



COOMAP

Notícias

Setembro/Octubro 2023 - Edição: 52



CARRETA DA SAÚDE

VISITA PARAGUAÇU



ACCESSE A VERSÃO DIGITAL DESTA EDIÇÃO E TAMBÉM DE EDIÇÕES ANTERIORES.



Exames preventivos para produtores, trabalhadores rurais e familiares, em Paraguaçu.

Pág.:
10 e 11

Leia Mais

03

AGE:
PRONAF – AGE aprova captação de recursos do Programa.

07

Social:
Outubro Rosa lota o Auditório com a prevenção do câncer de mama.

18

História:
Superação e o legado do produtor Benedito Dias Bueno.

COM A PALAVRA,
O PRESIDENTE



O mês de novembro já vai indo aí e as nossas muitas ações desenvolvidas ditam o ritmo de trabalho na COOMAP. Haja vista a construção, que está de vento em popa, da Unidade de Armazenamento que irá receber as frutas dos nossos produtores do Projeto de Fruticultura. Nas lavouras já estão em colheita a amora-preta, a framboesa e o mirtilo. Além delas, também despontam a cultura do maracujá, que em breve vai entrar em produção, e a do abacate, cujas mudas estão se desenvolvendo.

É, minha gente, do propósito de oferecer outra fonte segura de geração de renda para os nossos produtores, a COOMAP chega ao fim de 2023 já com um arcabouço para receber e comercializar as frutas colhidas nesta primeira safra. Uma ação assertiva que já está dando os primeiros resultados, graças ao empenho dos nossos produtores e à confiança depositada na COOMAP, na condução desse importante projeto.

E por falar em projeto, acabamos de participar do Projeto Saúde Itinerante do Sistema Faemg/Senar, em que recebemos em Paraguaçu a carreta do Senar, um “consultório ambulante” com exames médicos e clínicos. Contando com a parceria do Senar-MG, Sindicato Rural e Secretaria Municipal de Saúde - Prefeitura Municipal, a COOMAP se empenhou para que o nosso município também fosse beneficiado com esse projeto.

Outro projeto importante foi o Outubro Rosa, em que reunimos mais de 100 mulheres, lotando o auditório, para oferecer a elas mais conhecimentos sobre a prevenção do câncer de mama. E como outubro é também o mês das crianças, não esquecemos delas não! Uma peça teatral reuniu os filhos e netos dos nossos cooperados e colaboradores para celebrar a data.

O ano 2023 vai caminhando para o seu término, mas ainda está longe de nós, da COOMAP, falarmos em fim de ano. Quem acompanha o nosso dia a dia é testemunha de que não paramos um segundo sequer, para dar conta de todas as ações desenvolvidas em prol do nosso produtor. E que venham os dias restantes do ano e que tenhamos saúde e a mão de Deus para nos conduzir! Abraço cooperativista!

Abraço cooperativista!

Nilson Andrade

Quem Planta *Colhe*

A pós dois anos do início do projeto de Fruticultura da COOMAP, os cooperados começam a colher os primeiros frutos de amora preta, framboesa e mirtilo.

A expectativa para esta safra é receber 30 toneladas de amora preta, 5 toneladas de framboesa e 2 toneladas de mirtilo. Além disso, temos as lavouras de maracujá que estão no início da fase de floração, apresentando um excelente desenvolvimento, com expectativa de colheita de 300 toneladas, para o início de 2024.

Enquanto a construção da Unidade de Processamento de Frutas próximo à rodovia BR 491 está em andamento, a COOMAP está se preparando para receber as frutas em uma estrutura próxima à sede, que está em etapa final de preparação. Essa estrutura contará com espaço de refrigeração/congelamento, com capacidade de armazenagem de 120 toneladas, espaço para recepção, expedição, classificação e empacotamento. Além da armazenagem, é importante lembrar que a Cooperativa também vai prestar o serviço de coleta das frutas no campo e, ainda, auxiliar na comercialização.

Devido ao aumento do número de cooperados no projeto, foi necessária a contratação de mais um técnico, que já está atendendo aos produtores. Hoje a COOMAP está disponibilizando para cada produtor a assistência técnica individual mensal, sem custo nenhum para ele, como é feito para os produtores de café da nossa Cooperativa.

Além disso, para dar suporte ao atendimento, todo mês é realizado um encontro no campo juntamente com o nosso consultor, onde todos os cooperados do projeto são convidados. Nesta modalidade, chamada de Assistência Técnica Coletiva, são abordados assuntos técnicos de cada cultivo, em que os produtores têm a oportunidade de tirar suas dúvidas com o especialista e ver de perto o andamento da produção de frutas nessa propriedade participante.

Com tudo isso, o corpo técnico da COOMAP busca prestar o melhor atendimento possível ao cooperado visando o sucesso do projeto, tendo em foco a diversificação de renda e a sustentabilidade no campo.

Departamento de Sustentabilidade da COOMAP

EXPEDIENTE:

Conselho de Administração - Gestão 2023/2027: Presidente: Nilson Andrade. **Vice-Presidente:** Antônio F. Branco. **Conselheiros:** Agenor Junqueira Dias - Bosco Ramos Órfão - José Edgard Pinto Paiva
Conselho Fiscal - Gestão 2022/2023: Membros do Conselho: Wagner Souza Vasconcelos - Elzira Moraes Bueno - José César dos Santos

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:** 1200 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: coomap@coomap.com.br | Site: www.coomap.com.br

AGE aprova captação de recursos do Pronaf



No segundo sábado de setembro, dia 9, a COOMAP realizou uma Assembleia Geral Extraordinária, no Ginásio Poliesportivo Dom Bosco. O ordem do dia foi a autorização para captação de recursos financeiros na linha Pronaf - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. Na mesa de trabalhos estavam o presidente da COOMAP, Nilson Andrade; o vice-presidente, Antônio Fernando Branco; o gerente de contabilidade, Márcio Castilho; os membros da diretoria executiva da Cooperativa, Bosco Ramos Órfão e José Edgard Pinto Paiva; e os conselheiros fiscais Wagner Vasconcelos e José César dos Santos.

O presidente fez a abertura e em seguida o superintendente, Renato José de Melo e o gerente de Sustentabilidade, Rogério Araújo Pereira, falaram sobre o objetivo da AGE, de votar a autorização da Assembleia para que a COOMAP consiga maior montante de recursos financeiros do Pronaf, para beneficiar os produtores.

Rogério aproveitou para falar também das novas regras do Pronaf, sobre a antiga DAP – Declaração de Aptidão ao Pronaf, que mudou para CAF - Cadastro Nacional de Agricultura Familiar, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária. Ele explicou a CAF Jurídica, que diz respeito às cooperativas que têm acesso às linhas de crédito do Pronaf para os cooperados.

