Rennó

Roberto Machado Mendes de Barros

Suplentes

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Francisco Isidoro Dias Pereira

José Tadeu Junqueira Cruz

Ricardo Niero de Souza

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Edson Siqueira Ribeiro Filho

Gilmar Claret Teixeira

Celso Henrique Teixeira

Suplentes

Sebastião Cardim de Araújo

Irineu Manoel dos Santos

Cássio Augusto Barbosa Magalhães

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 maketing@cooperrita.com.br.

DIAGRAMAÇÃO

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

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 1200 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Gabriel Jordan

Sebastião Luz

RETROSPECTIVA

RETROSPECTIVA 2020



REDE ABC, em Pouso Alegre, oferece portfólio de produtos CooperRita

JANEIRO

Departamento comercial da CooperRita firma parceria com a REDE ABC de Supermercado, em Pouso Alegre. A ação fez parte da reestruturação e trabalho visando ações estratégicas com objetivo de alavancar as vendas durante o ano de 2020.



Cooperados conquistam resultados positivos com o Programa Educampo Leite

FEVEREIRO

O Programa Educampo Leite tem agregado conhecimento e valor a muitas propriedades rurais dos cooperados CooperRita. Vários associados têm conseguido administrar melhor os negócios e obter maior rentabilidade.



Parceria entre Fundação ProCafé e CooperRita para melhorias nas lavouras de café

JANEIRO

O Presidente da Fundação ProCafé, José Edgard Pinto Paiva, técnicos da instituição e a diretoria da CooperRita, firmaram parceria com objetivo de beneficiar os cooperados de café, com atuação na renovação das lavouras e apoio técnico aos associados.



Assistência Técnica orienta cooperados sobre resíduos de antibiótico no leite

FEVEREIRO

Os técnicos da Assistência Técnica CooperRita realizam, periodicamente, o acompanhamento das atividades nas propriedades rurais e orientam os cooperados sobre possíveis resíduos de antibióticos no leite que, devem ser evitados, para não interferir na qualidade do produto.



Ação de Marketing e Vendas promove as novas embalagens dos queijos CooperRita



SPA Saúde lança Carência Reduzida



CooperRita implanta aplicativo Milk's Rota: rastreabilidade e segurança na coleta de leite



CooperRita cria Comissão de Prevenção ao Coronavírus

MARÇO

A CooperRita lança as novas embalagens da família de queijos e, para comemorar, realizou a Campanha de Vendas e Marketing "Deliciosos como sempre. O mesmo sabor e mesma tradição!", para divulgar os produtos aos consumidores. As ações envolveram várias atividades, como degustações, investimentos em mídias off-line e on-line. A apresentação das novas embalagens da linha dos queijos CooperRita foi realizada em 17 supermercados, nas cidades de Pouso Alegre, Poços de Caldas, Varginha, Cambuí e Santa Rita do Sapucaí.

MARÇO

O plano de saúde do Produtor rural, SPA Saúde, lança a campanha carência reduzida, em que possibilita a realização de consultas e exames sem precisar aguardar a carência. Uma oportunidade para cooperados que desejam estar sempre com a saúde em dia.

ABRIL

A cooperativa implantou o aplicativo Milk's Rota, que pode ser descrito como uma plataforma criada exclusivamente para a automação do processo de captação de leite de laticínios e cooperativas. O aplicativo aumenta a produtividade, otimiza a geração dos dados, dando mais controle e rastreabilidade, além de reduzir os custos do processo. Construída com tecnologias de ponta, possui um coletor focado na usabilidade e um painel de monitoramento de coletas em tempo real, a plataforma é uma excelente ferramenta para proporcionar mais qualidade aos clientes e vantagens aos cooperados.

ABRIL

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



Programa Moeda Leite



CooperRita realiza doação de 8 toneladas de alimentos para hospitais



CooperRita realiza Projeto de mapeamento da qualidade dos cafés em propriedades de cooperados



Rações CooperRita: qualidade e confiança

MAIO

As seis primeiras novilhas do Programa Moeda Leite CooperRita foram entregues pela Diretoria da cooperativa aos cooperados. A iniciativa visa oferecer animais de alta qualidade genética, com prenhez confirmada de fêmeas, oriundas de um processo de Fertilização In Vitro ou de inseminação com sêmen sexado de fêmeas de touros provados, com condições facilitadas de pagamento para os associados, além do apoio constante do Departamento de Assistência Técnica CooperRita em todos os processos.

MAIO

A cooperativa doou cerca de 8 mil quilos em produtos CooperRita para hospitais de várias cidades do Sul de Minas, com intuito de contribuir com as instituições que estão na luta contra a Covid 19. Uma ação solidária que beneficiou centenas de pessoas.

JUNHO

A CooperRita iniciou o projeto de mapeamento dos cafés, com intuito de identificar o potencial máximo da qualidade dos cafés dos cooperados da CooperRita, identificar e criar um histórico da cafeicultura de alto desempenho sensorial dos cafés produzidos por todos cooperados.

