

No meio do caminho havia **duas seriemas** - Pág.:14



COOMAP

NOTÍCIAS

MARÇO / ABRIL 2021 - Nº 37

Carta

9912492605/
2020-SE/MG
COOMAP

 Correios



PÁG.: 07

**COMEÇA A
COLHEITA DA
SAFRA 2021**



Leia mais

03

**AMOSTRA
DE SOLO**

Campanha está
a todo vapor nas
lavouras

05

**DIA DA
MULHER**

Veja como foi a
comemoração na
COOMAP

12

**TODO MUNDO TEM
UMA HISTÓRIA**

Homenagem a
Carlos Magno,
pelos 40 anos na
Emater



Com a Palavra, o Presidente

Saudações cooperativistas.

O temor de que viveríamos um ano difícil parece estar se concretizando, e foi essa a essência do que foi dito por mim nessa coluna, na edição passada. A imprevisibilidade do que pode acontecer no correr do tempo, ou em relação ao futuro, é absoluta e total. Estamos vivendo ao léu em relação aos fatos mundiais, que dizem respeito à nossa sobrevivência. Difícil acreditar que nós, ou seja, a humanidade, fôssemos passar por esses acontecimentos, que podemos definir como tenebrosos e horripilantes.

Conforme manifestações de personalidades conceituadas internacionalmente, estamos vivendo uma guerra indefinida com formatos os mais diversos: existem os que entendem como guerra química, outros como guerra biológica, ou bacteriológica, radiológica...e assim por diante. As armas não são mais as bélicas como antigamente, razão pela qual estamos sem saber de onde elas vêm, quem as criam ou mesmo as fabricam. Dizem que foi a China que fabricou o Coronavírus... será? Quem sabe.... fato é que estamos envolvidos nesse emaranhado.

Seja lá como for, vamos seguindo nossas vidas, tocando o barco. Diz o ditado que "o futuro a Deus pertence".

Aos que me perguntam: E a COOMAP? Respondo com a maior tranquilidade: tudo bem.... muito bem. Até então, nada nos prejudica ou atrapalha. Nosso ritmo é o mesmo de sempre, sem qualquer modificação. Somos um grupo coeso, praticando a filosofia cooperativista com muita competência e conquistando resultados positivos na medida em que desfrutamos, com sabedoria, dos resultados culturais e da convivência plural.

Nossa grande preocupação momentânea é com a falta de chuva. As lavouras estão sendo tremendamente prejudicadas e o resultado disso começa a se manifestar, uma vez que a queda de safra é uma realidade, tanto a atual como a futura.

A vida do produtor de café, que depende desse produto, é quase sempre assim: cheia de incertezas. Dependente inteiramente da boa vontade de São Pedro.

Abrço cooperativista!

Nilson Andrade - **Presidente**

SAIBA MAIS

COLHEITA SEGURA 2021

Visando proporcionar uma colheita segura, respeitando as legislações e orientações dos órgãos de saúde, a COOMAP divulga aos cooperados orientações de prevenção à Covid-19 em casa e no trabalho.

Colaborador

- Lavar as mãos ou higienizá-las com álcool em gel 70%.
- Não tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.
- Manter um distanciamento mínimo de 01 metro de outras pessoas.
- Evitar aglomerações e utilizar máscara no ambiente de trabalho.
- Se tiver algum sintoma de gripe, procurar atendimento médico.

Transporte

- Fazer a limpeza interna do veículo (ônibus, carro etc.) antes e depois de cada viagem, usando solução de água sanitária diluída em água (para cada 1 litro de água usa-se 20 ml de água sanitária) ou álcool líquido 70%.
- Antes de entrar nos veículos higienizar as mãos.
- Manter as janelas do veículo abertas.
- Todos os ocupantes devem usar máscaras.

Banheiro e Alojamento

- O banheiro e o alojamento dos trabalhadores devem ser bem ventilados, higienizados diariamente e com disponibilidade de água e sabão.
- Não permitir aglomeração.
- As camas devem ter espaçamento de 2 metros de distância mínima entre elas.

Refeitório

- Fazer a limpeza nos refeitórios com solução de água sanitária (ver no item anterior).
- Manter álcool em gel 70% e sabão e água para os colaboradores.
- O refeitório deve ser ventilado e as mesas com espaço de, no mínimo, 1 metro entre elas.
- Separar as pessoas em grupos pequenos, com horários de alimentação diferentes.
- Não compartilhar pratos, copos, talheres etc.

Colheita e pós-colheita

- Se possível reduzir a mão de obra utilizada na colheita.
- Verificar diariamente as condições de saúde dos colaboradores. Em caso de sintomas gripais, orientá-los a procurar atendimento médico imediato.
- Evitar o compartilhamento de ferramentas e equipamentos de colheita.
- Higienizar os objetos, máquinas e equipamentos, antes e após o uso.
- Todos os serviços em que exista contato de várias pessoas, devem ser feitos com uso de máscaras e higienização dos materiais utilizados.