Mudanças

O Superintendente Renato José de Melo falou sobre os novos critérios para fazer o CAF (antiga DAP), que são:

- **Produtor que tem renda total abaixo de R\$500 mil;**
- **Mais de 50% da renda tem que vir do agronegócio;**
- **Não ter um CNPJ na família - marido, esposa ou filhos.**

Um requisito básico da CAF Jurídica, segundo a nova legislação, é que no mínimo 75% dos produtores sejam da agricultura familiar. Segundo Rogério, a COOMAP se empenhou no recadastramento dos produtores nesse sentido, nos últimos meses. **Mais informações podem ser obtidas no setor de cadastro da COOMAP, pelo telefone 3267-4600.**

“



“Senti muita firmeza no modo com que o Renato esclareceu a situação. E sempre que ele vem falar tem favorecimento para nós, produtores.”

Ludielsson Messias Silvério.

“



“É muito importante para a gente, que assim tem mais confiança e sabendo que estamos sendo apoiados, aí trabalhamos animados.”

Onício Ferreira Mendes.

“



“É uma oportunidade que a gente tem de adquirir conhecimento. E nós não podemos perder essas oportunidades.”

Joaquim Ferreira da Silva.

“



“Deu para a gente ter uma clareza muito grande da maneira como são captados os recursos e como são aplicados.”

Júlio César Leal Caixeta.

“



Foi uma grande oportunidade de conscientizar sobre o Pronaf, que é uma linha de crédito que favorece o produtor familiar.”

José Carlos dos Santos.

Concurso de Qualidade de Cafés

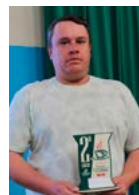
O 13º Concurso de Qualidade de Cafés Especiais da COOMAP foi realizado no dia 20 de outubro, para incentivar os produtores a buscarem sempre a qualidade do café produzido por eles. Foram selecionadas 40 amostras da safra 2023/2024 e divididas em quatro rodadas de 10 amostras cada. Os juízes do concurso foram: Josué Tavares, William Passos Moura (ambos da COOMAP), Jeferson Luís Salgado (Coopercam), Eduardo Gonçalves (Coopervass) e Vinícius Silva (UPC – União de Produtores de Café). A COOMAP Agradece aos juízes e aos cooperados pela participação.

Veja os vencedores:

Paraguaçu-MG



1º Lugar
Pedro Aug. Silva Órfão
87,60



2º Lugar
Marcelo Pereira de Freitas
86,55



3º Lugar
Lucas Santon
86,20

Pedralva-MG



1º Lugar
José Genésio de Faria
86,90



2º Lugar
Francisco M. Monti Macedo
86,40



3º Lugar
Demétrio F. de Oliveira
85,80

3º Concurso de Desenho



Categoria: 6 e 7 anos
Ana Sofia Juliana de Lima



Categoria: 8 e 9 anos
Gisele Gonçalves Barbosa



Categoria: 10,11 e 12 anos
Maria Fernanda Feliciano

6º Concurso de Fotografia



1º Lugar
Maria Fernanda S. Tavares



2º Lugar
Júlia Tavares Silvério



3º Lugar
Natan R. Alves Santos

Esses foram os vencedores de 2023. Na próxima edição do COOMAP NOTÍCIAS você acompanha todos os detalhes dos concursos.

Em 2023 foram 54,3 milhões de sacas no país

A terceira estimativa da CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) para a produção cafeeira de 2023b no país, divulgada em setembro passado, foi de 54,36 milhões de sacas. Isso representa um crescimento de 6,8% em relação à safra de 2022, que seria ano de bionalidade positiva, mas que foi penalizada por adversidades climáticas nas regiões produtoras, com poucas chuvas, longas estiagens e temperaturas acima do normal durante grande parte do seu desenvolvimento. Ainda segundo a CONAB, em Minas Gerais a produção estimada em 2023 foi de 28,29 milhões de sacas – um aumento de 28,8% em relação à safra anterior.

Floradas da safra 2024



A florada costuma ocorrer, em geral, na estação da primavera, após a primeira chuva do período chuvoso. Mas este ano a chuva veio um pouco mais cedo e a primeira florada se deu no dia 9 de setembro. Algumas semanas depois saiu a segunda florada e no penúltimo fim de semana de outubro ocorreu uma terceira florada, de uma intensidade um pouco menor. **De acordo com os engenheiros agrônomos do Procafé, a florada no Sul de Minas em 2023 tem duas particularidades:**

■ **Na parte quente**, que seria da represa de Furnas e entorno, a safra atual ficou acima do esperado. Mas para 2024 a carga média não se repetirá já que muitas lavouras foram podadas.

■ **Na parte fria**, de Varginha para baixo, em cuja área está Paraguaçu, a florada tem sido boa, com boa alternância de chuva e calor. Para o Procafé, a safra 2024 vai ser boa na região, mas não como a de 2020.

Organomineral não é tudo igual.

Temos a solução para sua lavoura!

Terra de Cultivo, há 13 anos produzindo Fertilizantes Organominerais.
+Sustentabilidade +Produtividade

terradecultivo
fertilizantes



facebook icon | instagram icon | linkedin icon | whatsapp icon | terradecultivo.com.br

COOMAP no Encontro Nacional de Jovens FairTrade

Dois filhos de cooperados da COOMAP, Andresa Marques e Flávio Vilas Boas estiveram presentes, de 17 a 19 de outubro passado, no II Encontro de Jovens das Organizações Fair trade do Brasil, em Muqui, no estado do Espírito Santo. O tema do encontro foi “O poder na juventude no comércio justo”. Ao todo participaram 18 jovens representantes de 7 organizações Fairtrade do Sul de Minas, Matas de Minas e Sul do Espírito

Santo, incluindo os jovens da anfitriã, a Cafesul, Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo.



Visita à Associação dos Traders da Suíça

Nos dias 3 e 4 de outubro passado, a COOMAP, representada pelo gerente de Mercado Internacional, Rafael Furtado, participou de um evento da Associação dos Traders de Café da Suíça, na cidade suíça de Basileia. No encontro, foram realizados fóruns e debates sobre vários assuntos como a sustentabilidade, cenários futuros do mercado e possibilidades de inovação no café. Para a COOMAP, a parte mais importante foram os contatos com os compradores do café dos cooperados, bem como novos e possíveis clientes. “Foi um evento proveitoso, tanto no aspecto de aprendizado, de trazer as tendências e informações de mercado, como de fazer novas parcerias, e expandir as já existentes”, disse Rafael.

