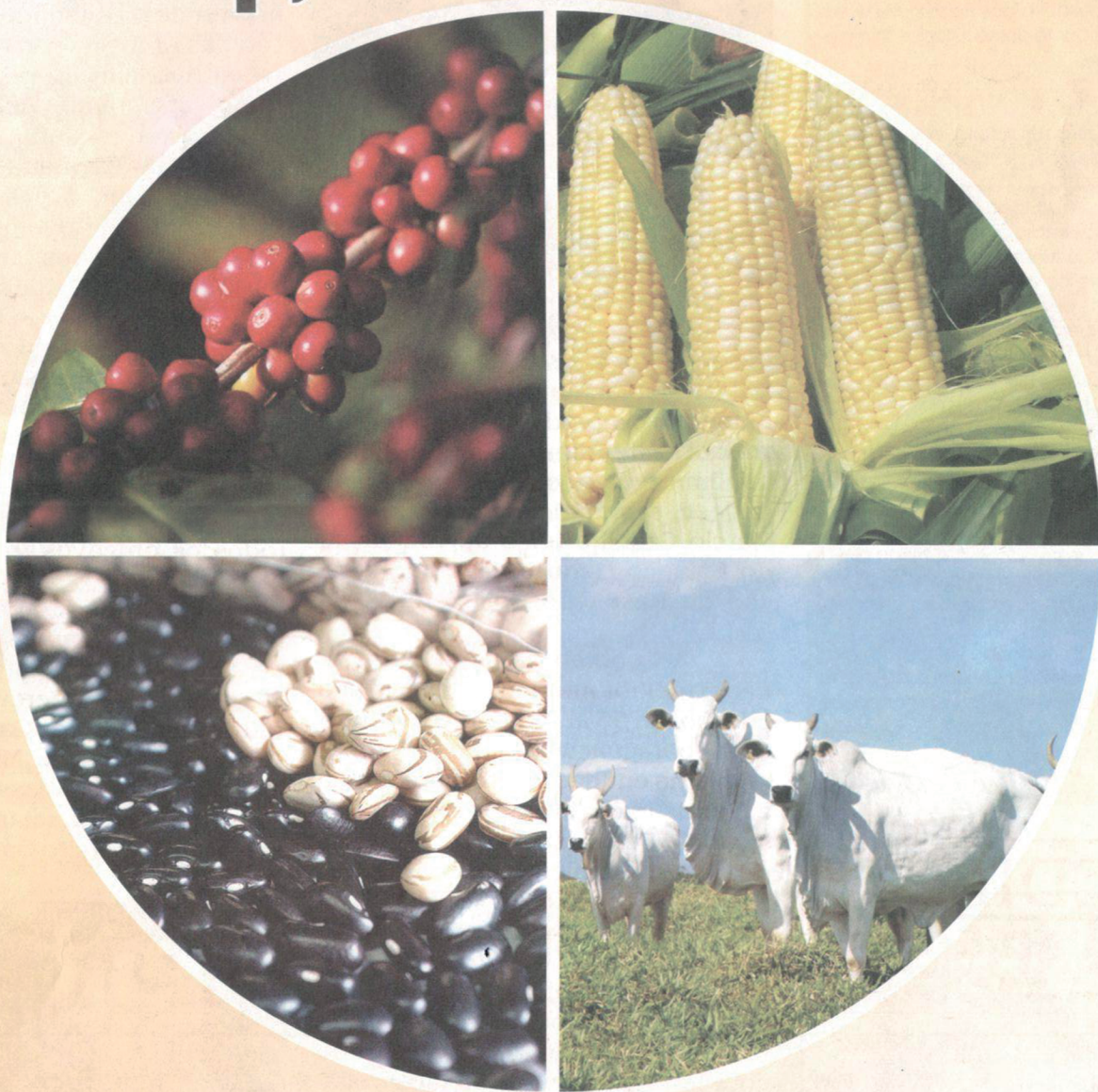


Coomap, sempre...



...ao lado do produtor rural.

Confira nesta edição de **COOMAP** Notícias

- > Coomap realiza sua Assembléia Geral Ordinária.....2
- > Cuidados para uma boa colheita de café.....3
- > Os 10 mandamentos para garantir a qualidade do café.....3
- > Fotos do andamento das obras de construção da nova sede da Coomap.....4
- > Coomap inicia a construção de mais um galpão para armazenamento de café.....4

Palavra do Presidente



Presidente

A Assembléia Geral Ordinária da COOMAP, aquela que deveria reunir todos os cooperados, com a finalidade de lhes apresentar para a aprovação ou não os relatórios de tudo o que foi feito no ano anterior, - no caso as atividades do ano de

2011 - foi realizada no dia 30 de março último e acusou um resultado extremamente positivo, seja no que diz respeito aos trabalhos desenvolvidos, ou no tocante aos resultados financeiros.

