

Pág.:
08 e 09

Aniversário

COOMAP COMPLETOU 63 ANOS DE HISTÓRIA,
COOPERAÇÃO E SUCESSO

Éis o resultado de mais de seis décadas de trabalho!



Leia mais

03

PROMOÇÃO

Cooperativa sorteou uma cesta especial no Dia dos Namorados

11

SOLIDARIEDADE

COOMAP participa da campanha para doação de 20 mil máscaras

15

CONHECENDO A COOMAP

Lanchonete se destaca no Shopping Rural



Com a Palavra, o Presidente

Se o dia 02 de maio de cada ano não é comemorado festivamente por ser aniversário de fundação da nossa COOMAP, a data nunca passa despercebida por nós, dirigentes e também pelos colaboradores desta importante e não menos conceituada sociedade empresarial do município de Paraguaçu. Absolutamente. Não vamos esquecer jamais que esta sociedade cooperativa foi constituída por abnegados visionários paraguaçuenses há sessenta e três anos passados, com o propósito de atender as necessidades do produtor rural do nosso município, fossem elas quais fossem. É o que está sendo feito por nós, tendo como foco principal o grão café, produto que responde pela principal atividade rural na economia de Paraguaçu.

Somos orgulhosos pelos sessenta e três anos de existência da cooperativa, e manifestamos este orgulho a cada dia, cada hora e cada minuto, pelo que foi conquistado neste tempo, uma vez que a COOMAP é hoje e continuará sendo, se Deus quiser, referência positiva e modelo no contexto em que está inserida; seja na região, no Estado, no País e até mesmo internacionalmente, considerando que continuamos sendo visitados por comitivas de vários países com o propósito de conhecer nossa gestão e prática na filosofia cooperativista.

O cooperativismo exercido pela COOMAP atualmente não se restringe no resultado econômico-financeiro, qual seja, no lucro, ainda que a prática comercial não possa ser desprezada. Na medida em que o tempo passa, nossas ações voltadas para o social, saúde, educação, cultura e lazer, nunca são ignoradas ou desprestigiadas, pelo contrário, são incentivadas e praticadas com mais intensidade, razão pela qual assumimos por vinte anos esta postura administrativa. Orientações e práticas para a vivência dos predicados citados é que não faltam, desde que o interesse do cooperado e do seu colaborador seja manifestado.

É isso, Família COOMAP, da qual somos membros, que enseja nosso orgulho em prosseguir no tempo. Que venham outros sessenta e três anos, e que nossos sucessores tenham estes mesmos propósitos que pregamos. Estamos dando prosseguimento e aprimorando os feitos dos nossos antecessores.

Parabéns a todos nós!

Saudações cooperativistas.

Nilson Andrade - Presidente

Opções de Fertilizantes para a Cafeicultura

A cafeicultura brasileira é a mais desenvolvida do mundo e a cada dia incorpora novas tecnologias, nas diversas etapas do ciclo de produção. Para a adubação das lavouras, uma das principais etapas do processo produtivo e com grande impacto no custo de produção, os cafeicultores contam com várias opções de uso de fertilizantes, os de liberação lenta ou controlada, os estabilizados quimicamente e os convencionais, que ainda são os mais utilizados. Esses novos produtos apresentam uma maior eficiência no fornecimento de nutrientes ao cafeeiro e possibilitam um menor número de parcelamento nas aplicações.

Os fertilizantes convencionais, em especial os nitrogenados (ureia, sulfato de amônio e nitrato de amônio), são os que apresentam maiores perdas, seja por volatilização (perda em forma de gases) ou por lixiviação (arrastados pela água para camadas profundas do solo). E quando isso ocorre, e não é corrigido a tempo, pode provocar perda de produtividade das lavouras, daí a importância de se fazer a escolha do fertilizante apropriado para cada situação. No caso da ureia, para minimizar o problema de volatilização, o produtor tem a opção de adquirir ela tratada, o que diminui sua reação no solo, quando este se encontra com pouca umidade, mas isso ocorre por um período curto, de até quinze dias após a aplicação, depois ela se comporta como ureia normal.

Entre os fertilizantes não convencionais estão: o organomineral, o de liberação controlada e o de liberação lenta, esses fertilizantes podem ser aplicados em uma ou duas parcelas, dependendo das condições das lavouras. Assim o produtor garante o fornecimento constante de nutrientes à lavoura e sobra mais tempo para cuidar das outras atividades na propriedade. Um cuidado que o produtor deve ter quando utilizar esses fertilizantes é o monitoramento da lavoura, através de análise de folhas, pois o fertilizante é aplicado todo no início do ciclo produtivo. Caso ocorra algum imprevisto e com o resultado da análise em mãos, o técnico pode recomendar os ajustes necessários.

É importante ressaltar que todos os tipos de fertilizantes que são utilizados pelos cafeicultores, desde que aplicados corretamente, apresentam excelentes resultados. O que o produtor deve avaliar, junto com seu técnico, são as vantagens ou as desvantagens de cada um e assim definir a melhor opção para as condições específicas de cada propriedade.