JUNHO

Reforço na qualidade das Rações CooperRita, com a entrega granelizada aos cooperados. O produto é sinônimo de qualidade há 40 anos, produzido com qualidade superior ao menor custo possível para o associado.



Renovação da certificação UTZ



Certificação Fairtrade



Assembleia Geral Ordinária 2020 é realizada on-line e presencialmente



CooperRita anuncia novo centro de distribuição (CD)

JULHO

A CooperRita mais uma vez obtém a certificação UTZ. A cooperativa passou por uma criteriosa análise, em que foi verificado vários pontos, como o processo utilizado dentro do sistema TOTVS em relação aos cafés certificados, todos os procedimentos utilizados no armazém de café da CooperRita e todo processo dos cafés certificados dentro do site oficial da UTZ (MULTI-TRICE), visando a maior rastreabilidade dos grãos.

JULHO

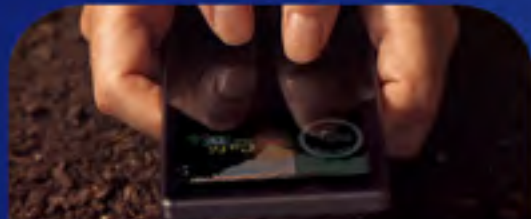
A CooperRita conquista a certificação Fairtrade para exportar cafés certificados de seus cooperados. Este é um grande passo para consolidar ainda mais a ACAV e a CooperRita no mercado de café e, também, mais uma oportunidade de comercialização para os cooperados associados.

JULHO

A CooperRita realiza a Assembleia Geral Ordinária 2020. Devido à Pandemia de Coronavírus, a reunião foi transmitida on-line para os cooperados que desejassem assim e apresentada de forma presencial para os demais na Escola Técnica de Eletrônica ETE-FMC, com todas as medidas de prevenção e normas de distanciamento.

AGOSTO

A CooperRita, visando o processo de expansão e com novas diretrizes de melhorias, informou que será construído um novo Centro de Distribuição de mercadorias. O espaço será construído no parque industrial da cooperativa, localizado na rodovia BR459, em Santa Rita do Sapucaí - MG.



CooperRita participa de
Feira Digital de Agronegócios

AGOSTO

A CooperRita participou da Feira Digital Coccamig Café com TV. Os cooperados fizeram suas aquisições de insumos e produtos com preços especiais oferecidos pela cooperativa. O evento foi feito 100% on-line e gratuito, mas com os aspectos e oportunidades das feiras de exposição dentro da internet.



Nova embalagem Bebida
Láctea e modernização
da logomarca CooperRita

SETEMBRO

CooperRita investe em inovação e faz o lançamento da nova embalagem de bebida láctea de saquinho. A logomarca CooperRita também foi renovada e está mais moderna.



Programa Moeda Leite
CooperRita realiza novas
entregas a Cooperados

SETEMBRO

A CooperRita fez a entrega de mais um lote de novilhas do Programa Moeda Leite na Fazenda Alegria, onde estiveram presentes os cooperados sorteados, a Diretoria da cooperativa e representantes do Departamento de Assistência Técnica.



Grupos de Gestão
CooperRita trazem
resultados aos cooperados

OUTUBRO

Na busca do desenvolvimento do produtor, cooperados participam da capacitação gerencial e técnica com os Grupos de Gestão: o Educampo Leite, Cia do Leite, ATG Senar) e Educampo Café, composto por técnicos capacitados para o atendimento mensal às propriedades rurais participantes.



Lançamento da nova
embalagem da
Manteiga laminada

OUTUBRO

A CooperRita lançou novas embalagens de manteiga laminada no mercado. A embalagem agora é dourada e foi desenvolvida com um design moderno, para conquistar ainda mais os consumidores.



Investimento em novas
embalagens e novo site

NOVEMBRO

As novas embalagens de leite UHT, leite pasteurizado e de requeijão são lançadas nos pontos de vendas. O novo site da cooperativa também foi totalmente remodelado e está interativo e muito mais moderno.



Cooperados e
Grupos de Gestão

NOVEMBRO

Grupos de gestão ajudam cooperados a terem resultados positivos nos negócios agropecuários.

CooperRita
completa
63 anos!

Aniversário CooperRita

DEZEMBRO

Ao longo dos seus 63 anos de história, a CooperRita obteve inúmeras conquistas. Trabalho dos cooperados e suas famílias que transformaram a cooperativa em uma instituição sólida e respeitada em todo Sul de Minas.

**SELO DE
PUREZA
ABIC**
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ

Cafés CooperRita
conquistam selo ABIC

DEZEMBRO

A CooperRita, visando expandir as vendas dos cafés Tradicional e Extra forte (torrado e moído), acaba de conquistar a certificação - Selo de Pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC, que em breve estará estampado nas embalagens de café da cooperativa.

