



COOMAP

NOTÍCIAS

SETEMBRO / OUTUBRO 2018 - EDIÇÃO 22



SAÚDE DA MULHER

OUTUBRO ROSA

MUITA INFORMAÇÃO E EMOÇÃO NO 2º ENCONTRO DE MULHERES COOPERATIVISTAS

Passeio Ciclístico



Coomap realiza passeio ciclístico nas trilhas do café

Treinamentos



Novos cooperados fazem treinamento para identificar e controlar pragas e doenças do café

Horta Didática



Projeto de horta didática na APAE realiza colheita

CULTIVANDO TRABALHO

COLHENDO RESULTADO.





Com a Palavra, o Presidente

Bolo de Café



INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo
1 colher de sopa de fermento
1 xícara de café coado
1/2 xícara de óleo
margarina e trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o açúcar até esbranquiçar
Acrescente o trigo, o fermento, o café e o óleo, mexendo a casa adição.
Fica uma massa bem lisinha e bonita, asse em uma forma untada e enfarinhada em forno preaquecido de trinta a quarenta minutos ou até que o palito saia limpo

Expediente

Conselho de Administração

Gestão 2015/2019

Presidente Nílson Andrade
Vice-Presidente Antônio Fernando Branco

Conselheiros

José Edgard Pinto Paiva
Bosco Ramos Orfão
Agenor Junqueira Dias

Conselho Fiscal

Gestão 2018/2019

Membros do Conselho
Wagner Souza Vasconcelos
Elzira Moraes Bueno
Wanderley Rodrigues Sepini

Coordenação Geral

Quitéria Hamasaki

Redação:

Quitéria Hamasaki

Fotos:

Quitéria Hamasaki

Projeto Gráfico

Eder Ferreira

Tiragem:

1.000 Exemplares

Órgão de Divulgação Interna da Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu LTDA

Av. Orlando Alves Pereira, 191 - Dist. Industrial

CEP: 37.120-000 / Paraguaçu-MG

Telefone: (35) 3267-1811 / (35) 3267-1297 - Fax: (35) 3267-1297

E-mail: coomap@coomap.com.br



Nílson Andrade
Presidente



Conversão do café para a cafeicultura orgânica vem progredindo entre os cooperados da COOMAP



A produção de café orgânico vem demonstrando ótima oportunidade para atuação de pequenos produtores, de forma responsável, e com produtos valorizados pelo consumidor final.

Ao optar pela transição - mudança do sistema de produção convencional para orgânico - o produtor deve se preocupar com as questões técnicas e educativas, além de questões normativas e de mercado, que está intimamente ligada ao processo de certificação.

No ano de 2017 a COOMAP iniciou projeto piloto de implantação e conversão de cafés como grupo de produtores.

A primeira ação do projeto foi convidar grupo de produtores, que manifestaram interesse em trabalhar ou possuía curiosidade em conhecer o mundo da produção orgânica.

A etapa seguinte foi a participação de uma atividade de campo no município de Poço Fundo, em uma propriedade já orgânica. A visita visava sanar as dúvidas sobre produção de cafés na ótica do orgânico, as experiências de produtor dentro do sistema, os pontos positivos e negativos encontrados ao longo dos anos nesse município.

Posteriormente iniciou-se o processo de transição dos cafés junto ao IBD Certificações, que tem como filosofia o compromisso com a Terra e o com o Homem, assegurando o respeito ao meio ambiente, boas condições de trabalho e produtos altamente confiáveis.

No ano de 2017 os departamentos técnico e certificação empenharam em buscar tecnologias de insumos para serem utilizados no projeto,

destacando a farinha de carne e osso que libera gradual e constantemente vários nutrientes para café, como o nitrogênio, por exemplo. Os benefícios, não param por aí. Esta farinha ajuda a manter e melhorar o equilíbrio de microrganismos úteis ao solo e possibilita o controle de diversos nematoides, através do aumento de fungos inimigos desse tipo de parasitas. "Trata-se de um controle biológico". A farinha de carne e ossos é o principal fertilizante orgânico, fonte de fósforo - elemento absorvido pelas raízes das plantas e determinante para o aumento da produtividade das culturas.