O ano de 2012 vai ficar registrado como um marco histórico dos mais significativos e importantes da trajetória existencial da COOMAP. Em outubro foi lançado o projeto da nova sede, nos moldes do que foi apresentado na edição passada, a de n.º 4 do COOMAP Notícias, e em novembro as obras já foram iniciadas. Tudo o que foi executado na construção, assim como os gastos lá despendidos até o último dia de dezembro de 2011, foi apresentado aos cooperados que participaram da Assembléia.

Apesar do tempo chuvoso, de novembro de 2011 a abril deste ano, as obras seguem em ritmo bastante acelerado. Na semana passada foram iniciados os trabalhos de construção de mais um galpão para armazenamento de café, ao lado do já existente e conhecido de todos. A conclusão deste galpão está prevista para acontecer ainda neste primeiro semestre, quando estaremos duplicando a capacidade de recebimento e armazenagem da COOMAP.

Estamos convidando você, cooperado da COOMAP, a visitar as obras da nossa nova sede. Ficaremos satisfeitos em saber que estamos sendo visitados e porque não dizer, até mesmo fiscalizados.

Nilson Andrade

Coomap realiza sua Assembléia Geral Ordinária.



Secretário Márcio Castilho lendo o Edital de Convocação da Assembléia

No dia 30 de março de 2012, foi realizada, no auditório da ACIAP e da CDL, a Assembléia Geral Ordinária da Coomap.

Na ocasião, o Gerente Administrativo da entidade, Renato José de Melo fez a explanação pormenorizada de toda a situação da cooperativa, apresentando gráficos que ajudaram os participantes a ter um melhor entendimento dos relatórios. Em seguida, o contador da entidade e secretário da Assembléia, Márcio Castilho fez a apresentação do Balanço Geral e da Demonstração do Resultado do Exercício de 2011.

A Coomap passa por um, se não o melhor momento desde a sua criação, há 55 anos. Hoje o produtor rural paraguaçuense pode contar com uma entidade forte e preparada a atendê-lo em todas as suas necessidades. Pelos relatórios apresentados na Assembléia, observa-se nos últimos anos um crescimento considerável em todos os seus departamentos, seja na movimentação de produtos e serviços, no número de cooperados e principalmente em seu resultado financeiro, gerando com isso mais investimentos voltados aos seus cooperados.

A cooperativa conta com profissionais capacitados para prestar auxílio aos seus cooperados desde a preparação de solo até a colheita e

comercialização de suas culturas, dando atenção especial também ao setor veterinário.

Como visto, os resultados que vêm sendo obtidos são mais do que animadores, exemplo disso é o início das obras de construção da nova sede da entidade (veja a evolução das obras na pag. 4), no Distrito Industrial Delmo Borim, que está em ritmo acelerado. Aproveitando a oportunidade, durante a Assembléia foi apresentada por meio de fotos a evolução das obras desde seu início, em novembro de 2011, gerando em todos, uma sensação de entusiasmo e expectativa.

Ao final da Assembleia, o que se ouvia dos cooperados era que "nada disso estaria acontecendo se à frente da entidade não estivessem pessoas competentes e acima de tudo comprometidas com o cooperativista" e que "o cooperado deve prestigiar a cooperativa para que todos os objetivos traçados sejam alcançados".

Além de diretores, colaboradores e cooperados, participaram da Assembléia, Antônio Gabriel Menezes Ferraz, Gerente da Cooperativa Central de Cafeicultores e Agropecuaristas de Minas Gerais - Coccamig, e Elvio Nasser, Secretário Municipal de Planejamento, representando o Prefeito Gantus Nasser.



Diretores e cooperados atentos durante a apresentação dos relatórios.