*Ano Novo
É OPORTUNIDADE
PARA RENOVAR A
esperança!*

O que a gente mais quer para o novo ano é que a sua família esteja unida, que todos tenham felicidade, novas amizades para somar e, principalmente, mais vitórias para comemorar.

Mas mais que tudo, a CooperRita deseja que o próximo ano seja uma oportunidade para a renovação, para tirar as ideias do papel, para acreditar que, juntos, podemos fazer um futuro de mais sabor, colhido com a tradição de quem sabe plantar sucesso!

Cooperados e colaboradores, a CooperRita agradece a dedicação de cada um durante todo o ano de 2020, pelos desafios enfrentados e pela força que cultivaram sem cessar.

**DESEJAMOS A TODOS UM 2021 DE SAÚDE,
ESPERANÇA E MUITAS REALIZAÇÕES!**

FELIZ ANO NOVO!



**COOPER
RITA**
Desde 1957

CERCOSPORIOSE NO CAFEIRO: DOENÇA QUE ATACA FOLHAS E FRUTOS

A cercosporiose, doença do cafeeiro causada pelo fungo *Cercospora coffeicola* (Berk e Cooke) que ataca folhas e frutos, causando danos em mudas e em lavouras no campo, é normalmente considerada secundária em relação à ferrugem. No entanto, sob condições ambientais adversas ao cafeeiro, ela pode se tornar primária e causar severos prejuízos.

A doença, também conhecida como mancha de olho pardo, apresenta-se nas folhas, iniciando com pequenas manchas circulares de coloração marrom-escura que crescem rapidamente. O centro das lesões fica com cor cinza-claro, com um anel amarelado em volta da lesão, dando aparência de um olho. Algumas lesões são escuras e não formam o centro claro, nem o halo amarelo. Nessa condição, chamando-se de cercospora negra. Este tipo é comum nas folhas de cafeeiros com forte deficiência de fósforo. As folhas atacadas caem rapidamente, ocorrendo desfolhas e secas de ramos (die back).

Nos frutos, as lesões começam a aparecer quando estão ainda pequenos, aumentando o ataque no início de sua granação (80-100 dias pós-florada), sendo que as lesões permanecem até o amadurecimento do fruto. A princípio, as lesões são pequenas e de cor marrom-claro ou arroxeadas, deprimidas, crescendo no sentido polar do fruto com maior incidência nos ramos ponteiros e nos mais expostos ao sol. As manchas velhas são deprimidas, escuras e de aspecto ressecado, fazendo

com que a casca nessa parte fique aderente à semente. Em ataques mais severos, causa o seu chochamento.

As condições ambientais ou culturais favoráveis para que a cercosporiose se torne problemática são:

1. Clima com temperaturas mais altas, insolação elevada, com deficit hídrico.
2. Solos pobres, arenosos ou com impedimentos.
3. Plantas com carga alta, 1ª safra, variedades menos vigorosas e de maturação precoce e concentrada.
4. Problemas de sistema radicular.
5. Tratos mal feitos, nutrição deficiente
6. (N, P e Mg), muito mato, ausência de pulverizações preventivas.
7. Lavagem do nitrogênio do solo, por excesso de chuvas.

Para o controle da cercosporiose, as medidas culturais devem visar reduzir as condições favoráveis à doença.

É indicado:

1. Uso de variedades mais vigorosas e, para regiões mais quentes, aquelas de maturação tardia.
2. Usar espaçamentos que resultem menor produção por planta.
3. Fazer os tratos culturais adequados, visando deixar as plantas fortalecidas através de nutrição, controle do mato, irrigação etc.
4. Em regiões muito quentes, arborizar ou adensar para reduzir a insolação e o stress por carga.

O controle químico da cercosporiose deve ter caráter preventivo e deve ser praticado através do uso de fungicidas, para proteger na época mais crítica, que coincide com a granação dos frutos. O controle deve ser feito mediante pulverizações cobrindo o período entre dezembro e fevereiro, 2-3 pulverizações, quando as plantas ficam mais susceptíveis e o ataque passa das folhas para os frutos. Como coincide a época adequada à evolução da ferrugem, o uso de fungicidas protetivos apropriados pode resultar no controle simultâneo das duas doenças.

Três grupos fungicidas são os mais eficientes contra a cercosporiose: os cúpricos, as estrobilurinas e os tiofanatos. Com eficiência média se situam produtos ditiocarbamatos (maneb, mancozeb) e o triazol tebuconazole. Os produtos fungicidas triazóis no geral tem pouca ação contra a cercosporiose, existindo formulações prontas de triazóis + estrobirulinas (Sphere, Opera, PrioriXtra e outros semelhantes). Pode-se usar mistura de tanque, reforçando com fungicidas

cúpricos ou com as estrobilurinas, para associar o controle da cercosporiose com o da ferrugem. Pode-se ainda usar no controle de Phoma uma estrobilurina ou combinação com fungicida cúprico em aplicação preventiva, que mais cedo pode contribuir também na proteção contra a cercosporiose.

