

revista
COCAPEEC

Ano 23 - Jun/Jul 2024 - nº 140 - COCAPEEC



Colheita de Café: como garantir qualidade dos grãos

**Cocapec é
destaque na 6ª
Feira da Banana
de Delfinópolis**

**Armazém da
Cocapec conta
com agilidade e
segurança**





Conheça a Cafeteria Senhor Café!



Um espaço aconchegante com o melhor café da região e muitas delícias para você saborear!

Av. Wilson Sábio de Mello, 3100
Distrito Industrial - Franca/SP



@cafeteriasenhorcafe



Foco na Safra: Cocapec garante bons resultados da colheita à comercialização

Estamos em plena safra, um momento importante para todos nós cafeicultores. Sabendo da relevância dessa etapa, a Cocapec está pronta para receber com eficiência e segurança toda a sua produção. Nosso sistema de processamento de café destaca-se pela rapidez no desembarque, segurança no armazenamento e rigoroso controle dos lotes.

Considerando ainda a safra, sabemos que processo de pós-colheita do café não só impactam a produtividade, mas também é essencial para manter a qualidade dos grãos. Por isso, nesta edição, trazemos dicas de como garantir boas produções e o que fazer para que a qualidade do café seja superior, isso impacta diretamente na comercialização dos grãos.

A cooperativa empenhada não só em auxiliar os produtores rurais, também conjectura com oportunidades de negócios. Nesse sentido, a participação da Cocapec na 6ª edição da Feira da Banana, realizada em Delfinópolis – MG, foi um sucesso. Nosso estande não só chamou atenção dos visitantes do evento, como também ofereceu diversas possibilidades de negociações para os produtores daquela região. A parceria com a Mahindra reafirmou nossa sólida experiência em disponibilizar serviços e produtos de alta qualidade.

Salientamos ainda nesta edição, os preparativos para o Negócio Fechado. O feirão, que é muito aguardado pelos cooperados, é uma oportunidade imperdível para adquirir as máquinas e implementos agrícolas, além de aproveitar ofertas especiais e condições exclusivas de negociação. Ainda no próximo semestre, está prevista a realização do tradicional Concurso de Qualidade que objetiva valorizar e recompensar a excelência na produção de grãos, isso motiva os produtores a investirem continuamente na qualidade de seus lotes. Muito aguardado também, acontecerão os Dias de Campo, momento em que os cooperados podem conhecer as novas tecnologias e inovações.

Destacamos também a recorrência que tem acontecido em relação ao golpe do boleto falso. Para evitar possíveis transtornos, orientamos sobre quais são os cuidados que você deve ter na hora em que receber e pagar um boleto. Além disso, preocupados com a sua segurança, a Cocapec adotou mais uma ferramenta como medida de segurança para driblar esse problema e assegurar tranquilidade nas transações.

Para terminar, desejamos que a safra, o resultado de um ano de muito esforço, seja produtiva. A cooperativa está pronta para oferecer todo o suporte necessário, garantindo que cada etapa do processo, desde o desembarque até a comercialização, seja realizada com a máxima eficiência e segurança. Conte conosco para transformar sua dedicação em sucesso.
Boa safra!



Carlos Yoshiyuki Sato
Diretor Presidente - Cocapec

Índice

Matérias de destaque

10. Negócios

Dicas para evitar o golpe do falso boleto bancário

15. Técnica

Como controlar e quais os principais danos do Ácaro Vermelho

16. Produção Animal

A importância da análise de leite para o controle de qualidade

29. Especial

Concurso de Qualidade Senhor Café: Valorização dos Melhores Cafés dos Cooperados

30. Social

A importância das cooperativas de crédito



REVISTA COCAPEC / ED. 140 JUN/JUL 2024



Acesse a versão digital desta e das edições anteriores da Revista Cocapec através do QR Code ou pelo link: goo.gl/mdeFBq

SIGA A COCAPEC NO INSTAGRAM

 @cocapecaltamogiana

Expediente

Órgão informativo da Cocapec e Credicoapec, destinado a seus cooperados.

Diretoria Executiva Cocapec

Carlos Yoshiyuki Sato – Diretor Presidente
Saulo de Carvalho Faleiros – Diretor Vice-Presidente
José de Alencar Coelho Júnior – Diretor Secretário

Conselho Administrativo Cocapec

Murilo Rodrigues da Silva
Mateus Henrique Cintra
Giane Bisco
Juscelino Amancio de Castro
Erásio de Grácia Júnior
Nivaldo Antônio Rodrigues

Conselho Fiscal Cocapec

João José Cintra
Cyro Antônio Ramos
Mauro Celso Sandoval Silveira

Cocapec Franca

www.cocapec.com.br
Avenida Wilson Sábio de Mello, 3100
CEP 14406-052 – Franca/SP
Fone (16) 3711-6200

Núcleos

Capetinga/MG (35) 3543-1572
Claraval/MG (34) 3353-5257
Cristais Paulista/SP (16) 3711-7406
Ibiraci/MG (35) 3544-5000
Itamogi/MG (35) 9752-9700
Pedregulho/SP (16) 3171-1400
São Tomás de Aquino/MG (35) 3535-1287

Diretoria Executiva Sicoob Credicoapec

Ednéia A. Vieira Brentini de Almeida – Diretora Presidente
Gabriela Siqueira C. Silva – Diretora Administrativa e Riscos
Douglas de Souza Cintra – Diretor de Negócios

Tiragem: 2.700 exemplares

É autorizada a reprodução de artigos publicados nesta edição, desde que citada a fonte.

ED. 140 JUN/JUL 2024

A revista não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos assinados, mesmo sob pseudônimo, que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Conselho Administrativo Sicoob Credicoapec

Carlos Yoshiyuki Sato
Bernardo Antônio Salomão
Giane Bisco
Maurício Miarelli
Murilo Rodrigues da Silva
João Nocera Neto

Conselho Fiscal Sicoob Credicoapec

Juscelino Batista Borges
Tânio Cintra Alves
Mateus Henrique Cintra

Sicoob Credicoapec

Fone (16) 3712-6600 Franca/SP
PA Capetinga (35) 3543-1572
PA Claraval (34) 3353-5359
PA Ibiraci (35) 3544-2461
PA Pedregulho (16) 3171-2118
credicoapec@credicoapec.com.br
www.credicoapec.com.br

Revista Cocapec

Coordenação
Setor de Comunicação
Fone: (16) 3711-6203
gabriela.buranelli@cocapec.com.br

Redação

Gabriela Buranelli

Diagramação

Marcelo Rodrigues de Siqueira

Missão

“Atender com eficiência competitiva às necessidades dos cooperados, promovendo o desenvolvimento da cafeicultura da região, através do cooperativismo, buscando a sustentabilidade econômica, social e ambiental.”

Visão

“Ser reconhecida como uma cooperativa confiável que oferece segurança e rentabilidade ao produtor cooperado”

Valores

- Respeito
- Ética
- Transparência
- Comprometimento
- Responsabilidade
- Inovação
- Sustentabilidade

LABORATÓRIO COCAPEC

Coleta de amostras de solo e folhas

Você não precisa mais se preocupar com a retirada das amostras em sua propriedade. A Cocapec faz isso por você com o padrão de qualidade que só o Laboratório Cocapec pode oferecer.



- ✓ Equipamentos de última geração
- ✓ Equipe especializada
- ✓ Laudo detalhado
- ✓ Recomendação personalizada

INFORMAÇÕES:

☎ (16) 3711-6256

☎ (16) 99164-1175

 **COCAPEC**
O melhor café está aqui



Estande da Cocapec chamou atenção dos visitantes



Cocapec é destaque na 6ª Feira da Banana de Delfinópolis

Fotos: Acervo Cocapec e Divulgação ADELBA

A participação da Cocapec na 6ª Feira da Banana de Delfinópolis foi um verdadeiro sucesso que consolidou a cooperativa como o grande destaque do evento. O estande atraiu a atenção dos visitantes, não apenas pelo seu tamanho, mas também pela variedade de serviços oferecidos.

Em parceria com a Mahindra, a multinacional indiana que mais vende tratores no mundo, o público pode conhecer a excelência da marca e projetar negócios com os profissionais da cooperativa. No estande, foram expostos modelos de tratores que chamaram a atenção dos produtores presentes. Os vendedores estavam à disposição para tirar dúvidas e fornecer informações detalhadas sobre os produtos, auxiliando os produtores na escolha do melhor equipamento para suas necessidades.





Laboratório Cocapec disponibilizou Análise de Solo

Além da exposição de tratores, a Cocapec também se destacou com sua loja de vestuário, que movimentou ainda mais o estande. A loja ofereceu uma variedade de roupas, calças e acessórios, tornando-se um ponto de parada obrigatório para os visitantes que buscavam produtos de qualidade.

Outro grande sucesso foi a Cafeteria Senhor Café, que serviu o melhor café e cappuccino da região, proporcionando uma pausa agradável para os visitantes.

A Cocapec também aproveitou a oportunidade para apresentar seus serviços integrados. Os especialistas da cooperativa à disposição dos visitantes e fornecer informações sobre os diversos serviços oferecidos, como assistência técnica, veterinária, venda de insumos e análises de solo e folha. O público pôde conhecer mais sobre as vantagens de ser um cooperado e como ela pode contribuir para o sucesso de das atividades cafeeiras.

