

# BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 677 - Ano 64 - Junho 2022

## UMA VIDA BEM VIVIDA

CONEXÃO COOPERRITA

PÁG  
04

PÁG  
05

GRUPOS DE GESTÃO



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

# ÍNDICE

- 03 EDITORIAL DIRETORIA
- 04 CONEXÃO COOPERRITA
- 05 GRUPOS DE GESTÃO
- 06 COMERCIAL AGRONEGÓCIO
- 08 VISITA FAZENDA PROCAFÉ
- 09 ARTIGO DE LEITE
- 11 ARTIGO DE CAFÉ
- 14 FESTA DE SANTA RITA
- 15 FORCAFÉ 2022
- 16 HOMENAGEM SR. PROCÓPIO
- 18 COCCAMIG
- 19 ANÚNCIO SPA
- 20 DESTAQUE QUALIDADE DO LEITE
- 21 PLANTÃO VETERINÁRIO
- 22 RANKING PRODUÇÃO LEITE
- 24 SIGA NOSSAS REDES

## 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 Thatiana Coelho

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 - 500 Exemplares

### IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

### COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Amanda Almeida, Paulo de Tarso, Bruno Menezes, Ariadne Esteves, Sebastião da Luz, Sabrina Fagundes, Jean Carmo, Jesiel Chagas

**(35) 3473-3500**

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

[WWW.COOPERRITA.COM.BR](http://WWW.COOPERRITA.COM.BR)



/COOPERRITA  
/COOPERRITAAGROPECUÁRIA



COOPERITA\_COOPERATIVA  
COOPERRITA\_AGROPECUARIA



COOPERRITA

**E**stamos passando por um momento muito positivo das commodities de forma geral. Milho, soja, café e mesmo o leite estão com preços em patamares muito elevados já há algum tempo.

Esses níveis de preços têm trazido boa rentabilidade aos produtores de uma forma geral. Esse ganho muitas vezes é reinvestido na propriedade, seja na compra de novos maquinários, implantação de nova lavoura, compra de novas matrizes, entre outros.

Nesses momentos, não podemos deixar de resolver questões financeiras – com a elevação da taxa SELIC, com certeza teremos juros mais altos nesse próximo ano safra do que no passado. Temos que tomar cuidado com as captações de empréstimos e, buscar ao máximo só captar recursos com juros agrícolas. Os juros comerciais hoje em dia são muito altos e em muitos casos inviabilizam a operação. É o famoso “molho que fica mais caro do que o peixe”.

Para a CooperRita é a mesma coisa, temos que aproveitar esses momentos em que a empresa consegue melhorar sua margem de lucro para reinvestir na estrutura (precisamos atualizar

nosso parque fabril de derivados, atualizar nossa fábrica de ração e estudar a ampliação dos silos de armazenamento de grãos e de café). Além desses investimentos físicos, temos que investir no capital humano. Melhorando o nível da nossa equipe de colaboradores, através de investimento em treinamentos, capacitações e também na captação e retenção de novos talentos.

Temos que trabalhar também para diminuir nossos níveis de endividamento, que subiu muito nos últimos anos com o aumento da necessidade de capital de giro, devido à elevação de preço dos insumos e produtos agrícolas.

O mês de junho começou com o pé direito no mercado de leite e também de café, com aumento das cotações de ambos os produtos. Esperamos que o mercado continue assim nos próximos meses, permitindo a todos nós, CooperRita e cooperados, bons resultados econômicos e uma boa aplicação desses recursos.

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





# Conexão CooperRita

## A COOPERRITA MAIS PRÓXIMA DE VOCÊ!

Por Amanda Almeida

O projeto CONEXÃO COOPERRITA foi criado com o objetivo de estar próximo do cooperado, levando informação e inovação, além de ser uma oportunidade para ouvir sugestões. Nos encontros, contaremos com o envolvimento de todos os setores: comercial, assistência técnica, administrativo, financeiro e operações (produção).

O início do projeto aconteceu no dia 11 de maio de 2022 na cidade de Careaçú, onde recebemos aproximadamente 60 pessoas. Nesse dia, apresentamos alguns números referentes aos resultados da cooperativa e algumas melhorias que estão sendo feitas, tanto para beneficiar os cooperados quanto os funcionários. Estamos investindo na infraestrutura da fábrica, armazéns, escritório administrativo e lojas para atender melhor nossos clientes.

Também apresentamos os novos produtos da nossa marca, como as rações e o sal mineral, o leite UHT zero lactose, a manteiga e o requeijão em novos tamanhos e os produtos de edição limitada em comemoração aos 65 anos da COOPERRITA. Encerramos o encontro com o compartilhamento das tendências de mercado no agronegócio.



# GRUPOS DE GESTÃO LEITE

Por Paulo de Tarso Teixeira

## IMPORTANTE FERRAMENTA PARA O AUMENTO DA LUCRATIVIDADE

Os Grupos de Gestão Leite CooperRita tem sido uma importante ferramenta de transformação e são hoje uma das prioridades da atual gestão, pois temos observado que os produtores que participam tem apresentado uma evolução de índices zootécnicos e saúde financeira acima da média dos demais Cooperados.