MATIELLO, José Braz. CaféPoint.

COOPERADOS DO EDUCAMPO CAFÉ CONQUISTAM RESULTADOS POSITIVOS



Em dezembro foi realizada a reunião com os cooperados participantes do Projeto Educampo Café, com o principal objetivo de elucidar e demonstrar os resultados do biênio 2018/2020. A apresentação foi conduzida pelo Técnico do Projeto e Engenheiro Agrônomo, Ricardo Souza, que mostrou a evolução dos resultados financeiros e agrônômicos do grupo assistido. Com números desafiadores desde o princípio, o Projeto vem demonstrando, de forma clara, que é possível se produzir café na montanha de modo eficiente com o acompanhamento profissional. Gestão, renovação e novos cultivares foram alguns dos temas mais discutidos entre os cooperados e o corpo técnico.

Os cooperados que participaram do projeto tiveram destaque nos seguimentos de melhor produtividade,

no qual obtiveram resultados de 39,90 sacas/hectare, 32,80 sacas/hectare e 27,50 sacas/hectare.

Na categoria custo operacional efetivo/saca foram computados os resultados como R\$ 291,20 a saca, R\$ 311,00 e R\$ 326,00/saca.

Na análise de margem líquida/saca, os valores de valorização por saca chegaram a R\$ 125,18, R\$ 88,00 e R\$ 81,62.

DESEJAMOS QUE CONTINUEM FAZENDO ESTE ÓTIMO TRABALHO E DEMONSTRANDO QUE É POSSÍVEL SER EFICIENTE NO SISTEMA DE PRODUÇÃO CAFEEIRO!

ATENÇÃO À DISPONIBILIDADE DE LEITE NO INÍCIO DE 2021!

Apesar dos graves problemas de seca, principalmente no sul do Brasil, e dos elevados preços do milho e da soja, o cenário de mercado no final de 2020 “conspira” para uma boa disponibilidade de leite no início de 2021. Aqui, tentamos analisar o cenário de produção para o início do ano e as perspectivas de importações.

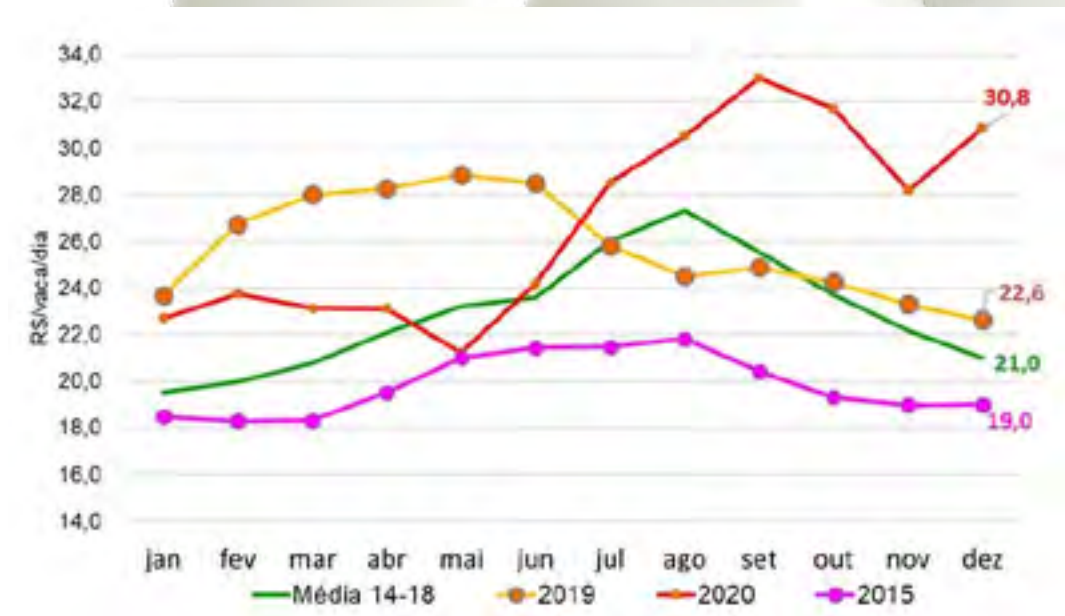
Na produção de leite, apesar da forte queda de preços no leite spot para a segunda quinzena de dezembro/2020 (vamos lembrar, que a média Brasil recuou 50 centavos por litro), os valores (média Brasil Cepea) pagos ao produtor em dezembro pelo leite de novembro foram quase 10 centavos maiores do que os preços pagos em novembro – desta forma, o ajuste de mercado, já realizado no spot

(teria sido exagerado?), ainda não chegou ao produtor e, pelo contrário, os sinais de mercado são absolutamente divergentes neste momento. Coisas do mercado do leite.

