

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 643 - Ano 61 - Julho 2019

COOPERRITA CRIA NOVAS ESTRATÉGIAS PARA EXPANDIR ATUAÇÃO NO SETOR SUPERMERCADISTA



CooperRita apresenta seus produtos na Sevar Feira de Negócios Varejista e recebe supermercadistas na área fabril

PÁG
04

PÁG
09

Acav conquista aprovação e certificação FAIRTRADE

PÁG
24

Cooperados têm desconto especial em combustível no Posto CooperRita



ÍNDICE

03 PALAVRA DA DIRETORIA

04 MARKETING E VENDAS

06 MARKETING E VENDAS

07 MELHORIAS USINA
COOPERRITA

08 VISITAS

09 CONQUISTA CAFEICULTURA

10 OPORTUNIDADE

11 APOIO ÀS LAVOURAS DE CAFÉ

12 PROGRAMA GENÉTICA PARA
TODOS COOPERRITA

14 CAPACITAÇÃO E ORIENTAÇÃO

15 PROJETOS DE GESTÃO

16 PALESTRAS E TREINAMENTOS

17 APOIO NO CAMPO

18 ARTIGO TÉCNICO

20 FIQUE DE OLHO

21 LOJAS AGROPECUÁRIAS

22 RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

24 DESCONTO NO COMBUSTÍVEL

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Diretor de Laticínio

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

Diretor de Café

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Efetivos

Carlos Alberto Duarte Julidori

César Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Ney Carneiro Rennó

Roberto Machado Mendes de Barros

Suplentes

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Francisco Isidoro Dias Pereira

José Tadeu Junqueira Cruz

Ricardo Niero de Souza

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Maria Dorotéia Rennó Moreira

Décio Coelho Costa

Irineu Manoel dos Santos

Suplentes

Edésio Franco Azevedo

Edson Siqueira Ribeiro Filho

Gabriel Wagner Capistrano Ferreira

PRODUÇÃO E REDAÇÃO

Jornalista responsável:

Patrícia Rennó - MTB MG 09334 JP

Os artigos assinados são de total responsabilidade de seus autores. Sugestões ou reclamações a respeito de nossa editoração, entrar em contato através do telefone (35) 3473-3525 ou e-mail marketing@cooperrita.com.br.

DIAGRAMAÇÃO

Usina da Criação • Tel.: 35 3421.6595

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 1200 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Jesiel Chagas

Rômulo

O que era no mês passado uma preocupação tornou-se realidade, ou seja, os melhores preços de leite no início do ano juntamente com as boas condições climáticas estimularam a produção, mas o mercado não tem absorvido os volumes produzidos.

A retração econômica e o alto nível de desemprego têm reduzido significativamente o consumo de leite e derivados pegando a indústria e os laticínios de surpresa, exatamente no momento de alta dos estoques preparando-se para a seca, ou seja, o período de entressafra.

O leite "SPOT", ou seja, o leite resfriado a granel comercializado entre laticínios, cooperativas, empresas e alguns produtores saiu do preço de aproximadamente R\$1,70 no final de maio para a faixa de R\$1,15/L à R\$1,25/L nesta semana.

Foi uma queda de preço muito forte, num período muito curto e não temos segurança em afirmar em que nível de preços vai se estabilizar, nos obrigando a olhar com cautela nosso sistema de produção à nível de fazenda.

Nestas horas, é importante trocar ideia com os profissionais de assistência técnica, reavaliar o momento para investimentos e provavelmente aumentar o descarte de animais improdutivos ou com problemas reprodutivos, não podemos deixar de zelar bem dos animais produtivos que permanecem na fazenda.

Sabemos que nossa atividade econômica é cíclica, ou seja, depois de uma fase melhor, vem uma pior, depois uma melhor novamente e assim sucessivamente, necessitando uma administração diferenciada em cada etapa.

O café está experimentando um movimento de forte alta nas bolsas, agora, na expectativa de geadas nas regiões produtoras, para esta semana o que se ocorrer e pegar os cafezais, pode ocasionar altas muito significativas, pois os fundos de investimentos têm fortes posições vendidas e o Governo Federal não tem estoques reguladores.

Mesmo não havendo geada, a safra brasileira dever ser menor que a projetada e de baixa qualidade em geral como estamos percebendo em nossas colheitas e provavelmente teremos uma recuperação dos preços neste ano safra.

Nossos desafios são grandes, o que nos obriga a procurar cada vez mais conhecimentos e instrumentos de gestão técnica, administrativa e financeira para sermos bem-sucedidos.

Diretor Presidente CooperRita
Carlos Henrique Moreira Carvalho



ESTANDE DA COOPERRITA CONQUISTA SUPERMERCADISTAS NO SEVAR EM POUSO ALEGRE

A CooperRita esteve presente no Sevar, o maior evento do varejo no interior de Minas, organizado pela Associação Mineira de Supermercados (AMIS). A edição foi realizada nos dias 26 e 27 de junho, no Pavan Eventos, em Pouso Alegre. O estande da cooperativa foi um dos mais visitados e muitas pessoas tiveram a oportunidade de degustar os queijos, os iogurtes, a bebida láctea e o famoso doce de leite da cooperativa.

Em dois dias, cerca de 2 mil visitantes, a maioria composta de diretores, compradores e gerentes que atuam no ramo varejista e fornecedores de toda a região, passaram pelo evento.

O encontro teve como objetivo fortalecer as empresas do setor por meio de oportunidades de negócios, atualização profissional e relacionamento comercial. O Sevar favorece ainda, estratégias para fomentar a economia regional, por meio da integração entre empresas fornecedoras e do varejo.

O principal momento para essa aproximação foi a mostra de fornecedores, como a CooperRita, que durante o evento teve a oportunidade de apresentar toda linha de produtos lácteos, derivados do leite e os cafés tradicional, forte e expresso.