Outras empresas parceiras também estiveram no local para apresentar as últimas novidades do mercado agropecuário. A Nitro exibiu seus avanços bioinsumos que se destacam pela sua abordagem ecológica. A Yara demonstrou novas linhas de fertilizantes e soluções digitais para a agricultura, focando em eficiência e sustentabilidade no campo. A DeWalt trouxe suas mais recentes ferramentas elétricas e acessórios, demonstrando a durabilidade e performance que a marca é conhecida. Já a MRL surpreendeu com pneus de alta performance.



Parceria com a Mahindra consolidou o sucesso com a cooperativa

Cláudia Ribeiro, coordenadora das lojas Cocapec, ressaltou que a participação da cooperativa na feira tem se mostrado essencial para fortalecer a relação com a comunidade agrícola. “É o segundo ano consecutivo que marcamos presença nesse importante evento. Para nós, é uma oportunidade valiosa de demonstrar nosso compromisso com o setor rural, proporcionando aos produtores a chance de conhecerem de perto as soluções inovadoras que desenvolvemos.

“Este ano, trouxemos as últimas novidades em máquinas e equipamentos agrícolas, o que sempre desperta grande interesse dos visitantes. Além disso, estivemos acompanhados de nossa parceira Mahindra, o que fortaleceu ainda mais nossa presença no evento e proporcionou aos produtores rurais acesso a tecnologias de ponta” destacou a coordenadora.

Organizada pela Associação dos Produtores de Banana de Delfinópolis e região (ADELBA), a programação incluiu palestras, dia de campo, estandes com exposição de máquinas, equipamentos, insumos, serviços e artesanato, tanto relacionado à fruticultura como a todo o agronegócio municipal.

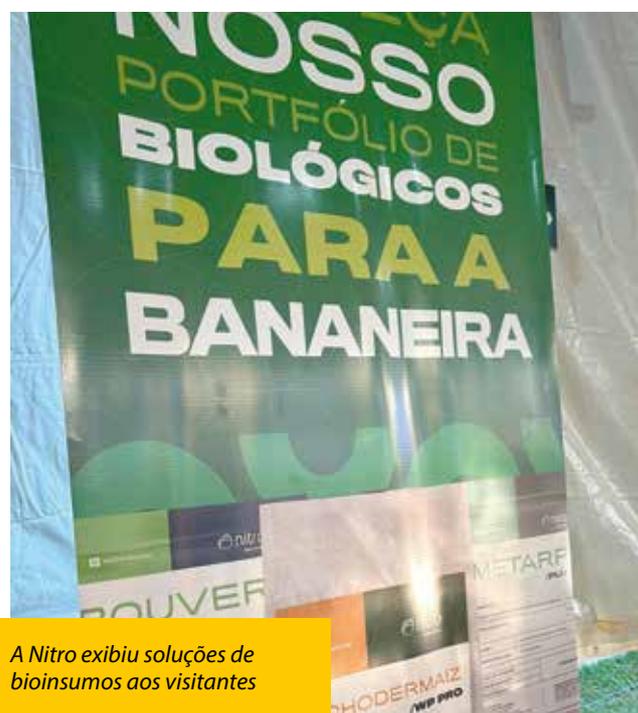
As palestras e dias de campo foram oportunidades para os produtores atualizarem seus conhecimentos e adotarem novas práticas que podem melhorar a produtividade e a qualidade de suas colheitas. Por esse motivo, a participação da Cocapec na feira foi proveitosa para os visitantes que puderem saber das últimas tendências agrícolas.



A feira ainda teve mostra de artesanato de fibra de bananeira, produtos derivados como doces, licores e queijos Canastra premiados. Houve também o concurso do cacho de banana prata mais pesado. O artesanato local, representado por produtos feitos de fibra de bananeira e derivados como doces e licores, destaca a importância da banana não apenas como alimento, mas também como matéria-prima para diversos produtos artesanais



A MRL chamou a atenção com seus pneus de alta performance.



A Nitro exibiu soluções de bioinsumos aos visitantes



Estande da Cocapec chamou atenção dos visitantes

e industriais. Essa diversificação é essencial para agregar valor à produção agrícola e gerar renda adicional para os produtores.

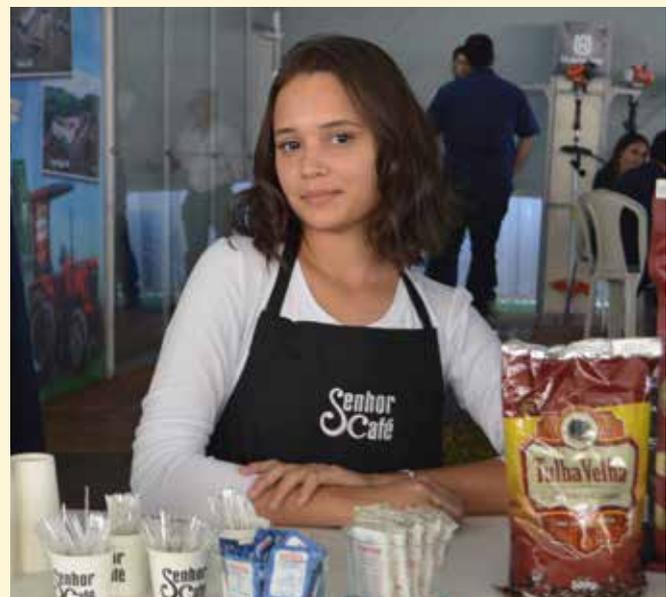
Delfinópolis é hoje o segundo maior produtor de bananas do Estado com 150 produtores que cultivam uma área de 3,800 hectares. A produção estimada para este ano é de 82.000 toneladas, com valor aproximado de R\$ 230 milhões. Aproximadamente 1.500 pessoas trabalham diretamente nas lavouras, sem contar os empregos indiretos. Hoje, a safra de 2024 de banana, em Minas Gerais, deve chegar a 953,9 mil toneladas, o que representa um crescimento de 6,7% em relação ao último ano.



Mais um ano, a Cocapec levou as mais recentes inovações em máquinas e equipamentos agrícolas, que sempre despertam grande interesse entre os visitantes..



O público conheceu as últimas novidades em fertilizantes da Yara



Produtos do Senhor Café fizeram sucesso entre o público

Dicas para evitar o golpe do falso boleto bancário

Fotos: stock.adobe.com



Segundo dados do Serasa, o boleto bancário é a segunda forma de pagamento mais utilizada no Brasil, perdendo apenas para o cartão de crédito. Em 2023, foram emitidos 4,2 bilhões de documentos transacionados, isso equivale a cerca de R\$ 5,8 trilhões pagos.

No entanto, à medida que a tecnologia evolui, os criminosos também inovam em suas técnicas de fraude. Exemplo disso é o golpe do boleto falso: um documento bancário que parece autêntico e chega por e-mail, celular ou até impresso, com todas as características de um boleto verdadeiro. Porém, ao realizar o pagamento, o valor não vai para o destinatário legítimo, mas sim para os golpistas.

Com isso, é importante ficar atento e ter alguns cuidados na hora em que receber um boleto. Para diminuir as chances de cair nesse golpe, é necessário prestar atenção aos dados do beneficiário do boleto.

Como medida para diminuir essa tentativa de fraude, desde o dia 17 de junho os boletos da Cocapec são enviados por e-mail através de um arquivo criptografado que solicita uma senha para abertura. Essa senha será sempre os

05 (cinco) primeiros dígitos do CPF do cooperado(a) ou CNPJ em caso de Pessoa Jurídica. Dessa forma, aumenta a segurança e diminui os riscos de fraudes e adulterações.

Como evitar esse problema?

-- Certifique-se de que os três primeiros números do documento são 341 que é o código do banco Itaú, emissor dos boletos da Cocapec.

- Os boletos são enviados por e-mail através de arquivo criptografado (com senha), para abri-lo é necessário digitar os 05 (cinco) primeiros dígitos do CPF ou CNPJ;

- Confira os dados do boleto: confirme o vencimento, valor, nome e CNPJ;

- Não baixe boletos de sites, e-mails ou remetentes que você não conhece. Confira sempre a procedência do documento;

- Fique atento às contas a pagar na Cooperativa e certifique-se o valor coincide com seus débitos;

- Assegure-se que o beneficiário final é a Cocapec;
- Verifique se existem erros de português no documento, boletos falsos costumam apresentar incorreções;

Para mais informações entre em contato com o Setor Financeiro no número: (16) 3711-6223 e WhatsApp (16) 99113-0385.

Paguei um boleto falso, e agora?

- Contate o Banco Imediatamente: Entre em contato com o banco onde realizou o pagamento e explique a situação. Eles podem orientar sobre os próximos passos e, em alguns casos, podem tentar reverter a transação.
- Registre um Boletim de Ocorrência (B.O.): Vá até uma delegacia de polícia e registre um boletim de ocorrência. Esse documento será importante para qualquer investigação futura e para comunicar oficialmente que você foi vítima de fraude.
- Informe a empresa ou entidade verdadeira: Se o boleto era supostamente para pagamento de uma empresa ou entidade específica, informe-os sobre o ocorrido.