O fato é que, dado este cenário de preços ao produtor, associado à uma redução (não muito expressiva, é verdade) dos preços de milho e soja, levam a rentabilidade do produtor de leite, medida pelo RMCR, a patamares historicamente muito elevados, como mostra o gráfico 1.



Gráfico 1. Evolução do indicador Receita Menos Custo da Ração – RMCR (R\$/vaca/dia).



Fonte: elaborado pelo MilkPoint Mercado com base em dados do Deral/Seab/PR e do Cepea.



Com efeito, a rentabilidade média do produtor de leite em dezembro/20 é 36% maior do que foi em dezembro/19 e em janeiro deste ano. Assim, apesar de todos os problemas trazidos pela falta de chuvas, é de se esperar uma aceleração da produção no início de 2021, em função desta excelente rentabilidade auferida pelo produtor de leite.

Mas, o que melhora de um lado tende a piorar do outro... Os elevados preços internos do leite ao produtor (lembremos que a média Cepea de dez/20 foi de R\$ 2,13/ por litro, quase US\$ 0,42 por litro) aumentam a competitividade do produto importado de origem no Mercosul, como mostra a tabela 2.

Tabela 2. Cenários teóricos de taxa de câmbio, preços do leite em pó integral importado e preço do leite fresco resultante no campo, aqui no Brasil.

US\$/ton	Câmbio (R\$/dólar)					
	5,00	5,10	5,25	5,35	5,45	5,55
2400	1,37	1,41	1,45	1,49	1,52	1,55
2600	1,50	1,54	1,59	1,63	1,66	1,70
2800	1,64	1,67	1,73	1,77	1,80	1,84
3053	1,80	1,84	1,90	1,94	1,98	2,02
3210	1,90	1,95	2,01	2,05	2,09	2,14
3400	2,03	2,07	2,14	2,19	2,23	2,28
3600	2,16	2,21	2,28	2,32	2,37	2,42

Fonte: elaborado pelo MilkPoint Mercado com base em dados do MDIC e do GDT.

Ao preço efetivo das importações brasileiras de novembro/2020 (US\$ 3.053/ton) e a uma taxa de câmbio de R\$ 5,25/US\$ (hoje, dia 29/12), o produto importado equivale a um leite de R\$ 1,90/litro nas fazendas brasileiras; usando a referência do último GDT (leite em pó a US\$ 3.210/ton), o importado entra no nosso mercado a preço equivalente de R\$ 2,01/litro – ambos valores mais competitivos do que os R\$ 2,13/litro da média Cepea de dezembro/2020.

Produção com rentabilidade historicamente elevada e importações competitivas. Este é o cenário deste início de 2021 – ressalvo aqui que o efeito dos problemas climáticos, notadamente no sul do Brasil,

tende a reduzir um pouco o efeito da boa rentabilidade momentânea dos produtores de leite. Assim, tendemos a entrar em 2021 com uma boa disponibilidade de leite. Resta saber como estará a demanda, o lado que paga a conta da cadeia produtiva. Economia em recuperação, mas, provavelmente, sem auxílio emergencial; preços da indústria ao varejo caindo para as principais commodities lácteas. São muitos os sinais de mercado e bastante divergentes. Observemos o que o futuro de mercado nos reservará.

Valter Galan



A IMPORTÂNCIA DO MONITORAMENTO CONSTANTE DA MATÉRIA SECA NO ALIMENTO

As formulações de dietas para vacas leiteiras seguem como base a matéria seca (MS) do alimento. O controle da MS da dieta é fundamental para que possamos oferecer sempre uma dieta consistente às vacas. Com isso, é possível determinarmos exatamente a quantidade de nutrientes que o animal está recebendo e a quantidade de alimento necessário para a produção de leite estimada.

Para calcular a matéria seca de um alimento só precisamos subtrair a massa do produto pela massa de água contida nele. Por exemplo: se quisermos oferecer 25kg de nutrientes para as vacas, mas a mistura tem 50% de MS, precisamos fornecer 50kg dessa mistura, porque os outros 25kg serão apenas água. Todos os alimentos volumosos e concentrados apresentam um percentual de água em sua composição, e essa fórmula seria muito simples se todos os alimentos tivessem uma MS constante.

A matéria seca dentro de um silo, principalmente quando o ingrediente presente é uma forragem, pode variar muito. Por exemplo: se a forragem for cortada em dias diferentes, até mesmo horários diferentes, campos diferentes ou tamanho diferentes, podemos ter uma variação muito grande num mesmo produto, dentro de um mesmo local. Quanto mais umidade o ingrediente tiver, maior é a importância do cálculo da MS.

Muitos já ouviram falar que, dentro de uma fazenda, existem quatro tipos de dietas: aquela formulada pelo nutricionista, a que o tratador coloca no vagão, a que é fornecida para as vacas e aquela que realmente está sendo consumida pelo animal. Essa variação é normal dentro das fazendas, tornando, assim, a formulação da dieta e o fornecimento constante e rotineiro, ainda mais desafiador.