Para o Coordenador Comercial da CooperRita, Anderson S. de Paula, a proximidade com o setor supermercadista e o estreitamento do relacionamento com as principais lojas do Sul de Minas é de extrema importância. *“Essa ação é uma oportunidade de reverter-la em geração de negócios, além da exposição e degustação dos nossos produtos, gerando a experimentação de imediato nos clientes”*, disse.

Vários Kits com produtos da cooperativa foram sorteados para os participantes, com objetivo de aumentar a divulgação da cooperativa entre os consumidores e formadores de opinião.

“Com a participação em eventos, como o Sevar e o network com empresários do ramo alimentício, a CooperRita conquista a cada dia mais visibilidade para a marca. O marketing de produtos e institucional se fortalece com mais ênfase e isso tende a refletir em bons resultados comerciais”, ressalta a Coordenadora de Marketing da CooperRita, Patrícia Rennó.





EMPRESÁRIOS DO RAMO ALIMENTÍCIO VISITAM A ÁREA FABRIL DA COOPERATIVA



Cerca de 60 empresários do ramo supermercadista de todo Sul de Minas e representantes da AMIS, visitaram a área fabril da CooperRita, no dia 27 de junho. O evento foi realizado em meio ao estoque dos leites UHT, com objetivo de integrar os visitantes ao dia a dia da fábrica, que prosseguiram a visita com um tour pelos maquinários e setores produtivos.

Os participantes foram recebidos com um café da manhã preparado com toda a linha de produtos da cooperativa. O Diretor Presidente da CooperRita, Carlos Henrique Moreira Carvalho, deu as boas-vindas aos convidados junto ao Diretor de Café, Lucas Moreira Capistrano de Alckmin, o Diretor de Laticínio, Antônio Guilherme Ribeiro Grilo e o Conselheiro, Gilberto Nogueira Cellet. No encontro, foi divulgado pela primeira vez o novo vídeo institucional da CooperRita, que mostrou os processos produtivos, os negócios, as lojas, a força e a grandeza da cooperativa aos presentes. Durante a apresentação também foi abordada a importância de se manter a qualidade do leite, atualmente muito enfatizada com os

cooperados e explanada pelo Diretor Presidente, Carlos Henrique e pelo técnico Agrícola e Qualidade, Adriano Rezende.

Sobre os processos produtivos, a encarregada da Usina e Produção, Tatiana Baraldi, teve a oportunidade de explicar detalhadamente como é o funcionamento interno da fábrica e o quanto a cooperativa preza pela qualidade dos produtos até chegarem aos supermercados e à mesa dos consumidores.

“Nosso objetivo é se aproximar mais do mercado e continuar oferecendo produtos com qualidade superior, em comparação a outros comercializados nos supermercados. Estamos investindo na fábrica e fortalecendo a área comercial, para que possamos estreitar as relações e atender aos pontos de vendas da melhor forma possível”, completou Carlos Henrique.

Após a recepção, os convidados fizeram uma visita aos setores internos da fábrica, conhecendo de perto como é feita a produção de todos os produtos da cooperativa e levaram um kit especial para casa.

FÁBRICA DE RAÇÃO COOPERRITA RECEBE INVESTIMENTOS DE MAIS DE R\$175 MIL

Os investimentos em melhorias na área fabril da cooperativa continuam sendo realizados para atender as necessidades dos cooperados e agilizar os processos de produção e entrega dos produtos.

A reforma na fábrica de rações teve início em janeiro de 2019 para atender as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Os investimentos somam mais de R\$175 mil em aperfeiçoamento nas edificações, instalações, manutenções em máquinas e equipamentos.

Entre as modificações foram feitas as trocas das grelhas de madeira para metal na recepção de milho e matérias-primas a granel (farelo de soja e farelo de trigo), troca do piso no interior da fábrica e entre os silos de armazenagem, reforma de vários equipamentos, do telhado, rufos e calhas, pintura em geral e nos banheiros dos colaboradores.

Na parte estrutural também foram realizadas a substituição do painel elétrico e instalações elétricas da recepção de milho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho, para atender a NR 10. Além da revisão e aplicação das boas práticas de fabricação. “Através dessas melhorias, colaboradores terão melhores condições de trabalho e os associados serão melhor atendidos”, frisou o Coordenador Operacional, Rômulo de Siqueira Machado.



COOPERRITA E PROJETO TECHNOAGRO É APRESENTADO PARA VISITANTES EM SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Nos dias 06 e 07 de junho, Santa Rita do Sapucaí recebeu a visita de representantes da empresa Vale para uma imersão na cidade, com o objetivo de buscar boas práticas e parcerias locais para levar aos lugares em que a empresa atua, com foco em Canaã dos Carajás, no Pará – PA.

O grupo visitou a fazenda Delta, do proprietário Felipe Capistrano e, no local, o Diretor Presidente da CooperRita, Carlos Henrique Moreira Carvalho, teve a oportunidade de falar sobre a história da cooperativa e também sobre o Technoagro CooperRita – novo projeto que utilizará tecnologias inovadoras para contribuir com o agronegócio, em conjunto com outros parceiros, como o Inatel, ETE, Fai e a Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí. Durante o passeio, os visitantes ainda estiveram em outras instituições e foram presenteados com Kits especiais CooperRita.



DIRETORIA RECEBE REPRESENTANTES DO SICREDI

Representantes do Sicredi foram recebidos pela Diretoria da CooperRita para uma reunião e apresentação do sistema. A unidade da instituição financeira foi inaugurada no dia 28 de junho, em Santa Rita do Sapucaí e, uma das cooperativas integrantes deste sistema, é a Sicredi Alto Uruguai RS/SC/MG.

Esta é a segunda agência da cooperativa em solo mineiro, sendo que a primeira foi instalada na cidade de Itajubá, em março. No estado mineiro, já são 11 agências e a previsão é de fechar o ano com 24 pontos de atendimento.