Rogério Araújo Pereira
Gerente de Sustentabilidade da COOMAP

EXPEDIENTE

Conselho de Administração

Gestão 2019/2023

Presidente: **Nilson Andrade**

Vice-Presidente: **Antônio F. Branco**

Conselheiros

Agenor Junqueira Dias

Bosco Ramos Órfão

José Edgard Pinto Palva

Conselho Fiscal

Gestão 2019/2020

Membros do Conselho

Wagner Souza Vasconcelos

Elzira Moraes Bueno

João Wilson Rodrigues Costa

REDAÇÃO

Textos e fotos

Evaldo S. G. Domingues

Colaboração

Quitéria Hamasaki

Projeto Gráfico

Eder Ferreira

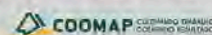
Jornalista Responsável:

Evaldo S. G. Domingues
(Reg. MG 04995 JP)

Tiragem:

1000 Exemplares

Órgão de Divulgação Interna da COOMAP- Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu LTDA.



Av. Orlando Alves Pereira, 191

Distrito Industrial / CEP: 37.120-000 / Paraguaçu-MG

Telefone: (35) 3267-1811 / (35) 3267-1297 / (35) 3267-4600

E-mail: coomap@coomap.com.br



Promoção

Cooperativa sorteou uma cesta especial no Dia dos Namorados

O Departamento Comercial da COOMAP fez uma promoção do Dia dos Namorados, no Shopping Rural. Quem comprasse um kit, preparado especialmente para a data, concorria, por sorteio, a uma linda cesta com

produtos à base de café. O sorteio foi exatamente no dia 12 de junho, Dia dos Namorados, e quem faturou a cesta foi o colaborador da COOMAP, Thiago Francisco Alves. Parabéns!



Dia dos Namorados é na COOMAP

Kit Dia dos Namorados

Preparamos kits com produtos escolhidos a dedo para você presentear e surpreender quem você ama!

Comprando um kit "Dia dos Namorados" na COOMAP, você concorre ao sorteio dessa linda cesta com produtos à base de café. O sorteio será dia 12 de junho.

COOMAP



RETRO LU
TERRAPLANAGEM

ATENÇÃO PRODUTORES RURAIS

Além de terraplanagem, a Retro Lu também executa limpeza de áreas para plantio de café e cereais.

Faça uma consulta conosco, tire suas dúvidas e solicite um orçamento.

CONTATO:

(35) 3267-1628

www.retroluterraplanagem.com.br

SOLUÇÃO PARA QUALQUER TERRENO



Sustentabilidade

COOMAP lembra que maio é o mês do Fair Trade, o Comércio Justo

No segundo sábado de maio é comemorado o Dia Internacional do Fair Trade, ou Comércio Justo, mas as comemorações em todo o mundo se estendem durante todo o mês. O Fair Trade é uma modalidade de comércio que busca, além do preço justo do produto, padrões sociais e ambientais equilibrados. Ele é baseado em diálogo, transparência e respeito, contribuindo para o desenvolvimento sustentável ao proporcionar melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores. Dentre os 20 produtos que fazem parte desse tipo de comércio, o café é um dos destaques do Fair Trade.

Segundo o **Fair Trade Internacional**, estima-se que, no

mundo todo, 1,6 bilhão de xícaras de café são produzidas todos os dias, envolvendo 125 milhões de pessoas diretamente na cafeicultura. São 25 milhões de pequenos produtores, produzindo entre 70 e 80% do café do mundo. É por isso que o Fair Trade concentra seus esforços em organizações de pequenos produtores.

A COOMAP, Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu, participa há cinco anos dessa modalidade. A Cooperativa promove a produção dos cooperados dentro desse sistema e faz a comercialização do café com a certificação Fair Trade. Todos os anos a COOMAP comercializa um percentual representativo do café de seus cooperados com esta certificação.



“Quando o café é vendido com a certificação do Fair Trade, os produtores podem ter uma melhor qualida-

de de vida para suas famílias e comunidades. A venda também os ajuda a investir no cultivo de grãos de melhor qualidade e a enfrentar desafios, como os efeitos das mudanças climáticas, por exemplo”, diz o gerente de negócios da COOMAP, Rafael Furtado.

As entidades que comercializam os produtos pelo Fair Trade também recebem um prêmio do Comércio Justo - uma quantia em dinheiro paga sobre o preço de venda, que é investida em projetos comunitários, melhoria da produção e da qualidade do produto.



Live Internacional Reúne Compradores E Cooperativas De Café

O gerente de negócios da COOMAP, Rafael Furtado Fonseca, participou de uma live internacional sobre o café, no finalzinho de abril. Entre os diversos participantes estavam compradores de café da Europa, para onde a COOMAP já vem exportando o produto.

Rafael respondeu a perguntas de um dos participantes, que mora na Bélgica, sobre a COOMAP - como por exemplo, a história, o sistema de trabalho e os projetos sociais desenvolvidos pela Cooperativa. A palavra-chave para resumir o trabalho da COOMAP foi a “sustentabilidade” na produção do café. Rafael também falou sobre a localização e a agricultura do município de Paraguaçu.

E como o assunto é destaque em todo o mundo, o Coronavírus também esteve na pauta de discussão da live. Os participantes queriam saber como a pandemia está influenciando a vida dos moradores da região onde fica a COOMAP.



Chegou a hora

Colheita do café a todo vapor nas lavouras

A colheita é uma das etapas de grande importância da produção do café. Ela deve começar quando a maior parte dos grãos, 90%, esteja madura e antes que se inicie a queda dos frutos. Para a maioria dos cafeicultores cooperados da COOMAP, esse momento chegou nas primeiras semanas de maio. Este ano, por causa da pandemia do novo Coronavírus, os produtores e trabalhadores foram orientados a tomar todos os cuidados indicados pelas autoridades de saúde.