Desde 2017 a CooperRita vem implementando Grupos de Gestão Leite, com a finalidade de ajudar os produtores na melhoria das técnicas de manejo e acompanhamento financeiro da atividade leiteira. Estes grupos têm como base 1 técnico que assume um grupo de 15 a 20 produtores, é feito um acompanhamento mensal, com visitas técnicas de 4 horas na propriedade, onde conjuntamente com o produtor são discutidos os gargalos da produção e soluções para melhorar os índices zootécnicos e financeiros da atividade.

Cabe lembrar que a Assistência Técnica fornecida para estes produtores é parcialmente ou totalmente subsidiada pela Cooperativa, através de recursos governamentais ou próprios, onde cabe ao produtor participante do projeto apenas ter vontade de melhorar e evoluir.

Hoje já temos 84 produtores participantes destes projetos. No mês de maio, foi implantado mais um Grupo Cia do Leite com 19 produtores, e assistência 100% subsidiada, o que representa 23,33% dos nossos fornecedores de leite.

Para estes produtores participantes dos Grupos de Gestão, existem programas especiais, como o Programa Moeda Leite, no qual a Cooperativa fornece novilhas com aptidão leiteira prenhas de 5 a 7 meses de gestação (de embrião ou sêmen sexado de fêmea), que serão pagas em condições facilitadas em 12 meses e cujas parcelas serão convertidas em litros de leite.

## OBJETIVO DOS GRUPOS DE GESTÃO

Foco na gestão da propriedade, através das recomendações técnicas, busca-se a saúde financeira do negócio, com objetivo de reduzir os custos, aumentar a rentabilidade, melhorar os índices zootécnicos, reprodutivos e sanitários.

Propriedade é uma empresa e, para que a mesma funcione, os dados devem ser coletados, analisados, mensurados e as tomadas de decisão tem que se basear nos resultados.

Orientações de médio e longo prazo.

Planejamentos alimentares, de investimento, compra de insumos, animais, máquinas.

Continua busca para o aumento da rentabilidade anual com a atividade pecuária de leite.

## PERFIL DOS GRUPOS DE GESTÃO COOPERRITA

São 4 grupos de Gestão de Leite e 2 Grupos de Gestão de Café, totalizando 128 produtores assistidos nas atividades de Leite ou Café.

Nestes momentos de crise que passamos na atividade leiteira, com aumento substancial dos custos de produção, torna-se fundamental os produtores terem alguma ajuda externa, com a implantação de tecnologias que permitam aumento da produtividade dos rebanhos, o que certamente trará melhores condições de enfrentar e sobreviver às crises, conseguindo assim, devido a menores custos de produção, ainda manterem o lucro na atividade.

Basta ver os resultados obtidos nos 21 produtores participantes do Grupo Cia do Leite 1, que são acompanhados desde 2017, e apresentaram uma redução no COE, Custo Operacional Efetivo, de R\$1,88 (2017) para R\$1,65 (2021), ou seja, uma redução de 14% no custo de produção. É esta diferença que faz com que produtores mais eficientes consigam sobreviver às crises e faturar alto nas "épocas de vacas gordas".

Produtores interessados em participar de futuros Grupos de Gestão, Leite ou Café, procurem o Departamento de Assistência Técnica CooperRita, com Paulo (35 99211-5599) ou Lilian (35 99731-5220).

# CO MER CIAL AGRO

Por Bruno Menezes e Ariadne Esteves

A fim de promover o fortalecimento do setor agronegócio e de intensificar a qualidade dos produtos e serviços disponibilizados pela organização, o setor Comercial Agro continua intensificando e aprimorando os seus processos para que continue sendo referência de excelência no mercado agropecuário.

No mês de maio, realizamos na cidade de Careagu o evento "Conexão CooperRita", que contou com a presença de mais de 30 cooperados/clientes que foram ao encontro para expor as suas facilidades, necessidades e desafios atuais no ramo agropecuário com a comitiva CooperRita. O debate aconteceu de modo dinâmico e participativo. Além disso, conseguimos coletar novas ideias e feedbacks, que são de suma importância para aprimorarmos os nossos serviços de forma a atender todas as exigências do mercado atual e, conseqüentemente, continuarmos a garantir melhores experiências de compra ao consumidor final.

Neste mesmo mês, todos os líderes de Lojas Agropecuárias, Lojas de Fábrica e Posto de Combustível, continuaram a adquirir novos conhecimentos e metodologias com o curso da OCEMG. Sendo assim, nos dias 10, 12, 17 e 19 de maio, a equipe se reuniu via Zoom para realizar o terceiro encontro do treinamento em Gestão de Clientes e Mercados. O curso contou com a participação da professora Cleone Rodrigues para abordar o tema "Negociação e Comunicação com o Mercado e Cooperados", por meio de aulas dinâmicas e interativas em que compartilhou dicas essenciais para a negociação.

Em comemoração aos 130 anos da cidade de Santa Rita do Sapucaí e com o intuito de ampliarmos nossa carteira de clientes, a Loja de Fábrica CooperRita participou durante quatro dias consecutivos do evento produzido pela prefeitura no Parque de Exposição de Eventos com uma barraca de alimentação recheada de produtos. A inauguração da barraca foi um grande sucesso, resultando na venda de mais de 1.200 pães de queijo recheados, bebidas lácteas, queijos e doces de leite, além de conseguirmos atingir um público externo que ainda não havia conhecido os nossos produtos.