Com uma história de 116 anos, o Sicredi é a primeira instituição financeira cooperativa do Brasil. São mais de 4 milhões de associados em 22 estados e no distrito

federal e mais de 1,6 mil agências, distribuídas em 116 cooperativas, o que confirma a sua solidez e segurança no mercado financeiro.



ACAV CONQUISTA APROVAÇÃO E CERTIFICAÇÃO FAIRTRADE

A Associação dos Cafeicultores do Vale do Sapucaí (ACAV) recebeu uma importante notícia. No dia 27 de junho, a instituição foi aprovada e certificada FLOCERT, podendo comercializar os cafés de seus associados como cafés FAIRTRADE.

O FairTrade (Comércio Justo) contribui para o desenvolvimento sustentável ao proporcionar melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores marginalizados. É uma alternativa concreta e viável frente ao sistema tradicional de comércio.

PRINCÍPIOS E REGRAS DO FAIRTRADE

O FairTrade tem como objetivo principal estabelecer contato direto entre o produtor e o comprador, desburocratizando o comércio e poupando-os da dependência de atravessadores e das instabilidades do mercado global de commodities.

As vendas da associação devem ser majoritariamente (50% +1) de produtores familiares (produtores familiares, no caso do café, são aqueles que não possuem empregado fixo durante o ano, podendo contratar funcionários apenas para a colheita). Dessa

maneira, para os cafeicultores familiares é uma ótima ferramenta de venda.

O café FairTrade possui um preço mínimo de venda, cerca de US\$ 200/saco. Desse valor, uma parte, próximo de US\$ 26, é da Associação que deve, em Assembleia, definir como será utilizado, e outra parcela, cerca de US\$ 20, é reservada para despesas de comercialização e exportação.

De qualquer maneira, deduzindo todas essas taxas, o produtor pode, ainda, receber cerca de US\$ 154/saco, que nas cotações de 26 de Junho, seria algo próximo de R\$ 600 para um café preparado para exportação (Tipo 2, peneira 16 acima). Importante destacar que não é uma garantia de comercialização de todos os cafés do associado.

COMO SE ASSOCIAR À ACAV?

Para mais instruções sobre os requisitos básicos para se filiar à associação, procure o Departamento de Café ou o Jesiel Chagas. Contato (35)3473-3503.

Nesse primeiro momento, a ACAV busca filiar novos membros da agricultura familiar, para então poder abrir as inscrições para os não familiares.



Associação dos Cafeicultores do Vale do Sapucaí



COM FOCO EM RESULTADOS, COOPERRITA FAZ INVESTIMENTOS NO DEPARTAMENTO DE CAFÉ

Visando prestar o melhor atendimento aos cooperados, a CooperRita tem feito investimentos que somam mais de R\$ 300 mil na estrutura de recebimento e rebeneficiamento de café.

No recebimento dos grãos, a cooperativa implantou uma nova estrutura que permite receber e embarcar o café simultaneamente. O novo espaço abrange um balcão com 4 divisórias, equipado com saída para bag e balança. O resultado é maior agilidade nos processos de embarque e desembarque de café e transferência para bag. Ainda no recebimento, a CooperRita construiu um escritório para que a parte burocrática de entrada seja realizada no local, poupando tempo dos entregadores no momento do depósito do café no armazém.

Para melhorar a organização e a rastreabilidade dos lotes, foi adotado o procedimento de estoque em big bags, desta forma cerca de 90% da entrada de café será armazenada neste sistema de ensaque.

Ao mesmo tempo em que a CooperRita foca em melhorar os serviços prestados aos cooperados, as

normas certificadoras também têm exigido algumas mudanças. Os banheiros foram desativados no interior dos armazéns e um vestiário foi construído na área externa. Algumas adequações no telhado, paredes e piso foram recomendadas e estão sendo executadas.

Dentre as mudanças realizadas, uma das mais importantes é a instalação de um novo sistema de rebenefício de café. A cooperativa adquiriu novos maquinários que melhoram o processo e conferem mais agilidade e qualidade.

Um nova máquina eletrônica foi adquirida, da marca Futura modelo 4000, elevando a qualidade da limpeza dos lotes de café. Com esta estrutura, a capacidade de rebenefício diária sai de 600 para 680 sacas. Com estes novos maquinários, o tempo de espera para o preparo dos lotes diminui significativamente.

“São projetos iniciados em 2018 e investimentos que já estão funcionando para oferecermos ao cooperado serviços de excelência e com mais qualidade”, afirmou o Diretor de Café, Lucas Moreira Capistrano de Alckmin.



PREZADOS COOPERADOS,

A CooperRita conseguiu liberar recursos junto às instituições financeiras para fazer o financiamento de pré-comercialização de café aos seus cooperados.

Os recursos são levantados de acordo com a oferta de cafés depositados na cooperativa como garantia. Diferente de outras instituições, a CooperRita também financia os grãos da safra passada com esses recursos (não necessita ser safra nova).

Para essa primeira etapa, serão liberados R\$ 5 milhões, com os seguintes prazos de vencimentos:

50% em 15/12/2019

50% em 10/05/2020

Será cobrada uma taxa administrativa de 1,5% no ato do financiamento e os juros cobrados serão de 7% ao ano, proporcional ao período utilizado.

OS VALORES SERÃO LIBERADOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ:

Duro:	Duro/Riado/Rio:	Rio:	Cafés com catação entre 31% a 50%: R\$	Cafés com catação acima de 50%:
R\$ 300,00	R\$ 285,00	R\$ 260,00	260,00	R\$ 220,00

**Mais informações, entre em contato com o
Departamento de Café ou Financeiro CooperRita.**



PROGRAMA GENÉTICA PARA TODOS COOPERRITA

Como o próprio nome diz, o Programa Genética para Todos, literalmente, segue à risca o seu nome, já que as prenhez de FIV são limitadas a 4 por produtor e, para facilitar o acesso também aos pequenos produtores, a CooperRita parcela as prenhez em 10 vezes.