Outra atividade de sucesso foi a implantação de armadilhas de garrafa Pet vermelha contendo compostos voláteis alcoólicos atrativos no controle massal da broca do café *Hypothenemus hampei* - uma praga que provoca perdas consideráveis nas lavouras cafeeiras. O resultado da iniciativa foi considerado excelente pelo técnico responsável pelo café orgânico da COOMAP, Edimar Moreira, considerando que os cooperados resolveram utilizar a experiência das lavouras orgânicas nas de café convencionais e obtiveram bons resultados. Para ele, "os benefícios com a utilização dessa armadilha são valiosos: proteção do cafezal, proteção à saúde dos agricultores e consumidores e do meio ambiente, pois não deixa resíduos que coloquem em risco a segurança alimentar. E ainda, não podemos esquecer a parte econômica dessa tecnologia, pois o ataque da broca diminui, freia a queda dos frutos que ganha mais peso e melhora a qualidade da bebida do café, além do menor custo por hectare".

Os produtores estão realizando também a implantação de cafés com a variedade Arara, apresentando alta produtividade, alta tolerância à seca, bebida de boa qualidade e ciclo de maturação dos frutos tardio, além de ser resistente à principal doença do café: a ferrugem, principal empecilho da produção orgânica dos cafés atualmente.

A cafeicultura orgânica traduz um sistema de produção que promove a saúde dos solos, ecossistemas e pessoas. Tem como base processos ecológicos, biodiversidade e ciclos adaptados às condições locais em alternativa ao uso de insumos com efeitos adversos.

E assim, combina tradição, inovação e ciência a ser benéfica para o ambiente compartilhado, promovendo relacionamentos justos e uma boa qualidade de vida a todos os envolvidos.



Coomap realiza passeio ciclístico nas trilhas do café

Aconteceu no domingo, 21/10/2018 o 1º Passeio Ciclístico da COOMAP - Nas Trilhas do Café. O evento propôs, além do espaço de convivência que a COOMAP tanto preza, o zelo com o meio ambiente. Foi lembrado os recursos naturais do planeta e o cuidado que precisamos ter com a nossa "Mãe-Terra".

Cerca de 150 ciclistas pedalarão pelas ruas da cidade e nos caminhos do café, podendo escolher entre 16 ou 32km. Dentre os trechos escolhidos, uma passagem próxima ao aterro sanitário para refletirmos sobre hábitos de consumo, energia limpa, menor consumo de água e energia, produção reduzida do lixo, reciclagem e cidadania consciente ...

Na sede da cooperativa e em pontos do trajeto foi montado uma estrutura para oferecer suporte aos participantes: hidratação, frutas, lanche. A COOMAP ofereceu também um seguro--atleta, além de carros e motos de apoio. Uma equipe da Academia ONE FIT fez um aquecimento com os ciclistas antes da saída. E na chegada, houve sorteio de brindes e entrega de medalhas de participação.

A COOMAP pode contar com apoiadores nesse passeio ciclístico como o da Polícia Militar, da Ambulância Municipal, da Apreciare Alimentos, do SICOOB,



da Empresa Terra de Cultivo, da Rádio Objetiva 1 FM e do Wil BikeShop.

Foi um evento sem caráter competitivo, justamente porque o objetivo era incentivar e sensibilizar as pessoas em relação a mobilidade sustentável, além de trabalhar a saúde como condicionamento físico e mental.

Renato Melo, gerente geral da cooperativa, parabenizou os ciclistas pela participação e pela escolha dessa atividade tão importante para a sustentabilidade. "Esse passeio ciclístico é o primeiro de muitos que virão."



Grupo de participantes no 1º Passeio Ciclístico.