COOMAP no Festival de Cafés Especiais da Cafesul



Outra participação na Cafesul de Muqui, no Espírito Santo, foi do gerente de Sustentabilidade da COOMAP, Rogério Araújo Pereira, que fez uma palestra sobre “Agricultura Regenerativa: Experiência da COOMAP”, durante o 5º Festival de Cafés Especiais da Cafesul, nos dias 15 e 16 de setembro passado. Rogério inclusive participou da premiação do 13º Concurso de Qualidade de Café Conilon da Cafesul, entregando o prêmio ao primeiro colocado na categoria café natural.

CARCAÇA COM ABERTURA REGULÁVEL DA TAMPA TRASEIRA

DESLOCAMENTO LATERAL HIDRÁULICO

MARTELOS IMPORTADOS DE ALTA RESISTÊNCIA

MATO ALTO É UM PROBLEMA CABELUDO NA LAVOURA

TRITURADORES PINHALENSE

+SOLUÇÕES NO SEU DIA A DIA

QUEM COMPARA ESCOLHE PINHALENSE



Outubro Rosa lota auditório, com o tema da **saúde da mulher**

O Outubro Rosa 2023 da COOMAP foi marcado por muita informação e prevenção da saúde da mulher. Cooperadas, esposas de cooperados e colaboradoras da Cooperativa lotaram o auditório, com a participação total de 105 mulheres, na tarde do último dia 26 de outubro.

O encontro começou com uma palestra da empresária Vanísia Moreira de Moraes, diretora do Viva Mais Card, que falou sobre autocuidado e contou um pouco da sua trajetória de vida, desde a infância humilde até conquistar seu espaço com determinação e muito trabalho, dedicando-se durante 35 anos à saúde. “A gente veio trazer essa tarde agradável para elas, para que saiam daqui com a consciência mais leve, de que cuidar ainda é o melhor remédio”, disse.

Em seguida o ginecologista e obstetra Talles Dias Orsi, falou principalmente sobre o câncer de mama e também o câncer de colo interino, e os exames preventivos de rotina, como o exame clínico na mama e a mamografia e, no caso do câncer de colo de útero, o preventivo. “Não tem outro caminho que seja melhor que a prevenção, que faz com que você não tenha a doença, e se tiver, que saiba bem no começo e, assim, possa obter a cura”, disse o médico.

O Nasf, Núcleo de Apoio à Saúde da Família, também participou do Outubro Rosa, com aferição de pressão arterial e teste rápido de glicose. Depois das palestras teve ainda o sorteio de 18 brindes e cada mulher recebeu uma lembrança do evento. Ao final do encontro, a COOMAP ofereceu um delicioso café a todas.



**CHEGOU
MIRAVIS™ DUO**

**SIMPLES PARA O PRODUTOR.
PODEROSO CONTRA AS DOENÇAS.**

INOVAÇÃO: PRODUTO À BASE DE ADEPIDYN, MOLÉCULA INOVADORA DE ALTA EFICÁCIA

MULTICROP: EXCELENTE PERFORMANCE EM DIVERSOS CULTIVOS

INCOMPARÁVEL: ALTA ATIVIDADE INTRÍNSECA DE CONTROLE

AMPLO ESPECTRO DE AÇÃO CONTRA AS DOENÇAS MAIS DIFÍCEIS

MIRAVIS™ DUO. Simplesmente poderoso.

Miravis™ Duo

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.

Encontro do Núcleo de Mulheres na Cachoeira

O 6º encontro do núcleo de mulheres da comunidade da Cachoeira foi realizado no dia 27 de setembro passado. Participaram 15 pessoas, sendo 14 mulheres, na associação do bairro, onde puderam se informar sobre os projetos em andamento na COOMAP, bem como sobre classificação e degustação de café, repassadas pelo supervisor de café e Q-grader da Cooperativa, Josué Tavares. Para encerrar, foi servido um café e o grupo aproveitou para comemorar o aniversário da participante Vilma Cristini, com um delicioso bolo feito por ela.



COOMAP presente no Frutifica Minas

A COOMAP esteve presente no Circuito Frutifica Minas 2023, realizado na UFLA – Universidade Federal de Lavras, no dia 24 de outubro último. Os colaboradores Priscila Santos, Leandro Ferreira e Luiz Gustavo, do Departamento de Sustentabilidade, participaram de oficinas de produção de uva, citros, maracujá e figo.

Os representantes da Cooperativa ainda assistiram a uma palestra sobre rastreabilidade e certificação, como exigência do mercado de hortaliças e frutas. O Frutifica Minas é coordenado pela Emater e busca estimular o setor no estado, oferecendo informações técnicas e conjunturais aos fruticultores, estudantes de graduação e pós-graduação, pesquisadores, professores e profissionais da área.

Formatura do Programa Jovem Aprendiz

A formatura de 18 jovens do Programa Jovem Aprendiz, turma de 2021 a 2023, foi realizada no último dia 8 de novembro, no Teatro Municipal de Paraguaçu. Três dos formandos fizeram o estágio na COOMAP: Matheus Vitor Moreira, Karoline Gonçalves dos Anjos e João Gabriel Aparecido dos Santos. A Cooperativa estava representada na cerimônia pela analista de RH Isamara Sepini Órfão. O Programa Jovem Aprendiz é uma iniciativa do Instituto Federal, campus de Machado, para capacitar os jovens para o mercado de trabalho, em diversas cidades da região.



COOMAP na inauguração do Centro de Excelência em Cafeicultura

O primeiro Centro de Excelência em Cafeicultura do Senar, em todo o país, acaba de ser inaugurado. Ele fica em Varginha e vai sediar ações e eventos regionais e nacionais da cafeicultura, atuando também como polo de pesquisas e de capacitação de profissionais do setor cafeeiro.

A cerimônia de inauguração foi no último dia 26 de outubro, com a presença de diversas autoridades, entre elas o diretor-geral do Senar, Daniel Carrara e o presidente do Sistema Faemg Senar, Antônio de Salvo. Pela COOMAP compareceram o presidente, Nilson Andrade, o superintendente, Renato José de Melo e o gerente de Sustentabilidade, Rogério Araújo Pereira.

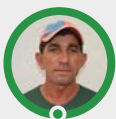


Estrutura

O prédio do Centro de Excelência em Cafeicultura tem oito blocos e conta com salas de aula, laboratórios (classificação, torra, moagem e degustação de cafés e cafeteria gourmet), salas de informática, biblioteca, auditório e área de convivência. A implantação é uma iniciativa da Confederação Nacional de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), por meio do Senar Nacional, em parceria com o Sistema Faemg/Senar, com investimentos da ordem de R\$ 13 milhões. O terreno, de 20 mil metros quadrados, foi doado pela prefeitura de Varginha.