A técnica da FIV (Fertilização In Vitro) é uma tecnologia hoje já bastante difundida, em que selecionamos as melhores matrizes do rebanho, fazemos a aspiração dos óvulos, que são levados ao laboratório, onde ocorre a fertilização (colocação do sêmen) e desenvolvimento dos embriões até o 7º dia de vida, quando então voltam à propriedade de origem e são implantados em receptoras (barrigas de aluguel), gerando animais de alto valor genético, em grande quantidade. O que fazemos é multiplicar a genética de melhor qualidade, acelerando o melhoramento genético em nossa região.

Desta forma, alguns animais chegam a produzir 20 embriões por aspiração, o que pode representar 10 prenhez em apenas um procedimento. Sendo que em 30 dias, a doadora está apta a realizar um novo procedimento.

A CooperRita repassa estas prenhez ao preço de custo, pois não tem interesse em ganhar nada, já que o grande ganho para a cooperativa e a região é a democratização da genética de qualidade. E é exatamente pensando nisso, que as prenhez são limitadas a 4 por produtor.

Para participar do programa, o produtor precisa apenas ser fornecedor de leite da cooperativa, seja pequeno ou grande produtor.

No Programa Genética para Todos já foram entregues mais de 500 produtos de FIV, todos de alto padrão genético e estes animais já estão começando a parir, desta forma, multiplicando ainda mais esta genética de qualidade.

A CooperRita facilita o máximo possível e, além do parcelamento, não cobrará pelo valor genético das doadoras, ou seja, a genética será de graça. E a cobrança será feita apenas baseada nos custos de manutenção das doadoras, sincronizações hormonais das receptoras e pagamento dos embriões para o laboratório. Baseado nesta premissa, a cooperativa reduziu consideravelmente o valor cobrado pelas prenhez aos cooperados.

A cooperativa possui hoje 8 doadoras, todas à disposição dos cooperados, sendo 4 holandesas PO, 2 girolandas ½ sangue e 2 gir PO, todas estas de alto valor genético.

O que permite a produção de bezerras com vários graus de sangue, como Holandesas Po, Girolanda ½ sangue, Girolanda ¾ e Gir PO. No caso das girolandas ½, o produto pode ser através de mãe Holandesa e pai Gir ou mãe Gir e pai Holandês, conforme a preferência do produtor.

Outra possibilidade para o produtor que preferir, é aspirar algumas de suas melhores vacas e implantar os embriões nas suas próprias matrizes.

As prenhezess poderão ser contratadas pelos produtores, através de 2 modalidades:

1. Utilizando as receptoras da cooperativa, em que todo o procedimento será realizado na cooperativa, o limite de prenhezess é de 4 por produtor e as receptoras serão entregues aos 90 dias de prenhez e sexada de fêmea. Neste caso, o produtor paga a prenhez (R\$750,00) mais a receptora (preço da arroba de vaca gorda da região).
2. Utilizando as próprias receptoras do produtor, em que apenas a aspiração dos oócitos será realizada na cooperativa e a preparação das receptoras e transferência dos embriões será realizada na propriedade dos produtores. Para este tipo de procedimento, o produtor precisa disponibilizar receptoras em sua propriedade que podem ser novilhas comuns sem procedência de genética, suas próprias novilhas de reposição ou suas vacas em lactação. Neste caso, o produtor pagará pelos serviços prestados, como toques, sincronização e transferência dos embriões, conforme tabela da cooperativa, mais o custo dos embriões (R\$135,00 por embrião). Nesta modalidade, não existe limite de número de prenhezess e nem garantia de prenhezess. O risco fica por conta do produtor. Além disso, o produtor assume também o risco de nascimento de machos.

Um problema comum nos programas de FIV é a ocorrência de abortos das prenhezess geradas, o que se torna um inconveniente, às vezes com prejuízos para os produtores que adquirem estas prenhezess. Pensando nisso, a cooperativa criou uma modalidade em que o produtor será ressarcido destas perdas de prenhezess, desde que no momento da assinatura do contrato pague um seguro, o que representará um adicional de aproximadamente 30% do valor da prenhez. A contratação deste seguro será opcional para o produtor.

Produtores interessados em adquirir prenhezess, devem entrar em contato com o veterinário Paulo de Tarso, em Santa Rita do Sapucaí, para mais esclarecimentos sobre os procedimentos e custos para aquisição.

Segue abaixo relação de prenhezess disponíveis hoje para entrega aos cooperados, todas sexadas de fêmea:

Doadora	Reprodutor	Grau de Sangue
Carmencita do Chico Chik 73	Maple-Downs IGW Atwood	½ sangue
Carmencita do Chico Chyk 73	Larcrest Cancun ET	½ sangue
Carine FIV do Chico Chyk 54	Maple-Downs IGW Atwood	½ sangue
Menge Baxter Utah 1249	Castelo de Kubera	½ sangue
Menge Vaidoso Zélia 033 FIV	Mountfield SSI DCY Mogul	¾ sangue

MAIS INFORMAÇÕES – VETERINÁRIO PAULO DE TARSO TEIXEIRA
 TEL – (35)99211-5599 / (35)99982-0615.



TRANSPORTADORES DE LEITE PARTICIPAM DE REUNIÃO NA USINA COOPERRITA

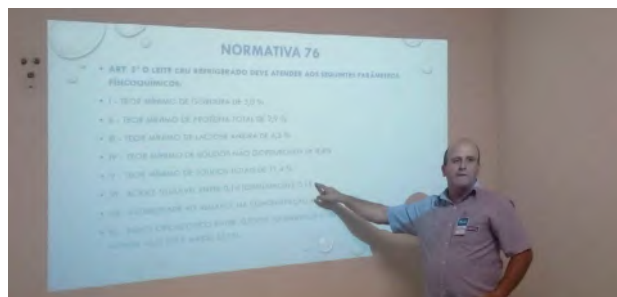
Os responsáveis pelos tanques comunitários e os captadores e transportadores de leite, participaram de uma reunião com o Diretor Presidente da CooperRita, Carlos Henrique Moreira Carvalho, Assistência Técnica e coordenadores da área fabril, dia 10 de junho, na Usina Industrial da CooperRita.