O

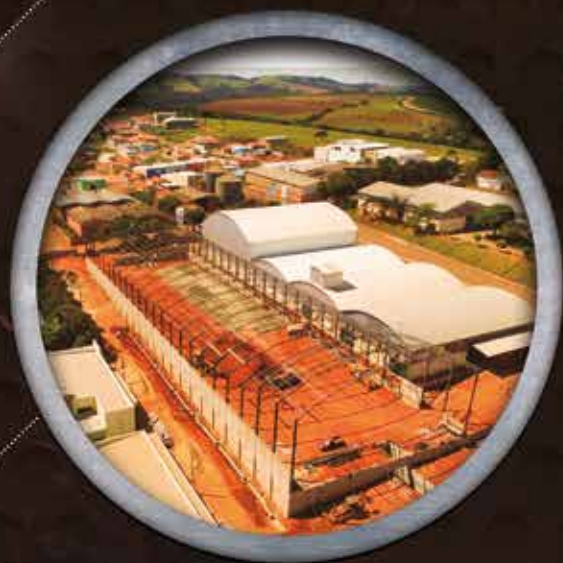
SUCESSO REQUER ETAPAS



(35) 98431-3339

1ª ETAPA

Contrate a DLF



2ª ETAPA

**Deixe eles
trabalharem**



3ª ETAPA

Veja o resultado!

**DLF
TRANSFORMANDO AÇO
EM RESULTADOS**



Outubro Rosa com informação e emoção



A COOMAP promoveu o 2º Encontro de Mulheres Cooperativistas no dia 30/10/2018, em seu auditório, com o tema Saúde da Mulher – Outubro Rosa. O evento contou com a participação de 110 mulheres que passaram a tarde em meio a informações, treinamentos, conscientização, beleza e descontração.

Maria Aparecida Taglialegra Andrade deu as boas vindas às participantes e fez a abertura do evento juntamente com Renato Melo, gerente da COOMAP.

O encontro teve a ilustre presença da Dra. Larissa de Souza Bueno, clínica geral e médica da família, que fez a primeira palestra, explicando às mulheres o que é o câncer de mama, o que aumenta o risco, quais os sinais e sintomas e a importância da detecção precoce. Promoveu um espaço de perguntas e respostas para sanar as dúvidas das participantes. Ela também abordou o câncer de colo do útero, muito incidente na população feminina.

A enfermeira do Trabalho Ana Isabel Vieira Moreira explicou, de forma didática, como fazer o autoexame e pediu às mulheres que conheçam seus corpos para saberem o que é e o que não é normal em suas mamas. Alertou ainda sobre o

exames periódicos de acordo com a idade e os fatores de riscos.

Mayne Marques, consultora dos produtos HINODE, presenteou as mulheres com uma aula sobre cuidados com a pele, ensinou a

forma correta de aplicação de produtos no rosto e nas mãos e falou da importância de massagear a pele para evitar o envelhecimento.

Finalizando o evento, as participantes tiveram oportunidade de prestigiar a palestra da professora da UNIFENAS, Dra. Alessandra Cristina Pupin Silvério, que emocionou a todas ao compartilhar a sua trajetória na luta contra o câncer. Com riqueza de detalhes, a palestrante narrou toda a batalha que enfrentou no diagnóstico, tratamento e cura contra o câncer de mama. Para ela a fragilidade da doença é capaz de despertar o aspecto mais humano das pessoas, que foi a lição vivenciada em sua experiência de fé e otimismo na busca pela cura. A mensagem da professora enfatizou a importância de valorizarmos as pequenas vitórias do dia a dia, bem como os relacionamentos que temos com nossos familiares e amigos, sem nos preocupar demais com as situações corriqueiras e estressantes que sempre têm um tempo para serem resolvidas. Professora Alessandra mostrou que devemos viver cada dia como se fosse o único pois não podemos prever tudo o que o futuro nos reserva. A participação da professora no evento motivou que



algumas mulheres presentes também se sentissem à vontade para contar um pouco sobre suas histórias de vida e superação, o que fez do encontro ainda mais especial pelas possibilidades de integração e engajamento.

Todas as participantes receberam um lenço rosa como símbolo do Outubro Rosa e da força feminina. Houve também um lanche e sorteio de brindes.

A COOMAP agradece as LOJAS TAL, a AKYROS e o BOTICÁRIO que fizeram doação de lembrancinhas para o evento, o que ajudou o encontro ficar mais agradável.