O Centro de Excelência em Cafeicultura vai iniciar suas operações com o Curso Técnico em Cafeicultura, reconhecido pelo MEC, a partir de 2024. Além dele, serão oferecidos cursos a distância (EAD) da Rede e-Tec, como o Curso Técnico em Agronegócio, em parceria com o Senar Nacional e cursos de graduação tecnológica a distância por meio da Faculdade CNA. (com informações da prefeitura de Varginha).

Novos Colaboradores



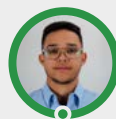
AMAURI PEREIRA
Pedreiro de Edificações



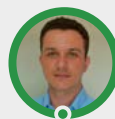
CARLOS EDUARDO
Frentista Caixa



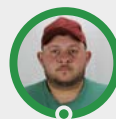
FERNANDO GONCALVES
Técnico Segurança do Trabalho



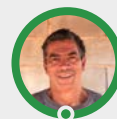
KEVIN ALMEIDA
Inspetor Agrícola



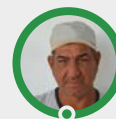
LEONARDO ALVES
Técnico em agropecuária



MATEUS REIS
Carregador (armazém)



MARIO JOSÉ
Pedreiro de Edificações



NILTON PEREIRA
Servente de Obras



ROGERIO LUIZ
Servente de Obras



VIGILINHO CARVALHO
Servente de Obras



WILLIAN HENRIQUE
Pedreiro de Edificações

Sejam bem vindos!



Carreta da saúde do Senar visita Paraguaçu

Os dias 31 de outubro e 1º de novembro últimos foram marcados por exames preventivos para produtores, trabalhadores rurais e familiares, em Paraguaçu. Foi o Projeto Saúde Itinerante, com uma carreta que percorre todas as regionais do Sistema Faeng/Senar e que pela primeira vez esteve em nosso município, através de uma parceria da COOMAP com o Senar Minas, Sindicato Rural e Secretaria de Saúde – Prefeitura Municipal de Paraguaçu.

Estacionada na rua Machado, entre o novo PSF Pinheiros e o Sindicato Rural, a carreta realizou os exames de Papanicolau, mamografia e coleta de sangue para testes de PSA (próstata), TSH (tireoide), HIV e Hepatite Total. E no PSF Pinheiros, foram feitas as consultas urológicas e oftalmológicas. No total, foram mais de 600 procedimentos. Além disso, profissionais do Nasf – Núcleo de Apoio à Saúde da Família fizeram testes de glicemia e aferição de pressão arterial. Já no salão do Sindicato, a COOMAP ofereceu nos dois dias café e lanche para todos.





Juliana Anselmo da Silva, do bairro Macuco, fez o exame preventivo, mamografia e o de tireoide. "A hora que eu fiquei sabendo da carreta, já falei para marcar para mim o mais rápido possível. E foi tudo rápido, atendimento de primeira", disse ela



O produtor Anício Teodoro da Silva, de 73 anos, do bairro dos Tomé, fez a consulta urológica e o exame de PSA. Já a esposa e a filha fizeram o exame oftalmológico. "Aqui na carreta é muito bom, porque resolve tudo de uma vez", afirmou.



Florito Mazeu Marcolino, de 83 anos, do bairro da Cava, fez questão de comparecer para fazer a consulta urológica. Ele faz o exame todo ano. "Cuidar da saúde é muito importante. E aqui facilitou muito.", disse.



O médico Urologista José Renato Del Bianco Silva falou da importância da prevenção. "O câncer de próstata, quando diagnosticado em fases iniciais, a taxa de cura é muito alta. Então é sempre importante a gente estar acompanhando, observando todos os pacientes de perto. É um exame supersimples e rápido, tranquilo de fazer e que salva vidas", disse.



A moradora do bairro Cachoeira, Claudia Maria Soares de Assis, foi à carreta com a filha e fez todos os testes e exames em que tinha sido cadastrada. "Gostei muito, o atendimento é muito bom, é como se a gente estivesse sendo atendida no particular ou até melhor", declarou.



A produtora Manoela Custódio de Araújo, do bairro Cachoeira, fez os exames de mamografia e de coleta de sangue para exames. "O atendimento foi rápido e deu tudo certo. Cuidar da saúde é muito importante e uma oportunidade dessa a gente não pode perder" afirmou.

Parceiros:



Em nome da COOMAP gostaria de reforçar meus agradecimentos a todos mobilizadores, organizadores, apoiadores, trabalhadores e participantes que fizeram parte deste programa, que tem como objetivo a promoção da saúde e bem-estar dos produtores e trabalhadores rurais. Encerramos o Programa Saúde Itinerante com sentimentos de sucesso e gratidão, que podem ser explicados por muito trabalho, generosidade, comprometimento, esforço e pela ampla participação da comunidade, proporcionando assim mais saúde à população de nossa cidade.

Ana Lúcia Cândido Perciliano

Técnica de Segurança do Trabalho da COOMAP.



Através do convênio com o Sistema Faemg/Senar-MG e o Sindicato Rural de Paraguaçu, realizamos vários cursos gratuitos na área rural. Desta vez conseguimos trazer a carreta do Projeto Saúde Itinerante, pensando no bem-estar do produtor rural e oferecendo, nesses dois dias, o cuidado com a saúde, com diversos exames gratuitos. O Sindicato Rural agradece a todos os envolvidos nesse projeto para que o objetivo fosse alcançado com sucesso. Sindicato Rural de Paraguaçu – a casa do produtor rural.

Maristela Selicani

Contadora do Sindicato Rural de Paraguaçu



O resultado é ótimo, a população aderiu completamente, principalmente a população rural, que é mais difícil da gente trazer para o PSF, para fazer essas consultas especializadas. Então o Senar, trazendo a população da zona rural para nós, foi de grande valia. Fizemos vários testes com a ajuda do Nasf e o projeto está ajudando também a atingir algumas metas do Ministério da Saúde. A estrutura é perfeita, a carreta, os profissionais. O apoio do Senar através do Sindicato Rural, da Cooperativa, está sendo perfeito. Nós só temos a agradecer a parceria.

Anderson Mazeu Junqueira

Secretário Municipal de Saúde - Prefeitura



O mais importante é colocar em dia os exames do produtor e da produtora rural e também investir o recurso que veio para nós através da produção agropecuária. E dentro dessas atividades, a gente conta com as parcerias, no caso aqui com a Prefeitura Municipal de Paraguaçu e com a COOMAP. Essas pessoas dessas entidades já têm um trabalho mais lá na ponta do que nós do Sistema Senar/ Sindicato Rural, então sem elas não tem como fazer o projeto.