A PREVENÇÃO ESTÁ EM SUAS MÃOS E É A MELHOR PROTEÇÃO PARA VOCÊ E PARA SUA FAMÍLIA!

Ana Lucia Cândido Perciliano
Técnica de Segurança do Trabalho 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 Paiva

Conselho Fiscal - Gestão 2020/2021

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

Redação

Jornalista Responsável (Textos e fotos): Evaldo S.G. Domingues (Reg. MG 04995 JP)
Projeto Gráfico: Eder Ferreira | **Colaboração:** Quitéria Hamasaki

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

Tiragem: 1000 Exemplares

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: coommap@coommap.com.br | **Site:** www.coommap.com.br



COOMAP CULTIVANDO TRABALHO,
COLHEENDO RESULTADO.



Começou a campanha da COOMAP de coleta de amostras para análise de solo



Colaboradores colhem a amostra de solo na fazenda do cooperado



"De dois anos para cá que eu comecei a fazer a adubação certinha. Antes eu adubava, mas não colocava a quantidade certa, e o benefício que o adubo traz você vê na planta. O resultado está aí, a minha lavoura nunca esteve tão bonita como está este ano"

Felipe Dias Ribeiro

O início da campanha de 2021 da coleta de amostras para análise de solo dos produtores da COOMAP foi no último dia 14 de abril. No primeiro dia, os técnicos Thalles Henrique Gonçalves e Fabrício Francisco Tavares visitaram a Fazenda São José da Bela Vista, do cooperado Felipe Dias Ribeiro, no bairro Ilha das Garças. O trabalho não para e nos próximos 4 meses serão coletadas amostras nas propriedades de todos os cooperados.

A coleta é importante porque é através das análises de solo que o produtor vai planejar todos os tratamentos culturais, como a aplicação de calcário e as adubações em sua lavoura. "É com base nessa análise que o produtor vai poder colocar o insumo correto, na dosagem correta,

para cada talhão da lavoura, de maneira que ele possa ter o melhor resultado econômico possível", afirmou o supervisor agrícola do Departamento de Sustentabilidade da COOMAP, Hadas Marques.

É o que vem fazendo o produtor Felipe Dias Ribeiro, que passou a seguir rigorosamente os tratamentos culturais indicados pelo técnico da COOMAP, com base nas análises de solo feitas na propriedade. "De dois anos para cá que eu comecei a fazer a adubação certinha. Antes eu adubava, mas não colocava a quantidade certa, e o benefício que o adubo traz você vê na planta. O resultado está aí, a minha lavoura nunca esteve tão bonita como está este ano", garantiu Felipe.

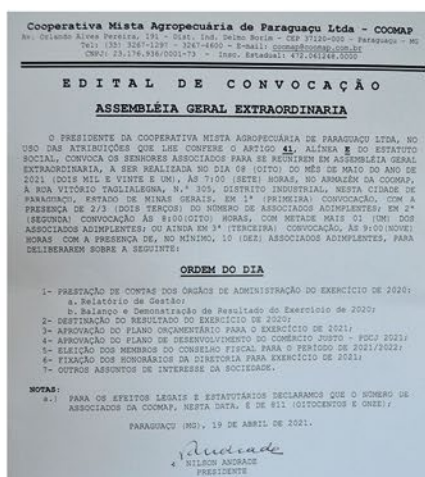
Como é a Campanha de Coleta de Amostras:

A coleta vai até o início de agosto e deve atingir, no mínimo, a quantidade realizada no ano passado, que foi de 2,6 mil amostras. A quantidade de amostras por propriedade é definida pelo técnico da COOMAP juntamente com o produtor. Depois de coletadas, todas as amostras são enviadas para a Fundação Procafé, em Varginha, que faz as análises e as devolve para a Cooperativa, onde o técnico agrícola interpreta o resultado e o encaminha para o cooperado.

Todo o serviço de coleta de amostras é feito de graça para os cooperados pela COOMAP e cada produtor ainda ganha duas análises. As outras análises que forem feitas são oferecidas a um custo reduzido aos cooperados, graças ao convênio da COOMAP com a Procafé. Para as coletas, os técnicos utilizam as motos para dar mais agilidade ao serviço.

AGO é remarcada para o dia 08 de maio

A COOMAP convoca os cooperados para a Assembleia Geral Ordinária – AGO 2021, que vai ser realizada no próximo dia 08 de maio, sábado, no armazém que fica à Rua Vitório Taglialegna, nº 305 (rua atrás da Sede da COOMAP). O início está marcado para às 7h. A AGO iria ser realizada no dia 27 de março passado, mas por causa do protocolo da Onda Roxa do programa Minas Consciente, do governo do Estado, teve que ser adiada.