Os boletos da Cocapec são emitidos exclusivamente pelo banco Itaú. Se você receber boletos de outras instituições, não efetue o pagamento. Os boletos são enviados por e-mail ou WhatsApp quando solicitados ou em caso de atraso.

Walter Junior, Coordenador Financeiro, destaca que o golpe do boleto falso é muitas vezes associado à oferta de descontos por erro de faturamento e/ou cálculo errado de impostos. "Infelizmente, criminosos têm utilizado essa tática para enganar, concedendo falsos descontos em boletos adulterados, com intuito de desviar pagamentos legítimos. Essa prática, geralmente ocorre próximo à data de vencimento do título", destacou Junior.



"Ressaltamos a importância de verificar cuidadosamente todos os boletos recebidos, especialmente aqueles que oferecem descontos inesperados. Confira atentamente os dados do beneficiário, valor, código de barras e, se mesmo assim, ainda permanecer a dúvida, entre em contato conosco para confirmar a legitimidade do documento", finalizou o coordenador.

Importante lembrar que os boletos que são entregues no ato da compra, junto à Nota Fiscal, nas lojas da Cocapec, também são seguros.

Evite transtornos, fique atento!

JÁ PENSOU ADQUIRIR CONHECIMENTO DIRETO DA SUA CASA?

Conheça a plataforma Produtor Informado do Cecafé

São cursos gratuitos, exclusivamente online e com certificado:

É FÁCIL FAZER SUA INSCRIÇÃO, BASTA ACESSAR O QR-CODE

Faça já seu cadastro e dê início aos estudos.



Feirão “Negócio Fechado” Retorna com Grandes Novidades



O aguardado feirão “Negócio Fechado” está prestes a acontecer novamente, prometendo mais uma vez trazer excelentes oportunidades para os cooperados. Este evento, que se consolidou como um sucesso entre os produtores, é uma chance única para adquirir as mais recentes novidades em máquinas e implementos agrícolas, além de aproveitar condições especiais de negociação.

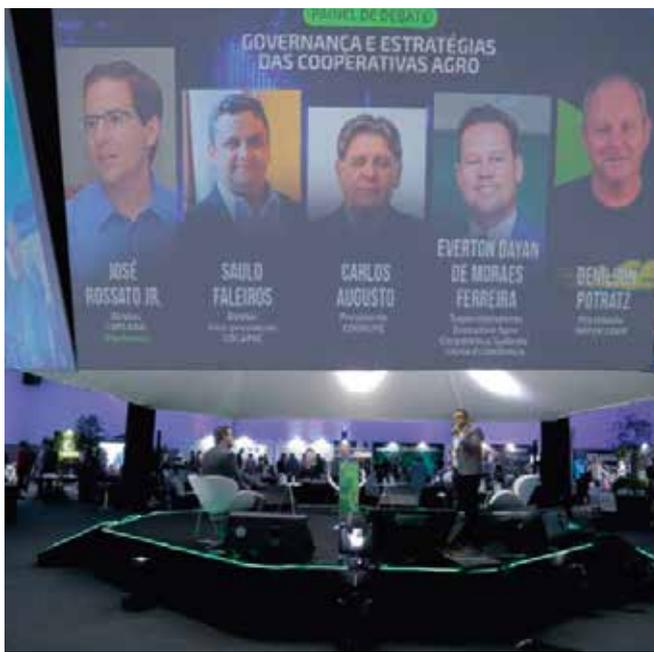
Durante a última edição, mais de 25 empresas renomadas no mercado expuseram suas inovações e soluções tecnológicas, proporcionando aos cafeicultores uma ampla gama de opções. Entre os destaques, Mahindra e TDI apresentaram equipamentos essenciais para a colheita e outras etapas importantes do processo produtivo de

café. Além das empresas de máquinas e implementos, instituições financeiras também marcaram presença, oferecendo excelentes condições de financiamento.

Este ano, o feirão promete trazer ainda mais soluções inovadoras, reafirmando seu compromisso de oferecer as melhores oportunidades aos cooperados. Fique atento para mais informações e prepare-se para aproveitar todas as vantagens que o “Negócio Fechado” tem a oferecer.

Cocapec marca presença na 10ª edição do ENCA

Fotos: Divulgação Comunicativas - GPO Conecta



A Cocapec participou da 10ª edição do Encontro Nacional de Cooperativas Agropecuárias (ENCA) que aconteceu em Campinas, nos dias 18 e 19 de junho. O evento, que reuniu as principais lideranças do cooperativismo brasileiro, teve a presença de aproximadamente 515 cooperativas do país. Realizado anualmente em junho, o encontro aborda temas focados na excelência da gestão de negócios e tem o objetivo de aprimorar o conhecimento dos participantes.

O evento é direcionado às principais lideranças cooperativistas do Brasil que são destaque no agronegócio de todo o país, além de empresas parceiras. Profissionais atuantes nas mais diversas funções do setor agro tiveram a oportunidade de assistir a painéis e palestras com renomados especialistas, apresentados em fóruns especiais dentro do evento.

Nesta edição, o ENCA abordou temas como gestão climática, sustentabilidade, planejamento e gestão de riscos, novas tecnologias no campo, e expectativas econômicas e políticas para os próximos anos.

Saulo Faleiros, vice-presidente da Cocapec, participou do painel de debate sobre Governança e Estratégias das Cooperativas. Durante sua apresentação, destacou a importância de práticas de governança eficazes para assegurar a transparência e a eficiência nas operações das cooperativas.

Estratégias inovadoras tem sido fundamental para enfrentar os desafios do setor agropecuário e impulsionar o crescimento sustentável. O vice-presidente também enfatizou a necessidade de investimentos contínuos em tecnologia e capacitação dos cooperados para manter a competitividade e a relevância no mercado.

Para Saulo, o ENCA tem grande relevância, pois “é uma oportunidade de networking e inovação. Ao reunir profissionais de diversas áreas, temos a chance de compartilhar conhecimentos e explorar novas ideias. Este encontro demonstra a relevância de nos mantermos sempre atualizados sobre os temas mais recentes e impactantes. A constante atualização é essencial para o nosso crescimento cooperativista.”



Artigo: a união do setor cafeeiro contra a MP 1.227/2024

Por: *Silas Brasileiro, Presidente do Conselho Nacional do Café (CNC)*



Recentemente o setor agropecuário brasileiro foi surpreendido pela Medida Provisória 1.227/2024, que propunha a modificação da forma de ressarcimento de créditos do PIS/Cofins pelas empresas. Esta medida causou grande surpresa entre os produtores, uma vez que sua implementação poderia resultar em um impacto econômico de pelo menos R\$ 29 bilhões em onerações adicionais para o setor agroindustrial. É importante ressaltarmos que a agropecuária, e em especial a cafeicultura, estão entre os setores mais afetados, caso a medida entrasse em vigor, com uma estimativa de custo de cerca de R\$ 10 bilhões ao ano para o agro devido às perdas em compensações de créditos.

A decisão do Presidente do Senado, Rodrigo Pacheco, de não dar prosseguimento imediato à MP, foi recebida com alívio por diversas entidades, incluindo o Conselho Nacional do Café e os demais membros da iniciativa privada do Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC). No entanto, a luta está longe de terminar, e é imperativo que o setor cafeeiro una forças e atue de maneira coordenada para assegurar que esta medida não prejudique nossa produção e nossa competitividade.

É importante destacar que nossa mobilização não se trata de uma luta contra o governo, mas sim contra uma medida específica que consideramos equivocada em seu conteúdo e impactos. A busca por maior arrecadação, conforme apontado por várias frentes políticas, deve ser feita de maneira que não prejudique a competitividade das empresas, especialmente as exportadoras, nem onere

de forma desproporcional o mercado interno, gerando inflação e dificuldades adicionais para a população.

Somos sabedores que a cafeicultura é uma atividade tradicional e fundamental para a economia brasileira. Dados recentes do Sebrae Minas, com base no Caged de abril, destacaram a cultura do café como a atividade econômica com maior destaque na geração de empregos formais em Minas Gerais. Com um saldo positivo de 1.749 vagas em um único mês, a importância do café para a economia regional é indiscutível.

A MP 1.227/2024, ao restringir o uso de créditos de PIS/Cofins, ameaçou diretamente esta pujante atividade. Limitar a compensação desses créditos enfraquece a atividade produtiva, aumenta os custos operacionais e pode levar a repasses de preços ao consumidor final, afetando toda a cadeia produtiva e econômica.

Diante deste cenário, é fundamental que todas as representações do setor produtivo, especialmente as ligadas à cafeicultura, atuem de maneira coordenada e proativa. Devemos continuar dialogando com os poderes Legislativo e Executivo, apresentando dados concretos e argumentos sólidos que demonstrem os prejuízos que poderiam ser causados pela medida, daí a necessidade de sua revisão.

O Conselho Nacional do Café reitera seu compromisso com a defesa dos interesses das cooperativas de produtores de café e com a promoção de um ambiente econômico sustentável e competitivo. Agradecemos o apoio de todos os parceiros e representantes que têm se unido a esta causa, e reforçamos a importância de continuarmos vigilantes e ativos nesta luta.