Algumas fazendas apresentam queda na produção de leite, de um dia para o outro, ou ainda pior, as vacas vão de um estado saudável para um estado acidótico, sem nenhuma mudança na formulação. Em muitos dos casos, mesmo não mudando a formulação, ocorre uma mudança na dieta que é fornecida – e o tratador não é o culpado. Isso pode ser explicado por uma simples mudança na matéria seca de um ou mais ingredientes disponíveis na dieta. Veja o exemplo:

Dieta para 30 litros		
Ingredientes	Silagem com 40% de MS	Silagem com 30% de MS
Silagem de milho (kg)	28	28
Milho moído (kg)	4	4
Polpa cítrica	1	1
Caroço de algodão (kg)	2	2
Farelo de soja (kg)	3,3	3,3
Ureia (kg)	0,08	0,08
Núcleo (kg)	0,5	0,5
Níveis Nutricionais		
Consumo de MS (kg)	20,89	18,09
Proteína bruta (%)	16	17,3
FDN (%)	35,47	33,3

Tabela 1: Comparativo com silagem de 40 e 30% de MS.

Considerando uma dieta formulada para uma média de 30 litros (tabela 1), com um concentrado formulado por um técnico, para um lote de vacas em lactação, com 28kg de silagem de milho, contendo 40% de MS e uma proteína bruta na NS final da dieta de 16%. O animal estaria comendo 20,89kg de matéria seca total por dia. Se esse teor de matéria seca da silagem mudasse de 40% para 30% e a mesma dieta continuasse a ser misturada (com os mesmos ingredientes e as mesmas quantidades do que estava sendo fornecido anteriormente), essa proteína bruta iria para 17,3%. O animal estaria comendo 18kg de MS por dia. Essas mudanças poderiam causar queda na produção, devido à menor MS disponível para consumo, e distúrbios metabólicos nos animais, devido à uma maior concentração de ração na dieta.

Ingredientes	Silagem com 30% de MS
Silagem de milho (kg)	37
Milho moído (kg)	4
Polpa cítrica	1
Caroço de algodão (kg)	2
Farelo de soja (kg)	3,3
Ureia (kg)	0,08
Núcleo Agmilk (kg)	0,5
Níveis Nutricionais	
Consumo de MS (kg)	20,89
Proteína bruta (%)	16
FDN (%)	35,47

Tabela 2: Sugestão de ajuste para dieta com 30% MS.

Para mantermos os níveis das dietas previamente estabelecidos e a quantidade ideal de MS para consumo, e os 16% de proteína bruta por exemplo, precisaríamos aumentar a quantidade de silagem de milho para 37kg por dia, lembrando que a MS agora é 30% (tabela 2).



Dias chuvosos também podem alterar a MS dos alimentos bruscamente. A água adiciona peso à silagem, o que diminui a quantidade de fibra que é fornecida para os animais, como a quantidade de FDN (fibra em detergente neutro), no exemplo acima, que passou de 35,4% para 33,3% (tabela 1). Em alguns casos, por diversos motivos, a dieta pode conter apenas a quantidade mínima de fibra exigida para uma vaca manter a saúde ruminal, favorecer a mastigação e a ruminação. Se a MS diminui, por qualquer motivo, isso pode ser o ponto pé inicial para um desastre nutricional – o que normalmente afeta as vacas de maior produção, porque elas comem mais rápido e em maior quantidade.

Vacas parecem aceitar dietas mais baixas em fibras e ricas em energia, quando fornecidas de forma progressiva e constantemente. Porém, quando temos uma mudança brusca na composição da dieta podemos ter uma cascata de problemas ruminais que stressam as vacas e causam queda na produção. Por esses motivos, precisamos medir frequentemente a MS dos ingredientes na fazenda.

O processo de obtenção da MS de um alimento pode ser feito de várias formas e com diferentes métodos. O laboratório é a opção padrão, onde coloca-se o alimento em estufa de ventilação forçada à temperatura de 55° C por 72 horas ou à 105° C, por 12 horas, retirando-se praticamente 100% da água presente na amostra. No campo, porém, precisamos de algo mais rápido e prático que permita a determinação da MS em poucas horas. Temos algumas opções:

O Koster é um aparelho que propicia secagem por resistência elétrica e ventilação de uma amostra

representativa da forragem. Não há necessidade de presença contínua do indivíduo próximo ao aparelho durante a determinação. O tempo de secagem de silagem é, aproximadamente, 60 minutos. O tempo de cada equipamento deve ser previamente definido. Devemos deixar o ingrediente por um certo tempo e depois pesar a amostra inúmeras vezes até o peso estabilizar. A panela elétrica é um aparelho que vem sendo muito utilizado nas fazendas, devido ao seu custo acessível e facilidade de manuseio. Seu funcionamento é semelhante ao Koster e, também, não há necessidade de presença contínua do indivíduo próximo ao aparelho. É necessário a calibração do aparelho, pois cada marca tem seu tempo específico de secagem, devido ao tamanho e a potência diferentes de cada um. O micro-ondas é outro método capaz de medir a MS da silagem em poucos minutos.