Raimundo Papa Júnior

Analista Técnico Regional do Senar-MG



humm!
que
delícia

Curso de doce de leite sob medida

Que tal aprender a fazer aquele delicioso doce de leite que ninguém resiste ao seu sabor? Foi o que fizeram 11 pessoas, entre cooperadas, cooperado e familiares, que participaram do curso de Produção de Doce de Leite oferecido pela COOMAP e ministrado pelo Senar Minas, pelo instrutor Giancarlo Ferreira, na primeira semana de outubro passado, no Poliesportivo Dom Bosco. A proposta da Cooperativa e do Senar Minas/Sindicato Rural de Paraguaçu foi proporcionar às famílias uma fonte de renda a mais.

O curso teve duração de 3 dias (24 horas), em que os alunos aprendem a produzir o doce de leite pastoso e em barra, a análise sensorial dos produtos, o planejamento do trabalho, custos, comercialização e noções sobre o associativismo. Também adquirem conhecimentos sobre o registro nos órgãos de inspeção e a rotulagem, bem como boas práticas de fabricação, limpeza, desinfecção do ambiente, dos utensílios e do local de trabalho.



Dica

Produtor, fique ligado, que a COOMAP está sempre com novas turmas para os diversos cursos. Informe-se pelo telefone **35-99870-9248** (WhatsApp)



Uma receita de doce na roça

A Viviane Marques de Souza, que participou desse último curso de doce de Leite do Senar, e a irmã dela, Karina Luiza de Souza, têm uma fábrica artesanal de doces no sítio do pai, o cooperado Vítor Lúcio de Souza. E nós fomos para lá conferir o doce de leite que elas fazem desde 2015.

Os doces são preparados em um tacho de cobre de 120 litros, afixado na boca do fogão à lenha. A lenha é queimada do lado de fora da cozinha e não produz fumaça no ambiente.



Receita

Ingredientes

Para uma taxada de doce de leite, Viviane e Karina utilizam:

20 litros de leite,
7 quilos de açúcar e
7 gramas de bicarbonato de sódio.

Preparo

O leite é mexido durante 1 hora, até o ponto de bala. Depois vai para o batedor durante 15 minutos, atingindo o ponto para o corte. Então é colocado nas formas e, ao esfriar, é cortado em cubos padronizados. Aí o doce é embalado em potes de 380 gramas. **A receita rende 24 potes, vendidos a R\$15,00 cada.**

Além do doce de leite, elas fazem o doce de marolo, que é comercializado na tradicional Festa do Marolo, em março. Nessa época, elas trabalham por pelo menos 10 dias ininterruptos. Na última festa foram vendidas 43 taxadas de doce. E no decorrer do ano, esses e outros sabores são feitos sob encomenda. “Esse trabalho vem de família e a gente quer deixar para as nossas filhas. A gente sabe fazer e gosta de fazer. E o curso trouxe mais embasamento ainda para a fabricação do doce”, disse Viviane. “Além da renda extra, nós não queremos perder essa união”, diz Karina. O resultado são os deliciosos quitutes, que adoçam a união da família.

“Paisagens Sustentáveis” traz manejo do mato

Dentro do projeto “Paisagens Sustentáveis”, do qual participam a COOMAP, outras duas instituições e um trader de café, teve início no dia 30 de outubro último, o treinamento em “manejo e controle sustentável de ervas invasoras na cultura do cafeeiro”. O primeiro encontro foi no auditório da COOMAP, com palestra do agrônomo da Emater, Kleso Silva Franco Júnior. “A gente aborda todo o manejo das plantas daninhas, desde o químico, mecânico, biológico, plantas de cobertura e plantas espontâneas”, afirmou Kleso. “O intuito desse treinamento é orientar os produtores para que possam utilizar herbicidas menos tóxicos, herbicidas que são permitidos pela certificação e em alguns casos até mesmo eliminar os herbicidas, fazendo o manejo do solo, das roçadas e implementando outras técnicas”, disse Daniel Penha, do Instituto BioSistêmico – IBS.

Treinamento em APP

Neste último bimestre foram realizados mais dois treinamentos de Recuperação de Áreas de Preservação Permanente – APP, do projeto Paisagens Sustentáveis. Um no dia 22 de setembro, no barracão do Bairro Armazém e o outro no dia 5 de outubro, na Assoc. do bairro São Diogo, com palestras do especialista em projetos ambientais, Carlos Barbieri Coutinho e demonstrações práticas do novo Código Florestal (Lei 12.651).

Outros Cursos



11 e 12/09
**Manutenção de
Roçadeira**
Poliesportivo D. Bosco
Paraguaçu-MG



20 e 21/09
**Segurança para
Trabalho em Altura**
COOMAP
Paraguaçu-MG



17 a 21/10
**Trator – Operação
com Implementos**
Sítio Pé de Serra
Paraguaçu-MG



17 a 19/10
**Aplic. Defensivos
Tratorizada**
P. Dom Bosco + lavoura
Paraguaçu-MG

SICOOB
CREDIVAR



35 ANOS

COOPERAR
É NOSSO
NEGÓCIO.

Há 35 anos, o Sicoob Credivar trouxe para Varginha e região uma vida financeira mais próspera. Com taxas mais justas, participação nos resultados e grandes oportunidades, cooperamos com o crescimento das pessoas e o desenvolvimento das comunidades onde estamos presentes. Imagine quantas portas se abriram e quantos sonhos saíram do papel.



MAIS QUE SOLUÇÕES FINANCEIRAS
COMPLETAS, MUITAS CONQUISTAS.

- Contas
- Cartões
- Crédito
- Investimentos
- Seguros
- Consórcios
- Previdência
- Serviços
- Recebimentos
- Coopera

É assim que queremos chegar ainda mais longe nos próximos anos: investindo nos seus planos e crescendo junto. Venha com a gente!

www.sicoobcredivar.com.br

SICOOB
Credivar 35 ANOS



Bem-vindos Amora Preta, Framboesa e Mirtilo

O cultivo de pequenos frutos tem atraído a atenção dos agricultores como alternativa para a geração de renda, devido ao interesse dos consumidores nas propriedades nutricionais desses frutos, tais como elevados teores de substâncias antioxidantes. A denominação ‘pequenos frutos’ é utilizada para diversas culturas, como do morango, amora-preta, framboesa, mirtilo etc. O cultivo desses frutos caracteriza-se pela demanda de muita mão de obra e pela possibilidade de elevado retorno econômico em pequenas áreas, graças ao seu alto valor de mercado. A seguir, saiba um pouco mais das pequenas frutas do projeto de fruticultura da COOMAP.



