



COOMAP

Notícias

Maio/Junho 2024 - Edição: 56



FRUTICULTURA

Produtores participam do **1º Dia de Negócios**



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



Pág.: 05

Dezenas de produtores aproveitaram as condições especiais de preço e de prazo para adquirir insumos e outros produtos para os tratos culturais.

Leia Mais



03

Social

Passagem Ciclística Nas Trilhas do Café reúne mais de 200 atletas



10

Cursos

Curso do SENAR ensina a preparar alimentos sem glúten



18

História

O Operário Padrão que também foi diretor da COOMAP: **José Elias P. Sobrinho**

COM A PALAVRA, O PRESIDENTE

Saudações cooperativistas

Chegamos na metade de 2024 já com muitas realizações bem sucedidas, como é de praxe na rotina da nossa COOMAP. Um exemplo: é de saltar aos olhos o novo galpão que a Cooperativa está construindo em frente a Lynhanil. Vai ser o maior dos armazéns atualmente, com 6 mil metros quadrados. Com a vantagem de estar bem próximo do armazém central da COOMAP, o novo galpão está destinado à estocagem do café dos produtores.

E não paramos por aqui. O nosso projeto de fruticultura segue para a segunda safra das frutas, colhendo as experiências adquiridas no decorrer da primeira leva de produção. A assistência e a consultoria especializada estão atendendo direito nas propriedades e já realizamos, inclusive, um dia de negócios de fruticultura, no Poliesportivo Dom Bosco, levando aos produtores não só as novidades em maquinários e implementos, mas principalmente condições especiais de preço e de prazo na aquisição de produtos para os tratamentos culturais.

Estamos confiantes que 2024 vai fazer a diferença na vida dos produtores que se aliaram ao projeto, com renda extra esperada, além da sagrada renda gerada pela produção de café. E por falar em café, entramos no pico da colheita e esperamos que as previsões se confirmem, repondo ao produtor parte da renda perdida nos últimos dois anos.

Para chacoalhar o esqueleto, como se diz por aí, trouxemos os ciclistas de Paraguaçu e de várias cidades circunvizinhas para mais um passeio ciclístico, que agitou uma manhã de domingo. Nossa equipe organizou tudo com maestria, dando a assistência que os ciclistas merecem e realizando um evento à altura da COOMAP. Os elogios que ouvimos de um modo geral, não só nos envaidecem, mas, principalmente, nos mostram que foi mais uma ação assertiva e que vamos continuar firmes na realização dos próximos passeios.

Para encerrar, gostaria de falar do prêmio Tereza Machado de Inovação na Educação, que premiou, merecidamente, educadores que participaram com projetos em prol do avanço da educação. O nosso muito obrigado à parceira BelMinas Coffee, pela brilhante iniciativa e a Rádio Objetiva 1 FM. O sucesso desse empreendimento apontou para trilharmos novamente por esses caminhos, que levam, indiscutivelmente, à valorização da educação para nossas crianças e jovens.

Esses e outros assuntos estão nessa edição do Informativo COOMAP Notícias, que você pode conferir nas páginas seguintes. Boa leitura e boas realizações neste ano 2024.



Abraço cooperativista!

Nilson Andrade Presidente da COOMAP

COLETÂNEA DE RECEITAS

Biofertilizante - BioGeo

Bio quer dizer vida e fertilizante, adubo, portanto biofertilizante é um adubo vivo, já que contém nutrientes para as plantas e organismos vivos que ajudam no controle de doenças e pragas e, ainda, fornece minerais que alimentam as plantas. Os biofertilizantes podem ser feitos com qualquer tipo de matéria orgânica fresca. Na maioria das vezes são utilizados esterco, mas também é possível usar somente restos vegetais. O biofertilizante BioGeo pode ser utilizado na inoculação de sementes, para acelerar a decomposição da matéria orgânica do solo, e na adubação foliar e do solo.

PREPARO:

Ingredientes:

- Vasilhame de 200 litros (tambor plástico);
- 30 litros de esterco fresco;
- 70 litros de água;
- 5 kg de restos orgânicos de hortaliças e frutas, não temperados;
- 50 g de tiririca;
- 50 g de fosfato natural;
- 100 g de pó de rocha.