Produtos sem glúten, sem açúcar e sem lactose surpreendem paladares na COOMAP

Aconteceu nos dias 8, 9 e 10 de outubro um curso de produção de alimentos sem glúten, lactose e açúcares. Treze pessoas participaram desse treinamento, no Poliesportivo Dom Bosco, promovido pelo SENAR MINAS/Sindicato Rural de Paraguaçu em parceria com a COOMAP.

A capacitação proporcionou aos participantes a aquisição de conhecimentos para o preparo de receitas culinárias em dietas restritivas, mas sem perder qualidade, sabor e com segurança alimentar, além de poder gerar renda. Em três dias de curso, a instrutora Andreza Érika da Silva ensinou aos participantes o que é glúten, lactose e açúcares, onde são encontrados, substituições, legislação e rotulagem, identificação dos tipos de contaminação e uso de E.P.I., higienização, preparo de produtos sem lactose e sem glúten, produção de farinhas e preparo de produtos sem açúcares. Foram produzidos pudim de laranja, pão comum e pão de queijo, pizza, bolo de chocolate, torta de frango e vitaminas. Para a fabricação dos produtos foram usados suco de frutas, leite de inhame, que substituiu o leite de vaca, farinha de arroz, de grão de bico e polvilho no lugar da farinha de trigo, adoçante em substituição aos açúcares, além do queijo curado, que contém grande redução de lactose.

O curso foi bem aproveitado pelo grupo e o sabor dos alimentos produzidos surpreendeu a todos.

Luana da Conceição Silva Alves, participante do curso, disse que achou interessante o assunto e quis aprender coisas novas. Aprendeu a trabalhar em equipe e a fazer novas receitas, e espera colocar em prática tudo o que foi ensinado. Para Ernestina Carlinda Órfao Silva, que tem alergia a glúten, o curso foi de



grande ajuda, e agora ela colocará em prática o que aprendeu e pretende gerar renda, fazendo também para comercializar.

Conforme dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), o número de pessoas que sofre com algum tipo de intolerância alimentar e diabetes vem crescendo no Brasil. E nem sempre quem tem o problema sabe. Rodrigo Carneiro Lopes, mobilizador do SENAR MINAS na região, destacou a importância da aquisição de conhecimentos para o preparo de receitas culinárias em dietas restritivas e nos disponibilizou a formação de mais uma turma no início do próximo ano para esse curso.





Novos cooperados fazem treinamento para identificar e controlar pragas e doenças do café

Juntos para uma cafeicultura cada vez mais sustentável.



As pragas e as doenças do cafeeiro são coisas muito comuns nas lavouras da nossa região e nem sempre é necessário fazer o seu controle, na maior parte do tempo elas estão em equilíbrio no ambiente, onde presa e predador estão em convívio harmonioso. Outro fato importante para isso é as condições climática, pois de acordo com a umidade, temperatura e luminosidade, seu desenvolvimento pode ser favorecido ou dificultado. Assim, o conhecimento do comportamento das pragas/doenças, dos inimigos naturais e as interações dessas com as condições climáticas de cada estação é de grande importância para um controle eficaz das mesmas.

O que ocorre em muitos casos, principalmente onde os produtores não recebem uma boa assistência técnica, é que acabam usando agrotóxico sem o correto critério de avaliação da necessidade naquele momento. E as aplicações são realizadas não respeitando os devidos cuidados para manuseio desses produtos, o que pode colocar em risco a saúde do aplicador, sua família e o meio ambiente.

Para evitar situações como essas, a COOMAP,

em parceria com o SENAR, vem promovendo dois importantes treinamentos que vão proporcionar o conhecimento necessário aos produtores: o de Manejo Integrado de Pragas e Doenças e o de Aplicação de Agrotóxico. O objetivo desses treinamentos é que o produtor possa entender melhor como proceder para manter o ambiente propício ao desenvolvimento das lavouras, onde a própria natureza encontra

os meios de evitar o desequilíbrio prejudicial à produtividade das lavouras. E também, que eles aprendam medidas de controle alternativas, evitando, em muitos casos, a necessidade de aplicação de agrotóxico. E quando isso for realmente necessário, que essa aplicação seja realizada seguindo

todos os cuidados para que a sua saúde e de sua família não fiquem expostas aos riscos de contaminação e ainda, preservando a fauna e a flora, tão importante para manter o ambiente equilibrado. Com isso o produtor, também, poderá diminuir os gastos com agrotóxico e conseqüentemente o custo de produção, além de produzir alimentos mais saudáveis.