No sítio Santa Terezinha, no bairro da Grama, do casal de cooperados José Donizete Mendes e Terezinha Irene Xavier Mendes,

a colheita do café da qualidade Mundo Novo começou a partir do dia 13 de maio. Ela foi feita de forma manual e também utilizando as máquinas derriçadoras portáteis, as conhecidas mãozinhas.

“É um momento muito bom de tirar o gasto do ano, o que eu investi, o que eu trabalhei para chegar nesse momento, e graças a Deus está aí, está uma boa safra, o preço está ajudando, o tempo colaborou, estamos satisfeitos”, disse José Donizete. A dona Terezinha também estava contente. “Eu gosto demais de mexer com o café, apanhar, secar, pôr no terreiro e ver o café tudo madurinho, é muito gostoso”, afirmou.



Os cuidados na pré-colheita e na colheita

PLANEJAMENTO – Verifique as instalações, equipamentos, materiais e pessoal necessário. Programe o início da colheita dos talhões com maturação dos frutos mais precoces, depois colhendo os médios e tardios.

PONTO DE COLHEITA – Faça a colheita no ponto certo, quando a maioria dos frutos estiver madura (cereja).

COLOCAÇÃO DO PANO – O pano separa os frutos que já estão no chão, certamente já em processo de deterioração, que poderão afetar a qualidade da bebida. Esse pano deve cobrir totalmente o solo e envolver o ramo de café.

EVITAR PISAR NOS FRUTOS CAÍDOS – Com o pisoteio, os frutos serão descascados e no momento da secagem, acabarão secando antes, prejudicando a qualidade da bebida.

VISTORAR A COLHEITA – Isso vai impedir o excesso no arranquio de folhas, quebra de ramos e permanência de frutos na planta, seja qual for o tipo de derriça.

NÃO UTILIZE SACOS PLÁSTICOS PARA ACONDICIONAR O CAFÉ – O ideal é colocar o café em sacos de ráfia. Os sacos plásticos não têm ventilação. E nunca se deve reaproveitar sacos de adubo, por exemplo, o que pode ser muito prejudicial ao café.

NÃO DEIXAR O CAFÉ NO SOL – O café colhido e colocado no saco de ráfia não deve ficar por mais de 4 horas na rua, e nem exposto ao sol. Ele tem umidade e alto teor de açúcar, e rapidamente entra em fermentação.

Método É Priorizado Pelos Cooperados

A COOMAP continua incentivando a instalação de fossas sépticas, que substituem as fossas negras. A fossa séptica faz o tratamento dos resíduos sólidos do esgoto das propriedades rurais, até que eles se dissolvam naturalmente, fazendo com que a água retorne limpa para a natureza.

Um dos tipos de fossas sépticas é o tanque de evapotranspiração (Tevap). Eles são revestidos de cimento e ficam impermeáveis, e dentro dele são colocados entulhos, pneus velhos (que formam um duto), brita, areia e na última camada a terra. Sobre o tanque são cultivadas plantas com grande demanda hídrica, como as bananeiras, que absorvem a água pela raiz e libera no ar pela transpiração.

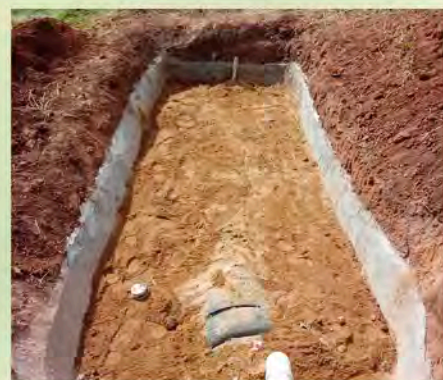
O cooperado Atamir Silva, que mora com a família no Sítio Santo Antônio, no bairro Cachoeira, optou pela fossa séptica do tipo Tevap. O tanque foi construído com 5 metros de comprimento, 2 de largura e 1 de profundidade. E dentro dele, foram usados 23 pneus velhos. "Tive que ir buscar em Varginha os pneus, porque não consegui encontrar em Paraguaçu. Eles acabaram na cidade, porque eram entulho e agora estão sendo usados nas fossas. Essa fossa faz o tratamento dos resíduos, e isso é bom para a natureza",



disse ele.

Existem outros dois tipos de fossas sépticas. Um deles é um tanque feito com um único recipiente plástico, que já é comprado pronto - a fossa biodigestora. O outro tipo de fossa é de bombonas, que utiliza alguns tambores, que ficam interligados e também fazem o processo de tratamento da água. Todos esses tipos de fossas tratam os resíduos através do processo de fermentação anaeróbica, onde os microorganismos consomem a matéria orgânica do esgoto.

Segundo o técnico agrícola da COOMAP Lucas Santon, a maioria dos cooperados já está instalando as fossas sépticas. "Elas evitam a contaminação do meio ambiente e da água, que é o maior bem do ser humano", disse ele.