Framboesa

A framboeseira é originária do centro e norte da Europa e parte da Ásia. A Framboesa Vermelha (*Rubus idaeus*), que é a de maior valor comercial, é um arbusto em forma de moita, com ramos e hastes eretos no primeiro período vegetativo e curvados depois, devido ao peso da vegetação. Há outras variedades conhecidas, como a framboesa púrpura (*R. neglectus*) e framboesa preta ou “blackcap” (*R. occidentalis*), que possuem um certo valor econômico apenas no mercado norte-americano.

Os principais produtores estão na Europa, Leste Europeu, América do Norte (México), América do Sul (Chile). No Brasil foi introduzida na região da Alta Mantiqueira (Campos do Jordão-SP). Hoje os principais produtores são Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais. Também é alternativa de renda para agricultores de base familiar, com retorno rápido, já que a primeira colheita se dá a partir do sexto mês do plantio, dependendo da cultivar. A produção é destinada ao mercado in natura, à indústria de produtos lácteos e congelados, e à fabricação de geleias caseiras.



Mirtilo

O mirtilo (*Vaccinium spp.*) é originário de algumas regiões da Europa e América do Norte, onde é denominado “blueberry”. É bastante apreciado por seu sabor exótico, valor econômico e propriedades medicinais, considerado como “fonte de longevidade”, com alto teor de antocianidinas, presentes nos pigmentos de cor azul-púrpura e que favorecem a visão, a pele, os vasos sanguíneos e pode auxiliar em casos de varizes, artrites e outras doenças.

Os principais produtores estão na China, EUA e América do Sul, sendo o Peru o maior produtor de mirtilos frescos do mundo. No Brasil atualmente, as plantações estão concentradas no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais.

A primeira colheita do mirtilo ocorre a partir de um ano após o plantio, dependendo da cultivar, e o fruto atende ao mercado in natura, à indústria de produtos lácteos e congelados e à fabricação de geleias caseiras. O mirtilo também proporciona a possibilidade do desenvolvimento do agroturismo local, agregando ainda mais valor ao produto.



Amora Preta

Nativa da Europa, América do Norte e Brasil, a amoreira-preta é um arbusto de porte ereto ou rasteiro que produz frutos agregados, com cerca de 4 a 20 gramas, de coloração negra e sabor ácido a doce-ácido. Conhecida como “blackberry”, tem uma produção mundial estimada em 30 mil hectares, sendo Estados Unidos e México os principais produtores.

No grupo de pequenas frutas, a amora-preta é a segunda espécie mais explorada das pequenas frutas, atrás apenas do morango. É uma ótima alternativa de diversificação para pequenos produtores, com facilidade de manejo e grande valor agregado. Contém elevado índice de minerais, vitaminas B, A, cálcio, 10% de carboidratos e 85% de água. Pode ser consumida in natura ou em forma de geleias, sucos, doces e fermentados, e com a polpa, que pode ser congelada, pode-se fazer sorvetes, iogurtes e tortas.



Produtores começaram a colheita



Um dos produtores do Projeto de Fruticultura é Wanderley Rodrigues Sepini, no sítio do bairro Penereiro. Ele plantou 2 mil pés de amora preta, 1,6 mil pés de framboesa, 425 pés de abacate (1 hectare) e já se preparava para plantar 1 mil pés de maracujá (meio hectare). “Estou começando plantando um pouco de cada fruta. A partir do momento em que for aumentando a demanda e os pedidos, a gente vai expandindo a área”. Dessa forma, ele já planeja aumentar o pomar de abacateiro em 1 hectare. O abacate é a fruta que demanda mais tempo para começar a produção, entre 3 e 4 anos.

Mas nesse início de safra, a framboesa se tornou a menina dos olhos do produtor. O casal de colaboradores Claudinei e Dalva fazem a colheita diariamente. Com a expectativa de colher 300 gramas por pé no pico da safra, Wanderley já estava vendendo toda a produção inicial para amigos, vizinhos e parentes, desde meados de outubro. “A framboesa está tendo uma saída muito grande, estou colocando em embalagens de 125 gramas, postei nas redes sociais e o que eu estou colhendo é a conta de entregar. Não está sobrando fruta nem pra congelar”, comemorou.

Wanderley foi categórico em expressar a satisfação com o resultado do investimento nesse começo de safra. “É gratificante mexer com a fruta, todo dia, andar no pomar. Tem que fazer as pulverizações corretamente, para o controle de pragas e doenças. Mas se levar tudo certinho e com dedicação, não tem como dar errado não”, concluiu.

Outro produtor, José Olário da Silva, do bairro Cachoeira, também estava em plena colheita de amora-preta, na segunda metade do mês de outubro. Com 1,850 plantas, das variedades Brasi e Tupy, ele já estava colhendo em torno de 12 a 15 kg da fruta por dia, prevendo colher 2 toneladas de amora nesta safra. Produtor

de café há mais de quarenta anos, filho e neto de produtores, José Olário não poupa elogios para a sua nova atividade, que é a fruticultura. “É o primeiro ano de produção, mas os comentários são muito bons. Estou achando que a cada dia estou ficando mais profissional. E eu gosto muito de mexer com a planta, é o meu lazer, desde as 7 da manhã até escurecer”.

Eduardo Romão Barbudo plantou mirtilo, amora e framboesa, no sítio do bairro Macuco. Ele colheu primeiro o mirtilo, em outubro e no início de novembro, para, em seguida, iniciar a colheita de amora. Ele tem mil pés de mirtilo, que são plantados exclusivamente em vasos. A colheita foi feita junto com a esposa e os filhos, totalizando cerca de 150 quilos, que ele vem vendendo para amigos e conhecidos. Nessa primeira experiência com a fruta, a avaliação foi positiva. “Não deu tudo o que podia dar. Mas é um bom negócio”, disse ele.



As obras da Unidade de Processamento de Frutas

A COOMAP vai concluir, em breve, a Unidade de Processamento de Frutas, que está sendo construída no terreno da Rodovia BR 491, na saída de Paraguaçu para Varginha. O galpão tem 4 mil metros quadrados e é dividido em vários ambientes.

Como vai funcionar: A COOMAP vai recolher a produção dos cooperados diretamente nas propriedades, com o caminhão refrigerado, e levar para a Unidade

de Processamento, onde as frutas vão ser tratadas e depois processadas, para armazenamento e comercialização. O ingresso das frutas na Unidade vai ser pelas docas, passando primeiro pela balança de pesagem, depois seguindo para o descarregamento e, aí sim, para o processamento. O armazenamento será feito em quatro containers refrigerados, que, nesta primeira safra, recebem provisoriamente as frutas no terreno abaixo do armazém de fertilizantes da Cooperativa.