EXPEDIENTE

COOMAP Notícias

Órgão informativo da Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu-MG - Gestão 2012/2014 ANO VII - Nº 5 - março/abril de 2012

Conselho de Administração - Membros efetivos

Bosco Ramos Órfão
Agenor Junqueira Dias
João Wilson R. da Costa
José Edgard Pinto Paiva
Nilson Andrade

Conselho de Administração - Membros Suplentes

José César dos Santos
Antonio Fernando Branco

Conselheiros fiscais efetivos 2012/2013

José Maria Ramos
Marco Antônio Costa
Wagner Souza Vasconcelos

Suplentes 2012/2013

Denilce Fressato
Mauro Ferreira de Brito
Maria Isabel Leite Prado

Impressão:

Editora e Gráfica Papiro

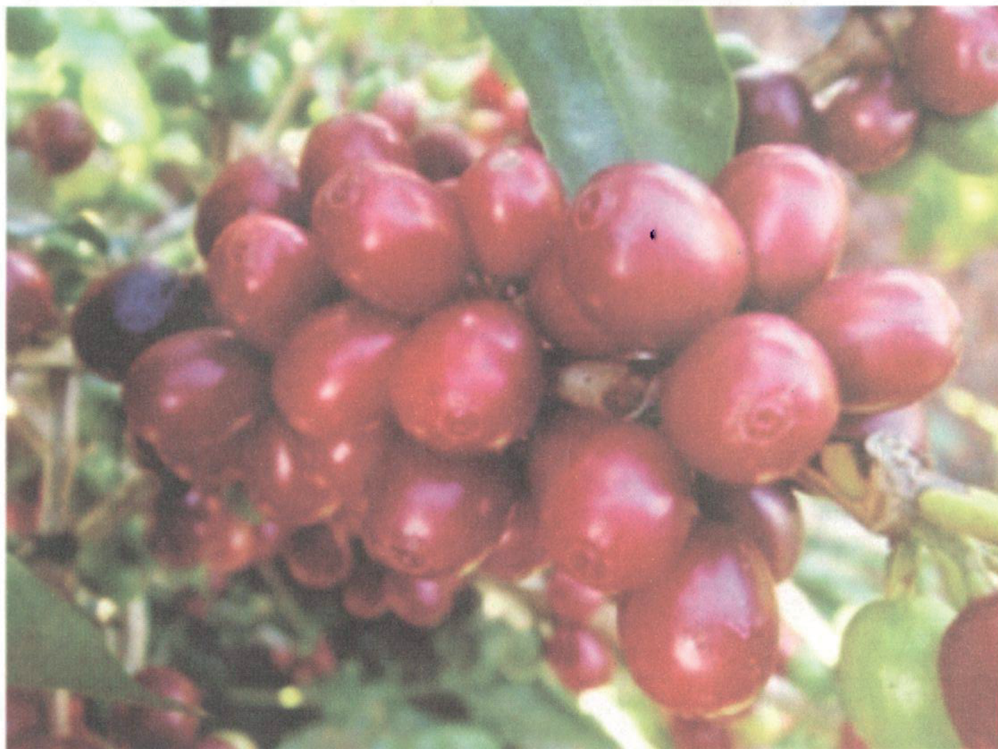
Tipagem:

800 exemplares.

O ano de 2012 foi decretado pela ONU (Organização das Nações Unidas) como o "ANO DO COOPERATIVISMO" Cooperativismo, o caminho para um mundo melhor. Venha participar.

COOMAP - Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu
55 anos a serviço do produtor rural.

Cuidados para uma boa colheita de café



Esta deve ser por derricha em panos, podendo em algumas regiões mais secas e de solos arenosos, os frutos serem derrichados no chão, porém essa prática não é recomendada. A varrição do café no chão, fora do pano, deve ser feita no mesmo dia e este café deve ser seco e beneficiado separadamente do café derrichado no pano.

Na colheita, obtém-se uma mistura de frutos com diferentes características com relação a maturação, cor, estado de seca na planta, densidade e teor de umidade, identificados pelos seguintes nomes: "Cereja" (50-70% de umidade); "Passa" (35-50% de umidade); "Bóia" (25-35 de umidade) e "Coquinho" (com menos de 25% de umidade).

A melhor qualidade do café seria obtida se fosse processado somente o "café cereja". Isto se explica pelo fato de ser esta fase correspondente ao ponto ideal de maturação dos frutos, no qual a casca, a polpa e a semente encontram-se com a composição química ideal. Entretanto, as várias florações proporcionam desuniformidade na maturação agravado pela extensão das lavouras cafeeiras, no Brasil o que torna essa prática mais difícil.

**Fonte: Revista Rural*

Alguns aspectos devem ser observados na colheita para garantir a produção de um café de melhor qualidade.

O café é um produto agrícola cuja qualidade final do grão beneficiado é o resultado de vários fatores, tais como, condições climáticas antes, durante e após a colheita, adubações, tratamentos fitossanitários, maturação, cuidados na colheita, secagem, beneficiamento e armazenamento.