Cuidado com os materiais que são lançados nas fossas

Para serem eficientes, as fossas sépticas contam com a presença das bactérias, que fazem a decomposição dos resíduos orgânicos que lá estão. Mas se a pessoa utilizar produtos de ação bactericida na pia ou no banheiro, eles vão direto para as fossas, matando as bactérias e prejudicando o bom funcionamento de todo o sistema. Uma das consequências pode ser o retorno do mau cheiro, já que os desejos não estarão mais sendo tratados corretamente.

Por isso, não se deve usar produtos que tenham na sua composição química o hipoclorito de sódio, como a água sanitária, alvejantes, cloro e desinfetantes em geral.



Benefícios para o cooperado

Barracão de Fertilizantes vai facilitar a vida do produtor



O barracão de fertilizantes deverá ficar pronto até meados de julho.

A COOMAP está construindo o seu novo barracão de fertilizantes e corretivos de solo, no terreno que fica atrás da sede da Cooperativa, na Avenida Vitório Taglialegna (antiga Bourbon). O barracão vai ter 2.670 metros quadrados. As obras devem ficar prontas nas próximas semanas, para receber os insumos que vão atender aos cooperados, ainda nesta safra de café.

“Com o barracão, a COOMAP vai poder armazenar os fertilizantes de um modo ainda mais organizado e seguro, mantendo a qualidade e as características dos produtos, além de melhorias logísticas de carga e descarga”, afirmou o supervisor comercial, Lucas Junqueira. “Com o barracão, a COOMAP vai estar mais preparada e estocada para atender o nosso cooperado no momento exato e ideal da aplicação dos fertilizantes em sua lavoura”, concluiu.



O terreno na esquina de baixo da COOMAP, que passou por terraplanagem e foi coberto de brita, para obras futuras.



O terreno que fica em frente à Linhanil também está sendo preparado para futuros investimentos da Cooperativa.

COOMAP COMPLETOU 63 ANOS DE H

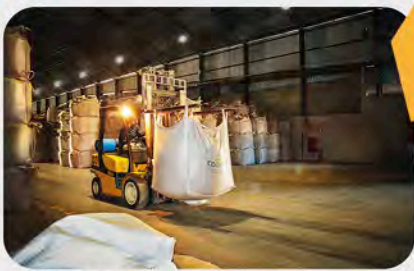
Desde 1957, a COOMAP promove o desenvolvimento econômico, social, ambiental e tecnológico, oferecendo o melhor para o produtor rural e suas famílias. No dia 2 de maio deste ano, a COOMAP chegou aos 63 anos de atividades. E a receita de sucesso é simples: cultivar o trabalho com cooperação, confiança, transparência e profissionalismo, para colher sempre bons resultados. O presidente da COOMAP, Nilson Andrade, deu uma entrevista para o Informativo COOMAP, onde fala do trabalho desenvolvido e das conquistas nessas mais de 6 décadas junto à comunidade. **Acompanhe, e boa leitura!**

em número substancial, mais de 900, não frequentavam mais a sociedade, nem com ela negociavam, o que com fundamento no Estatuto Social da COOMAP, então em vigor, estariam eliminados legal e sumariamente. Aí então as coisas foram mudando, ainda que lentamente. Nestes anos que estamos no comando da entidade, a transformamos totalmente. Ela é hoje uma entidade competente, moderna e voltada para o desenvolvimento social do ponto de vista humano. Tanto assim que conquistou Certificação Fair Trade, entidade que tem no desenvolvimento social seu princípio fundamental.

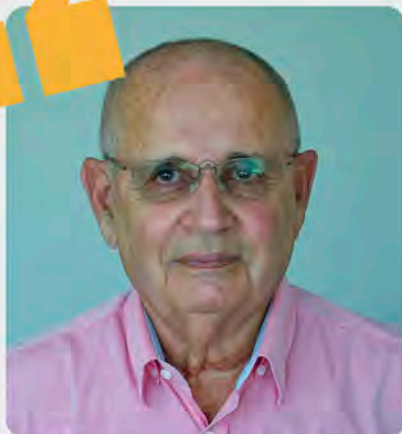
Depois destes 20 anos de trabalho administrativo, técnico e social, a COOMAP tornou-se uma cooperativa agropecuária - voltada para o grão café - modelo e referência em níveis regional, estadual, nacional e até mesmo internacional. No ano de 2019 a COOMAP foi visitada por mais de 20 comitivas de grande parte do mundo. Para recebê-los, temos funcionários que falam fluentemente outras línguas. Teria muito mais o que falar, tal o nível que atingimos, mas paro por aqui e espero ter respondido esta pergunta, indo até mesmo além dela.

Em 2006, a COOMAP implantou o serviço de assistência técnica, que é feito de graça para o cooperado. Como o senhor avalia esse serviço ao longo dessas duas décadas? Avalio a assistência técnica gratuita oferecida pela COOMAP aos seus cooperados da melhor maneira possível e com extremo otimismo. Ninguém nasce sabendo das coisas e com o produtor não é diferente. É através da assistência técnica oferecida pela cooperativa que nosso cafeicultor consegue produtividade e qualidade diferenciadas, tendo como consequência melhor resultado financeiro, vendendo grande parte do seu café no exterior.

Nos últimos anos a COOMAP ampliou a capacidade de armazenagem para 200 mil sacas do café. É um crescimento constante, para poder receber e comerciali-



Armazém de café.



Nilson Andrade, Presidente da COOMAP.