Como preparar o biofertilizante BioGeo:

1º passo: Colocar o esterco fresco e a água (pura e sem cloro) dentro do vasilhame e, depois disso, misturar bem. Deixe o vasilhame sempre destampado e ao sol.

2º passo: Quando começar a fermentação, acrescente os restos de hortaliças, frutas e a tiririca à mistura.

3º passo: Para enriquecer o BioGeo, acrescente fosfato natural e o pó de rocha. Misture bem.

O BioGeo estará pronto quando o líquido ficar escuro ou ainda quando a pessoa puder ver a sua imagem refletindo na superfície do líquido, como se fosse um espelho. O tempo de preparação varia de 20 a 30 dias.

Atenção! O BioGeo deve ser mexido todos os dias, pelo menos três vezes por dia.

Aplicação do BioGeo, dose para 20 litros (pulverizador costal): Para aplicação no solo, misturar 10 litros de BioGeo em 10 litros de água. Para aplicação na folha, misturar 1 litro de BioGeo em 19 litros de água. Fazer a aplicação nas horas mais frescas do dia. **Repetir a aplicação mensalmente.**

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 2024/2025: Membros do Conselho: Wagner Souza Vasconcelos - Elzira Moraes Bueno - Maria Inês Nogueira Alvarenga
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

6º Passeio Ciclístico da COOMAP é um sucesso

Foi uma manhã de domingo para sacudir o corpo e pedalar. Pelo caminho, estradas de terra com belas paisagens, túnel, matas, subidas e descidas e trilhas entre cafezais, com direito à parada para hidratação, com água e frutas, em dois pontos do trajeto. A chuva que chegou no final deu mais emoção ao passeio. E, na chegada, a novidade: massagem e relaxamento, oferecidos pelo curso de Fisioterapia da Unifal de Alfenas.

Assim foi o 6º Passeio Ciclístico da COOMAP, no dia 26 de maio passado, que teve mais de 200 participantes. Eles optaram por um dos dois percursos, de 20 ou 33 quilômetros. Depois da concentração no estacionamento da Cooperativa, com um delicioso café da manhã e muito bate-papo, teve o aquecimento com a One Fit Academia. E em seguida, hora de pedalar!

O início foi pela subida da Avenida Orlando Alves Pereira sentido centro, igreja de N.S. Aparecida e saída em direção ao aeroporto municipal. E já na estrada de terra, seja no maior ou no menor percurso, lá foram eles, pedalando por vários bairros até chegar de volta à cidade, passando pelo trevo do Avião e retornando à Cooperativa.

Na chegada, todos recebiam uma medalha de participação e, novamente, desfrutavam do café da manhã. E para encerrar, um sorteio de brindes oferecidos pela COOMAP e pelas empresas parceiras. No evento foram arrecadados 177 quilos de alimentos não perecíveis doados pelos participantes, que foram entregues à Associação Um Amanhã Melhor, no bairro Colina São Marcos.

A organizadora do Passeio Ciclístico, Quitéria Hamasaki, reforçou o sucesso do evento. “A alegria e o entusiasmo dos participantes foram contagiantes. Gostaria de expressar sinceros agradecimentos aos nossos parceiros, à equipe organizadora pela atenção com cada detalhe e aos ciclistas, e dizer a eles que já estamos pensando na próxima edição. Eventos como este são oportunidades para fortalecer vínculos de amizade, conhecer novas pessoas, compartilhar experiências e intensificar os laços comunitários.”



Acesse o QR Code ao lado e veja todas as fotos do 6º Passeio Ciclístico da COOMAP no nosso site.