O fruto maduro do cafeeiro

é altamente perecível devido ao alto teor de umidade com que é colhido e devido à sua composição. Com isto pode sofrer uma rápida fermentação o que pode provocar o aparecimento de grãos ardidos e pretos no beneficiamento, os quais em grande porcentagem depreciam o café quanto ao tipo e conseqüentemente quanto a qualidade final do produto.

A maneira como é feita a colheita pode exercer grande influência na qualidade do café.

Os 10 mandamentos para garantir a qualidade do café.



1. Não comece a colheita com porcentagem alta de frutos verdes;
2. Não misture cafés derrichados no pano e cafés de varrição;
3. Não amontoe café recém colhido ou úmido, na roça, na carreta ou em tanques de recepção;
4. Não seque em camadas ou em leiras altas no início da secagem;
5. Não trabalhe o secador com meia carga;

6. Não ultrapasse 450 C na massa de café no secador;
7. Não use sacaria com cheiros estranhos;
8. Não armazene o café em locais com alta umidade, alta temperatura ou muita luz;
9. Não armazene outros produtos na tulha ou armazém de café;
10. Não comercialize seu café sem conhecer a sua qualidade.

**Fonte: Revista Rural*

Confira as fotos da evolução das obras de construção da nova sede da Coomap.

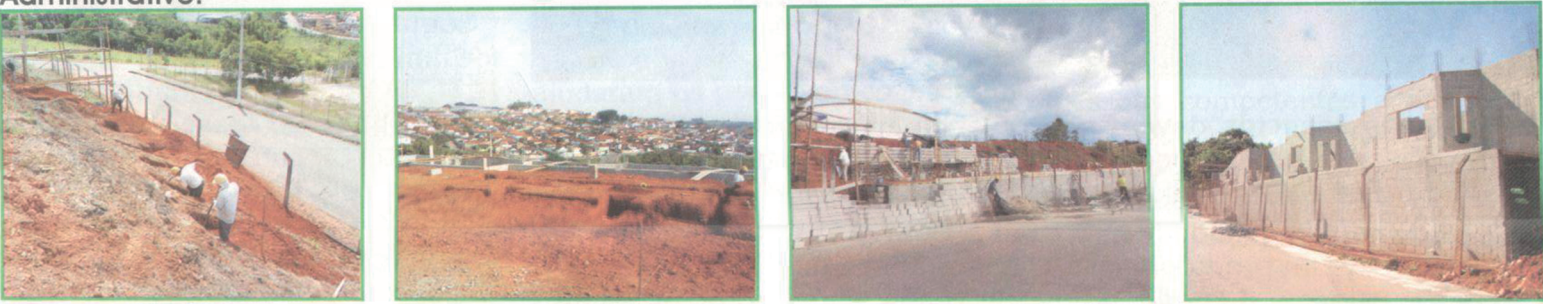
Depósito:



Almoxarifado:



Administrativo:



Loja:

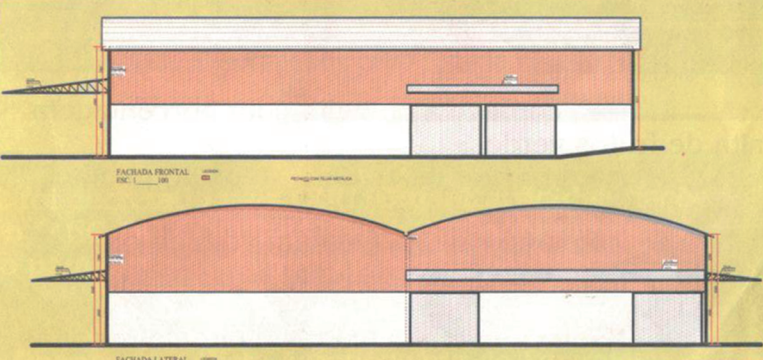


Mais obras à vista: AUMENTO DA CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE CAFÉ... Coomap inicia a construção de novo galpão de café.

A Coomap já deu início às obras de construção de um novo galpão que irá aumentar a capacidade de armazenamento de café. O novo galpão está localizado no Distrito Industrial Delmo

Born, terá 700m² de área, com previsão de conclusão ainda no primeiro semestre de 2012. Na próxima edição de COOMAP Notícias, você terá as informações sobre o andamento de mais esta obra.

Serão mais de 700m² à disposição do cooperado da COOMAP. Confira a maquete.



Terreno onde será erguido mais um galpão para armazenamento de café.



Ampliação de 700m²

Galpão já existente