Entre todos os benefícios já disponíveis para os cooperados, o Posto Shell CooperRita iniciou uma promoção especial no mês de março com desconto exclusivo. A cada um litro de abastecimento em gasolina comum, o cooperado ganha R\$ 0,20 centavos de desconto. Além de gerar mais visibilidade para o nosso posto, a promoção tem o objetivo de ofertar serviços diferenciados e combustíveis de qualidade, garantindo a segurança do veículo de nosso consumidor.

## INDICADORES

- **Lojas Agro:** no mês de abril, obtivemos aproximadamente 59.000 documentos emitidos e a efetivação de mais de 200 clientes;
- **Vendas Estratégicas:** no mês de abril, obtivemos aproximadamente 600 documentos emitidos e a efetivação de mais de 90 clientes;
- **Vendas de Campo:** no mês de abril, obtivemos o resultado de aproximadamente 500 documentos emitidos e a efetivação de mais de 40 clientes por cidade;

## COOPERRITA: A NUTRIÇÃO ADEQUADA AO SEU REBANHO

Com mais de 40 anos produzindo rações de qualidade, a CooperRita oferece produtos com matérias-primas nobres ao menor custo para os associados, rações com uso de alta tecnologia, com a inclusão de adsorventes de micotoxinas em suas formulações.

Sabendo que a nutrição impacta diretamente na qualidade do leite produzido e da grande necessidade em atender melhor os associados, a CooperRita vem ampliando sua linha de suplementos nutricionais para a alimentação animal. São produtos que melhoram o desenvolvimento e produção de leite, aumentando a lucratividade para o produtor.

- Lojas de Fábrica: no mês de abril, obtivemos o resultado de aproximadamente 28.000 documentos emitidos e a efetivação de mais de 300 clientes;
- Posto de Gasolina: obtivemos como resultado geral do mês de abril o atendimento de mais de 400 cooperados/clientes, com acréscimo de faturamento de 3,32% em relação ao mesmo período do mês anterior.

O setor Comercial Agro vem trabalhando de forma ativa para superar as expectativas e necessidades de todos os cooperados/clientes que fazem parte da nossa cooperativa.

## CONHEÇA NOSSOS LANÇAMENTOS DE 65 ANOS COOPERRITA:

**COOPERLACT** – Núcleo destinado para fabricação de ração ou dieta total para bovinos de leite. Produtos elaborados com matérias-primas nobres, adequados níveis de minerais e vitaminas para atender a realidade de cada sistema. Linha tecnológica com aditivos pensados para cada realidade e desafios produtivos da bovinocultura leiteira. Produtos definidos pelo custo-benefício em busca dos melhores retornos econômicos para o sistema de produção.

**COOPERFOS** – Linha completa de suplementos minerais. Suplementos balanceados para atender às diferentes categorias. Produtos desenhados para suprir a demanda de minerais não fornecidos em dietas convencionais ou como fonte principal de minerais. A linha atende requisitos de animais confinados ou a pasto.

**COOPERPRO** – Linha completa de suplementos minerais proteicos. Balanceados com objetivo de obter o melhor desempenho dos animais a pasto, garantindo o melhor aproveitamento das pastagens, otimizando assim, o custo da arroba produzida por área.

Para maiores informações sobre os produtos, entre em contato com assistência técnica.

**(Paulo – 35 9 9211.5599).**

“Tradição é o que te faz chegar até aqui. Inovação é o que te faz continuar”.

# FAZENDA PROCAFÉ

Por *Sebastião da Luz, Sabrina Fagundes*  
e *Bruno Menezes*

Tem-se falado há muito tempo sobre a necessidade de adoção de tecnologias mais modernas nas lavouras para aumentar a produtividade e abaixar os custos.

Quaisquer novas tecnologias de produtos agrícolas ou de novas variedades têm que ser avaliadas por uma entidade de pesquisa idônea e capacitada. No caso específico do café, por muito tempo esse trabalho foi desenvolvido pelo IBC e, após o seu fim, grande parte desse trabalho passou a ser feito pela Fundação Procafé.

A CooperRita segue investindo em levar novos conhecimentos e técnicas à sua equipe e cooperados. Com esse propósito, no dia 18 de maio de 2022, viabilizou uma visita à Fazenda Experimental da Fundação Procafé em Varginha, para abordar assuntos atuais pertinentes a cafeeicultura brasileira.

O evento contou com a presença de aproximadamente 50 pessoas, entre cooperados, técnicos e diretores da cooperativa para a apresentação das variedades de café existentes no mercado e conhecer as novas tecnologias em produção que são resistentes a pragas, doenças e tolerantes a secas.

Muitas destas variedades serão ofertadas pelo Viveiro de Café CooperRita. Caso tenha interesse, mande uma mensagem por escrito para Lilian – (35) 99731-5220 e consulte as variedades disponíveis.



# CULTURA MICROBIOLÓGICA NA FAZENDA

Por Jean Carmo da Costa

Pesquisa: Susana N. de Macedo,

Cristina S. Cortinhas, Marcos V. dos Santos

O controle da mastite bovina tem como princípios básicos a redução de novas infecções intramamárias (IIM) e da duração dos casos existentes. Contudo, mesmo com rigoroso controle, é inevitável a ocorrência de novos casos de mastite. Nessa situação, a redução da duração dos casos de mastite pode ser realizada por meio da: a) cura espontânea, b) descarte de vacas com casos crônicos, c) tratamento durante a lactação e d) tratamento de vaca seca.