<https://coomap.com.br/pt/6o-passeio-ciclistico-nas-trilhas-do-cafe-foi-um-sucesso/>



“Pedalei aqui em 2021 e este ano um amigo me chamou e não pensei duas vezes em voltar. Nota 10 para o evento! **Jairo Raimundo dos Santos, de Alfenas.**”



“A organização, o trajeto muito bem marcado, tudo perfeito! **Tibério Soares e Raquel Mulero, de Varginha.**”



“Parabenzamos a COOMAP pela recepção, pelo carinho, pelo cuidado a tempo todo com a gente, tudo perfeito! **Leandro Goulart e Paulo Maressa, de Elói Mendes.**”



“Maravilhoso, bem organizado, parabéns para a turma! **Leandro Goulart e o filho Leandro Júnior, de Paraguaçu.**”

Safra 2024 deve ser de 58,8 milhões de sacas

Os produtores brasileiros de café deverão colher 58,8 milhões de sacas na atual temporada. O resultado, se confirmado, representa o terceiro ano seguido de crescimento no volume total a ser colhido. Se comparado com o ano passado, a alta chega a 6,8%. E em relação a 2022, ano de bialidade positiva, porém de baixas produtividades devido a condições climáticas adversas, incremento de 15,5%.

Os dados são do 2º Levantamento da Safra 2024 de Café, publicado em 23 de maio pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Os números detalhados da produção brasileira de café e as análises de mercado podem ser conferidos no site da Conab.



Acesse o QR Code ao lado e veja o segundo levantamento completo da safra 2024.

<https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe/boletim-da-safra-de-cafe/item/23623-2-levantamento-de-cafe-safra-2024>



Dia Mundial do Comércio Justo

Uma década de Fairtrade da COOMAP



o poder transformador dessa iniciativa, que garante preços justos aos cafeicultores, condições de trabalho dignas e um futuro promissor para as próximas gerações.

A COOMAP é um exemplo inspirador de como o Comércio Justo pode contribuir para um mundo mais justo e sustentável, respeitando tanto os direitos dos trabalhadores quanto o meio ambiente. Que essa década de conquistas sirva como base para construirmos um futuro ainda mais promissor para todos!

O Dia Mundial do Comércio Justo, celebrado no segundo sábado de maio, teve como tema este ano "Quando semeamos o Comércio Justo, Colhemos Esperança". Essa mensagem se conecta perfeitamente com a trajetória da COOMAP, que no dia 15 de agosto de 2014 deu um passo crucial para construir um futuro mais justo e sustentável, ao se tornar uma cooperativa certificada Fairtrade.

Desde então, essa jornada nos últimos 10 anos tem sido marcada por conquistas e impactos positivos, semeando práticas agrícolas sustentáveis, promovendo a valorização dos pequenos produtores e seus familiares e investindo no desenvolvimento social e econômico da região.

Neste desenvolvimento, ser um Embaixador do Fairtrade do Brasil para o Café é uma honra e uma responsabilidade que me motiva ainda mais a defender os valores do Comércio Justo. Através da COOMAP, podemos presenciar

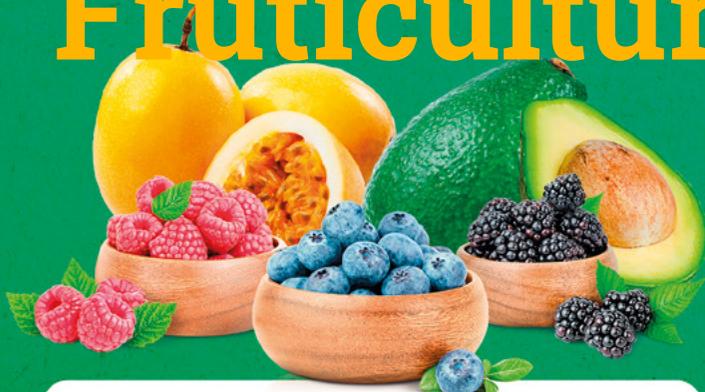
Juntos, podemos construir um futuro em que a esperança seja a colheita de um comércio justo e sustentável.

Como Embaixador do Fairtrade, filho de cafeicultores, que busca ajudar nossos cooperados a seguir as normas do Fairtrade, reafirmo que "ao semeamos os valores do Comércio Justo, cultivamos um legado de esperança e prosperidade que floresce para as futuras gerações". Porque o café Fairtrade da COOMAP é um café com alma. É um café que carrega consigo a história de luta e esperança de centenas de agricultores e trabalhadores."

Edimar Moreira Martins – colaborador do Depto. Sustentabilidade da COOMAP.