A MP 1.227/2024 representou um desafio significativo para o setor agropecuário brasileiro, e em especial para a cafeicultura. No entanto, estamos confiantes de que, através da união e do trabalho conjunto, podemos reverter esta situação e assegurar um futuro próspero para nossos produtores. Reiteramos: esta não é uma luta contra o governo, mas sim contra uma medida que acreditamos ser prejudicial à nossa produção. Com determinação e cooperação, superaremos mais este obstáculo.

Como controlar e quais os principais danos do Ácaro Vermelho

Por: Rubens Manreza, Eng. Agrônomo – Uniagro/Cocapec



Temos notado com frequência um aumento da incidência do ácaro vermelho (*Oligonychus ilicis*) no campo. A ressurgência da praga ocorre principalmente com o prolongamento do clima seco e quente, somado ainda ao aumento de poeira, o que favorece a reprodução dele.

O ácaro vermelho é um aracnídeo que fica alojado na parte superior da folha e mede cerca de 0,5 mm (por isso são difíceis de serem vistos a “olho nu”), tendo o ciclo completo de vida de 11 a 17 dias, ou seja, o ataque da praga pode aumentar rapidamente na ausência de controle.

Eles perfuram as células na superfície superior das folhas para se alimentarem, isso faz com que elas fiquem sem o brilho característico, tornando-se “bronzeadas”. Nas folhas atacadas é possível notar também finas teias produzidas pelo ácaro e os restos de ecdises (pontos brancos) junto com resíduos de poeira (imagem).

Os prejuízos pelo ataque de forma geral ocorrem com a diminuição da capacidade fotossintética da planta (bronzamento), porém nas lavouras mais novas em fase de formação, primeiro e segundo anos, além do bronzamento é comum observarmos desfolha, potencializando o dano. Geralmente o ataque inicia em reboleiras, em especial próximo a estradas e carreadores, onde há maior presença de poeira.

Por um lado, a utilização excessiva de fungicidas cúpricos para o controle de doenças na lavoura, assim como os inseticidas piretróides utilizados para o controle de bichomineiro, podem causar desequilíbrio e estimular o aumento da população do ácaro vermelho (hormoligose).

Por outro lado, o aumento na melhoria das condições fisiológicas das plantas em decorrência dos tratamentos culturais também pode favorecer a praga (trofobiose), assim como a aplicação de inseticidas podem diminuir os inimigos naturais (ácaros predadores) e causar desequilíbrio.

Como medidas de controle, de forma preventiva, devemos estar atentos à aplicação excessiva de fungicidas cúpricos e da mesma forma os inseticidas piretróides. Chuvas e irrigação por aspersão ajudam a diminuir a população da praga, “lavando” as folhas. Já o controle químico, deve ser realizado com pulverização de acaricidas específicos, adequando vazão e velocidade do equipamento de pulverização, obtendo assim melhor controle.

Para isso, contate o Setor Técnico da Cocapec para maiores orientações.



A importância da análise de leite para o controle de qualidade

Por: José Roberto Stefens Silva / Veterinário Cocapec



O controle de qualidade do leite é fundamental para que o produto final tenha sabor, aroma, cor e textura ideais

A qualidade do leite se dá por parâmetros, características físico-químicas e higiene. A presença e os teores como proteína, gordura, lactose, sais minerais e vitaminas são fatores ligados diretamente a qualidade que, por sua vez, sofre com a interferência na alimentação, manejo, genética e raça do animal. Fatores ligados a cada animal, como o período de lactação, o escore corporal ou situações de estresse também são importantes quanto à qualidade composicional.

Por isso, garantir a qualidade do leite é essencial para assegurar que o produto final seja seguro para o consumo e cumpra os padrões estabelecidos por órgãos reguladores e consumidores. Além de certificar estes parâmetros, o controle de qualidade do leite é fundamental para que o produto final tenha sabor, aroma, cor e textura ideais. Esse processo, embora exija atenção e cuidado, é indispensável para a segurança alimentar e para a satisfação dos consumidores.



A amostra de leite deve ser coletada após a ordenha



Os dados são essenciais para identificar problemas na produção leiteira



Em apenas 60 segundos é possível ter o resultado

Pensando nisso, criado com o intuito de oferecer um serviço personalizado, a Cokapec agora conta com o serviço “CAFÉ COM LEITE” que ajuda o cooperado a saber a qualidade do leite ordenhado. A implementação dessas boas práticas de produção e o uso de tecnologias para a análise da qualidade do leite podem trazer vantagens econômicas significativas para os produtores.

Para realizar a análise, a amostra de leite deve ser coletada após a ordenha e retirada diretamente do resfriador ou tambor onde todo o leite dos animais seja misturado. A coleta é feita com uma concha limpa e armazenada em um recipiente de vidro fervido e seco, como um vidro de palmito, que é posteriormente resfriado na geladeira para evitar a contaminação.

Através do analisador de leite de alta tecnologia, o Master Mini, consegue fornecer resultados precisos, em apenas 60 segundos, sobre diversos componentes do leite, como gordura, sólidos, proteína, lactose, densidade, sal, ponto de congelamento, água, acidez e presença de mastite. Esses dados são essenciais para identificar problemas na produção leiteira e até mesmo detectar possíveis fraudes no leite após a ordenha, transporte e comercialização.

Os resultados fornecidos pela análise do leite permitem que os cooperados identifiquem e solucionem problemas na produção, melhorem a qualidade do leite e aumentem a eficiência da produção.

Entre esses benefícios estão a obtenção de preços mais competitivos pelo produto e a redução de perdas devido a problemas na produção. Portanto, é essencial que os produtores de leite estejam constantemente atentos à qualidade do leite e se esforcem para aprimorar continuamente seus processos de produção.

Entre em contato com o seu núcleo e agende um horário:

- Ibiraci – Segunda-feira / Manhã
- Pedregulho – Segunda-feira / Tarde
- Capetinga – Terça-feira / Manhã
- São Tomás de Aquino – Terça-feira / Tarde
- Claraval – Quarta-feira / Manhã
- Franca – Quarta-feira / Tarde
- Itamogi – Quinta-feira / Tarde

O serviço é gratuito e o resultado sai em apenas 60 segundos.



Colheita de Café: como garantir qualidade dos grãos

Por: Com informações do Setor Técnico e Departamento de Café Cokapec

O café brasileiro é um dos mais consumidos no mundo. No entanto, para que atenda às exigências do mercado, o cafeicultor deve cuidar especialmente de sua lavoura e adotar um planejamento agrícola eficiente ao longo de todo o ciclo da cultura.

Os grãos de excelente qualidade são caracterizados por um conjunto de atributos sensoriais que envolvem, por exemplo, a fragrância, doçura, aroma, acidez, sabor e corpo. Essas características estão diretamente ligadas à diversos cuidados, um deles é o pós-colheita.

Por isso, uma série de práticas são implementadas para preservar e garantir a qualidade dos grãos ainda no processo de pós-colheita imediata. Entre as práticas realizadas no pós-colheita imediata do café, estão as seguintes etapas:

Limpeza e remoção de impurezas

Na fase inicial de preparo e processamento dos grãos, o café recém-colhido deve ser imediatamente limpo (abonado) logo após a colheita. Este processo de abanação é essencial para remover impurezas e materiais estranhos, como folhas, ramos, terra, paus e pedras.

Peneiração

Nesta etapa, os frutos são colocados em peneiras e jogados para o alto. O uso desse instrumento no processo de produção de café é de extrema importância para garantir a qualidade e uniformidade dos grãos, pois permite a separação dos grãos de acordo com seu tamanho, facilitando a obtenção de um produto final mais homogêneo e de maior valor agregado.

Importância das Peneiras

- **Qualidade do Café:** As peneiras ajudam a selecionar os grãos de melhor qualidade, removendo os grãos defeituosos e as impurezas que podem comprometer o sabor e aroma do café.
- **Uniformidade:** A separação por tamanho assegura que os grãos tenham uma torra ideal, resultando em uma bebida mais equilibrada e de sabor consistente.
- **Classificação na Cacapec:** Grãos em potencial são classificados de acordo com padrões internacionais, o que pode aumentar a competitividade no mercado global.
- **Valor de Mercado:** Café peneirado de forma adequada pode alcançar preços mais altos, beneficiando economicamente os produtores.

Secagem

A fase de secagem é o momento que os grãos alcançam o teor de umidade ideal antes do beneficiamento, geralmente entre 11% e 12%. Este processo pode variar conforme a região produtora e as condições climáticas locais.

É essencial realizar a secagem de maneira cuidadosa para evitar a contaminação dos grãos por pragas e fungos. Métodos comuns incluem secagem ao sol em terreiros ou em secadores mecânicos, cada um adequado às necessidades específicas da produção de café naquela região.

Manter o controle rigoroso da umidade durante a secagem é fundamental para preservar a qualidade do café, assegurando que os grãos mantenham suas características sensoriais desejáveis e estejam prontos para o próximo estágio de beneficiamento.

Beneficiamento

Nesta etapa, o conjunto das operações empregadas após a colheita para converter o fruto (natural ou pergaminho) em grãos beneficiados e verdes, através de limpeza e eliminação de casca, polpa e impurezas de forma satisfatória aos padrões de qualidade exigidos pelo mercado. Após o beneficiamento, os lotes se tornam aptos a serem submetidos à classificação física por qualidade.