A mastite é um dos grandes gargalos da pecuária leiteira, motivo de redução na qualidade e quantidade de leite produzido. Caracterizada como processo inflamatório da glândula mamária causado por microrganismos, a mastite é a doença responsável pela utilização de grande parte dos antibióticos em rebanhos leiteiros.

No mundo inteiro, é crescente a pressão para a redução do uso de antibióticos em animais de produção, pois existe risco de que o uso irrestrito desses medicamentos possa ser responsável pelo aumento da resistência aos antimicrobianos da medicina humana. Dessa forma, faz-se necessário o conhecimento de informações que orientem os técnicos em relação à tomada de decisões quanto aos protocolos de tratamento da mastite a serem utilizados.

A cultura microbiológica do leite na fazenda é uma técnica já utilizada em outros países que, de forma geral, identifica a presença do microrganismo no quarto mamário e fornece determinada classificação, sendo muito importante na tomada de decisões quanto à utilização de tratamentos. Especificamente, a cultura microbiológica de leite na fazenda auxilia nas decisões de tratamento para casos de mastite clínica e na utilização da terapia seletiva da vaca seca, além de identificar determinadas espécies de microrganismos.

## DECISÕES DE TRATAMENTO DA MASTITE CLÍNICA

A mastite clínica pode ser causada por vários tipos de bactérias e a utilização de um tratamento apropriado para esses casos é uma decisão que deve ser tomada com base em informações específicas sobre o causador, a vaca e o tipo de medicamento a ser usado. Para estabelecer um esquema de tratamento adequado é fundamental conhecer o mau causador a fim de escolher um medicamento apropriado.

Os objetivos do tratamento da mastite são a prevenção da doença sistêmica, o rápido retorno da vaca para a ordenha e a produção de leite comercializável. Para o estabelecimento de um protocolo de tratamento efetivo, é necessária a avaliação de fatores de risco, tais como a idade e o histórico de mastite da vaca, além do conhecimento do provável patógeno.

Em geral, quando a mastite é causada por patógenos Gram-positivos, é necessário tratamento intramamário com antibióticos. Já para a mastite causada por patógenos Gram-negativos, o tratamento com antibióticos pode não ser necessário. Também há casos que o próprio sistema imune da vaca pode combater o patógeno, em particular nos casos em que a cultura microbiológica é negativa. Em um estudo realizado no Canadá, 43,9% de mais de 3 mil amostras de leite de vacas com mastite clínica apresentaram resultado negativo na cultura microbiológica. No Brasil, o índice de amostras negativas é de aproximadamente 25%.



## TERAPIA DA VACA SECA

Desde o desenvolvimento do plano de controle da mastite nos anos 1960, tem sido recomendada a prática de tratar todas as vacas na secagem com um antibiótico intramamário. O objetivo da terapia da vaca seca é eliminar infecções existentes e prevenir novas infecções durante o período seco. As infecções intramamárias que ocorrem nesse período contribuem significativamente para o aumento no número de quartos infectados na lactação seguinte e para a consequente redução da produção de leite. A terapia da vaca seca consiste na infusão intramamária de antibiótico de longa ação específico para esse fim, em cada quarto mamário, após a última ordenha antes da secagem.

Com o uso da terapia da vaca seca, há aumento da taxa de cura em relação aos tratamentos realizados durante a lactação e diminuição do custo, pois não há descarte de leite com resíduos de antibióticos. Se for respeitado o período seco de pelo menos 60 dias, o risco de ocorrer resíduos no leite após o parto é mínimo. Com a realização da cultura microbiológica do leite na fazenda, é possível selecionar quais animais devem receber o tratamento na secagem e quais podem ser tratados somente com o selante de tetos.

Os resultados da adoção dessa prática são evidenciados em um curto prazo em rebanhos com alta incidência de mastite contagiosa. Nos casos de infecções crônicas, nem sempre a terapia da vaca seca é efetiva, mas é preciso realizar os procedimentos de forma adequada, pois, caso contrário, podem ocorrer novas infecções. Portanto, é necessário seguir o protocolo de tratamento de forma correta e respeitar a duração de pelo menos 60 dias do período seco.

Procure sempre um profissional veterinário e/ou zootecnista para melhor orientação.



Pesquisador da Embrapa Rondônia  
*Enrique Alves*

# O PONTO IDEAL DE COLHEITA DO CAFÉ VAI ALÉM DA COR

Se você é cafeicultor e trabalha com qualidade, possivelmente já se perguntou: será que está na hora de colher? Quanto tempo ainda posso esperar?

Tecnicamente, a colheita não deveria ser iniciada antes que os cafeeiros atingissem pelo menos 80% dos frutos maduros. Sabemos que tanto o rendimento quanto a qualidade do café estão diretamente relacionados ao ponto de colheita e ao índice de maturação dos frutos.

A principal evidência da maturação é a mudança da cor da casca. No café, ela transita do verde para vermelho ou amarelo, de acordo com a variedade. Isso é o resultado da intensificação das atividades respiratórias, produção do etileno e, na sequência, a degradação da clorofila e síntese de pigmentos, como carotenoides e antocianinas.