Edital de convocação da Assembleia Geral Extraordinária, assinado pelo presidente da COOMAP, Nilson Andrade



Campanha solidária de alimentos durante a pandemia

Diante da pandemia do Coronavírus que afetou muitas famílias em nossa comunidade, a COOMAP está promovendo uma campanha de arrecadação de alimentos. Quem puder doar, estará ajudando a melhorar a condição dessas famílias em situação de vulnerabilidade social.

O ponto de coleta está na entrada da loja da COOMAP. Na doação, a pessoa preenche um cartão e concorre a uma cesta de doces no final da campanha. Os mantimentos estão sendo entregues à Associação Um Amanhã Melhor, do Bairro Colina São Marcos e adjacências, que fará a distribuição às famílias com necessidade. Participe!

FAMÍLIA DE SOPROVARREDORES

Soluções para o cultivo do Café!

Diversos modelos de equipamentos para o período de pré-colheita, colheita e pós-colheita.

Soprovareador Costal

- Opções de motores com 64 e 59 cilindradas

Soprovareador-Aspirador

+ Versatilidade com motor de 26 cilindradas



Siga a Guarany nas redes sociais!

@guaranyind



tradição e inovação

Consórcio do SICOOB

FAÇA SEU SONHO ACONTECER COM TRANQUILIDADE E SEGURANÇA.



Faça uma simulação pelo App Sicoob ou procure nossa agência em Paraguaçu. Acesse sicoobconsorcios.com.br e saiba mais. Praça Oswaldo Costa, 245 - Centro - Paraguaçu/MG - Tel.: (35) 3267-3005 | (35) 3267-3004



A homenagem ao **Dia Internacional da Mulher**



O dia 8 de março foi comemorado na COOMAP

As colaboradoras da COOMAP foram homenageadas no Dia Internacional da Mulher. Elas receberam uma pequena lembrança das mãos do presidente da Cooperativa, Nilson Andrade e do superintendente, Renato José de Melo.

A homenagem foi no auditório, seguindo todo o protocolo de segurança determinado pela Vigilância Epidemiológica do município. Nilson Andrade e Renato Melo ressaltaram a importância da presença feminina dentro do contexto da Cooperativa e agradeceram pelo empenho, dedicação e, principalmente, pela sensibilidade delas à frente dos trabalhos que desenvolvem.

As colaboradoras também foram convidadas pelo Departamento de Recursos Humanos a participar de um desafio: Um mural foi montado na Loja, durante o mês de março, para que elas pudessem colocar bilhetes completando a frase: “Sou Mulher e por isso...”. Foram muitas participações, em que elas expressaram a forma como encaram os desafios da vida.

Além disso, cada uma delas escreveu um depoimento sobre suas conquistas na COOMAP, que ficou em exibição no telão e nos monitores de TV espalhados pela loja. “As atividades visaram o reconhecimento e a valorização das mulheres do time COOMAP”, afirmou a analista de RH, Maria Clara do Prado Alves.





Os participantes do curso aprendendo a fazer a classificação do café

COOMAP tem novo curso de **Classificação e Degustação de Café**

Cooperados, familiares e colaboradores da Cooperativa participaram, na última semana de abril, do Curso de Classificação e Degustação de Cafés Comerciais, realizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas) - Sindicato Rural de Paraguaçu, em parceria com a COOMAP, no Poliesportivo Dom Bosco. O curso foi ministrado pelo instrutor Anderson Ferreira Luz e teve duração de 40 horas.

Os 10 participantes puderam conhecer a história do café, a participação do produto no agronegócio, as categorias de café torrado e moído, a classificação por tipos, tamanhos e formatos, a importância do classificador e os aspectos da bebida, além dos cuidados na colheita e pós-colheita. Na parte prática, eles aprenderam a classificar o café, conhecer, quantificar e fazer a catação dos defeitos, fazer a torra e a moagem, analisar os aspectos físicos e identificar a bebida.

Um dos alunos, o cooperado Jair Gonçalves Romão disse que há tempos tinha vontade de fazer o curso, para aprender a fazer a catação da maneira certa, a prova e a qualificação do café. *“Já tenho alguns conhecimentos mas precisava desse aprimoramento, então o curso está sendo muito bom”*, afirmou. Já o cooperado Diego Araújo Correa, que já fez o curso uma vez, aproveitou para atualizar os conhecimentos. *“Quero conhecer mais sobre a qualidade do café, sempre aprendendo alguma coisa a mais”*, afirmou.

Na parte prática, eles aprenderam a classificar o café, conhecer, quantificar e fazer a catação dos defeitos, fazer a torra e a moagem, analisar os aspectos físicos e identificar a bebida.