O objetivo da ação foi levar a informação e inteirá-los das normas que compõem as Instruções Normativas 76 e 77, publicadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Foram abordadas as adequações das novas normativas para a produção e armazenamento do leite, o papel de cada um na melhoria da qualidade, para que todos

estejam conscientes da necessidade de trabalharmos juntos, além da importância e a forma correta de coletar uma amostra para análise, assegurando a confiabilidade das amostras analisadas no laboratório da Clínica do Leite.

Além disso, pensando em oferecer ferramentas para fortalecer os trabalhos desses colaboradores, a CooperRita tem analisado a possibilidade de uma parceria com a Milk's Rota. Uma plataforma de gestão da coleta de leite, criada para aumentar a produtividade, otimizar, dar mais controle e rastreabilidade, além de reduzir os custos no processo de captação do leite.



COOPERADO QUASE DOBRA PRODUÇÃO DE LEITE COM O APOIO DO PROJETO DE GESTÃO CIA DO LEITE

Na busca de conhecimento e melhorias na produção do leite em sua propriedade rural no bairro Jacarandá, em Cachoeira de Minas (MG), o cooperado de leite, Carlos Henrique de O. Rezende, resolveu investir no Projeto de Gestão Cia do Leite e, atualmente, tem obtido resultados positivos e rentáveis.

Carlos começou na atividade leiteira com apenas uma vaca e ao longo dos anos foi adquirindo outros animais e percebeu que precisava de apoio e, por isso, tornou-se cooperado CooperRita, no ano de 2017.

Na cooperativa, com a facilidade de compra de medicamentos, acompanhamento da Assistência Técnica e os projetos de gestão, o cooperado que, em anos anteriores tinha prejuízos com a produção do leite, agora comemora o aumento da produtividade e a melhora financeira para tocar o negócio.

Carlos conta que utiliza as instruções da Cia do Leite desde o ano de 2018 e em curto espaço de tempo conseguiu alcançar grandes resultados. *“Eu tinha muito o que melhorar e hoje aprendo muita coisa nova como a questão dos custos, saúde das vacas e alimentação dos animais. Com a ajuda do Marceu,*

do projeto de gestão da cooperativa, consegui resolver questões, como as células somáticas em algumas vacas. Atualmente, produzo cerca de 70 litros, quantidade quase duas vezes maior que antes”, explica.

Segundo Marceu Braga Borges, Médico Veterinário e Assistente de Treinamento e Desenvolvimento da Cia do Leite, o produtor é uma pessoa muito determinada, focada no negócio e também trabalha com outras culturas, como o café e, ainda, ajuda os vizinhos na inseminação em várias vacas, difundindo a tecnologia. *“Fazendo a análise do balancete no sítio do Carlos, o ano de 2017 foi bem negativo, mas em 2018 a produção do leite cresceu e em 2019, as projeções são ainda mais positivas”, afirmou.*

Com o crescimento da lucratividade na propriedade, o produtor afirma que continuará investindo. *“Estou muito satisfeito com a Cia do Leite. Dentro da minha atividade já tenho novilhas que em breve darão mais leite e pretendo continuar na busca pelo aprendizado e, ainda, investir em áreas, como a ordenha. Indico o projeto para todos”, completou.*



TEORIA E PRÁTICA QUE AGREGAM VALOR AO HOMEM DO CAMPO

A CooperRita tem trabalhado para oferecer conhecimento aos cooperados de leite e café, por meio de palestras e trazendo profissionais com conteúdo relevante para o dia a dia do produtor rural.

As últimas reuniões aconteceram em Santa Rita do Sapucaí e Cachoeira de Minas, em que foram abordados temas como: Leite - Cuidados iniciais de bezerras leiteiras, ministrado por Rafael Azevedo; Fermentação na Prática - Técnicas para diferentes realidades no café, realizado pelo engenheiro agrônomo, Ricardo Chacón, e a palestra Intensificação do manejo reprodutivo e produtivo da vaca de leite, explanada pelo professor José Luiz Moraes Vasconcelos, conhecido como Zequinha.

As palestras são divulgadas nas redes sociais da CooperRita, em cartazes expostos nas lojas e também nos grupos de WhatsApp da cooperativa. Fique de olho!



28/maio - Leite - Cuidados iniciais de bezerras leiteiras Rafael Azevedo - Gerente Alta



29/maio - Café - Fermentação na Prática - Técnicas para diferentes realidades - Ricardo Chacón



18/junho - Leite - Intensificação do manejo reprodutivo e produtivo da vaca de leite - José Luiz Moraes Vasconcelos (Zequinha)



CONSULTORIA TÉCNICA GRATUITA PARA OS COOPERADOS DE CAFÉ

A CooperRita está oferecendo gratuitamente uma consultoria para os cooperados de Café. Entre em contato e agende a visita do profissional.

PERÍODO: TODA SEGUNDA-FEIRA

Horário: 07h às 16h

Contato: (35) 9 9923.3645 ou

Assistência Técnica: (35) 3473.3526

MAURO MELO - ENGENHEIRO AGRÔNOMO

Formado pela Universidade Luiz Queiroz, em Piracicaba, no ano de 1974. Trabalhou 32 anos na Emater - MG como Extensionista, Gerente Centro de Eventos e Dirigente de Unidades Básicas.

Em parceria com a CooperRita desde 2007 e com uma vasta experiência em consultoria, tem trazido grandes resultados para os associados de café.



COOPERADO LEITE:

FAÇA AS SUAS COMPRAS E PAGUE COM PRAZO ESPECIAL!