A construção da Unidade de Processamento de Frutas vai ter também a área administrativa, vestiário, escritório da balança, sala de reunião e de controle, e os maquinários de processamento das frutas.



Cenas Cotidianas

O sorriso e as frutas dos cooperados

O projeto de Fruticultura da COOMAP segue a todo vapor, com muitos produtores colhendo a primeira safra das frutas berries – amora preta, framboesa e mirtilo. Dezenas de produtores aderiram e um dos carros-chefes desse projeto, a amora-preta, deve ser a fruta com maior produção este ano entre as berries, com previsão de colheita de 30 toneladas, perdendo apenas para o maracujá. Um dos produtores do projeto é Ricardo de Freitas, que tem até uma fã mirim da fruta. É a filha Heloísa Correa de Freitas, de um ano e dois meses, que aparece posando para a

foto toda sorridente, com a amora na mão. O produtor está animado com a atividade e a boa produção. E não é por menos. O projeto tem como objetivo proporcionar aos cooperados uma atividade diversificada e cada vez mais sustentável, com melhores condições de vida no campo. Obrigado ao produtor por autorizar a publicação da foto e boa sorte a ele e a todos do Projeto de Fruticultura!

Obrigado pela participação.



Ricardo de Freitas



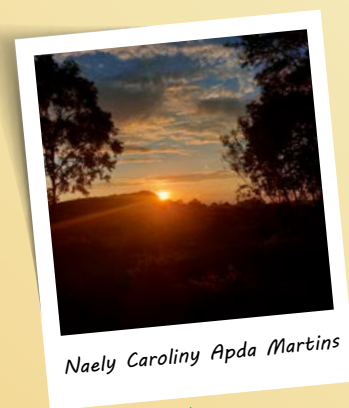
Lucilei Cassemiro de Paula

No finalzinho de outubro, um lagarto “Teiú-Comum” simplesmente apareceu no prédio do Departamento de Café da COOMAP, mas logo foi embora. Quem flagrou essa visita inusitada foi a colaboradora Lucilei Cassemiro de Paula. Esse tipo de lagarto é uma espécie que habita grande parte do Brasil e pode chegar a até 1,4 metro de comprimento e pesar quase 5 quilos. Obrigado Lucilei pela foto.



Cibele Tavares Marques

E olha uma ave de rapina dando o ar da graça na nossa região. É um Carcará, que é parente distante dos falcões e bastante comum no Brasil, e que se alimenta de carcaças de animais, répteis e até resto de lixo. A foto, tirada na Fazenda Água Branca, foi enviada para nós pela colaboradora Cibele Tavares Marques, que é operadora de caixa da COOMAP. Obrigado Cibele!



Naely Caroliny Apda Martins

O por do sol é sempre um espetáculo que rende belas imagens, como essa registrada pela colaboradora Naely Caroliny Aparecida Martins, que é atendente de lanchonete da COOMAP. Naely conta que estava passeando com familiares no Centro Social Juvenato, no feriado de 2 de novembro passado, quando fez a foto, mostrando o por do sol na Serra Matinata. Obrigado pelo belo registro!

COOMAP seleciona estagiários do IF

Em outubro passado a COOMAP selecionou cinco estagiários, alunos do Curso Técnico Agropecuário Subsequente (que já tinham cursado o Ensino Médio anteriormente) do Instituto Federal, campus de Machado. O objetivo deste programa, criado pela Cooperativa, através do RH e do Departamento de Sustentabilidade, é oferecer aos estagiários um pouco da prática da profissão, para possíveis contratações futuras. O estágio vai até junho de 2024 e consta de visitas quinzenais dos estudantes à COOMAP, onde eles terão a oportunidade de acompanhar os técnicos na Assistência Técnica Programada e na visita coletiva mensal do grupo de fruticultura.



COOMAP Cultural traz teatro para as crianças



Outubro é o mês das crianças. E para comemorar a data, o projeto COOMAP Cultural trouxe para os filhos, filhas, netos e netas de colaboradores e cooperados, a peça teatral O Encanto, encenada pelo Grupo Arte e Manha, de Três Pontas. A apresentação foi no Teatro Municipal de Paraguaçu, no último dia 28 de outubro, reunindo cerca de 200 pessoas, que, além

do espetáculo, também ganharam um pote de guloseimas e um picolé.

A peça O Encanto conta a história de Mirabel, que é de uma família em que todos têm um poder, menos ela, que embarca em uma jornada para desvendar muitos mistérios, quando uma força sinistra ameaça destruir a casa e toda a família. “O objetivo do projeto foi

trazer cultura como momento de lazer para as crianças e seus familiares”, disse Isamara Sepini Órfão, analista de RH da COOMAP, responsável pelo evento, juntamente com o setor de Projetos Sociais da Cooperativa. A COOMAP contou com a parceria da Prefeitura de Paraguaçu – Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC, que cedeu o teatro municipal para o evento.

Visita dos alunos da E.E. Alfredo Galdino



Visita de 43 alunos da Escola Estadual Professor Alfredo Galdino na COOMAP no dia 03 de outubro passado, com palestra sobre Cooperativismo com Rafael Furtado e sobre o Desenvolvimento do Café no Cerrado, com o técnico Leandro Silvério.

Representantes da Mellita visitam a COOMAP



No dia 03 de novembro esteve visitando a COOMAP uma delegação da multinacional Mellita, com representantes da Alemanha e também do Brasil. Os visitantes vieram conhecer os projetos e parcerias da Cooperativa, com foco na sustentabilidade. A multinacional alemã está presente em mais de 100 países e é especializada em produtos de qualidade para o preparo e consumo de café. Foi fundada em 1908, em Dresden, pela Melitta Bentz, criadora do primeiro filtro de papel para coar café. No Brasil, a empresa está há mais de 50 anos.

Todo mundo tem
uma história

Benedito Dias Bueno

Superação e legado do produtor que foi presidente da COOMAP



O ano era 1909, bem no começo do século XX e antes até da emancipação de Paraguaçu. A data: 19 de novembro. Nesse dia nasceu Benedito Dias Bueno, o primeiro dos cinco filhos de Manoel Bueno do Prado e de Mercedes Souza Dias. Mas a morte precoce de dona Mercedes, quando Benedito tinha 9 anos, iria mudar para sempre

o destino da família. Com a perda da mãe, Benedito foi morar com os tios Roque e Jorgina na Fazenda do Centro, entre Machado e Alfenas. Os quatro irmãos tiveram outro destino: foram para o sítio do avô, Marcos Souza Dias, no bairro Baguari.