Nos últimos três anos, foram treinados mais

Nos últimos três anos, foram treinados mais de 300 cooperados



de 300 cooperados e hoje, todos produtores que desejarem se associar à COOMAP têm que apresentar os certificados desses dois cursos. E agora, no último mês de outubro, a COOMAP reuniu os produtores que estão em processo de afiliação, para treiná-los nessas duas, importantes, atividades. Nos dias 15 e 16 ocorreu o treinamento de monitoramento de pragas e doenças com a participação de 17 novos cooperados e nos dias 29 e 30 foi a vez do curso de aplicação de agrotóxico, que contou com a participação de 20 novos cooperados. Os dois treinamentos são realizados com aulas teóricas e práticas, o que oferece aos participantes a oportunidade de executar tudo aquilo que foi aprendido, para que ele tenha maior segurança no momento de utilizá-los em sua lavoura.

Assim, a COOMAP além de cumprir com as exigências da certificação FAIR TRADE, também estará desempenhando, plenamente, seu papel como cooperativa, proporcionando uma melhor qualidade de vida aos seus cooperados. O que está perfeitamente alinhado com sua MISSÃO, que é:

PROPORCIONAR O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL, AMBIENTAL E TECNOLÓGICO DOS COOPERADOS, CULTIVANDO PARCERIAS, TRABALHANDO COM RESPONSABILIDADE E VALORIZANDO AS PESSOAS.



Plataforma Global do Café faz treinamento na COOMAP

Rumo a melhoria contínua!

A Plataforma Global do Café (CGP) é uma Associação internacional com membros de todos os segmentos da cadeia produtiva. Ela atua hoje em 8 países produtores, como Colômbia, Honduras, Peru, Indonésia, Uganda, Quênia, Vietnã e Brasil, que criam suas próprias estratégias de sustentabilidade no campo. O principal objetivo é ter um setor cafeeiro sustentável que ofereça boas condições de vida para agricultores e trabalhadores e assegure sua permanência na atividade enquanto protege os recursos naturais.

Atualmente, no Brasil, a GCP conta com 54 instituições membros e dezenas de instituições parceiras, distribuídas em todas as regiões produtoras de café. A COOMAP é um desses membros e recebeu, nesse ano uma série intensiva de treinamentos, em parceria também com a Unifenas (importante aliada da Coomap nos trabalhos em campo), com o objetivo de consolidar o uso do CSC pelos técnicos e produtores e



garantir melhoramento contínuo. As duas equipes foram capacitadas no CSC e, em seguida, aprofundaram discussões da cafeicultura regional em campo. Ainda, os técnicos da Coomap aprenderam como usar o CSC App para coletar dados e utilizá-los de forma estratégica, impulsionando qualidade e sustentabilidade nos cafés produzidos por seus cooperados. O trabalho foi finalizado com a implementação do Sistema Interno de Gestão (SIG), ferramenta que através do monitoramento e avaliação das práticas do CSC, é capaz de fornecer estruturas gerenciais que permitam organizar instituições e melhoria contínua dos membros que compõem um determinado grupo.



Coomap inicia treinamento de primeiros socorros nas comunidades



Treinamento no bairro Macuco

Preocupada com o bem-estar de seus cooperados, a COOMAP iniciou no mês setembro palestras educativas e treinamentos com o tema Primeiros Socorros.

Os treinamentos, ministrados pela enfermeira Ana Isabel Vieira Moreira, da ACTOS Bem-Estar, tem a duração de 2 horas e ocorrerá nas comunidades, beneficiando produtores e familiares, de todas as idades. Os participantes poderão aprender sobre as primeiras ações a serem feitas diante de uma vítima de engasgamento, infarto, afogamento, queimadura, picada de animais peçonhentos, convulsões e demais acidentes do cotidiano com adultos e crianças.