A prova também fez parte do curso

OUTROS CURSOS REALIZADOS EM FEVEREIRO



1 a 3 /MAR
CURSO DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE ROÇADEIRA MANUAL
Poliesportivo Dom Bosco



08 a 10 /MAR
CURSO DE APLICAÇÃO TRATORIZADA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS
Poliesportivo Dom Bosco



20 a 22 /ABR
CURSO DE OPERADOR DE MOTOSSERRA - OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO
Poliesportivo Dom Bosco



23 E 24 /ABR
CURSO DE OPERADOR DE MOTOSSERRA - DESDOBRAMENTO DE TORA
Bairro Cachoeira

Começa a Colheita da safra 2021

Alguns produtores começaram a colher o café da safra 2021 em meados de abril passado, como é o caso do Sebastião das Graças Galdino, no bairro Penereiro. Ele e os filhos têm as casas e as lavouras todas próximas e nessa época eles se unem para fazer a colheita nas lavouras de cada um deles.

A família inteira faz o trabalho de forma manual. Na primeira semana, a colheita teve início pelos 4 mil pés do talhão de café Mundo Novo que pertence ao Seu Sebastião, com 7 pessoas trabalhando. *"Este ano é pouco café e ainda juntou a estiagem, em janeiro, que deixou o café um pouco miúdo, então não vai render muito e o lucro vai ser menor"*, diz ele. Além de ser um ano de safra baixa, o produtor e os filhos também têm muitos pés de café que foram esqueletados, dentro do programa de safra zero, que só vão voltar a produzir em 2022.

No terreiro de secagem do café, o filho de Seu Sebastião, Jair Galdino, já fazia o trabalho de virar os grãos com a moto, que na verdade é um triciclo. Desde 2015 a família aposentou a ferramenta manual e passou a fazer o trabalho motorizado. Jair também cuida do secador e da máquina de limpar o café. *"Até o final de junho e começo de julho a gente já acabou toda a colheita e o beneficiamento do café"*, acredita ele.

Outro cooperado, Rogério Gonçalves Mendes, também começou a colheita em abril, no sítio Vagalume, no bairro de mesmo nome, que fica no município de Fama. Neste ano, como a safra está bem menor, ele está fazendo todo o trabalho sozinho. Ele disse que ainda em maio deve terminar a colheita e a secagem do café. *"A esperança de safra boa é para o ano que vem. Até lá a gente vai equilibrando e cuidando da lavoura"*, afirmou.



Sebastião das Graças e o filho (abaixo) no terreiro de café na safra: a hora da colheita.



"Até o final de junho e começo de julho a gente já acabou toda a colheita e o beneficiamento do café"

Previsão de Colheita - Safra 2021 - 1ª Estimativa - janeiro/2021

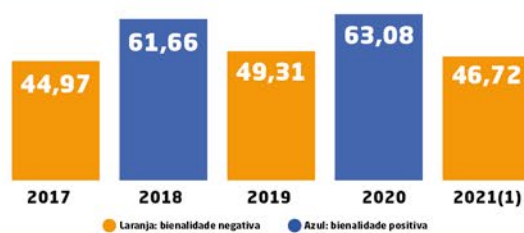
Fonte: Conab

Minas Gerais - De 19.804.600 sacas a 22.137.600 sacas.

Sul de Minas (e Centro Oeste) - De 10.120.000 sacas a 10.924.900 Sacas.

Brasil - De 43.854.000 sacas a 49.588.600 sacas.

Produção nos 4 anos anteriores - Brasil - Em milhões de sacas



(1) Ponto médio entre o limite inferior e o limite superior.

A próxima previsão de safra da Conab sai no dia 25/05/2021

COOMAP PREPARADA PARA RECEBER O CAFÉ

A COOMAP já está com toda a estrutura pronta para receber o café desta safra de 2021, tanto nos armazéns onde o café é depositado, quanto no setor de qualidade, onde as amostras dos cafés que chegam são analisadas e classificadas. Alguns pequenos lotes foram recebidos no armazém no fim de abril, mas a produção começa a movimentar a Cooperativa, de fato, em meados de maio, quando a maior parte dos produtores já iniciou a colheita.



Rogério G. Mendes na colheita.

VISITAS À COOMAP



O casal **Marilene Prado Madsen e Thomas Madsen** (de camisa polo listrada na foto), além do irmão de Marilene, Marco Antonio Silva Prado, estiveram visitando a COOMAP em março. Marilene e Marco Antonio são filhos do saudoso cooperado Mozart Lisboa Prado. Thomas Madsen é americano e se aposentou. Thomas e Marilene viviam no Estados Unidos e atualmente residem em Paraguaçu.



Representantes da Coopervass visitaram a COOMAP em março: o superintendente Odemar Willians Izidório, o gerente comercial Samuel Lambert e o gerente de Suprimentos e Novos Negócios, José Maria O. Ribeiro. Eles foram recebidos pelo superintendente, Renato de Melo, pelo gerente do Departamento de Café, Paulo Miranda e pelo supervisor comercial, Lucas Junqueira.