O cálculo correto e preciso da matéria seca dos ingredientes disponíveis para formulação, principalmente dos volumosos, e aqueles que contêm maior quantidade de água, contribui para aumentar a nutrição de precisão em cada propriedade e, assim, melhorar a eficiência na produção de leite. Portanto, temos vários métodos simples e acessíveis para a medição rotineira da matéria seca na própria fazenda. Por fim, para um ajuste na matéria seca da dieta precisamos apenas de uma boa amostragem dos ingredientes, um bom método de avaliação e um ajuste correto na dieta final.

Fonte: VERDUGO, Ana. A importância do monitoramento constante da matéria seca. MilkPoint.



CUIDE-SE!

A pandemia do coronavírus não terminou

Especialistas alertam sobre os riscos que as pessoas se expõem quando não observam os cuidados necessários para diminuir o número de casos da doença. É preciso estar atento à sua prevenção e, com isso, evitar a propagação.

Siga essas orientações:

- Use sempre máscara.
- Aguarde para abraçar, beijar ou dar apertos de mãos. Neste momento é um risco.
- Lave com frequência as mãos com água e sabão. Se não for possível, use álcool em gel.
- Mantenha distância mínima de cerca de 2 metros das pessoas.
- Higienize com frequência objetos de uso pessoal, como o celular e não compartilhe talheres, copos, pratos com outras pessoas.
- Procure manter sempre os ambientes bem ventilados.



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

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO UMA BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

MÊS NOVEMBRO 2020

PREMIAÇÃO DE COOPERADOS PELA QUALIDADE DE LEITE

COLOCAÇÃO	NOME
1ª	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA
2ª	JOSÉ AUGUSTO PEREIRA
3ª	JOSÉ RENNO MOREIRA
4ª	SEBASTIÃO FERREIRA DE LACERDA
5ª	ANDRÉ VICENTE DA COSTA

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 de 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 até R\$10 mil.

PARA SABER MAIS SOBRE COMO CONQUISTAR A PREMIAÇÃO, ENTRE EM CONTATO COM O SETOR DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA COOPERRITA (35) 3473.3500.

PLANTÃO VETERINÁRIO

JANEIRO 2021

CONTATOS

CONTATOS

Carlos Augusto SRS: (35) 9 9963.2694

Douglas SRS: (35) 9 9126.6260

Paulo SRS: (35) 9 9982.0615 / (35) 99211.5599

Lucas Ribeiro - Careaçu: (35) 9 9820.8377

José Augusto Medeiros - Careaçu : (35) 9 9981.3883

Marcelo - Careaçu: (35) 9 9922.8650

José Ibraim Neto - Careaçu: (35) 9 9907.6727

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

Douglas: 10, 23, 24, 30 e 31/01

Carlos Augusto: 16 e 17/01

CAREAÇU:

José Augusto: 16 e 17/01

Lucas: 23 e 24/01

Neto: 09 e 10/01

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, ATÉ AS 17 HORAS

CONTRAFILÉ NA MANTEIGA COOPERRITA

Ingredientes

500g de contrafilé em bifes;
1 colher (café) de sal;
3 colheres (sopa) de manteiga CooperRita;
2 dentes de alho amassados.

Modo de Preparo

Em uma tigela média, junte a carne, o sal e misture. Reserve.

Em uma frigideira, aqueça 2 colheres (sopa) de manteiga CooperRita em fogo médio e frite a carne aos poucos, dourando os dois lados. Reserve em local aquecido.

Na mesma frigideira, aqueça a manteiga restante e doure o alho rapidamente. Regue a carne com a mistura e sirva em seguida.

Ao grelhar a carne, não deixe secar muito, para que mantenha sua suculência.

Prontinho!



MAIORES PRODUTORES DE LEITE - NOVEMBRO 2020	
CLASS.	NOME
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS
2	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTROS
3	LUIZ AUGUSTO PEREIRA JUNQUEIRA
4	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTROS
5	MARIA DOROTEIA RENNO MOREIRA
6	CLEBER RIBEIRO DE MATOS
7	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO
8	JOSE RENNO MOREIRA
9	MARCOS RENNO MOREIRA
10	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTROS
11	DECIO COELHO COSTA
12	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTROS
13	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA
14	CLAITON CARVALHO DOS SANTOS
15	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA
16	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO
17	CLAITON LUIZ RIBEIRO DO VALLE
18	JOAO CARLOS RIBEIRO
19	ESP RENATO TELLES BARROSO
20	ANISIO DIAS DOS REIS E OUTROS
21	DIVANIR BENEDITO DE FARIA
22	JOSE HENRIQUE DA SILVA
23	SINVAL ARAUJO DE ANDRADE FILHO
24	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO
25	ANTONIO INACIO DA SILVA