As primeiras comunidades atendidas foram Cachoeira, no dia 06/09 e Macuco, em 27/09, que juntamente com Alves e Chico dos Santos, tiveram participação expressiva e muito aproveitamento.

“O conhecimento de primeiros socorros é muito importante. Com poucos recursos, ninguém fará grandes procedimentos, porém o atendimento inicial é fundamental. Fazer a estabilização da vítima, posicionar a pessoa de maneira adequada, dar orientações e evitar problemas posteriores, esses são alguns atributos que podem ser aperfeiçoados.” Diz Ana Isabel.

A COOMAP dará continuidade nesses encontros e em breve passará por todas as comunidades.

Participem

Projeto Plantando e Colhendo Saúde em Apoio aos Produtores Rurais de Paraguaçu

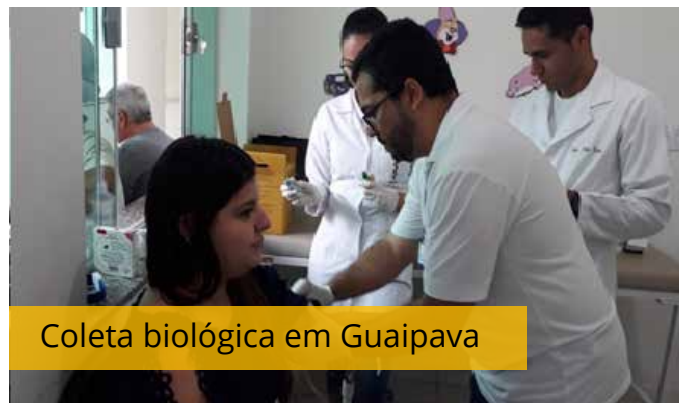
Escaramuça, Sertãozinho, Perobas e Lagoa aderem ao projeto de Toxicologia

A COOMAP, em parceria com a UNIFENAS e Prefeitura Municipal de Paraguaçu prossegue com o projeto PLANTANDO E COLHENDO SAÚDE a fim de conscientizar a população do Município sobre a redução de agroquímicos nas lavouras e o seu uso racional. E dessa vez, as comunidades envolvidas foram Escaramuça, Sertãozinho, Perobas e Lagoa.

Cerca de 115 pessoas participaram das atividades, sendo a primeira uma palestra explicativa do projeto realizada no dia 12/09/2018, no Bairro Escaramuça e a segunda, a realização da coleta biológica para avaliar a existência do tóxico no organismo, realizada no dia 30/09/2018, em Guaipava. Além dos testes de Colinesterase (para avaliar a toxicidade do organismo - colinesterase total eritrocitária e plasmática), serão avaliados ureia, AST, ALT, gama GT, urina tipo 1, glicose, colesterol, triglicérides.

Em breve será marcada uma reunião nas comunidades que já fizeram a Coleta Biológica e os resultados dos exames serão divulgados, assim como o encaminhamento, caso haja a necessidade.

Aguardem! Logo o projeto chegará também em sua comunidade.



Coleta biológica em Guaipava

“Nós da Antonieta na horta” Chegou a hora de colher!

Os alunos da Escola Maria Antonieta Alvarenga iniciaram em outubro, a colheita das hortaliças. Após participarem de todo o processo de cultivo das verduras no Projeto “Nós da Antonieta na Horta, colheram alface, tomate cereja, couve, beterraba e cenoura. As verduras estão sendo utilizadas na merenda escolar.

O projeto teve início em julho deste ano e envolveu toda a escola entre preparar e cultivar o solo, plantar, irrigar, tirar matinhos e agora com a colheita.

Os alunos do fundamental I, 1º ao 5º ano, fizeram o plantio de salsinha na garrafa pet e, após cuidarem da hortaliça na escola, puderam levar para casa, dar continuidade no cuidado e saborear com a família o alimento que eles mesmos ajudaram a plantar e cultivar. Os alunos da educação infantil, que plantaram a semente de alface para fazer as mudinhas, se encantaram ao ver o tamanho do

alface que aquela sementinha transformou... E os do fundamental II contribuíram com a colheita da beterraba e da cenoura.