NOVOS COLABORADORES



*Wagner
Alves dos
Santos*
Coordenador
de Vendas IV



*Diarney
R. da Silva
Costa*
Auxiliar
de Almoxarife

● Setor Comercial

● Setor de Almoxarifado

A **HERINGER** é referência em nutrição de plantas e oferece ao agricultor o portfólio mais completo do mercado.

A **Linha FH Foliar**, fornece nutrientes com alta solubilidade e estimula o metabolismo da planta para o alcance da máxima produtividade.

FERTILIZANTES



FH CAFÉ

Suprindo as necessidades nutricionais do seu Café, proporcionando maior produção e melhor qualidade.

PARA UMA COLHEITA MAIOR!

JLEAL

LOTEADORA

CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA
VOCE

PRODUTOR RURAL

NO LOTEAMENTO
JARDIM FLORESTA!

PROJETOS
PADRÃO

COPASA



SERVIÇOS DE
RETROESCAVADEIRA
E MOTONIVELADORA



Jardim
Floresta
LOTEAMENTO



Vale dos Ipês
CHACREAMENTO

LOTEAMENTO
Parque

São Geraldo



Recanto do Sol
Loteamento

@jlealloteadora

www.jleal.com.br

(35) 3267-2821 (35) 99974-4832

Av. Dom Bosco, 333, Sala 02 - Centro - Paraguaçu/MG

"Seu sonho! Sua felicidade! Nossa realização!"



Bruno Lima fala aos trabalhadores. À direita o produtor José Edgard Pinto Paiva

COOMAP dá treinamento sobre **qualidade do café a trabalhadores**

No último dia 31 de março, os colaboradores da COOMAP Bruno Lima, do setor de Café e Quitéria Hamasaki, do setor de Projetos, estiveram na Fazenda Esperanza, do cooperado José Edgard Pinto Paiva, para um treinamento dos funcionários sobre qualidade do café. Dez trabalhadores participaram do “bate-papo” ministrado por Bruno, que falou dos cuidados na colheita e pós-colheita e da importância de cada um deles nesse processo, na busca pela qualidade do café.

Sempre atentos e demonstrando bastante interesse,

os participantes interagiram com perguntas e opiniões a cada slide trabalhado. Bruno levou um café especial para degustação do grupo, amostras de café de exportação, de bica corrida e de café baixo e mostrou a diferença dos grãos utilizados num café de qualidade.

Além da palestra, cada funcionário da fazenda recebeu uma marmitta térmica e um garrafão de água da COOMAP. Para encerrar, José Edgard mostrou aos visitantes as lavouras e a estrutura de pós-colheita, transmitindo muito conhecimento aos colaboradores da Cooperativa.

QUEM COMPRA ANTES ECONOMIZA NO FUTURO!

CONDIÇÕES SUPER ESPECIAIS PARA O SEU PEDIDO.

www.terradecultivo.com.br

☎ 35 3295.0300

📱 @terradecultivo

📍 BR 267, Km 16, Zona Rural | Machado - MG



Setor Comercial sorteia cesta de chocolates na Páscoa



Cooperado Diogo Caixeta, ao lado do presidente Nilson Andrade e entre as colaboradoras Cássia e Jaqueline.

A COOMAP fez uma promoção de Páscoa entre os cooperados e o público em geral, no mês de março e início de abril. A cada 40 reais em compras na Loja da Cooperativa, era fornecido um cupom para concorrer a uma cesta de chocolates. O sorteio do vencedor foi no dia 3 de abril, véspera da Páscoa, com a participação do presidente da Cooperativa, Nilson Andrade, e das colaboradoras Cássia e Jaqueline. E o sortido foi o produtor Diogo Caixeta. Parabéns ao nosso cooperado!



Sede Antiga da COOMAP é demolida

Terminou no finzinho de abril a demolição da antiga sede da COOMAP, na rua Aureliano Prado. Na manhã do dia 29, a máquina retroescavadeira derrubou as últimas paredes e a fachada da Cooperativa, que funcionou naquele local por mais de 50 anos – desde a inauguração, em 1963, até a transferência de todos os setores para a nova sede no Distrito Industrial, em 2017. Na próxima edição, vamos trazer todos os detalhes dessa obra e o destino do imóvel.

PERFORMANCE QUE SÓ O
MAIS RESPEITADO **LÍDER EM**
NUTRIÇÃO DE SAFRAS DO
MUNDO PODE OFERECER.

MicroEssentials[®]

Exclusivo
Mosaic
Fertilizantes

+3,4
sc/ha*

RESULTADOS COMPROVADOS.
SE É MOSAIC FERTILIZANTES,
FAZ TODA A DIFERENÇA:

10 MAIS DE 10 ANOS DE
PESQUISA E VALIDAÇÃO

QUALIDADE
FÍSICA

MAIOR EFICIÊNCIA
OPERACIONAL

SAIBA MAIS EM WWW.MICROESSENTIALS.COM.BR [f](#) /NUTRICAODESAFRAS [i](#) /NUTRISAFRAS

Mosaic[®]
Fertilizantes

innova

TREINAMENTO

Colaboradores da COOMAP passam por treinamento de Tecnologia de Aplicação

Durante três dias, de 12 a 15 de abril passados, técnicos do Departamento de Sustentabilidade e colaboradores do Departamento Comercial fizeram um treinamento de Tecnologia de Aplicação, que foi realizado por videoconferência, através do telão do auditório da Cooperativa. O curso foi oferecido pela Plataforma Global do Café, da qual a COOMAP é membro.