Classificação

Nesta etapa os grãos são separados de acordo com tamanho, densidade e qualidade. Para garantir que os grãos uniformes sejam agrupados juntos, é possível fazer o uso de máquinas de peneiramento e classificação, isso pode assegurar uma torra uniforme.

Armazenamento

Armazenar o café de forma adequada significa conservar o produto por um período específico, mantendo suas características originais. Os grãos podem ser armazenados como café coco ou pergaminho, logo após a secagem e antes do beneficiamento, a granel ou em tulhas, e, como café beneficiado, normalmente acondicionado em sacos de juta, empilhados nos armazéns.

• Armazenagem em Tulhas

Guardar o café em tulhas imediatamente após a secagem é fundamental para proporcionar um período de descanso aos grãos. As tulhas devem ser construídas perto dos terreiros ou dos secadores e conectadas às instalações de beneficiamento. As instalações devem ser localizadas em áreas ensolaradas, em terrenos secos ou bem drenados e afastadas do chão. Idealmente, a temperatura máxima deve ser de 20°C e a umidade relativa em torno de 65%.





Por que o pós-colheita do café é tão importante?

Segundo o Degustador Pleno Cacapec e especialista Q-Grader, Allan Souza, é no processo realizado pelo produtor em sua lavoura que é possível garantir melhor qualidade em sua produção. “Para um café de boa qualidade é essencial manter alguns critérios, como o teor de umidade, que fica ideal entre 11% e 12% e também o benefício deste café. Esse processo de limpeza pode chegar a eliminar boa parte da catação do café, ou seja, dos seus defeitos. Estamos sempre falando com os produtores para ficarem atentos. Isso garante a qualidade do produto que eles vão entregar”, explicou.

O profissional ainda destaca que o processo de pós-colheita do café desempenha um papel relevante haja vista que “esses cuidados podem garantir uma qualidade final melhor do produto e na maximização de seu valor comercial” finalizou ele.

Através de técnicas citadas anteriormente, como secagem, beneficiamento cuidadoso e armazenamento adequado, é possível minimizar a deterioração dos grãos, impedindo o desenvolvimento de sabores indesejáveis e a perda de aroma. Remover impurezas como pedras e grãos defeituosos, além de classificar os grãos por tamanho e qualidade, proporciona consistência na comercialização do produto, além de maior qualidade do café.

Café de qualidade possui diversas características, uma delas é o teor de umidade, que deve ficar entre 11% a 12%.



Armazéns Cocapec: Compromisso com agilidade e segurança



O sistema de processamento de café da Cocapec é reconhecido como o mais eficiente da região e destaca-se pela rapidez no desembarque, segurança no armazenamento e controle rigoroso dos lotes. Desde o recebimento até a comercialização, a cooperativa realiza um trabalho completo e profissional com os grãos dos seus cooperados.

Tudo começa na balança, onde cada carga é cuidadosamente pesada e registrada no sistema, juntamente com informações como o nome do cooperado, número da nota fiscal e propriedade, garantindo total rastreabilidade. Todas as balanças são devidamente aferidas pelo INMETRO. Esse procedimento inclui comparar as leituras da balança com um padrão de referência para assegurar a precisão e confiabilidade das medições.

A manutenção regular da aferição de balanças assegura a qualidade das pesagens, previne perdas devido a erros de medição, além de cumprir com as normas e regulamentos estabelecidos pelas autoridades competentes.

Após a pesagem, os caminhões dirigem-se à área de desembarque. Após esvaziar, o veículo retorna à balança para nova pesagem e liberação. Até este ponto, todo o processo tem uma duração média de 38 minutos.

Os cafés são então transportados e distribuídos para os silos por meio de elevadores e esteiras, sendo embegados em big bags padronizados e identificados com códigos de barras para armazenamento no silo central.

A movimentação dos cafés é realizada por empilhadeiras equipadas com dispositivos interligados ao sistema, permitindo uma operação eficiente e segura. Toda essa movimentação é monitorada em tempo real pela sala de comando, garantindo total rastreabilidade do café desde a entrada até a saída para o mercado.

Durante o processo de embegamento, são retiradas amostras representativas de cada lote para análise física e sensorial. As informações são lançadas no sistema e disponibilizadas para a equipe de provadores, garantindo a qualidade e padronização do café.



Em seguida, os cafés passam pelo setor de classificação. Amostras com características diferenciadas são encaminhadas ao Laboratório de Cafés Especiais da Cooperativa, onde são aplicados os protocolos da SCA e feita a pontuação pelos Q-Graders da cooperativa.

Os cooperados são informados sobre as características de seus cafés e decidem como comercializá-los. A classificação comercial é disponibilizada em média em 48 horas, oferecendo informações detalhadas por meio de extratos e no site da cooperativa.

Além disso, a Cokapec oferece uma estrutura de atendimento ao cooperado em todos os seus núcleos, auxiliando na comercialização da produção e na gestão de vendas. Os resultados positivos da divisão de exportação refletem os esforços para abrir novos mercados para os cafés dos cooperados.

Buscando sempre melhorar os serviços oferecidos e a comunicação com os cooperados, a partir de agora, eles receberão via WhatsApp informações sobre o descarregamento e armazenagem do seu café aqui na cooperativa. Essa novidade vai facilitar e oferecer mais comodidade aos produtores, além de reforçar o nosso compromisso com a eficiência e a transparência. Fiquem atentos às mensagens e aproveitem essa nova ferramenta!

Horários de recebimento de café no Armazéns Cokapec:

Cristais Paulista/SP e Ibiraci/MG:

Seg. a Sex.: 7h30 às 19h e Sábados: 7h30 às 12h30

Matriz e demais unidades Cokapec

Seg. a Sex.: 7h30 às 17h e Sábados: 7h30 às 10h30

Programa de visitas da Cocapec abre as portas para novos participantes

Com o objetivo de promover uma experiência enriquecedora e inclusiva, a Cocapec recebe diversos participantes em seu programa de visita. Essa experiência oferece um panorama abrangente das atividades realizadas na cooperativa. Cada visita não só fortalece os laços com a comunidade cafeeira, mas também destaca o compromisso em compartilhar conhecimento.

Grupo Prospera

A primeira visita do mês de junho aconteceu no dia 06, com a participação Grupo Prospera, da rede de Negócios Acif. A ocasião proporcionou uma rica troca de conhecimento, ampliando significativamente as oportunidades de networking entre os participantes. Durante o evento, empresários e líderes do Grupo Prospera, da rede de Negócios Acif, puderam compartilhar experiências, discutir tendências de mercado e explorar sobre o mercado cafeeiro.



Na Fazenda Experimental, os futuros jornalistas aprederam sobre manejo necessário para os pés de café

Jornalistas do Prêmio ABAG/RP

Já no dia 13 de junho, o programa recebeu a visita dos alunos de jornalismo inscritos no Prêmio Abag/RP de Jornalismo “José Hamilton Ribeiro”. O grupo, formado por aproximadamente 50 pessoas, conheceram todos os ciclos relacionados ao café, além de saberem mais sobre o trabalho jornalístico na área da cafeicultura.

Primeiramente, o grupo foi até a Fazenda Experimental do Procafé e aprenderam sobre as pesquisas realizadas pelos pesquisadores. Os visitantes foram acompanhados pelo agrônomo Eduardo Lima, que explicou sobre a história da instituição que teve apoio da Cocapec. Em seguida, o profissional levou os alunos para o primeiro contato com a lavoura, explicando o processo de plantação, colheita e manejo do pé de café.

Os participantes percorreram a estrutura da cooperativa e conheceu todas as etapas, desde o recebimento de café até à classificação e degustação dos grãos. Outros setores como laboratório de análises de folha/solo e torrefação também foram visitados. Ao final, os estudantes degustaram a linha Senhor Café e aproveitaram para comprar os produtos.



Grupo Prospera da Rede de Negócios ACIF



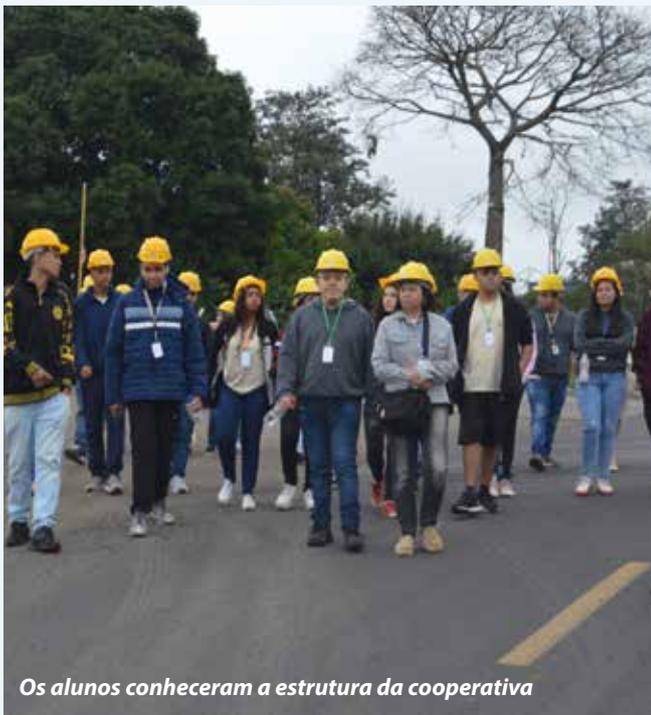
A Cocapec é parceira da ABAG e incentiva as visitas técnicas

O estudante Davi Agnoni foi um dos que ficaram impressionados com a estrutura da cooperativa. Segundo ele “foi incrível a experiência de conhecer a Cocapec e ver de perto o cuidado que a cooperativa tem com os produtos de seus cooperados, desde a chegada dos grãos até o momento da venda. Uma experiência que me marcou, foi a separação das sacas no depósito, que são auxiliadas por chips, para não misturar os grãos de café dos produtores.” Para Helena Rocha, estudante da PUC-Campinas, destacou a importância da visita técnica para expandir as possibilidades de atuação no mercado de trabalho. Para ela, “a experiência com a visita na Cocapec foi extraordinária, consegui aprender sobre o café e sobre todo o ciclo que o café percorre até chegar em nossas mesas. O café sem dúvidas me encantou.”