O que move a COOMAP, nesses 63 anos, é o desenvolvimento sustentável do produtor rural. Quais os quesitos principais que o senhor destaca nessa promoção do desenvolvimento social? Entendo que o principal, para não dizer fundamental quesito visando o desenvolvimento social da cooperativa com o cooperado, no caso da COOMAP, foi e continua sendo a aproximação e a convivência social. Sim, foi a partir daí que veio a credibilidade para com os gestores, fator precípua para o sucesso nos acontecimentos, que levaram a COOMAP para o patamar em que se encontra, em seus mais variados aspectos. É assim que de forma simplificada, mas objetiva, resumo minha resposta. Foi também a partir da nossa gestão, iniciada no final dos anos 90, mais exatamente em abril de 1999, que o cooperado COOMAP começou a perceber que a filosofia administrativa da sociedade era bem outra, que não a comercial, voltada única e exclusivamente para o lucro, ainda que ele - lucro - não pudesse ser subestimado nem mesmo desprezado. Sem recursos financeiros não se chega a lugar nenhum. Os cooperados na época,



Equipe de técnicos do departamento de sustentabilidade.



Projeto de recuperação de nascentes.



Shopping Rural da COOMAP.

HISTÓRIA, COOPERAÇÃO E SUCESSO

zar o café dos cooperados? Quando iniciei minha gestão na COOMAP, não tínhamos capacidade para armazenar 1.500 sacas de café, e nem mesmo recebíamos este volume do produto. Hoje, nossa capacidade estática é para armazenar 200 mil sacas de café, podendo movimentar coisa superior a 240 mil sacas. Na verdade, a movimentação e o dinamismo – o entra e sai do café na cooperativa – deverão superar 300 mil sacas. Sem falar dos produtores que colhem e vendem sua produção, sem utilizar do armazenamento.

O sistema de rebenéfico da COOMAP conta com máquinas de última geração e tem capacidade para processar mais de 100 sacas por hora. Qual o motivo de todo esse investimento? A agilidade é de fundamental importância nos processos de comercialização, e com o café não é diferente. Não se pode perder a oportunidade. Como se diz na gíria: “cavalo arreado não passa na sua porta duas vezes”. Quanto às máquinas de última geração, com capacidade para 100 sacas por hora, além da agilidade, elas conseguem também melhorar e muito a aparência do produto, facilitando assim a negociação.

A COOMAP conquistou a certificação Fair Trade há 5 anos. Ela já faz a diferença na venda do café, e na vida do cooperado? A conquista da certificação Fair Trade foi mais um grande feito da cooperativa. Trata-se de uma das mais conceituadas certificadoras do mundo e a diferença de valor na venda do café foi imediata. Via Fair Trade, o café alcança sempre um ganho interessante para o produtor certificado. No tocante à vida do cooperado, a diferença foi e também continua sendo extraordinária. Pode ser resumida na sua qualidade de vida: esclarecimento, compreensão, higiene pessoal e doméstica, instrução e tudo mais, além de outros predicados.

O Sul de Minas é a maior região

produtora de café arábica do País. E o café representa uma boa porcentagem do PIB do agronegócio de Paraguaçu. Esses números aumentam a responsabilidade da COOMAP? Sim, o Sul de Minas produz a metade do café do Estado de Minas Gerais. E todos nós sabemos que Minas produz a metade do café do Brasil. Em assim sendo, produzimos a quarta parte do café brasileiro aqui na nossa região. Acontece que o município de Paraguaçu não é grande produtor, ao contrário, é de médio para pequeno. Ainda assim a participação da cafeicultura na economia municipal é muito significativa, uma vez que a atividade agrícola responde por mais da metade de toda a riqueza paraguaçuense. Do PIB do nosso município, 80% correspondem ao café. Respondendo à pergunta em termos de responsabilidade, recai sobre os ombros da COOMAP este ônus, tanto no tocante ao faturamento como também na geração de emprego e renda.

Neste ano em que a COOMAP completa 63 anos, o mundo inteiro foi surpreendido pela Covid-19. O Brasil e o mundo enfrentam a Pandemia desde março, que impôs o isolamento social e uma série de medidas restritivas. Muitas empresas faliram, outras estão tendo sérias dificuldades para sobreviver. A COOMAP vem conseguindo cumprir o planejamento para 2020? Sim, estamos ficando à margem de toda esta tragédia, graças ao bom Deus. Preocupadíssima com os acontecimentos, a COOMAP está conduzindo seus trabalhos com todo o cuidado possível e os planejamentos de 2020 vão sendo superados ainda que com alguma dificuldade.

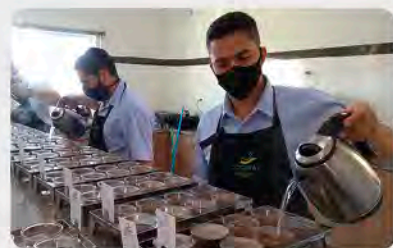
Como estão os projetos sociais desenvolvidos pela COOMAP? Eles tiveram que parar, por causa da Pandemia? Poderíamos dizer que os projetos sociais da COOMAP não pararam, absolutamente e vão sendo atingidos sim. Nossa preocupação

é quanto ao futuro. Mas acredito que nada deverá mudar, apesar da pandemia. Se continuarmos atentos aos acontecimentos e fatos, continuaremos superando todas estas adversidades, com toda a certeza.