Apesar de a natureza ser extremamente didática, o cafeicultor já percebeu na prática que as aparências enganam. A identificação visual da cor pode não ser um padrão eficiente para determinar, por si só, a maturação dos frutos e o momento ideal de colheita. E isso parece ser particularmente difícil para algumas variedades amarelas.

Nos grãos originados de frutos verdes, observa-se maior concentração de fenóis como taninos, ligninas e ácidos clorogênicos, que são responsáveis pela adstringência dos frutos e, conseqüentemente, da bebida. Os frutos maduros, por outro lado, além de maior peso dos grãos, também possuem maior teor de acidez titulável total, de açúcares redutores e não redutores, açúcares totais e sólidos solúveis totais.

O processo fisiológico da maturação envolve o metabolismo de diversos constituintes dos grãos, não é um fenômeno simples. Destacam-se os voláteis, fenólicos, ácidos graxos, proteínas e algumas enzimas, que variam em presença e teor. Sofre influência de parâmetros genéticos, climáticos e culturais. Essa combinação, muitas vezes, cria um cenário de maturação desuniforme na lavoura, o que se torna um grande desafio para o produtor de cafés especiais.

Na ânsia de resolver a questão, alguns cafeicultores apelam para um regulador de crescimento do grupo químico do etileno. Com sua aplicação, as lavouras ganham um aspecto de maturação perfeito e extremamente homogêneo. Mas, de forma geral, o processo de maturação forçada não vai muito além do exocarpo (casca). Isso torna frutos verdes e verdolengos despolpáveis, o que parece vantajoso, por aumentar a quantidade de produção de cereja descascado pelo processamento via úmida.

Na prática, o cafeicultor está apenas contaminando o seu lote perfeito com grãos que darão adstringência à bebida. Por mais visualmente atrativos que os frutos possam parecer, se trata de uma maturação forçada e com prejuízos à qualidade.



## EM BUSCA DA DOÇURA NATURAL

O uso do refratrômetro ou brixômetro para estimar o ponto ideal de colheita tem se tornado cada dia mais popular na cafeicultura. Isso é feito por meio da leitura dos valores de sólidos solúveis (brix) do suco obtido pela compressão manual dos frutos em maturação.

O teor de sólidos solúveis representa o conteúdo de açúcares, principalmente glicose, frutose e sacarose, ácidos orgânicos e outros constituintes menores. A estimativa desses teores por meio do brixômetro pode ser interessante para a predição da qualidade de bebida do café, uma vez que os açúcares reagem durante a torra, sendo responsáveis pela cor marrom e características desejáveis de sabor e aroma.

Ainda que se saiba o efeito dos açúcares sobre a qualidade do café e da possibilidade dos sólidos solúveis da polpa migrarem e influenciarem as características do grão, não se sabe realmente em qual proporção. Outra hipótese é a da existência de um gatilho comum que influencia, ao mesmo tempo, a constituição da polpa e da semente do café. A leitura do brix seria uma maneira indireta de estimar o que se passa no interior do fruto.



# BRIXÔMETRO

O brixômetro ou refratômetro é um instrumento ótico que mede o índice de refração da mistura de uma solução. A luz, ao atravessar o líquido, sofre refração (mudança de ângulo). Essa mudança de ângulo é medida pelo aparelho em graus brix, que é uma determinação, de forma indireta, do teor de sólidos solúveis. Cerca de 85% da constituição dos sólidos solúveis são açúcares. Os brixômetros indicados para o café podem ser analógicos, mais simples e baratos, ou digitais. O custo de aquisição do equipamento pode ser inferior a mil reais ou superior a 5 mil reais, dependendo do nível de tecnologia utilizada.

O uso do brix na cafeicultura ainda tem muitas incógnitas e ajustes de protocolo. A bebida do café tem origem nos grãos e isso torna a relação entre a qualidade e os valores de brix restritos. Principalmente quando comparado, por exemplo, às culturas agrônômicas como a uva, cana de açúcar e citrus, cujos produtos finais têm origem no suco da polpa ou colmo.

Em um estudo científico realizado na Região da Mata, em Minas Gerais, foi possível observar que os valores médios de brix durante uma colheita são crescentes ao longo de todo período. O gráfico mostra que os frutos cereja coletados no início da safra obtiveram valores médios de brix de 20,7, enquanto os frutos do final foram de 22,8. Nesses dois pontos, foram ainda analisadas a qualidade sensorial da bebida e, respectivamente, as notas foram 78,8 e 84,3, pela Metodologia de Avaliação Sensorial da Specialty Coffee Association - SCA.

Outra observação importante é que os frutos cereja demonstraram apresentar um ciclo de maturação (amadurecimento, pico e senescência) de, aproximadamente, cinco dias. Isso quer dizer que, se o cafeicultor realmente quiser utilizar o refratômetro de forma eficaz, deve fazer um acompanhamento diário para saber o momento ideal de colheita.

De forma geral, os valores de brix para o café variam de 15 a 30 graus. Entretanto, os valores de referência para a qualidade ainda não estão devidamente definidos, pois são inúmeros os fatores de influência nas características químicas, físicas e sensoriais do café. Mas, tem-se observado para cafés especiais, valores acima de 22 graus brix.