A futura jornalista ainda destacou a receptividade dos funcionários da cooperativa: “A nossa recepção pelos funcionários da Cooperativa foi incrível, eles fizeram com que nos alunos pudessemos entender o real valor do café



O setor de degustação dos grãos é sempre o ponto alto



Os alunos conheceram a estrutura da cooperativa



Os estudantes homenagearam a Cocapec e empresas parceiras

Estudantes da Escola Estadual Agostinho Lima de Vilhena

Com o tema “Da semente a Xícara” a Escola Estadual Agostinho Lima de Vilhena, de Franca, criou um projeto para que alunos do Ensino Médio conhecessem melhor o mundo do café. A iniciativa objetivou proporcionar uma experiência prática abrangente sobre todas as etapas que envolvem os grãos de café, desde o plantio até o preparo da bebida final.

Inspirados pela oportunidade de aprender na prática e com o tema “Da semente a Xícara”, os alunos da Escola Estadual Agostinho Lima de Vilhena, de Franca, realizaram a visita técnica à Cocapec. Na oportunidade, os estudantes puderam explorar de perto os processos realizados na cooperativa.

Durante a visita pelos diversos setores, os alunos demonstraram grande curiosidade e interesse, isso conectou diretamente os conhecimentos adquiridos em sala de aula com a prática real do setor cafeeiro. Esta integração entre teoria e prática não só enriqueceu a compreensão dos alunos sobre a cadeia produtiva do café, mas também incentivou discussões sobre sustentabilidade, economia e o papel social do cooperativismo na comunidade.

Para a estudante Amanda Batista Kottwitz, a visita na cooperativa foi uma experiência transformadora e conhecer sobre o funcionamento do cooperativismo foi o ponto alto, conforme pontuou: “me chamou atenção o fato das pessoas serem donas e clientes da Cocapec. Ou seja, no cooperativismo a pessoa pode assumir as duas funções, então ela tem voz dentro e fora. Isso é muito legal porque abre oportunidades.”

Já para a estudante Amábile Gianna Machado o que chamou atenção foi a balança e o tombador: “Fiquei muito impressionada, pois inicialmente pensei que o peso do caminhão pudesse causar algum problema. No entanto, vi que a tecnologia utilizada é extremamente avançada e segura.”

O encerramento do projeto, que aconteceu na própria escola, contou com a participação dos alunos e demais profissionais envolvidos no projeto. A colaboradora Jéssica Reis, do setor de comunicação, foi homenageada na ocasião por ter ensinado sobre o cooperativismo, a Cocapec e auxílio durante a visita. O evento terminou em um momento de celebração e reflexão sobre o futuro promissor dos alunos, preparados para enfrentar os desafios do mercado de trabalho com novas habilidades e conhecimentos por meio do projeto.

ATIVE O EFEITO PROLONGADO DE

JOINER[®]

E **DELETE** A BROCA
E AS PRINCIPAIS
PRAGAS DO CAFÉ.



SAIBA MAIS



JOINER[®]. CONTROLE SEM PRECEDENTES.

c.a.s.a.
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

PARA RESTRIÇÃO DE USO NOS ESTADOS, CONSULTE A BULA. CLASSIFICAÇÃO TOXICOLÓGICA: CATEGORIA 5 - PRODUTO IMPROVÁVEL DE CAUSAR DANO AGUDO. CLASSIFICAÇÃO DO POTENCIAL DE PERICULOSIDADE AMBIENTAL: CLASSE II - PRODUTO MUITO PERIGOSO AO MEIO AMBIENTE.

 **Joiner[®]**
PLINAZOLIN[®] technology

syngenta.

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

Mulheres Cooperativistas da Cocapec Realizam Primeira Reunião do Comitê

No final de junho foi realizado o nosso Encontro de Mulheres Cooperativistas, com o objetivo de trazer para nossas cooperadas, esposas de cooperados, filhas e netas, informações sobre o setor e incentivo para o envolvimento delas no processo produtivo desde o trabalho na fazenda até a parceria com a Cocapec.

A reunião contou com a presença da diretoria da Cocapec, que ressaltou a relevância deste grupo e a necessidade de fortalecer a participação feminina no setor. Durante a abertura, os diretores enfatizaram que a criação deste comitê é um passo crucial não apenas para a cooperativa, mas para o mundo agro como um todo. “As mulheres têm um papel fundamental no desenvolvimento do agronegócio e na transformação das comunidades rurais. Este comitê é uma prova do nosso compromisso em reconhecer e impulsionar essa participação”, afirmou um dos diretores presentes.

Durante o encontro, as mulheres cooperativistas tiveram a oportunidade de expor suas pretensões e expectativas com relação às atividades do grupo. As discussões foram produtivas e revelaram entusiasmo em contribuir para o crescimento e fortalecimento do setor. Elas destacaram a importância de criar um espaço onde pudessem compartilhar experiências, adquirir novos conhecimentos e desenvolver habilidades que as capacitassem a assumir posições de liderança.

Estela Leonor Zani de Faveri destacou a importância da sensibilidade feminina para alcançar a notoriedade da sustentabilidade no setor cafeeiro. Segundo ela, o projeto é uma excelente forma de divulgar as ações de sustentabilidade. As mulheres, como parceiras de seus maridos, pais e cooperados, podem agregar valor ao café produzido, especialmente para o mercado externo, que valoriza cada vez mais essas práticas sustentáveis.

Após a reunião, as mulheres conheceram a estrutura da cooperativa e puderam ver de perto as operações da Cocapec, compreendendo melhor o funcionamento da cooperativa e as oportunidades que ela oferece.

O Comitê Mulheres Cooperativistas foi criado com o objetivo de promover a troca de experiências entre as cooperativistas, oferecendo capacitação e criando um

espaço de organização que possibilite a transformação do negócio e da comunidade. Além disso, o busca reconhecer e impulsionar a participação feminina no setor cooperativista, fortalecendo suas atividades e preparando futuras líderes para enfrentar os desafios do mercado.

A criação deste comitê é um marco significativo para a Cocapec. As mulheres cooperativistas, agora reunidas em um grupo e com um espaço dedicado às suas demandas e aspirações, estão prontas para contribuir com o cenário cafeeiro e do agronegócio como um todo. Essa iniciativa não apenas destaca a importância da participação feminina no setor, mas também serve de inspiração para outras cooperativas e organizações agropecuárias.



Morgana Matos, Gerente Administrativa da Cocapec, conduziu a primeira reunião



O comitê objetiva promover a troca de experiências entre as mulheres

Concurso de Qualidade Senhor Café: Valorização dos Melhores Cafés dos Cooperados



O Concurso de Qualidade Senhor Café premia os melhores lotes de café. O concurso é exclusivo para cooperados, abrangendo participantes dos estados de Minas Gerais e São Paulo. Ao todo, seis cooperados serão premiados, com bonificações que variam de 50% a 100% de ágio sobre os lotes vencedores.

O Gerente de Operações de Café, Willian Freiria, ressalta a importância desta iniciativa: "O Concurso já é tradicional entre os cooperados, que se dedicam diariamente para oferecer um café de qualidade. Acreditamos que seja fundamental validar nosso compromisso de reconhecer os esforços na condução das lavouras."

Saulo de Carvalho Faleiros, vice-presidente da Cocapec, também destaca o valor do concurso: "A produção de cafés de qualidade requer dedicação e tempo, e o concurso de fato é um incentivo para os produtores cooperados que investem nessa prática. Celebrar o trabalho do cooperado é um de nossos deveres, além de afirmarmos nosso comprometimento com a cafeicultura da região."

Fique atento às próximas informações sobre o regulamento e as datas oficiais de inscrição. Prepare-se para participar e mostrar a excelência do seu café no Concurso de Qualidade Senhor Café deste ano.

O tradicional Concurso de Qualidade Senhor Café acontecerá novamente este ano, reafirmando seu compromisso em valorizar os melhores cafés dos cooperados. Este evento é uma oportunidade única para reconhecer e premiar a excelência na produção dos grãos, incentivando os produtores a investirem cada vez mais na qualidade de seus lotes.