Já são 63 anos de história e realizações. O que os cooperados e a comunidade podem esperar da COOMAP daqui pra frente? Sim, são 63 anos de história e realizações, e mais ainda, temos que acrescentar a isso, sucesso e vitórias. Repetimos que nossos antepassados, fundadores da cooperativa, foram verdadeiros visionários, e vai cabendo aos sucessores deles, entre os quais nos incluímos, dar continuidade ao projeto. Foi o que aconteceu. A cooperativa é hoje, de longe, a empresa com maior faturamento de Paraguaçu, gerando, com isso, inúmeros benefícios para o nosso povo. Obras e projetos ambiciosos fazem parte do dia a dia da COOMAP. Quem passa na região onde estão sendo edificadas suas instalações, se assusta com a movimentação das obras. Continuamos convidando a quantos queiram a nos conhecer. São muitos os projetos ainda a serem desenvolvidos.



Projeto de empoderamento das mulheres.



Departamento de café.

Em prol do meio ambiente

Ponto de coleta de resíduos perigosos completa 1 ano



Sabe aquela pilha velha ou a lâmpada queimada, que você não sabe o que fazer com ela? Desde março de 2019, um novo espaço foi criado justamente para receber esse material, que não pode ser descartado no meio ambiente. É o ponto de coleta dos resíduos infectantes, químicos e perfurocortantes, que fica no Armazém de Café II, logo abaixo da sede administrativa.

Funciona assim: a COOMAP fornece uma caixa coletora de papelão a cada cooperado, para colocar nela embalagens e resíduos como seringas com agulhas, restos de medicamentos, cartelas de comprimidos, vidros de vacinas, frascos conta-gotas, dentre outros. O cooperado leva, então, a caixa com o material descartado para a Cooperativa e entrega ao

colaborador responsável pelo setor, no Departamento de Sustentabilidade. As caixinhas de embalagem dos produtos e as bulas dos remédios não precisam ser descartadas nas caixas coletoras.

Já as lâmpadas fluorescentes e os termômetros de mercúrio devem ser separados – os tubos inteiros dos quebrados – e colocados em caixas fechadas, e também entregues na Cooperativa. Todo o material fica armazenado na Cooperativa e depois é entregue a uma empresa especializada no processamento desses resíduos.

Lembrando que o descarte correto do lixo perigoso evita a contaminação do solo, da água e a intoxicação dos seres vivos, preservando o ecossistema e a sociedade como um todo.



O QUE É:



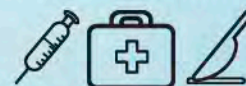
RESÍDUOS INFECTANTES:

Materiais sujos de sangue ou secreção



RESÍDUOS QUÍMICOS:

Termômetros de mercúrio
Lâmpadas fluorescentes
Medicamentos para uso veterinário e humano



RESÍDUOS PERFUROCORTANTES:

Seringas,
equipamentos para soro,
ampolas,
bisturi,
entre outros



Solidariedade

COOMAP participa da campanha para doação de 20 mil máscaras



O presidente da COOMAP, Nilson Andrade, recebe as máscaras do diretor do IFSULMINAS, Carlos Henrique Reinato

Uma das medidas obrigatórias nessa pandemia do Coronavírus é o uso de máscaras. Ciente dessa determinação e consciente de que nem todas as pessoas têm condições, nesse momento, de adquirir esse acessório, a COOMAP participou da produção de 20 mil máscaras. O projeto foi desenvolvido em parceria com o Instituto Federal do Sul de Minas, IFSULDEMINAS, campus de Machado, com a Associação Comercial – ACIAP/CDL, e a Prefeitura de Paraguaçu.

O tecido para as máscaras foi adquirido pelo IFSULDEMINAS de Machado e a fabricação ficou a cargo da COOMAP, que contratou costureiras de Paraguaçu para confeccionar as peças. Depois de prontas as máscaras foram entregues para as entidades

cadastradas: a Fundação Hospitalar de Paraguaçu, a Secretaria Municipal de Saúde, o CRAS – Centro de Referência de Assistência Social, o Fundo Municipal de Assistência Social, o Lar São Vicente de Paulo, a Apae, o Centro Social Juvenato, o CIDERSU (Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável), as polícias Civil e Militar, além da COOMAP E ACIAP/CDL.

“É muito importante todos estarem unidos nesse propósito, porque tanto a Cooperativa quanto a Associação Comercial entendem a importância da responsabilidade social e da necessidade de contribuir nesse momento, porque muitas pessoas não têm condições de adquirir uma máscara. Na verdade, às vezes ela tem uma máscara de tecido, mas tem que lavar, fazer a

higienização, então precisaria ter mais de uma, para poder cuidar da saúde”, lembra o Superintendente da COOMAP, Renato Melo.

O Superintendente lembra ainda que Paraguaçu é um polo de confecção, mas que a maioria das confecções ficou parada por causa da quarentena. “Para a COOMAP esse trabalho também foi importante porque gerou renda para as costureiras”, afirmou.

O IFSULDEMINAS, por sua vez, tem atuado nas ações de combate ao COVID-19. “Como temos uma grande parceria com a cidade de Paraguaçu, COOMAP e Associação Comercial, entramos em contato com nossos parceiros para viabilizar este importante projeto ‘Preservando Vidas’, diz a coordenadora de Extensão do Campus Machado, Michelle Marques.