O grau de brix tem sido continuamente utilizado para determinar a maturação e a palatabilidade de diversos produtos agrícolas. Pode ser uma ótima ferramenta de gestão de colheita e pós-colheita. Mas, nunca é demais mencionar, o grau brix trata de uma estimativa dos sólidos solúveis na polpa do fruto. Estudos levam a concluir que valores altos de sólidos solúveis são uma das condições para cafés especiais, nunca uma garantia.

# COOPERRITA NA FESTA DE SANTA RITA 2022

O caminho da CooperRita começou na década de 50 e foi graças à coragem de um grupo de 63 produtores de Santa Rita do Sapucaí, região mineira conhecida como "Vale da Eletrônica", que a sua história teve início.

Nos dias 22 e 24 de Maio, comemora-se o dia de Santa Rita de Cássia e o aniversário da cidade de Santa Rita do Sapucaí, respectivamente. Nesses dias, a prefeitura da cidade promove a famosa "Festa de Santa Rita", com barracas de alimentação, shows gratuitos, feira de artesanato, movimentos esportivos e muito mais.

Neste ano, em comemoração aos 130 anos da cidade, a CooperRita teve o prazer de participar do evento com uma barraca de alimentação nos quatro dias de festa. Além de vender os produtos de marca própria, a cooperativa também ofereceu pão de queijo recheado com produtos CooperRita.

A equipe que colaborou com toda a organização e o funcionamento da barraca realizou um trabalho excepcional. Parabéns a todos que fizeram essa festa acontecer!

A CooperRita tem orgulho de fazer parte dessa história!



# COOPERRITA NA FORCAFÉ 2022

Por Jesiel Chagas

Entre os dias 26 e 28 de abril de 2022, a CooperRita esteve presente na cidade de Lambari - MG, para a primeira edição da FORCAFÉ (Feira dos Fornecedoros da Cadeia Produtiva do Café). A feira contou com a presença de instituições parceiras e diversas empresas do setor cafeeiro.

O objetivo da feira, que deve se repetir em 2023, é conectar os produtores aos diversos fornecedores da cadeia produtiva, potencializando negócios diretamente entre eles. A CooperRita, como parceira e expositora na feira, optou por levar todo o portfólio de produtos que possui atualmente para a degustação do público. Durante os três dias de feira, os colaboradores da CooperRita presentes no evento puderam levar aos visitantes a experiência de provar e até mesmo comprar os produtos CooperRita. A maior parte do público já conhecia a marca e muitos já são clientes.

Os relatos que a equipe da CooperRita recebeu foram positivos em relação a todos os aspectos de produto e empresa, como: qualidade, sabor, atendimento, benefícios e a certeza de estar levando produtos de excelência para a casa. Em 2023, a feira terá um grupo maior de expositores e visitantes, e a CooperRita, certamente, será parceira nesse evento que prestigia a cafeicultura na região.



# “Seu Procópio”

Há homens que são admirados, outros amados, porém admirados e amados poucos conseguem ser. José Procópio Carneiro Junqueira, Seu Procópio, Procopinho, foi um desses raros homens!

Natural de São Gonçalo, foi desde sempre um apaixonado pela terra, pela agricultura, pela cafeicultura e pelo cooperativismo. Formou-se em agronomia, em uma época que raríssimos filhos de fazendeiros o faziam e, logo na mocidade, juntamente à sua esposa D<sup>ª</sup>. Raquel, dedicou-se a formar uma família exemplar, tendo dois casais de filhos: Túlio, Letícia, José Rodolfo e Aurea. Todos casaram-se e deram-lhe ... netos e ... bisnetos. Todos os filhos e genros tornaram-se a semelhança de seu progenitor – reconhecidos produtores rurais, seguindo assim seu exemplo.

Seu Procópio, embora não desfrutasse de físico e saúde exemplar, faleceu quando faltava-lhe apenas dois meses para completar 100 anos, no dia 14/05/2022. Qual era o segredo de uma vida tão longa e profícua? Duas características sobressaíam em sua personalidade: a humildade e a paixão pela vida! Ele cumpria na sua existência o mandamento Bíblico: “Tudo quanto vier às tuas mãos, fazeis com todas as tuas forças...”

Afora sua esposa, família e amigos, sua grande paixão foi a terra e a cafeicultura. Quantos ensinamentos e exemplos nos deixou! Eu tive o privilégio de desfrutar de sua amizade e com ele conviver, já octogenário, no último quartel de sua vida, mas foi mais do que suficiente para admirá-lo e por que não dizer, amá-lo fraternalmente. Em suas frequentes visitas ao nosso escritório, meu e de meu amigo nonagenário Dr. Décio, tivemos muitas conversas agradáveis, não só sobre a nossa profissão de cafeicultor, mas, sobretudo, de nossa vida espiritual. Lembro-me de suas frases lapidares:

“Na roça, antes mal feito na época certa que bem feito fora de época!”

“Preocupem-se com o principal em primeiro lugar e deixem os detalhes...”

“Na agricultura, o calcário é como a base de uma construção, a tarefa inicial...”

“A receita de vender café é fazê-lo paulatinamente, procurando média e não picos!”