Acesse o QR CODE e confira os detalhes!

MARISPAN
Soluções que multiplicam seus resultados.

[marispanoficial](#)

[Marispan](#)

[marispan.com.br](#)

A importância das cooperativas de crédito



As cooperativas de crédito conquistam cada vez mais espaço no mercado. Com crescimento contínuo e resultados que demonstram a qualidade dos serviços oferecidos, elas se destacam por promover desenvolvimento econômico e assegurar o exercício da cidadania, por meio da democratização do crédito, da educação e da inclusão financeira de seus cooperados, gerando impactos significativos nas comunidades onde atuam.

Não por acaso, segundo dados do Banco Central do Brasil, as cooperativas de crédito se mantêm, nos últimos anos, como o segmento do Sistema Financeiro Nacional com a maior expansão de crédito para empréstimos e financiamentos, sendo o cooperativismo o principal agente na concessão de crédito para pequenos e microempreendedores.

A forte presença nas mais diversas localidades é outra característica única das cooperativas de crédito, o que favorece um relacionamento mais próximo e efetivo com o cooperado. Prova disso é que já são 799 cooperativas e 15,6 milhões de cooperados, atendidos em mais de 9 mil postos, a maior rede de atendimento do Brasil, segundo o Panorama do Sistema Nacional de Crédito Cooperativo, divulgado pelo Banco Central do Brasil, em agosto de 2023.

No Brasil, 332 municípios só têm acesso a serviços financeiros presenciais graças à cooperativa de crédito presente na sua cidade. Se considerarmos também os nossos postos avançados de atendimento, esse número sobe para 826 cidades. Além disso, elas atendem presencialmente o dobro de municípios de difícil bancarização quando comparadas a outras instituições financeiras, demonstrando seu compromisso genuíno com a comunidade, em detrimento do mero objetivo de lucro.

Um fato importante é que, de 2016 a 2021, a economia dos cooperados em suas operações de crédito foi de R\$ 87,5 bilhões, considerando o retorno de sobras, além de tarifas e taxas menores. Isso demonstra o foco das operações das cooperativas de crédito na necessidade do seu cooperado, que é ao mesmo tempo dono e cliente da sua instituição financeira.

As cooperativas de crédito são autorizadas a funcionar e supervisionadas pelo Banco Central do Brasil (BCB) e regulamentadas pela Lei Complementar 130/2009. Em 2022, com a aprovação da Lei Complementar 196, a legislação passou por uma importante modernização. Com essa atualização, as cooperativas poderão evoluir ainda mais em seu engajamento junto as comunidades em que estão inseridas, impulsionando novos negócios e trazendo ainda mais prosperidades aos seus cooperados.

O cooperativismo de crédito atende às demandas da sociedade moderna e ocupa um espaço aberto pelo mercado. Seu papel social se diferencia de outros atores, o que não gera disputas, mas sim uma conquista natural.

Estamos comprometidos em continuar a servir nossos cooperados e a contribuir para o progresso da nossa gente. Juntos, construiremos um futuro mais justo e próspero para todos.

A Sicoob Credicoapec é um modelo de Cooperativa de Crédito. Fundada em 1991, por um grupo de 32 sócios-fundadores da Cocapec, busca o fortalecimento econômico, financeiro e social dos cafeicultores agropecuaristas. Alinhada aos valores como cooperação, pertencimento, responsabilidade social e justiça financeira, os associados participam de forma democrática das decisões e dos resultados financeiros. Esses resultados são reinvestidos para promover o desenvolvimento regional, gerando um ciclo virtuoso de prosperidade socioeconômica.

A cooperativa atualmente possui 10 Postos de Atendimento localizados nas cidades de Franca, Pedregulho, Ibiraci, Claraval, Capetinga e Ribeirão Preto e conta com mais de 11 mil cooperados.



atualização de **CADASTRO**

Cooperado, mantenha seu cadastro sempre atualizado.

As informações são de extrema importância para a cooperativa e garantem maior segurança, eficiência e agilidade nos processos.

Informações: ☎ (16) 99746-1750



O melhor café está aqui



Relação de Troca de Café

Valores referente ao mês de Junho de 2024					
Produtos	Unid.	Preço unitário SP	Preço unitário MG	Relação de Troca SP	Relação de Troca MG
Sulfato de Amônio	T	R\$ 1.700,00	R\$ 1.750,00	1,31	1,35
Ureia	T	R\$ 2.900,00	R\$ 3.000,00	2,23	2,31
Super Simples Gr	T	R\$ 2.250,00	R\$ 2.380,00	1,73	1,83
Adubo 21,00,21	T	R\$ 2.200,00	R\$ 2.250,00	1,69	1,73
Nitrato de Amônio	T	R\$ 1.700,00	R\$ 1.790,00	1,31	1,38

Custo (R\$/ha) por Produto

Produto	Kg/L/ha	Preço Unitário (Kg/L)	Preço (R\$/ha)
ABAMECTIN 72	0,25	R\$ 111,20	R\$ 27,80
ACTARA WG	1	R\$ 205,00	R\$ 205,00
ALION SC 500	0,15	R\$ 2.336,00	R\$ 350,40
ALLY 60 XP	0,01	R\$ 985,00	R\$ 9,85
ALTACOR 35 WG	0,09	R\$ 1.245,00	R\$ 112,05
ALTO 100	0,7	R\$ 95,00	R\$ 66,50
ASSIST	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
AUREO	2	R\$ 23,00	R\$ 46,00
AURORA 400 CE	0,1	R\$ 705,00	R\$ 70,50
CANTUS	0,15	R\$ 610,00	R\$ 91,50
CERCOBIN 875 wg	1	R\$ 65,00	R\$ 65,00
CLETODIM NORTOX	0,6	R\$ 81,00	R\$ 48,60
CLORIMURON NORTOX	0,1	R\$ 104,00	R\$ 10,40
COMET	0,7	R\$ 167,00	R\$ 116,90
CUPROZEB	2,25	R\$ 62,50	R\$ 140,63
CURYON	0,8	R\$ 139,00	R\$ 111,20
DANIMEN 300	0,3	R\$ 137,20	R\$ 41,16
DITHANE	4,5	R\$ 27,00	R\$ 121,50
ENVIDOR	0,3	R\$ 390,00	R\$ 117,00
ETHREL	0,8	R\$ 212,00	R\$ 169,60
FASTAC	0,22	R\$ 65,00	R\$ 14,30
FLUMYZIN 500 SC	0,1	R\$ 441,00	R\$ 44,10
GALIGAN	4	R\$ 140,00	R\$ 560,00
GOAL	4	R\$ 140,00	R\$ 560,00
IHAROL GOLD	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
IMPACT 125 SC	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00

Produto	Kg/L/ha	Preço Unitário (Kg/L)	Preço (R\$/ha)
KARATE ZEON	0,1	R\$ 125,00	R\$ 12,50
KASUMIN	1,5	R\$ 85,00	R\$ 127,50
KLORPAN	1,5	R\$ 42,30	R\$ 63,45
MANZATE WP	4,5	R\$ 26,00	R\$ 117,00
METILTIOFAN	1	R\$ 55,00	R\$ 55,00
NOMOLT	0,25	R\$ 193,00	R\$ 48,25
NUFURON	0,01	R\$ 540,00	R\$ 5,40
OPERA	1,5	R\$ 90,00	R\$ 135,00
FUJIMITE - FRASCO 1 LI	1,5	R\$ 87,50	R\$ 131,25
POQUER	0,6	R\$ 52,00	R\$ 31,20
PRATICO	2,5	R\$ 105,00	R\$ 262,50
PREMIER PLUS SC 425	3	R\$ 125,00	R\$ 375,00
PREMIER WG	1	R\$ 211,00	R\$ 211,00
PRIORI XTRA	0,5	R\$ 156,00	R\$ 78,00
REDSHIELD	1,3	R\$ 95,00	R\$ 123,50
RIMON	0,3	R\$ 172,05	R\$ 51,62
ROUNDUP MAIS 480	2,3	R\$ 35,00	R\$ 80,50
ROUNDUP WG	3	R\$ 42,00	R\$ 126,00
SELECT	0,4	R\$ 85,60	R\$ 34,24
TALENTO	0,015	R\$ 3.000,00	R\$ 45,00
TENAZ	2,5	R\$ 79,00	R\$ 197,50
TUTOR	1,5	R\$ 76,00	R\$ 114,00
VERDADERO WG	1	R\$ 328,00	R\$ 328,00
VERTIMEC 84	0,1	R\$ 132,00	R\$ 13,20
ZAPP QI	3	R\$ 31,00	R\$ 93,00

*As informações dos produtos são apenas para conhecimento dos cooperados produtor, não tendo caráter de recomendação. Para isso, consulte sempre seu engenheiro agrônomo.