Maria Aparecida T. Andrade, esposa do presidente da COOMAP, faz a entrega para a Fundação Hospitalar

P Gráfica PAPIRO

É ASSIM QUE SE FAZ UMA BOA IMPRESSÃO

 (35) 3267-1349

AVENIDA DOM BOSCO, 335 - CENTRO - PARAGUAÇU - MG

IMPRESSÃO OFFSET
IMPRESSÃO DIGITAL
COLORIDA E PRETO E BRANCO
PERSONALIZAÇÕES
CANETAS E CANECAS
PLOTAGEM
ENGENHARIA E ARQUITETURA

IMPRESSOS EM GERAL
INFORMATIVOS/JORNAIS
CARTAZES/PANFLETOS
CARTÕES DE VISITA
CONVITES

Dia das mães

Homenagem Surpresa Marcou a Data na COOMAP



Ser mãe é algo que muda completamente a vida de uma mulher. É também uma grande responsabilidade que exige muito amor, cuidado, carinho, coragem e determinação. É uma missão, comemorada sempre no segundo domingo de maio. A COOMAP não poderia deixar a data passar em branco. Na manhã do dia 8 de maio, as colaboradoras que são mães foram homenageadas no auditório da Cooperativa. Por causa da pandemia do Coronavírus, todas tomaram os devidos cuidados.

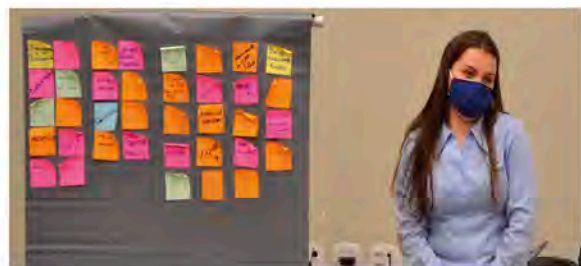
A princípio elas foram convocadas para uma reunião de trabalho. Mas imagine a surpresa ao final do encontro, quando

elas descobriram que o verdadeiro motivo era a homenagem. Giovana Reis da Silva, do departamento pessoal da COOMAP, fez uma dinâmica mostrando todas as belas habilidades que as participantes possuíam graças ao fato de serem mães. Para dar mais um tom ao dia, elas assistiram a um vídeo que conta a história de uma mãe que conquistou uma vaga exatamente pela experiência adquirida com a maternidade, pelo “currículo de mãe”.

E para finalizar, as colaboradoras comentaram o que escreveram. Foi quando a emoção tomou conta de algumas delas. Afinal, é difícil não se emocionar quando se fala do filho, e da felicidade que elas sentem com a maternidade.

“A dinâmica e o encontro realizados mostraram um pouco de como as colaboradoras encaram os desafios como mães, e ao final, o objetivo foi mostrar as habilidades delas, como pró-atividade, empatia e gratidão. As atividades também serviram para fortalecer o espírito de equipe”, disse Giovana. As participantes também receberam uma lembrancinha, e em seguida, participaram de um café. Uma comemoração singela, mas feita com amor, o que tem tudo a ver com o Dia das Mães.

Giovana
“O objetivo foi mostrar as habilidades delas, como pró-atividade, empatia e gratidão. As atividades também serviram para fortalecer o espírito de equipe”



Solidariedade

Campanha do Agasalho arrecada roupas para o CRAS



A COOMAP está realizando a Campanha do Agasalho 2020, para ajudar a aquecer o inverno de quem necessita. O objetivo é arrecadar agasalhos, cobertores, calçados e roupas de inverno, inclusive para bebês, para doar às famílias em situação de vulnerabilidade social.

O ponto de coleta foi instalado na entrada da loja da COOMAP, no Shopping Rural. Todo o material arrecadado vai ser entregue ao CRAS - Centro de Referência de Assistência Social, para a distribuição às famílias necessitadas.

Quem puder colaborar pode entrar em contato com a COOMAP, pelo telefone 3267-4600. Não deixe de participar e ajudar o próximo!



Treinamento

Cursos capacitam os cooperados da COOMAP

Cursos do Senar-MG, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural/ Sindicato Rural de Paraguaçu, oferecidos pela Cooperativa, em maio e junho/2020

MAIO

30/04 - 1 e 2/05
Curso de Operação de Trator
Bairro da Lagoa

7,8 e 9/05
Curso de Operação de Trator
Bairro Peneireiro (cooperado João Paulo Ribeiro Belli)

7,8 e 9/05
Curso de Operação de Trator
Bairro Peneireiro (cooperado Vanderlei Rodrigues Sepini)