Quem deu o treinamento pela live foi o engenheiro agrônomo Luís César Pio, que é uma das maiores autoridades em aplicação e pulverização agrícola do País. Pio é consultor em tecnologia de aplicação, professor convidado



na Universidade Federal de Viçosa e empresário, proprietário de uma fábrica de pulverizadores no interior paulista. Para preparar o treinamento, Luís César Pio esteve na COOMAP em fevereiro último e visitou produtores cooperados.

O gerente de sustentabilidade da COOMAP, Rogério Araújo Pereira, falou sobre a importância do curso: "O treinamento dos técnicos é muito importante. Pois assim eles podem orientar melhor os cooperados, que ao aplicar os defensivos de forma correta, alcançarão melhor eficiência no controle de pragas e doenças, maior produtividade e menor contaminação do ambiente".






O QUE É A PLATAFORMA GLOBAL DO CAFÉ

A Plataforma Global do Café (GCP) é uma associação internacional com mais de 200 membros de todos os segmentos da cadeia produtiva do café e atuação em 9 países (Brasil, Colômbia, Vietnã, Indonésia, Tanzânia, Uganda, Quênia, Honduras e Peru). O principal objetivo da GCP 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.

SEU CAFÉ ANCORADO CONTRA O BICHO-MINEIRO.

PARA RESTRIÇÃO DE USO NOS ESTADOS, CONSULTE A BULA.

CONTROLE VIGOROSO

-  Dois ingredientes ativos: melhor controle e manejo de resistência
-  Maximização do vigor
-  Maior produtividade e rentabilidade



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.

casá
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

Carlos Magno de Mesquita - Uma vida dedicada à Emater

Em toda edição nós contamos aqui a história de um cooperado e as suas conquistas. Mas nesta edição pedimos licença para homenagear um profissional que por 40 anos prestou serviços aos produtores rurais e foi um grande parceiro da COOMAP: o engenheiro agrônomo do escritório da Emater em Paraguaçu, Carlos Magno de Mesquita, que acaba de se aposentar.



Carlos Magno hoje e na foto de quando começou na Emater

FOTO ARQUIVO

Carlos Magno de Mesquita nasceu no dia 19 de junho de 1956. Por coincidência, é exatamente a mesma data da abertura do escritório da Emater em Paraguaçu. E foi na Emater que Carlos Magno se realizou, dedicando-se a ela nas últimas quatro décadas. “A Emater foi uma companheira que me deu tudo. Me deu a família, me deu a educação dos meus filhos, me deu os amigos, os contatos importantes da minha vida. Foi uma grande escola. Eu reconheço isso todos os dias da minha

vida. E quero que ela viva por muitos e muitos anos apoiando o homem do campo e o desenvolvimento rural do nosso Estado”, declarou ele. Carlos Magno é casado com Beatriz Camisão Boueri Mesquita e tem dois filhos: Lucas de 38 anos e Renan, de 35 e dois netos.

A História

Era manhã do dia 22 de agosto de 1983 quando chegou a Paraguaçu o jovem agrônomo Carlos Magno, formado pela Esal – Escola Superior de Agricultura de Lavras (hoje Universidade Federal de Lavras). Veio com a esposa Beatriz, que era funcionária da Caixa Econômica Federal. Na bagagem, Carlos trazia a primeira experiência de três anos em Pavão, na regional da Emater de Teófilo Otoni, no nordeste de Minas, onde começou a sua carreira.

Em Paraguaçu, naquele começo da década de 1980, os produtores viviam da cultura do milho, feijão e arroz, além da bovinocultura de leite e da cafeicultura. “Naquela época, a produtividade do milho era de 2 mil quilos por hectare. A adoção do plantio direto ainda estava no começo. E hoje a produtividade saltou para 7 mil quilos. Para isso, trouxemos o que tinha de melhor em tecnologia”, lembra Carlos. Um dos eventos importantes foi o “Milhor: O melhor do milho”, realizado durante alguns anos pela Fitovet e com o apoio da Emater.

Em relação ao café, Carlos Magno lembra que a produção ainda era muito amadora e o produtor não tinha essa visão de mercado que tem hoje. “A

FOTOS: ÁLBUM DE FAMÍLIA



No inédito encontro nacional da batata.