Fruticultura



1º Dia de Negócios supera expectativas



“Ficamos felizes em ver a confiança e a participação dos cooperados que prestigiaram o nosso evento”, disse o gerente comercial da COOMAP, Lucas Junqueira. Também estavam em exposição máquinas e equipamentos de empresas parceiras, além de instituições financeiras, com linhas de crédito para os produtores. “Trabalhamos cuidadosamente para proporcionar ao cooperado todo o portfólio de produtos necessários, desde o preparo do solo até a colheita. Além de apresentar excelentes condições comerciais, proporcionamos a troca de experiência entre os produtores”, disse Lucas.

O 1º Dia de Negócios de Fruticultura da COOMAP foi realizado com sucesso dia 10 de maio no Ginásio Poliesportivo Dom Bosco. Nesse dia passaram pela feira dezenas de produtores, que aproveitaram as condições especiais de preço e de prazo para adquirir insumos e outros produtos para os tratamentos culturais. São produtores de maracujá, amora, framboesa e mirtilo, que se preparam para a próxima safra, e também de abacate, que está se desenvolvendo.

A COOMAP iniciou o Projeto de Fruticultura no segundo semestre de 2021 e vem dando todo o suporte ao produtor na aquisição das mudas, dos insumos e produtos, oferecendo a assistência técnica e consultoria nas lavouras e na colheita, e viabilizando também a comercialização. Atualmente, são 145 mil plantas dos cinco tipos de frutas do projeto, cultivadas em 38,5 hectares por dezenas de produtores.

Produtores apostam na fruticultura



Donizete Adair da Silva

O produtor Donizete Adair da Silva tem uma plantação de mirtilo e está começando a de maracujá, com 500 mudas. “A fruticultura veio para agregar, pois na época que não tem café para colher, a produção de fruta, além da diversificação, beneficia na questão financeira, e a parceria da cooperativa é muito importante”, disse ele.



José Marcos Araújo

Outro produtor, José Marcos Araújo Resende, adquiriu 400 mudas de maracujá para ampliação da lavoura. “Pelo que os produtores estão falando, é um negócio muito bom”, disse. Ele esteve no Dia de Negócios para adquirir os materiais para a montagem das espaldeiras.



José Olário

O produtor José Olário da Silva já tem a experiência da primeira safra, com 1,2 mil pés de amora e 300 de maracujá. Agora adquiriu mais 500 mudas de maracujá e segue confiante nos bons resultados. Ele também adquiriu os materiais para montar as espaldeiras para a próxima safra.



Odair Schiabel

Já o produtor Odair Anderson Schiabel há 12 anos cultiva maracujá e é o cooperado mais antigo nessa atividade. Nesta última safra, estava com 1,7 mil pés. A fruta é o carro chefe do produtor, que também produz um pouco de leite. “A atividade dá bastante mão de obra, mas é bem rentável”, afirmou ele, que comprou fertilizantes no Dia de Negócios para a próxima safra.

Produtores de Sto. A. Amparo conhecem projeto de fruticultura

A COOMAP recebeu a visita, no último dia 18 de junho, de produtores rurais de Santo Antônio do Amparo, acompanhados de representantes da Emater e do secretário de Agricultura daquele município. O grupo veio conhecer o projeto de Fruticultura da COOMAP, com a intenção de implementar o cultivo de frutas naquele município.

No auditório da Cooperativa, gestores do Departamento de Sustentabilidade apresentaram o trabalho desenvolvido com as frutas e em seguida levaram os visitantes para ver de perto o cultivo de frutas de um produtor cooperado.

A extensionista da Emater de Santo Antônio do Amparo, Denize Alves Rezende, afirmou que a visita foi muito importante. “É uma forma de estarmos buscando a parte técnica, saber das mudas, para facilitar na hora de buscar essa estruturação na nossa cidade”, afirmou. “Vimos aqui

aprender um pouco mais e torcer para que dê certo essa parceria entre o nosso município e a COOMAP”, disse o secretário de agricultura daquele município, Eliédson Viana Barros.