“Nossa moeda é o café, e é baseado nela que devemos fazer nossas contas...”

“A colheita de café sempre vai se iniciar com o fruto ainda verde e terminar com ele seco e no chão, assim você pode escolher se vai perder mais no início ou no fim...”

Mas a principal lição que nos deixou foi sempre ter uma paixão a se dedicar, sempre um interesse a ocupar a mente. Foi sem dúvida um dos maiores, se não o maior fazendeiro e cafeicultor de sua época e nunca alardeou isso, nem tampouco demonstrou qualquer sentimento de superioridade. Formou com seus filhos, genros, filhas e noras uma parceria que alcançou muito sucesso. O resultado desse esforço conjunto foi tornar cada um deles um grande fazendeiro, não só na extensão de suas terras, como também na sabedoria e no conhecimento dessa atividade, mantendo assim a longa tradição de ligação com a terra das famílias Rennó e Junqueira.

Comprou uma pequena propriedade para se distrair, no que julgava ser sua aposentadoria, e acabou por ampliar essa última propriedade (nas "Posses") a ponto de torná-la uma das maiores produtoras de café do município! Seu entusiasmo era tal que, depois de doar para beneficência e também para seus filhos essa última propriedade, não se conteve e "arrendou" deles um pedacinho para plantar café, já com quase 100 anos! Sucessivas paixões, por assim dizer, o acometeram: música erudita, pesquisa e história da ocupação da nossa terra (comandou um levantamento e escreveu um livro sobre isso: "Santa Rita 200 Anos Atrás"), são apenas alguns exemplos que testemunhei nesses últimos anos. E sempre dedicando-se de corpo e alma!

Um de seus filhos contou-me que, quando queria justificar a compra de uma nova propriedade, dizia que eram as melhores terras da região e seu filho argumentava: "Pai, as melhores terras não eram aquelas que o senhor comprou no ano passado?".

A última tarefa sempre era sua paixão! Esse foi o seu grande segredo! Por fim, dedicou-se com ainda mais afinco a descobrir o sentido da vida, buscando conhecimento em diversas fontes. Confessou-me certa vez que, para ele, nada superava o capítulo 13 da Carta de São Paulo aos Coríntios: "O amor é o dom supremo!". Este foi o Seu Procópio, um homem que, sobretudo, amou a sua família, os seus amigos e o seu trabalho. Enfim, amou a vida e, assim fazendo, amou a seus semelhantes e a Deus. Demonstrou pela sua vida a verdade dos provérbios bíblicos:

Provérbios cap.13.22: "O homem de bem deixa herança aos seus filhos, mas a riqueza do pecador é depositada para o justo."

Provérbios cap.14.23: "Em todo trabalho há proveito; meras palavras levam à penúria."

Ao Criador, agradecemos por sua longa e intensa vida.

Santa Rita do Sapucaí, 18 de maio de 2022.



# Lançamento 1ª Edição da Revista Coccamig

Como entidade fortalecedora do agronegócio, observamos a necessidade de oferecer aos nossos associados e à cadeia produtiva uma publicação que reflita as grandes transformações que caracterizam, atualmente, o setor agropecuário do Brasil. Nesta primeira edição, consideramos importante lembrar a história da Coccamig. A cada edição, quatro associadas irão apresentar sua história, infraestrutura e negócios. Para dar início a essa empreitada, apresentamos a Coocafé, a Coopercam, a Coopervass e a Cocarive. Nosso lema é “a força da união” e, com esta publicação, desejamos alçar novos voos. Por isso, apresentamos conteúdo de qualidade e informações.

Em cada uma das quatro associadas participantes nesta edição, foi feita a entrega simbólica das revistas a diretores, conselheiros, cooperados e colaboradores. Um dia especial, onde foi possível apresentar a Coccamig, tomar um bom café e lembrar muitas histórias.



Cuidando da saúde do produtor rural

# ESTA É A SUA CHANCE



**LUISA NOGUEIRA**  
Produtora rural e  
beneficiária do plano

## Plano de saúde para o produtor rural e sua família!



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

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO A BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

## MÊS MAIO 2022

COLOCAÇÃO	NOME
1ª	MARCELO DANIEL DA SILVA
2ª	JOSE RENNO MOREIRA
3ª	ROMARIO TENORIO PEREIRA
4ª	JOSE ANESIO DE BARROS
5ª	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO
6ª	HELENA TERESINHA RIBEIRO CARNE
7ª	MARCIO MARQUES SILVERIO
8ª	MATHEUS COELHO DAVI
9ª	EURICO LEONEL PEIXOTO
10ª	ALEXANDRE APARECIDO SIMÕES
11ª	DELIAN RIBEIRO REZENDE
12ª	CARLOS ALBERTO DE CASTRO PEREIRA



### 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.**

# COOPERADO, VOCÊ SABIA?

Manter os dados  
cadastrais na CooperRita  
é muito importante!

Confira as atualizações que você deve manter sempre em dia.

Atualização da inscrição de "Produtor Rural Arrendatário" é muito importante, vamos orientar o que você deve fazer:

No término do contrato de arrendo, o cooperado deve procurar a Receita Estadual ou o Sindicato Rural para realizar as atualizações. Caso contrário, a inscrição do associado é cancelada pela própria receita.