Benedito cresceu na fazenda do Centro, ajudando os tios nos afazeres da roça e convivendo também com os primos, filhos do casal, que nasceram depois que ele já estava lá. De acordo com uma das filhas de Benedito, Evanise Barbosa Bueno, ele contava que sempre trabalhou desde pequeno e que o tio Roque era muito exigente e muito enérgico. Já crescido, Benedito foi tentar a vida em um trabalho no porto de Santos- SP, mas não ficou por muito tempo.

De volta à fazenda do tio, Benedito conheceu a futura esposa Nazareth em Serrania, cidade natal dela e que ficava próxima à fazenda. Eles se casaram quando Benedito tinha 25 anos, em 30 de maio de 1935 e começaram a vida em um pequeno sítio no bairro Sertãozinho, em Paraguaçu, que era herança recebida do avô dele. *“Mãe dizia que a casa era de chão de terra, e que o papai começou vendendo lenha no carro de boi”* lembrou Evanise.

Com o passar do tempo, Benedito foi melhorando as condições da família, comprando terras e prosperando. No sítio plantava de tudo: milho, arroz, feijão.... Diversificando a produção, comprou 25 vacas holandesas e passou também a produzir leite. Bem mais tarde plantou café. O casal teve nove filhos, cinco homens e quatro mulheres (o penúltimo, Evandir, faleceu

ainda bebê). Os filhos já puderam ter uma vida bem melhor. O primeiro filho, Evandro Barbosa Bueno, fez contabilidade e direito, foi vereador, vice-prefeito e prefeito de Paraguaçu por quatro mandatos.

Em meados do século passado, Benedito participou da Associação Rural de Paraguaçu e mais tarde da comissão de produtores que criou a COOMAP, em 2 de maio de 1957. Entre 1966 e 1969, foi presidente da Cooperativa. *“Eu me lembro que ele era muito presente na Cooperativa. Era muito correto, muito direito, muito respeitado por todos”*, lembra Evanise, que fez administração de empresas.

O segundo filho, Evâneo Barbosa Bueno, que fez agronomia na Universidade Federal de Viçosa e seguiu a carreira, lembra que teve uma ligação muito forte com o pai. *“Meu pai sempre foi muito dedicado nos trabalhos que assumia, muito disposto, partia para cima na busca de recursos. Fez um trabalho muito grande de leilões de gado, uma pessoa muito ativa politicamente e como cidadão paraguaçuense”*, lembra Evâneo.

O neto mais velho de Benedito, Vinícius Nogueira Barbosa Bueno, também teve muita convivência com ele. *“Vô Benedito é uma referência sólida para toda a família. Um idealista que a seu tempo fez a diferença em Paraguaçu e um exemplo de correção em todos os aspectos de sua vida.”* Benedito também teve participação política: foi vereador e presidente municipal da UDN. Ele faleceu em 31 de maio de 1995, aos 85 anos. *“Foi uma das pessoas mais respeitadas de seu tempo”*, resume o atual presidente da COOMAP, Nilson Andrade.



Conhecendo a COOMAP | Atacarejo COOMAP completa 3 anos



O Super COOMAP Atacarejo completou três anos no dia 26 de outubro passado. Do modesto mercado com 300 itens de alimentos, higiene e limpeza, o Atacarejo cresceu bastante, com o mix chegando hoje a mais de 4 mil itens. Alimentos, bebidas - água, refrigerantes, cerveja, vinhos e destilados - produtos de limpeza e perfumaria em geral e utilidades, dentre elas garrafas térmicas, liquidificadores, churrasqueiras e acessórios para churrasco, além de congelados. A grande vantagem é o preço, mais acessível na maioria dos produtos.

Nesses três anos, o desempenho do Atacarejo trouxe conquistas importantes, como a maior venda em um mês, em agosto passado, no mês do aniversário da cidade, que também foi positivo para a Loja. O atacarejo já atende também a algumas empresas que encomendam cestas

personalizadas para os colaboradores, em datas como o Dia dos Pais e o Natal.

Em fevereiro do ano passado, a área do Atacarejo foi ampliada em 50%. Mais espaço e também mais conforto: Um climatizador industrial foi instalado para deixar o ambiente bem fresquinho o tempo todo. Com o aumento de produtos e do atendimento, o Atacarejo teve que aumentar a mão de obra. Hoje são quatro colaboradores no setor, sendo dois repositores de mercadorias - Thiago Francisco Alves e Alisson Cassimiro Silva, um coordenador de vendas externas, Wagner Alves dos Santos, e a coordenadora comercial, Thaís de Cássia Alves.

E vem novidades por aí. No último mês do ano, o cooperado e o cliente em geral vai poder participar das promoções de Natal. E a venda de cestas também promete. Para 2024, *“os nossos clientes podem esperar muito coisa boa no Atacarejo. A tendência é de aumento do mix de produtos e outras novidades. Aguardem!”*, finalizou Thaís.

O Atacarejo funciona de segunda a sexta-feira, das 7h às 18h e aos sábados, das 7h às 12h. E é aberto ao público em geral.

Lanchonete e os salgados deliciosos



Outro destaque da Loja é a lanchonete, aberta em 2017 e que é ponto de parada obrigatória para quem está visitando ou fazendo compras na Loja. E não é por menos. Na estufa, os salgados, semprequentinhos, são irresistíveis. Tem ainda sucos, refrigerantes, água e muitas guloseimas, entre chocolates e doces. E a máquina de café expresso serve, além do café, chocolate quente, café capuccino, mocaccino e chá, e tudo com preços bem acessíveis.

Quem faz o atendimento na lanchonete é a colaboradora Naely Caroline Aparecida Martins. Ela chegou à COOMAP como residente agrícola do Instituto Federal, Campus de Machado, e quatro meses depois foi contratada como atendente da lanchonete. *“Por ser meu primeiro emprego, me trouxe muitos desafios e responsabilidades, que me ajudaram no desenvolvimento profissional e pessoal, desde um bom atendimento ao cliente até o convívio social entre colaboradores”*, disse Naely.

FRUTICULTURA

O NOVO PROJETO DA COOMAP COMEÇA A DAR OS PRIMEIROS FRUTOS



Quem planta
colhe!

Em 2024 entra em operação a Unidade de Armazenamento de Frutas na rodovia BR 491, que já está quase pronta, com toda estrutura:

RECEPÇÃO

PESAGEM

CLASSIFICAÇÃO

REFRIGERAÇÃO

EXPEDIÇÃO

EMPACOTAMENTO

Produtor, você que ainda não aderiu ao projeto, procure o Departamento de Sustentabilidade da COOMAP. Venha viver conosco esse novo tempo de diversificação da produção agrícola.



É A COOMAP, SEMPRE AO LADO DO PRODUTOR,
PROMOVENDO A SUSTENTABILIDADE DO HOMEM DO CAMPO!