Ajuda ao Rio Grande do Sul



A COOMAP, em parceria com a Emater, realizou uma campanha para arrecadar mantimentos e roupas para a população do Rio Grande do Sul atingida pelas enchentes de maio passado. Colaboradores e a comunidade participaram da campanha, com generosidade e solidariedade, arrecadando roupas, cobertores, brinquedos, calçados, cestas básicas e alimentos diversos, produtos de higiene e limpeza, fraldas e absorventes, biscoitos, galões de água, e alimentos para cães e gatos. Todo o material foi encaminhado para a Emater, que fez o transporte para o Sul do País.

A COOMAP agradece imensamente a todos os que contribuíram com as doações. **Deus lhes pague!**

COOMAP e COOPERCAM doam café em pó para o RS

O outra ação da COOMAP, desta vez em parceria com a Coopercam, de Campos Gerais e também o Procafé, foi a doação de 30 sacas – 20 da COOMAP e 10 da Coopercam – para as famílias atingidas no Rio Grande do Sul. As sacas processadas renderam cerca de 6 mil pacotes de 250 gramas de café torrado e moído. Todo o processo de produção foi feito pela COOMAP – desde a torrefação, moagem e empacotamento, até o etiquetamento no Departamento de Café da Cooperativa. De lá, as doações seguiram para o Sul do País.



Dia das Mães na COOMAP

O Dia das Mães foi lembrado na COOMAP, que homenageou as colaboradoras que são mães, na manhã do dia 10 de maio, antevéspera da data. Divididas em duas turmas, elas assistiram, no auditório da Cooperativa, à palestra inspiradora da psicóloga Fabiana Diniz Sepini Rodrigues Amaral, com o tema: “Mãe Família; Trabalho e Vida”. “Um momento que proporcionou reflexões importantes sobre como todos nós gerenciamos nosso tempo e a relevância que atribuímos às diferentes facetas de nossas vidas”, disse a responsável pelo evento, Isamara Sepini Orfão, do RH da COOMAP.

No final da homenagem, cada mamãe recebeu um necessaire e um brownie (mini bolo de chocolate) como lembrança da data. Segundo Isamara, a homenagem foi “uma forma singela de expressar nossa gratidão e reconhecimento por tudo que essas mulheres maravilhosas fazem todos os dias”. A comemoração do Dia das Mães faz parte de um dos objetivos da COOMAP, que é o de buscar sempre a satisfação e a motivação dos(as) colaboradores(as).



Novo Armazém quase pronto



A COOMAP está concluindo a construção do novo armazém de café, que fica próximo à sede da Cooperativa, na Avenida Orlando Alves Pereira, em frente à Linhanyl. O terreno tem 9 mil metros quadrados e o armazém passará a ser o maior da COOMAP, com 5.775 metros quadrados de área construída. Com o funcionamento dele, haverá um acréscimo na capacidade de armazenamento de café da COOMAP da ordem de 80 mil sacas, que é a necessidade da Cooperativa. O novo armazém deve ficar pronto ainda neste mês de julho, para receber parte da safra de 2024 que está sendo colhida.



TRANSFORMANDO AÇO EM RESULTADOS!

DLF ESTRUTURAS METALICAS
 Tel.: (35) 98431-3339
 Rua Francisco Henrique Azevedo, 105
 Santo Agostinho - Paraguaçu - MG
dlfestruturasmetalicas.com

Presença na World Of Coffee 2024



A COOMAP participou da Feira de Cafés Especiais da Europa, a World Of Coffee 2024, de 27 a 29 de junho passado, em Copenhague, na Dinamarca. O gerente do Departamento de Exportações, Rafael Furtado e o gerente do Departamento de Café, Paulo Miranda, representaram a Cooperativa, nesta que é a principal feira do continente europeu no segmento de cafés especiais. Paulo Miranda viajou para o evento a convite da Ocemg – Organização das Cooperativas do estado de Minas Gerais.

Líder global em cultura, qualidade de vida, sustentabilidade e artes, a capital dinamarquesa, Copenhague, também é conhecida por sua cultura refinada de cafés especiais e abordagem aos negócios, tecnologia, design e comércio. Neste cenário propício a negócios, os gestores da COOMAP puderam desenvolver um trabalho de relacionamento com clientes internacionais, visando a expansão de mercado da Cooperativa, na comercialização dos cafés dos cooperados.