As lojas CooperRita estão com uma grande oportunidade para que você, cooperado, possa estender os pagamentos das suas compras.

Mais de 1500 itens, como rações, vacinas, vermífugos, entre outros. Consulte a lista completa nas lojas da cooperativa!

Condição diferenciada nas compras feitas entre os **DIAS 25 A 10 DE CADA MÊS**, pagando com prazo especial:

EXEMPLOS:

Compre de 25/6 a 10/07
e pague somente no dia 10/08/2019

Compre de 25/07 a 10/08
e pague somente no dia 10/09/2018

APROVEITE ESSA OPORTUNIDADE!

POLPA CÍTRICA PELETIZADA NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS LEITEIROS E BOVINOS DE CORTE

RESUMO POR: Gabriel Jordan S. Adão

FONTE ARTIGO: AGRY Produtos e serviços para pecuária.

DISPONÍVEL EM: http://www.agry.com.br/material_c.html

Agry Produtos e serviços para pecuária.

O que é a polpa cítrica peletizada:

A polpa cítrica peletizada (PCP) é um subproduto da extração do suco de laranja concentrado, sendo composta do bagaço, casca e sementes. De modo resumido, é obtida após duas prensagens, que reduzem a umidade a 65-75 % e, posterior secagem até 89-90 % de MS e, finalmente, peletização. Através deste processo, consegue-se transformar um resíduo que gera sérios problemas de poluição ambiental em um nobre suplemento energético para ruminantes.

A polpa cítrica peletizada vem sendo empregada na alimentação animal com sucesso desde a década de 30 nos Estados Unidos, sendo uma importante fonte energética em estados, como a Flórida e a Califórnia. A produção brasileira teve início na década de 70, decorrente do desenvolvimento da agroindústria citrícola, de forma que, hoje, o país é o maior produtor mundial deste alimento.

Em relação ao mercado interno, além das qualidades nutricionais do alimento, a época de produção é extremamente favorável. Com a safra sendo iniciada em maio/junho e terminando em janeiro/fevereiro, é abrangida justamente a entressafra de grãos como o milho, cuja composição nutricional muito se assemelha à polpa cítrica. Desta maneira, o produtor de leite ou corte passa a contar com um importante suplemento energético exatamente nos meses em que o milho atinge cotação máxima.

Caracterização nutricional:

A PCP é um alimento concentrado energético, caracterizado pela alta digestibilidade da matéria seca. Ao ser comparado ao milho, a polpa cítrica apresenta algumas características distintas deste cereal. Possui um teor mais alto de fibra, característica que a torna um

alimento bastante interessante em dietas de vacas em lactação de alta produção e bovinos de corte submetidos a dietas altas em concentrados. Esta fração fibrosa é de alta digestibilidade, sendo composta principalmente por celulose. Além desta característica, a polpa cítrica contém alto teor (entre de 25 e 35%) de pectina, um carboidrato estrutural cuja degradação é bastante elevada no rúmen. Apesar de ser rápida e extensivamente degradada no rúmen, a pectina é convertida principalmente em ácido acético, cuja capacidade de abaixar o pH ruminal é bem menor do que os ácidos propiônico e láctico, decorrentes da degradação do amido. Sendo assim, a pectina gera energia sem incorrer em riscos elevados de acidose ruminal.

Deste modo, apesar de possuir teor energético semelhante aos grãos de cereais, a quase ausência de amido confere à polpa cítrica um padrão de fermentação ruminal mais estável, com menor queda do pH, diminuindo os riscos provenientes do fornecimento excessivo de grãos (acidose, problemas de casco, deslocamento de abomaso etc.), que comprometem o desempenho animal nos aspectos reprodutivo e produtivo.

Tabela 1. Digestibilidade ruminal aparente da MS após 24 horas (SCHULTZ et al., 1993)

Cevada laminada	71	Polpa de beterraba	92
Milho laminado	75	Polpa de citros	79
Farelo de arroz	80	Farelo de soja	85
Farelo de trigo	72	Casca de amêndoa	56
Resíduo de panificação	82	Casca de algodão	14
Pellets de mandioca	85	Casca de arroz	0
Papel reciclado	41	Racimos de uva	8

Tabela 2. Composição bromatológica da polpa cítrica peletizada (dados na MS)

Matéria Seca	89-90 %	En. Líquida de Lactação	1,77 Mcal/kg MS
Proteína Bruta	6 %	En. Líquida de Ganho	1,20 Mcal/kg MS
Extrato Etéreo	2 %	En. Líquida de Manut.	1,82 Mcal/kg MS
Matéria Mineral	6-8 %	Ca	1,59 %
Fibra Bruta	12 %	P	0,08 %
Ext. não nitrogenado	74 %	Lignina	1,0 %
FDN	19 %	Amido	0,2 %
FDA*	24 %	Pectina	25 - 35 %
Carb. não estrutural	61 %	Prot. não degradável (% PB)	50 %
NDT	77 %	Proteína solúvel (% PB)	26 %

1 - O valor de FDA está maior do que o FDN porque parte da pectina permanece na fração FDA, superestimando-a. O valor mais próximo para o FDA seria 18 % da MS.

São vários os trabalhos que mostram benefícios da utilização da polpa cítrica para a produção de leite. Em trabalho realizado na Flórida (EUA), onde boa parte da polpa cítrica deste país é produzida e empregada na alimentação animal, o uso de até 43 % de polpa cítrica na MS de dietas à base de bagaço de cana de açúcar, em substituição ao milho, não afetou o consumo de MS e a produção de leite, elevando porém a produção de leite corrigida para o teor de sólidos e a porcentagem de gordura do leite.

A Cooperativa Central de Laticínios do Paraná (CCLPL) conduziu um experimento com vacas em lactação no intuito de comparar a polpa cítrica à silagem de grãos de milho úmido. Os resultados estão na tabela 5. Note que tanto a produção de leite como a porcentagem de gordura do leite foram maiores na dieta com polpa cítrica.