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

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE NOVEMBRO 2020		
CLASS.	NOME	CIDADE
1	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
2	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
3	JOSE RENNO MOREIRA	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA
4	SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA	CAREAÇU
5	ANDRE VICENTE DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
6	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
7	HAILTON AIRES PINTO	CAREAÇU
8	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREAÇU
9	ESP JOSE ANTONIO MACHADO	SILVIANÓPOLIS
10	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
11	DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
12	REGINA DE FATIMA SILVA DE OLIVEIRA E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS
13	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
14	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
15	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
16	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS
17	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRA	CARMO DE MINAS
18	JOAO CLARISMON SALVADOR	CAREAÇU
19	JOANEI PRESLEI FRUGOLI	POUSO ALEGRE
20	DJENARO ALCANTARA NOGUEIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE
21	JOSE AUGUSTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
22	RITA MARIA DE CASSIA PEREIRA ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
23	ANTONIO OLINTO FERNANDES PINTO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ
24	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS
25	ESP MARIA MAGDALENA DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ

MELHORES CBT - NOVEMBRO 2020			
CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/ mL
1	SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA	CAREAÇU	2
2	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	2,5
3	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	2,5
4	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREAÇU	3,5
5	ARILDO MAGLIONI DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	3,5
6	BRAULINO JOSE DA SILVA	CAREAÇU	3,5
7	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4
8	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	4
9	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4
10	SINVAL ARAUJO DE ANDRADE FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	5,5
11	CEZAR RENNO MOREIRA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	6,5
12	DIVANIR BENEDITO DE FARIA	CAREAÇU	7
13	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	7
14	DIRCEU FARIA REIS E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS	7
15	ESP RENATO TELLES BARROSO	CAREAÇU	7,5

MELHORES GORDURA - NOVEMBRO 2020			
CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	JOÃO REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	4,49
2	FRANCISCO DONIZETE BASTOS	CAREAÇU	4,45
3	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,28
4	MARCOS RENNO MOREIRA	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	4,26
5	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4,2
6	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,18
7	JOSE RENNO MOREIRA	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	4,12
8	JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4,11
9	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4,1
10	BENEDITO TARCISO VILELA	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	4,06
11	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,02
12	ANTONIO INACIO DA SILVA	PIRANGUINHO	4
13	DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4
14	GUILHERME BONANO BALLESTROS	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	4
15	JOSE ODAIR BONIFACIO	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	4

MELHORES CCS - NOVEMBRO 2020			
CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	MARCELO TELES CAPISTRANO	CAREAÇU	57,5
2	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	64,5
3	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	78
4	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	78
5	RODRIGO RIBEIRO ROMEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	82,5
6	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	109
7	JOSE FRANCISCO DA SILVA	CAREAÇU	113
8	SEBASTIAO FERREIRA DE LACERDA	CAREAÇU	116
9	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	119
10	LUIZ MARCIO PARISOTTO JUNQUEIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	119
11	EMILIA SANCHO PALMA	PIRANGUINHO	125,5
12	RISOLETA VITORIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO	125,5
13	JOANEI PRESLEI FRUGOLI	POUSO ALEGRE	134,5
14	JOSE ANESIO DE BARROS	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	138,5
15	JOAO BAPTISTA MARTINS LOPES	CACHOEIRA DE MINAS	143

MELHORES PROTEÍNA - NOVEMBRO 2020			
CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	JOAO REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	3,68
2	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,58
3	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	3,53
4	JOSE AUGUSTO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,53
5	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	3,52
6	JOSE AUGUSTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	3,49
7	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3,48
8	JOSE EUSTACHIO ZACHARIAS	CACHOEIRA DE MINAS	3,46
9	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	3,46
10	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SÃO GONCALO DO SAPUCAÍ	3,43
11	VALDIRENE DE ALMEIDA SANTOS E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAÍ	3,43
12	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLÍMPIO NORONHA	3,42
13	LUIZ MARCIO PARISOTTO JUNQUEIRA	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	3,42
14	BENEDITO TARCISO VILELA	SÃO SEBASTIÃO BELA VISTA	3,4
15	GUILHERME BONANO BALLESTROS	CONCEIÇÃO DO RIO VERDE	3,38

NA RECEITA OU PÃO, SABOR DE PURA TRADIÇÃO!

COM A CONCENTRAÇÃO CERTA DE INGREDIENTES, VINDOS DIRETO DO CAMPO, ELA AGORA ESTÁ EM NOVA EMBALAGEM E TEM O TAMANHO IDEAL PARA DEIXAR O SEU DIA MAIS SABOROSO!



Experimente!



**MANTEIGA
NO POTE
COOPERRITA!**



**COOPER
RITA**

Desde 1957

WWW.COOPERRITA.COM.BR