Coluna COCCAMIG



Você sabia que você faz parte da COCCAMIG?



A COCCAMIG é uma central de cooperativas com 16 afiliadas, incluindo a Coomap. Oferecendo suporte qualificado, a central apoia suas cooperativas proporcionando os melhores benefícios, preços, negociações e comunicação, direcionados aos cooperados, produtores rurais e colaboradores.

Com 39 anos de atuação e a força da união, a COCCAMIG juntamente das suas 16 cooperativas afiliadas, engloba uma rede de mais de 50 mil produtores rurais ativos e 4.500 colaboradores, todos

participantes das condições especiais que são proporcionadas pela central.

A COCCAMIG está comprometida em fortalecer o cooperativismo e contribuir para o desenvolvimento sustentável da agricultura. Valoriza a intercooperação e a integração entre suas afiliadas, promovendo um ambiente de crescimento mútuo e prosperidade compartilhada. O foco da COCCAMIG é sempre oferecer soluções inovadoras e eficazes para os desafios enfrentados pelos produtores e pela comunidade agrícola em geral.

Ao fazer parte da COCCAMIG, os membros estão conectados a uma rede de oportunidades e conhecimentos, proporcionando-lhes vantagens competitivas no mercado. Siga a COCCAMIG nas redes sociais para ficar por dentro de todas as novidades e eventos do mundo cooperativista.

Aqueles que se juntam à COCCAMIG fazem parte de uma história de sucesso e intercooperação que transforma vidas e impulsiona o crescimento cooperativista. Juntos somos mais fortes!

Novos Colaboradores



André Prado Santos

Auxiliar de Almozarife



Anisleyce Santos

Assistente de Departamento Pessoal



Bruno Domingos Pereira

Operador de Câmara Fria



Elizabete Neto

Faxineira



Jefferson da Silva Rocha

Frentista Caixa



Júlia Theófilo Silva

Assistente de Recursos Humanos



Noite do Prêmio Tereza Machado de Inovação na Educação

A COOMAP recebeu, no último dia 28 de maio, em seu auditório, os convidados para a cerimônia de premiação do 1º Prêmio Tereza Machado de Inovação na Educação. A honraria leva o nome de Maria Terezinha Campos Machado, fundadora da Escola Santo Tomás de Aquino, de Belo Horizonte, em homenagem à sua dedicação à educação. A iniciativa fez parte de uma parceria entre a BelMinas Coffee, a Rádio Objetiva 1 FM e a COOMAP.

O prêmio foi voltado para profissionais da educação das redes pública e particular de Paraguaçu e teve como objetivo reconhecer e premiar iniciativas e ideias inovadoras que contribuam para o avanço da educação, promovendo o desenvolvimento de projetos criativos e impactantes.

Na cerimônia de premiação, estavam presentes educadores e seus familiares, empresários e outros convidados, bem como a diretoria, superintendência, conselheiros e gestores da COOMAP. Com discursos do presidente da COOMAP, Nilson Andrade, do professor José Roberto Tomé e do Cônsul Emérito da Bélgica em Minas Gerais e diretor da BelMinas Coffee, Dr. Henrique Machado Rabelo (sobrinho da homenageada, D. Maria Terezinha Campos Machado), a cerimônia prosseguiu com homenagens a ex-alunos e funcionários da Escola Santo Tomás de Aquino, apresentação de vídeo e a entrega de medalhas a todos os participantes do Prêmio que estavam presentes.



Ao final, foram anunciadas e premiadas as educadoras vencedoras do 1º Prêmio Tereza Machado de Inovação na Educação. E em seguida o público foi convidado para um coquetel, que foi servido no saguão da recepção administrativa. *“É uma satisfação muito grande ter em nosso espaço um evento de tamanha envergadura. A COOMAP agradece, através de sua presidência e em nome dos cooperados, a todos os presentes”*, enfatizou o presidente da Cooperativa, Nilson Andrade.

“Esse Prêmio é uma primeira edição. Contem comigo, seja no meu escritório, ou através da rede de contatos do Consulado, para trazer várias iniciativas na área de educação, para despertar o interesse pela educação”, disse o Cônsul Emérito da Bélgica em Minas Gerais, Dr. Henrique Machado Rabelo.