Participantes visitam lavoura de batata



O trabalho com a cafeicultura



FOTO: ARQUIVO

Carlos Magno, esposa, filhos e noras

Emater teve uma participação importante em oferecer a tecnologia para a produção”, afirmou. Em 2010, ele participou da primeira visita técnica ao Peru, pela Emater, para dar consultoria a produtores de café daquele país. A experiência internacional, de 10 dias, foi na área conhecida como VRAE – Vale dos Rios Apurímac e Ene, onde fica a nascente do Rio Amazonas.

Carlos Magno também participou da evolução do cultivo da batata em Paraguaçu. O município chegou a sediar, juntamente com Cambuquira, o II Encontro Nacional de Produção e Abastecimento de Batata em 1988, reunindo representantes de entidades e técnicos de várias partes do País. Um episódio não sai da sua cabeça: na organização do evento, Carlos Magno filmou, em VHS, a produção da batata e improvisou um circuito de televisores, daqueles antigos, no armazém da Fazenda Oriente, para exibir o material. “Depois da exibição, fomos ao campo ver a colheita da batata. Foi um sucesso, muito interessante e inesquecível!”, relembra.

Nesses últimos 40 anos, Carlos Magno e a equipe da Emater deram assistência a produtores das mais variadas culturas. Teve o alho, que destacou nacionalmente o município nos anos de 1960 e ainda era plantado no Chico dos Santos, no Macuco e em Fama, na década de 1980. Teve o projeto de proteção das microbacias, o cultivo do algodão no Chico dos Santos, os torneios leiteiros, a piscicultura na Represa de Furnas e o plantio de palmas nos terrenos ao fundo da Rua Ferreira Prado. E mais recentemente, a década passada foi marcada pelo marolo, cuja festa já está na 11ª edição e foi tombada como Patrimônio Imaterial do Município.

Várias das culturas agrícolas também ganharam uma coluna no jornal da cidade. E era o agrônomo

Carlos Magno o autor. Durante alguns anos, ele fez questão de escrever o “Momento Agropecuário” no quinzenário A Voz da Cidade. “Hoje a gente chega no produtor e muitas vezes ele se lembra dos aprendizados. E a gente teve essa participação boa. É muito gratificante”, resume ele.

Parcerias com a COOMAP

“A Emater e a COOMAP têm objetivos semelhantes, como o desenvolvimento do agronegócio e a melhoria da qualidade do homem do campo. Tive o prazer de acompanhar toda a época do maior desenvolvimento da COOMAP e hoje a gente observa esse período de pujança. Espero que daqui para frente ela venha a crescer ainda mais”, declarou Carlos Magno.

Dessa forma, ele se lembra de vários projetos em que a Emater foi o braço direito da Cooperativa, como os dias de campo da cafeicultura. “A COOMAP promovia o dia de campo, colocava um gerador de energia no meio da lavoura e cada empresa participante tinha 20 minutos para falar aos produtores”, lembra o gerente de sustentabilidade da Cooperativa, Rogério Araújo Pereira. “A gente levava o data-show para as barracas que instalávamos no meio da lavoura, e assim percorríamos as comunidades”, lembra Carlos Magno.

O projeto da COOMAP de melhoria da qualidade da água dos cooperados também recebeu um apoio fundamental da Emater. Depois de fazer a análise microbiológica na água das propriedades rurais e de constatar que a grande maioria consumia água imprópria para o consumo, a COOMAP procurou a Emater para elaborar um projeto técnico. Houve dias de campo, demonstrações técnicas aos moradores, proteção de nascentes, plantio de árvores nativas e por fim a COOMAP instalou filtros de areia e também os cloradores nas residências rurais.

A COOMAP se sente orgulhosa de ter convivido, por 40 anos, com o Carlos Magno de Mesquita - um profissional dedicado e extremamente envolvido com a agricultura e as causas dos produtores rurais. E o parabeniza pelo excelente serviço prestado como engenheiro agrônomo da Emater - nossa grande parceira de trabalhos!



A plantação de palmas na cidade.



Carlos Magno e a piscicultura na represa de Furnas.