11,12 e 13/05
Curso de Colhedora de Café Automotriz
Bairro da Lagoa

14, 15 e 16/05
Curso de Colhedora de Café Automotriz
Bairro dos Mamonas

15 e 16/05
Curso de Derriçadeira Manual
Bairro da Cava

JUNHO

17 e 18/06
Curso de Derriçadeira Manual
Bairro Ribeirão

19 e 20/06
Curso de Terreiro
Bairro Cachoeira

Novos Colaboradores

Setor de Armazenagem



Roberto P. Sepini
Auxiliar de armazém III



Bruno R. Silva
Auxiliar de armazém



Marlone F. C. Silva
Carregador



José F. B. da Silva
Carregador



Claudiano M. Souza
Carregador



Leandro Gonçalves
Motorista

Setor de Comunicação



Evaldo Domingues
Jornalista



João P. T. Oliveira
Vendedor



Willian G. Ramos
Vendedor Júnior



Hugo V. Correa
Auxiliar de Almoxarife



Andreza L. Silva
Assistente Administrativo II

Setor de Cadastro

Todo Mundo Tem Uma História

Cacinho, há mais de 50 anos, cuida das coisas da roça



Levantar cedo, passar para pegar o empregado, chegar no sítio e cuidar da lavoura de café e das cabeças de gado. Essa é a rotina, há muitos anos, do Seu Acacio Borges, ou Cacinho, como é bastante conhecido. Os 82 anos de vida não tiraram dele a disposição e nem a alegria de ir para a roça todo dia. Uma paixão que já dura 51 anos.

Cacinho nasceu em Elói Mendes em 1938 e foi com a família para Paraguaçu, quando ele ainda era criança. Ao lado do pai, José Borges, que era construtor, aprendeu a lidar com a construção. Até que conheceu a Maria do Carmo na igreja, onde ele era Congregado Mariano e ela era Filha de Maria na Paróquia, lá em 1959. Eles se casaram quatro anos depois. A partir daí a vida dele mudaria para sempre.

Já casado, Cacinho continuou os estudos, concluindo a 8ª série do ginásio, que hoje é o 9º ano do Ensino Fundamental. E em 1969 passou a se dedicar ao trabalho rural no sítio Nossa Senhora do Carmo, no bairro Guamirim, que

pertencia à sogra. “Minha sogra repartiu as terras, eu comprei outra parte dela, comprei da cunhada, larguei mão de mexer com a construção, e vim pra roça”, conta Cacinho.

No sítio, ele cuida do café e cria “um gadinho”, como ele diz, pra fazer negócio. Ele chega cedo e só vai embora no fim da tarde. Cacinho dirige o trator, cuida da lavoura, colhe café, vira café no terreiro, cuida do secador, faz o que for preciso. Sempre muito animado.

Se alguém quiser ver o produtor rural feliz da vida, é só encontrar com ele no sítio. “Quando o Cacinho me liga de lá, liga alegre, a voz é outra, gosta demais do que faz. Na época de chuva, quando não dá para ir, ele fica incomodado em casa”, conta a esposa e companheira de 57 anos de jornada, Maria do Carmo Tomé Borges. Professora aposentada, dona Maria do Carmo sempre foi o braço direito



dele.

“Vou à COOMAP ou ligo pra Cooperativa sempre que precisamos, faço o serviço de banco, cuido dos negócios dele, estou sempre a par de tudo”, diz ela.

Depois de criar 4 filhos e com um casal de netos, Cacinho e Dona Maria do Carmo continuam juntinhos em tudo, rezam o terço todo dia pela televisão e vão à missa aos sábados. Na fé em Deus, na cumplicidade desse amor e no convívio da família, é que eles continuam a vida. E provam, todos os dias, que nasceram um para o outro.



Conhecendo a COOMAP

Lanchonete se destaca no Shopping Rural

SETOR
01



Loja
Oficial

SETOR
02



Loja de
Presentes

SETOR
03



Loja de
Peças

SETOR
04



Lanchonete

SETOR
05



Financeiro



Bateu aquela fome, ou a vontade de comer um lanche rápido ou tomar um café, durante a visita à COOMAP? Não se preocupe. A lanchonete da loja está bem ali, no primeiro piso do shopping rural e tem de tudo: salgados, lanches naturais, guloseimas, refrigerantes, água e sempre um café bem fresco, capuccino, chocolate quente, chás e muito mais...

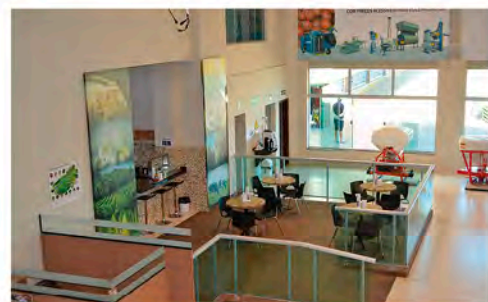
A lanchonete foi aberta logo depois da inauguração da nova sede da COOMAP. É um espaço acolhedor, com capacidade para atender a 20 pessoas simultaneamente.

Ainda no final de março passado, atendendo ao Decreto Municipal por causa da pandemia do Coronavírus, a lanchonete teve que ser fechada. Mas passado esse

momento de isolamento social, a lanchonete vai voltar a funcionar durante todo o expediente da COOMAP, de segunda à sexta-feira, das 07h às 18h e aos sábados, das 07h às 12h.

O supervisor comercial da COOMAP, Lucas Junqueira, lembra que a lanchonete é um complemento do atendimento ao público, "de modo que o nosso Cooperado-cliente tenha também a opção de se 'alimentar' e tomar um café sempre que vier à COOMAP". Isso com o atendimento prestativo da colaboradora Jaqueline Aparecida de Souza.

Vai um cafezinho aí?





SOLUÇÕES SOB MEDIDA.


PROJETO E
CONSTRUÇÃO.

 /contriz.eng

 @contriz.eng

 35 9 8845-3409

 contato@contriz.com.br

 Rua Barão do Rio Branco, 339
Paraguaçu - MG