Tabela 3. Resultados do experimento com polpa cítrica efetuado na CCLPL (KOSSOSKI, 1993)

	Polpa cítrica	Sil. Grãos de milho úmido
Prod. leite kg/dia	32,06	30,55
Prod. Cor. 3,5 % gordura	30,50	28,50
% gordura do leite	3,20	2,86
% de proteína do leite	2,85	2,86
kg leite/305 dias	9302	8723

Além dos dados de pesquisa favoráveis, a polpa cítrica

é um produto de grande aceitação pelos animais, não apresentando dificuldade de adaptação nem odor no leite, sendo um produto que não exige restrições especiais quanto ao fornecimento. Para vacas em lactação, pode-se fornecer até 15 a 20 % da matéria seca total da dieta na forma de polpa cítrica, dependendo do nível de produção, ou até 4,0 kg/vaca/dia. No entanto, os melhores resultados são obtidos quando se fornece de 2 a 3 kg/vaca/dia ou até 15 % da MS total da dieta. A polpa cítrica pode também ser oferecida para novilhas (até 30 % da matéria seca total da dieta) e vacas secas. Contudo, não se deve utilizar uma recomendação geral; cada fazenda apresenta uma condição particular e é fundamental a participação de um profissional da área que tenha condições de balancear a dieta corretamente e maximizar o desempenho com a introdução da polpa cítrica.

Dada a forma com que é comercializada, a polpa cítrica não necessita de qualquer processamento ou instalação especial para armazenamento, podendo ser fornecida diretamente no cocho complementando o volumoso. Este procedimento diminui a quantidade de concentrado a ser batido ou comprado pela fazenda, uma vez que grande parte da energia está sendo diretamente fornecida aos animais, restando apenas adicionar as fontes protéicas e mineral-vitamínicas para constituir uma dieta balanceada. Isto significa dizer que a capacidade da sua fábrica de ração será substancialmente elevada.

Desta forma, a polpa cítrica aparece como opção extremamente interessante para confinamentos, uma vez que seu custo é em geral inferior ao milho na época de confinamento, havendo inclusive, possibilidade de melhoria do desempenho (ganho de peso e conversão alimentar) dadas as características favoráveis discutidas ao longo deste texto. Resumindo os principais trabalhos com gado de corte confinado, pode-se concluir que em níveis de até 30 % da MS total da dieta, a polpa cítrica pode substituir os concentrados energéticos tradicionais sem prejuízo no consumo de matéria seca, ganho de peso ou conversão alimentar, indicando, inclusive, que o valor de 77 % de NDT na literatura estaria abaixo do verificado na prática.

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

OS ASSOCIADOS LISTADOS ABAIXO RECEBERÃO UMA BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

MÊS MAIO 2019

PREMIAÇÃO DE COOPERADOS PELA QUALIDADE DO LEITE

COLOCAÇÃO	NOME
1°	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO
2°	MARCIO MARQUES SILVÉRIO



Plantão Veterinário JULHO 2019

CONTATOS

Carlos Augusto: (35) 9 9963.2694
 Douglas: (35) 9 9126.6260
 Paulo: (35) 9 9982.0615
 Lucas: (35) 9 9820.8377
 José Augusto: (35) 9 99981.3883
 Marcelo: (35) 9 9922.8650

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

06 e 07/07 - Carlos Augusto
 13 e 14/07 - Douglas
 20 e 21/07 - Carlos Augusto
 27 e 28/07 - Douglas

CAREAÇU:

06 e 07/07 Lucas
 13 e 14/07 - Marcelo
 20 e 21/07 - José Augusto
 27 e 28/07 Lucas

CONTATOS

CONCEIÇÃO DO RIO VERDE:

José Roberto A. Pereira: (35) 9 8861.0181
 José Joaquim R. Mota: (35) 9 8809.0377

ATENDIMENTO:

DE SEGUNDA A SÁBADO.

Fondue de Queijos CooperRita



PARA AQUECER A SUA NOITE, NADA MELHOR QUE UM JANTAR ESPECIAL E SABOROSO COM FONDUE DE QUEIJOS COOPERRITA!

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 pote de Requeijão CooperRita
- 200 g de Queijo Mussarela CooperRita ralado
- 200 g de Queijo Provolone CooperRita ralado
- 200 g de Queijo Parmesão CooperRita ralado
- Torradinhas, pães, presunto cortado em cubinhos, salame, linguiça frita, legumes, frango cortado em cubinhos, carne frita e cortada em tiras.

MODO DE FAZER - Em uma panela, fogo médio, aqueça o creme de leite e o Requeijão CooperRita até borbulhar. Em seguida, adicione o Queijo Parmesão CooperRita, abaixe o fogo e mexa até o parmesão incorporar à mistura. Depois, coloque o Queijo Mussarela e Provolone CooperRita. Continue mexendo até que todos os queijos tenham derretido por completo, em uma mistura homogênea. Pronto! Coloque na panela de fondue e se delicie com acompanhamentos.

POLPA CÍTRICA DISPONÍVEL NAS LOJAS COOPERRITA!

A Polpa Cítrica ensacada já está disponível nas Lojas Agropecuárias CooperRita. A comercialização do produto visa atender aos pequenos e médios produtores que não têm a oportunidade de estocar grandes cargas. O produto é um excelente alimento que contribui para a melhoria da dieta dos rebanhos e ajuda a diminuir o consumo de silagem de milho.

Aproveite a oportunidade e procure as nossas lojas ou o Departamento de Assistência Técnica para orientações sobre o uso adequado da Polpa Cítrica.