Para Mara Eliane Gonçalves Fernandes, diretora da escola, “o plantio e a colheita das hortaliças vêm proporcionando aos alunos o contato com a terra e o que provém dela. As crianças têm se envolvido muito no cultivo dessa horta e estreitando os laços com o meio ambiente, além de aprenderem a necessidade do zelo no preparo de uma alimentação saudável”.



O projeto seguirá e o próximo plantio será de jiló e berinjela, além do alface, couve, salsinha e cebolinha.

Projeto de horta realiza colheita



Os alunos da APAE, juntamente com seus professores, realizaram a colheita das hortaliças do projeto HORTA DIDÁTICA DA APAE, em parceria com a COOMAP.

As crianças vêm desenvolvendo atividades nessa horta desde o mês de julho, quando iniciou-se o projeto. Elas preparam e cultivam o solo, plantam, irrigam, tiram o matinho, contam histórias... Amanda Cristina, coordenadora do projeto e Assistente Social da APAE descreve:

“Todas as manhãs uma turma é encarregada da irrigação das mudas. Percebemos que eles estão bem envolvidos, ficam alegres e fazem comentários do desenvolvimento das plantas. Um ajuda o outro, cooperam enchendo os regadores daqueles que sobem no

didática na APAE



canteiro, pois uma parte da horta fica mais elevada, no pé de uma mangueira. Outros advertem o colega quando rega as folhas do tomateiro... Uma aluna percebeu que os tomates estavam madurando e contou toda a história da horta para a professora substituta...”

A colheita iniciou-se no mês de outubro, e cada aluno teve o seu papel na atividade. Colheram alface e tomate cereja, também beterraba e cenoura. Aqueles que não colheram, puderam aprender a lavar as verduras para serem consumidas na refeição do dia. Um fato ocorrido enriquecedor foi que a beterraba precisou ser colhida antes do prazo determinado por causa do ataque de formigas na plantação. Os alunos puderam observar o tamanho que estava as beterrabas e a importância do cuidado com a horta.

O projeto tem inspirado as famílias a cultivarem horta em suas casas. De acordo com a mãe de um dos alunos “Hoje quero falar da inspiração que vocês da APAE me deram quando fizeram a horta para as crianças. Aqui em casa não tenho muito espaço, todo quintal é cimentado e ainda tenho duas cachorras grandes, mas nada disso nos impediu de termos nossa hortiinha. Por favor, transmita meu obrigado a todos da equipe pela inspiração.”

O projeto terá continuidade e desta vez será plantado alface, berinjela e jiló.

Natal é época de presentear!
Aproveite os kits Kapeh e ofereça
as melhores opções aos seus clientes.



Balde de Desejos

- Hidratante Corporal
- + Sabonete Café Verde 30g
- + Sabonete Café Maduro 30g
- + Sabonete Café Torrado 30g
- + Balde



Caneca de Boas Energias

- Caneca
- + 3 Sabonetes Barra 30g

Caixa de Surpresas

- Kit Cx Hidratante Corporal
- + Hidratante Mãos e Pés



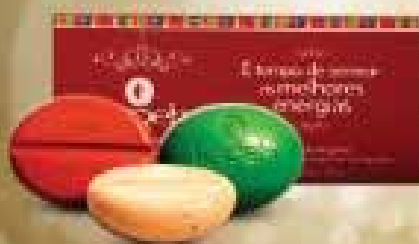
Caixa de Encantos

- Kit Teens Shampoo
- + Condicionador Café / Morango



Banho de Sensações

- Kit 3 Sabonetes em Barra



Cesta dos Sonhos

- Hidratante
- + Leite de Banho
- + Manteiga Esfoliante
- + Kit Sabonetes Barra
- + Bucha
- + Cesta

Dose de Energia

Cafés Especiais Kapeh



Toque de Energia

- Shower Gel Esfoliante
- + Luva Esfoliante
- + Embalagem



Faça agora o seu pedido!

35 3265 1453 • pedido@kapeh.com.br