WHATSAPP



Veja como é fácil:

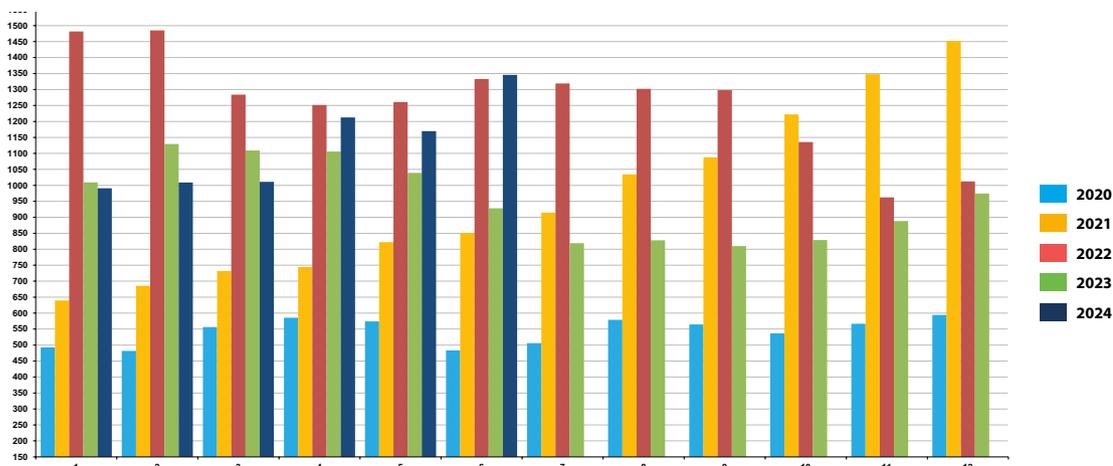
Adicione em seus contatos o número:
(16) 99217-6516

Receba diariamente informações sobre cotação de café, oportunidades comerciais, ações, eventos da cooperativa e muito mais.

- Envie uma mensagem com seu nome completo e matrícula
- Aguarde a confirmação de cadastramento
- Pronto. A partir de agora você será o produtor mais bem informado da Alta Mogiana.

Faça parte do WhatsApp Oficial da Cocapec

Média Mensal do Preço do Café Arábica - Comparativo dos últimos 5 anos (R\$)



Fonte: Esalq/BM&F

Média mensal do preço de Café Arábica* índice Esalq/BM&F				
	2023		2024	
	R\$	US\$	R\$	US\$
Janeiro	1009,26	194,36	990,64	201,52
Fevereiro	1129,52	194,36	1008,88	203,34
Março	1109,23	212,66	1010,87	203,14
Abril	1106,00	220,00	1212,75	236,60
Mai	1039,00	208,00	1169,89	227,96
Junho	928,00	191,00	1345,87	250,68
Julho	819,00	170,00		
Agosto	826,00	168,00		
Setembro	810,91	164,01		
Outubro	829,44	163,82		
Novembro	888	181,31		
Dezembro	974,46	198,9		
MÉDIA ANUAL	955,74	165,31		

*Saca de 60 kg líquido, bica corrida, tipo 6, bebida dura para melhor

Média mensal do preço* de Milho				
	2023		2024	
	R\$	US\$	R\$	US\$
Janeiro	86,1	16,58	65,83	13,39
Fevereiro	85,74	16,55	62,58	12,61
Março	85,08	16,31	62,85	12,63
Abril	74,85	14,91	59,71	11,66
Mai	55	11,36	58,9	11,48
Junho	54	11,45	57,95	10,79
Julho	53	10,86		
Agosto	53,34	10,88		
Setembro	54,63	11,04		
Outubro	59,13	11,68		
Novembro	60,65	12,38		
Dezembro	66,77	13,63		
MÉDIA ANUAL	65,69	12,74		

Fonte: Índice Esalq/BM&F

Índices pluviométricos* - Últimos 3 anos

FRANCA / SP	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2022	450	255	123	75	61,09	0	0	4,21	84,29	227,2	120,5	326,6	1726,89
2023	469,5	264	251	243	34,47	5,5	14,04	149,1	46,95	127,03	118,2	73,83	1796,62
2024	251,37	177,2	153,7	29,64	0	0							
Média Mensal	390,3	232,1	175,9	115,9	31,9	1,8	4,7	51,1					

CAPETINGA / MG	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2022	334	401	91	47	34	2	0	9	57	296	203	494	1968
2023	632	221	120	88	19	5	0	33	12	257	270	169	1826
2024	143	163	120	10	23	0							
Média Mensal	369,7	261,7	110,3	48,3	25,3	2,3	0,0	14,0					

IBIRACI / MG	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2022	458	315	123	120	51	1	0	23	123	151	139	497	2001
2023	151	275	249	184	25	3	8	36	101	230	137	174	1573
2024	184	221	420	55	6	0							
Média Mensal	264,3	270,3	264,0	119,7	27,3	1,3	2,7	19,7					

*(Dados em milímetros obtidos na Cocapec Matriz (Franca/SP), Núcleo Cocapec Capetinga/MG e no Sítio Santo Elias em Ibiraci/MG)

CURTAS

5 toneladas de doações



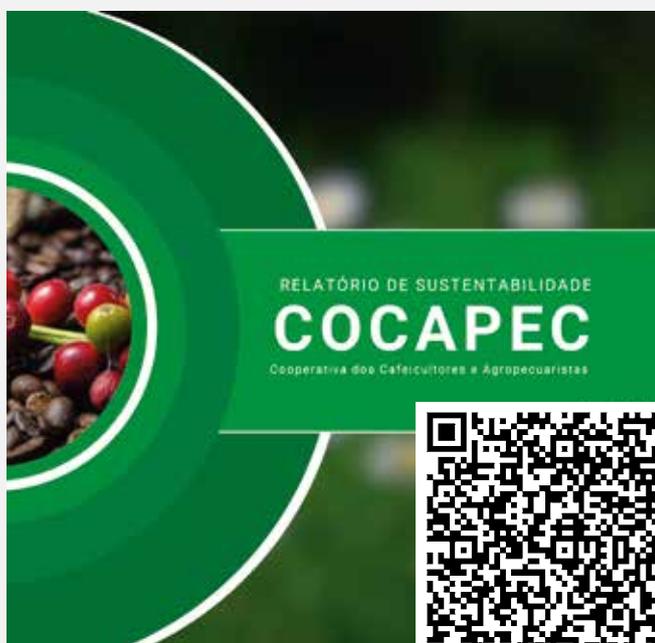
Em parceria com a Credicoapec, foram doados mais de 4 mil pacotes de café, totalizando 2 mil quilos de café doado, entre as 5 toneladas de doações como roupas, água, produtos de limpeza e higiene para os afetados pelas tragédias do Rio Grande do Sul. A Mahindra foi responsável por realizar a entrega das doações

Doação para Casa Sandríssima



Valor arrecadado em Encontro de Mulheres Cooperativistas é entregue à Casa Sandríssima. O montante será significativo na Casa a instituição já que esses recursos permitirão continuarem suas atividades, atender mais pessoas e melhorar os serviços oferecidos.

Já acessou o nosso Relatório de Sustentabilidade



Já acessou o nosso Relatório de Sustentabilidade? O Relatório de Sustentabilidade Cocapec apresenta um pouco da nossa história e traz um relato do desempenho da cooperativa, com uma visão abrangente das questões socioambientais do ano de 2023. O conteúdo foi definido a partir da avaliação de tópicos de maior relevância para o setor do agronegócio. Seu objetivo é demonstrar as melhores práticas de governança, em conformidade com os princípios cooperativistas, buscando a geração de benefícios sociais e ambientais, através de ações de relacionamento com cooperados, clientes, colaboradores. Iniciativas pautadas na ética e transparência dos nossos serviços, que são para nós pilares fundamentais. O documento está disponível digitalmente no site www.cocapec.com.br e pode ser acessado pelo QR-code

SAFRA 2024

- COCAPEC -

capecaltamogiana



• NÃO PARE SUAS MÁQUINAS •

- Plantão especial de atendimento no setor de peças via WhatsApp aos finais de semana.

**AS LOJAS COCAPEC
ESTÃO DE PORTAS ABERTAS
para atender você!**

Estacionamento
próprio e condições
especiais de pagamento

Venha tomar um café conosco!

- ✓ Máquinas
- ✓ Implementos
- ✓ Ferramentas
- ✓ Pneus
- ✓ Lubrificantes
- ✓ Tudo para sua colheita

Horário de Funcionamento

Loja Matriz, de segunda a sábado das 07h às 18h,
Núcleos: de segunda a sexta das 07h às 18h, aos sábados das 07h às 12h
• Franca • Pedregulho • Ibiraci • Claraival • Capetinga • São Tomás de Aquino • Itamogi

6075
80CV

VERSATILIDADE
SEM IGUAL NAS
MAIS DIVERSAS
CONDIÇÕES
DE TRABALHO



9 MARCHAS
NA FAIXA DE
TRABALHO

Versatilidade em
inúmeras aplicações
no campo

ÚNICO DA
CATEGORIA
COM TDP
REVERSORA

Segurança e
agilidade nas
operações do
dia a dia



TORQUE IDEAL
EM BAIXAS
ROTAÇÕES

Alto desempenho
com baixo consumo
de combustível



Mais
Alimentos

mahindrabrasil.com.br

(16) 3711.6222 | (16) 99999.6620
Av. Wilson Sábio de Mello, 3100 | Franca | SP

mahindra *Rise*

 **COCAPEC**
O melhor café está aqui