**MAIS INFORMAÇÕES,
ENTRE EM CONTATO COM
OS ENCARREGADOS DAS
LOJAS COOPERRITA.**

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - MAIO 2019

CLASS.	NOME	TOTAL/L
1	MOACYR DIAS PEREIRA	339.749
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	299.282
3	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTROS	232.283
4	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTROS	186.393
5	JOAQUIM CARLOS DE ASSIS E OUTRO	119.674
6	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	106.793
7	RENATA FRANQUEIRA CARNEIRO	92.526
8	MARCOS RENNO MOREIRA	84.815
9	CLEBER RIBEIRO DE MATOS	84.569
10	BRUNO DIAS LEAO MOREIRA E OUTROS	82.336
11	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	78.547
12	JOSE RENNO MOREIRA	70.152
13	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTROS	63.461
14	CARLOS CESAR ANDREONI	56.289
15	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTROS	39.575
16	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO	33.634
17	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	30.462
18	DECIO COELHO COSTA	28.525
19	JOAO CARLOS RIBEIRO	28.152
20	ESP RENATO TELLES BARROSO	27.480
21	MARCELO TELES CAPISTRANO	27.341
22	JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ	22.810
23	ANISIO DIAS DOS REIS E OUTROS	22.604
24	MARCOS HUMBERTO VILLELA	22.358
25	OSMANE MOREIRA DIAS	20.688
TOTAL:		2.200.498

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 MAIO 2019

CLASS.	NOME	CIDADE
1	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SÃO GONCALO DO SAPUCAI
2	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU
3	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU
4	BENEDITO TARCISO VILELA	SÃO SEBASTIAO BELA VISTA
5	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI
6	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS
7	MARIA MAGDALENA DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI
8	ALFREDO ROMEU DO COUTO JUNIOR	SANTA RITA DO SAPUCAI
9	ALFREDO ROMEU DO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAI
10	JOSAPA DONIZETTI DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
11	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI
12	IVANIL TARCISIO DE ALMEIDA	CAREACU
13	ANTONIO BERNARDES SILVERIO	CAREACU
14	JOSE MILSON VILAS BOAS	NATERCIA
15	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS
16	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	POUSO ALEGRE
17	JOSE AILTON VILELA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI
18	CLOVIS REZENDE VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI
19	REGIS MAGALHAES VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI
20	ANA DE CASSIA RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI
21	JUAREZ SOUZA SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI
22	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
23	JOSE PADUAN	CACHOEIRA DE MINAS
24	SEBASTIAO BENEDITO RIBEIRO II	SANTA RITA DO SAPUCAI
25	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA



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

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

RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

MELHORES CBT - MAIO 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/ mL
1	NAIR DA SILVA RODRIGUES E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3
2	ESP PAULO VILAS BOAS	CACHOEIRA DE MINAS	4
3	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	5
4	MOACYR DIAS PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	5
5	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	5
6	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
7	ADEMIR VILAS BOAS	NATERCIA	5
8	AMARILDO CORREA SIQUEIRA	SAO JOSE DO ALEGRE	6
9	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	6
10	LAZARO DANIEL DA SILVA	PEDRALVA	6
11	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	6
12	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU	6
13	ANTONIO MARCOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI	7
14	DIVANIR BENEDITO DE FARIA	CAREACU	7
15	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	8

MELHORES GORDURA - MAIO 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	INACIO FERNANDES DE OLIVEIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,5
2	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,42
3	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,41
4	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,41
5	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,41
6	REGINA DE FATIMA SILVA DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	4,4
7	ESP BENEDITO RIBEIRO VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,39
8	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,38
9	ESP JOSE RODRIGUES VILAS BOAS	CACHOEIRA DE MINAS	4,36
10	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	4,34
11	JOSE AUGUSTO DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,31
12	LUIZ ROBERTO ROSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,29
13	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	POUSO ALEGRE	4,28
14	ANTONIO OLINTO FERNANDES PINTO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,27
15	JACY VILELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,27

MELHORES CCS - MAIO 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	30
2	ESP ANTONIO SILVERIO DA SILVA	SANTA RITA DO SAPUCAI	31
3	LEONARDO AZEVEDO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	41
4	SEBASTIAO BENEDITO RIBEIRO II	SANTA RITA DO SAPUCAI	46
5	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	50
6	JOSAFÁ DONIZETTI DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	61
7	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	62
8	CINTIA ROSA REZENDE E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	63
9	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	66
10	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	68
11	HERNANI RIBEIRO DO VALLE	SANTA RITA DO SAPUCAI	74
12	ANA DE CASSIA RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	79
13	FABIO PINTO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	81
14	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	85
15	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS	85

MELHORES PROTEÍNA - MAIO 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	ALICE DE LOURDES BARBOSA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,76
2	VICENTE DE PAULO RODRIGUES	CACHOEIRA DE MINAS	3,73
3	ADELIO EUGENIO DA SILVA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,72
4	ESP MARIA ROSA DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,71
5	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,7
6	JOAO BENEDITO DE FARIA	CACHOEIRA DE MINAS	3,7
7	EMILIA SANCHO PALMA	PIRANGUINHO	3,69
8	RISOLETA VITORIA LISBOA PALMA	PIRANGUINHO	3,69
9	VICENTE SIQUEIRA RIBEIRO DO VALE	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,69
10	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	3,68
11	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,67
12	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,67
13	REGINA DE FATIMA SILVA DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,66
14	ANTONIO OLINTO FERNANDES PINTO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,65
15	JOSAFÁ DONIZETTI DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS	3,64

DESCONTO COMBUSTÍVEL

POSTO SHELL COOPERRITA TEM MAIS VANTAGENS PRA VOCÊ!



GASOLINA A PREÇO ESPECIAL PARA O COOPERADO

Prezados Cooperados(as),

A CooperRita têm desconto de R\$0,20 (vinte centavos) por litro, no preço da gasolina comum.

Venha para o Posto Shell CooperRita e aproveite a oportunidade!

Promoção válida até o dia 31 de agosto de 2019.

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 realizar o abastecimento e a solicitação deve ser feita por escrito, no departamento Comercial da CooperRita - sala da Assistência Técnica.

USINA DA CRIAÇÃO