Após atualizar os dados, o cooperado deverá comparecer na CooperRita e procurar o departamento de Conta Corrente e Associados e informar as atualizações que foram feitas.

Na dúvida, ligue (35) 3473-3502 ou envie um e-mail para: [aline.ribeiro@cooperrita.com.br](mailto:aline.ribeiro@cooperrita.com.br)

## PLANTÃO VETERINÁRIO

# PLANTÃO VETERINÁRIO

## JUNHO 2022

## CONTATOS VETERINÁRIOS

### VETERINÁRIOS

Carlos Augusto SRS: (35) 99963-2694

Douglas SRS: (35) 99126-6260

### SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

Douglas: 09, 10, 23, 24, 30,  
31 de julho

Carlos Augusto: 02, 03, 16 e  
17 de julho

### 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:

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 ABRIL 2022

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

### MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE ABRIL 2022

CLASS.	NOME	CIDADE
1	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA
2	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA
3	NAIVO JOSE AMERICO E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE
4	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
5	VALMIRIO FRANCISCO MARTINS DA SILVEIRA	CACHOEIRA DE MINAS
6	ROMARIO TENORIO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
7	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
8	BENEDITO FERREIRA DE PAIVA	HELIODORA
9	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS
10	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS
11	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
12	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI
13	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
14	ELIEZER GOMES PEREIRA	POUSO ALEGRE
15	JOSE RAIMUNDO DE OLIVEIRA	SAO JOSE DO ALEGRE
16	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS
17	JOSE RAYMUNDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
18	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI
19	DILTON FONSECA PEREIRA	CARMO DE MINAS
20	CLAUDINEI CALIXTO	SANTA RITA DO SAPUCAI
21	LUIZ CARLOS DE SOUZA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
22	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
23	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS
24	BENEDITO ROBERTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
25	TEREZINHA MARIA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI

# RANKING DE PRODUÇÃO DE LEITE

## MELHORES CBT - ABRIL 2022

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	1
2	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA	3
3	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	3
4	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	3
5	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	4,5
6	ALEXANDRE APARECIDO SIMOES NEVES	BAEPENDI	5
7	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	5,5
8	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	POUSO ALEGRE	6
9	RODRIGO PADUAN MENDONCA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	6
10	VALMIRIO FRANCISCO MARTINS DA SILVEIRA	CACHOEIRA DE MINAS	6,5
11	AMARILDO CORREA SIQUEIRA	SÃO JOSE DO ALEGRE	6,5
12	ESP MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	7
13	DONIZETTI APARECIDA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	7
14	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	7
15	CEZAR RENNO MOREIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	7,5

## MELHORES PROTEÍNA - ABRIL 2022

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	MARCELO RIBEIRO RIOS	POUSO ALEGRE	3,85
2	RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO	CAREACU	3,8
3	ALESSANDRO BRANDANI DA SILVA	PIRANGUINHO	3,77
4	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL`OSTA	CARMO DE MINAS	3,75
5	SEBASTIAO CARVALHO PEREIRA E OUTRO	PIRANGUINHO	3,74
6	MAURICIO GOULART VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,73
7	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,72
8	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,72
9	RITA HELENA R. PEREIRA DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,72
10	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,71
11	EXPEDITO DOMINGOS DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	3,71
12	JOSE RAYMUNDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	3,71
13	BENEDITO ROBERTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	3,67
14	RISOLETA VITORIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO	3,66
15	ANTONIO MONSERRAT DE SOUZA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,66

## MELHORES CCS - ABRIL 2022

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	38
2	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	64
3	ELIEZER GOMES PEREIRA	POUSO ALEGRE	75
4	EDGAR ANDERSON MOTTA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	107,5
5	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	109
6	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	109
7	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS	118
8	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA	120
9	HELENA TERESINHA RIBEIRO CARNEIRO E OUTR	SÃO JOSE DO ALEGRE	128
10	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	128
11	CLAUDINEI CALIXTO	SANTA RITA DO SAPUCAI	139
12	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	POUSO ALEGRE	146,5
13	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	146,5
14	RODINELIO ALVES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	149,5
15	JOSE MILSON VILAS BOAS	NATERCIA	149,5

## MELHORES GORDURA - ABRIL 2022

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	SEBASTIAO CARVALHO PEREIRA E OUTRO	PIRANGUINHO	4,9
2	ANTONIO PADUA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,88
3	JOSE RAYMUNDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,82
4	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	4,7
5	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL`OSTA	CARMO DE MINAS	4,61
6	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA E OUTROS	PIRANGUINHO	4,55
7	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	4,49
8	CARLOS ALBERTO DE CASTRO PEREIRA	OLIMPIO NORONHA	4,49
9	DARCI ANDERSON FURTADO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,46
10	BENEDITO ROBERTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,45
11	DANILO DE SOUZA ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,45
12	MAURICIO GOULART VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,44
13	DARLEY COSME DE OLIVEIRA NOGUEIRA E OUTR	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,43
14	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,43
15	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	4,35



# Só falta você!

Siga as redes sociais da **CooperRita** e acompanhe de perto todas as novidades!



cooperita\_cooperativa  
cooperrita\_agropecuaria



/cooperrita  
/CooperRitaAgropecuária



**COOPER**<sup>®</sup>  
**RITA**