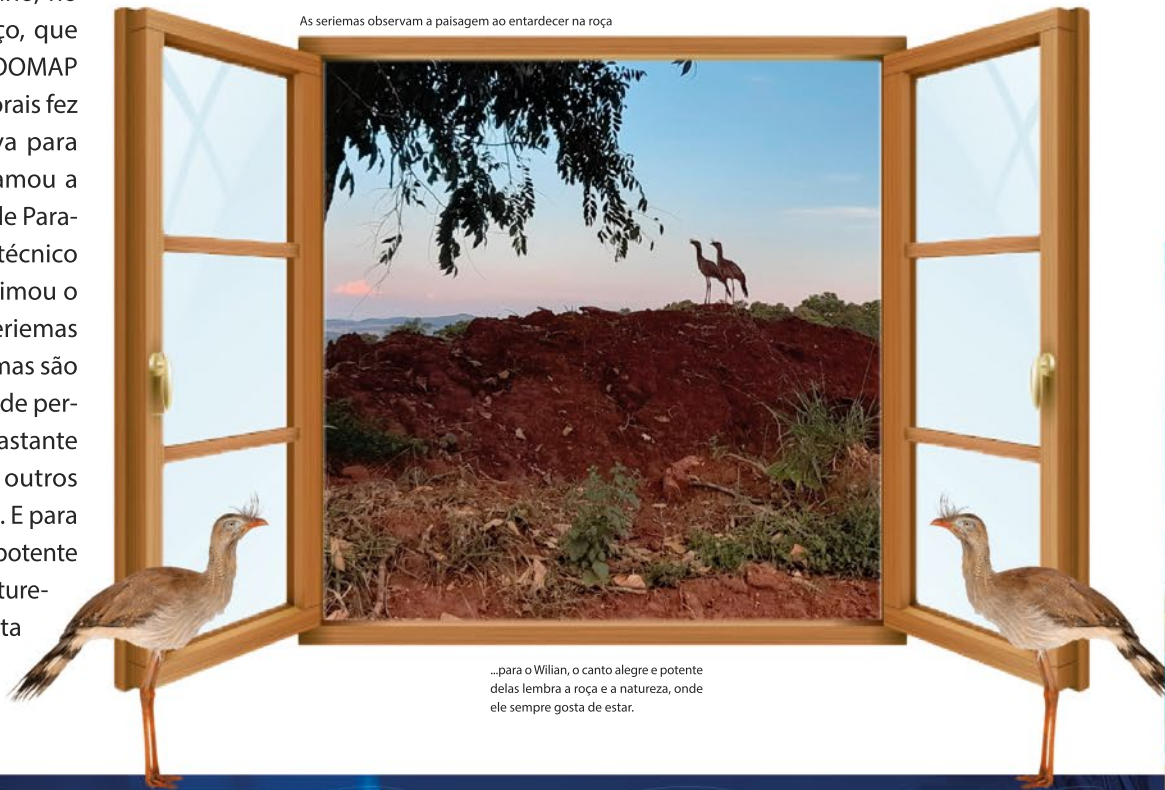


Dia de Campo no Bairro Ouvidor – 1984

No meio do caminho havia duas seriemas

Foi no comecinho do outono deste ano, no dia 23 de março, que o técnico agrícola da COOMAP Wilian Rafael Campos Morais fez esse registro. Ele voltava para casa quando a cena chamou a sua atenção, na estrada de Paraguaçu para Guaipava. O técnico parou a moto e se aproximou o máximo que pôde das seriemas para tirar a foto. As seriemas são aves territoriais grandes, de pernas e pescoços longos, bastante comuns no Brasil e em outros países da América do Sul. E para o Wilian, o canto alegre e potente delas lembra a roça e a natureza, onde ele sempre gosta de estar. Parabéns pela bela fotografia!

As seriemas observam a paisagem ao entardecer na roça



...para o Wilian, o canto alegre e potente delas lembra a roça e a natureza, onde ele sempre gosta de estar.

Se a
energia
move o seu
progresso,
conte com
a gente

CR
ELETRICISTA
CLÁUDIO RODRIGUES

Montagem de
painéis elétricos

Instalações
elétricas

LIGUE:
(35) 9 8431-8305



Transformando energia
em satisfação e resultados

Setor de Comercialização



A comercialização é um dos setores-chave do Departamento de Café da COOMAP, através do qual o café do cooperado é negociado.

A COOMAP busca, na comercialização, atender sempre ao anseio do cooperado de conseguir um bom preço para o café que ele produziu. Para isso, atua nos mercados interno e externo, com importantes clientes, a fim de oferecer aos produtores diferentes formas de negociação, como o mercado físico (balcão), mercado a termo (travas futuras) e as trocas (barter).

Devido à grande volatilidade dos preços do café no mercado, o setor de comercialização tem o compromisso de estudar e analisar as possíveis variáveis que influenciam esses preços (clima, dólar, consumo, demanda, entre outras), sempre buscando orientar o cooperado para ele tomar a sua decisão do momento de fazer a negociação do seu café.

O setor de comercialização procura estar antenado o tempo todo, para fechar com chave de ouro todo o processo produtivo do café, buscando o que é mais importante para a COOMAP: a satisfação dos seus cooperados.

O setor fica ao lado da administração da COOMAP



O gerente do Departamento de Café, Paulo Miranda



O produtor Jordani Begali e o colaborador William

SOL
É VIDA!



E FONTE DE ENERGIA
SUSTENTÁVEL!

Conheça o trabalho da **Solar Watts**.
Empresa pioneira em energia fotovoltaica
em Alfenas e região.



solarwatts

ENERGIA FOTOVOLTAICA

Você gera, você preserva.



www.solarwatts.com.br

35 3291-7414 / 99949-9919