As vencedoras:

A premiação foi de R\$2 mil (3º lugar), R\$3 mil (2º lugar) e R\$4 mil (1º lugar). As três vencedoras também receberam troféus.



E o primeiro lugar ficou para a educadora Waldirene Maria Paulino Ferreira, com o projeto **“Marolo Negro: Valorização da Negritude Local e seus Colorismos através da Consciência e Letramento Racial.”**



A segunda colocação foi para a educadora Analu Ferreira Labecca Selicani, com o projeto intitulado **“Extraordinárias Mulheres que Revolucionaram o Brasil”**.



Em terceiro lugar, recebeu o prêmio a educadora Cíntia Selicani Vieira, cujo projeto teve como tema **“Meu Pé de Fruta”**.

Como preparar alimentos sem glúten, lactose e açúcar

Quem busca uma alimentação mais saudável geralmente se dispõe a preparar os alimentos. Agora, você sabia que dá para fazer um cardápio de pratos para quem têm intolerâncias e alergias? Para ensinar a fazer esses alimentos, a COOMAP e o Senar Minas/Sindicato Rural de Paraguaçu ofereceram o curso de Produção Artesanal de Alimentos Sem Glúten, Lactose e Açúcares.

Com uma turma de 12 integrantes, entre cooperados e familiares, o curso foi realizado de 20 a 22 de junho (24 horas), no Poliesportivo Dom Bosco, ministrado pela instrutora do Senar Andreza Érika da Silva.

“A gente trabalha a preparação das farinhas de arroz e de grão de bico, explicando o que é o glúten. Depois ensina também o que é lactose e faz os preparos dos extratos - extrato de coco, de inhame e de amendoim. E também explico os açúcares, como se faz a substituição das frutas, dos adoçantes e a gente faz algumas receitas”, explica Andreza.

As receitas são o pudim diet, bolo de maçã e banana, bolo de chocolate, torta de legumes, torta de frango, pizza, falso pão de queijo e várias vitaminas, através dos extratos. São alimentos com a restrição do glúten, da lactose e do açúcar, para quem tem intolerância ao glúten (doença celíaca) e à lactose, alergia à proteína do leite e até mesmo para quem é diabético, explica a instrutora.



Outros Cursos



9 e 10/5/2024

Trabalho em Altura

COOMAP



11 a 13/03

Defumador de carnes - Produtos Especiais

POLIESPORTIVO D. BOSCO



3 a 5/6/2024

Colhedora Automotriz de Café

FAZENDA ALEGRIA

Núcleo AFLORAR discute colheita de café

O núcleo AFLORAR da COOMAP, com cooperadas, esposas, filhas e netas de cooperados, se reuniu no dia 30 de abril, na associação do bairro da Cachoeira, com a participação de 13 mulheres, que receberam informações sobre a preparação para a colheita de café.

Uma das convidadas, a extensionista da Emater, Laura Pimenta, falou ao grupo sobre melhorias na colheita e secagem dos grãos e sobre a importância da limpeza dos terreiros e secadores, do cuidado com o momento certo na colheita e da qualidade e rentabilidade do café. Logo depois as participantes do grupo falaram sobre suas experiências na colheita.



O outro convidado do dia foi o gerente de Relacionamento com o Cooperado, Ronaldo Eugênio Pereira, que abordou questões como a segurança no transporte do café e a melhoria nos processos. O encontro terminou com um café servido a todos.

COOMAP no Encontro de Mulheres Cooperativistas



O 17º Encontro de Mulheres Cooperativistas, que foi realizado de 23 a 25 de maio passado, reuniu mais de 300 mulheres de diversas cooperativas do estado, no Grande Hotel Termas de Araxá, no Triângulo Mineiro. Pela COOMAP participaram a analista de RH, Isamara Sepini Órfão e a assistente de projetos socioambientais, Jéssica Mendes de Oliveira. Realizado pela Ocemg, o evento contou com debates, diálogos e palestras, abordando temas como diversidade e protagonismo feminino no mundo corporativo, além de momentos para networking e troca de experiências.

“Esse encontro proporcionou momentos de reflexão a respeito da equidade de gênero, liderança feminina, papel da mulher e o poder da energia feminina”. Isamara Órfão.

“Tive a oportunidade de ouvir palestrantes excepcionais que compartilharam seus conhecimentos e experiências, contribuindo significativamente para o meu crescimento profissional”. Jessica de Oliveira.



Presença no Encontro da Família Rural



No dia 8 de maio passado, a COOMAP, através do setor de Projetos Sociais, esteve presente no Primeiro Encontro da Família Rural em Alfenas, com um grupo de 17 pessoas, entre cooperadas, filhas e netas de

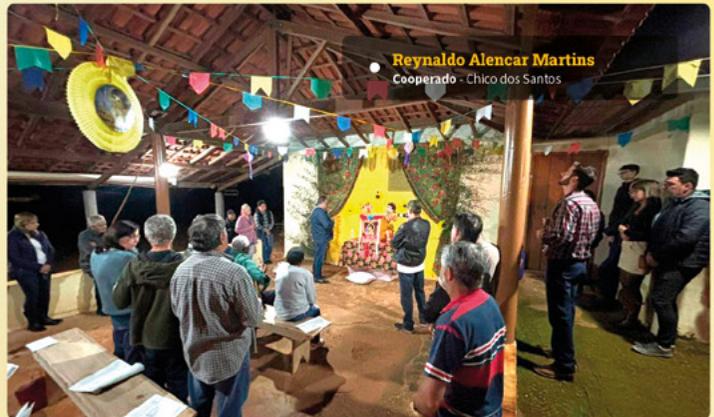
cooperados. Promovido pela Emater, o encontro permitiu a troca de conhecimentos e aprendizado sobre diversos aspectos da vida rural e da agricultura. No período da manhã, aconteceram as apresentações de mulheres que se destacam no mercado de café especial e orgânico, e foram realizadas palestras sobre temas como Novas Tecnologias para a Cafeicultura, Construção da Fertilidade do Perfil do Solo, do Plantio à Colheita e Programação de Investimentos por Consórcio. Depois do almoço, foi a vez dos minicursos de Produção Programada de Hortaliças, Fruticultura do Sul de Minas, Turismo Rural e Legalização Ambiental de Propriedades Rurais. Ao final, foi servido um café e realizado um sorteio de brindes aos participantes.

Cenas Cotidianas | Festa Junina

Muito populares no Brasil, as festas juninas mantêm uma tradição católica, celebrando em junho três santos: Santo Antônio (dia 13), São João (dia 24) e São Pedro (dia 29). A festa foi trazida ao Brasil pelos portugueses durante o período da colonização. É realizada em todas as regiões do país, com decoração, comidas, vestimentas e danças típicas. As festividades juninas se estendem por todo o mês de junho, e em alguns lugares também são realizadas em julho. (com informações de Brasil Escola-Uol)

Em Paraguaçu, muitas famílias também comemoram o mês dos santos juninos. Uma das celebrações é o Terço de São João, que foi realizado no último dia 22 de junho passado, no sítio Santo Antônio, no bairro Chico dos Santos. Nessa noite especial, o cooperado Reynaldo Alencar Martins recebeu vizinhos, amigos e familiares para a celebração, que consta de reza do terço cantado, bandeira com os três santos que é colocada no mastro, fogueira de 3 metros de altura e muita comida boa – broa de pau a pique, caldo de feijão, canjica, quentão e chá de gengibre. A tradição da festa já dura mais de 15 anos e começou com os pais de Reynaldo.

Obrigado pela participação.



Veja mais sobre "Festa Junina" em:

<https://brasilecola.uol.com.br/detalhes-festa-junina>

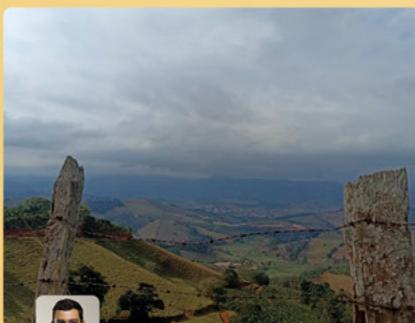
Acesse o QR CODE e veja o vídeo do Terço de São João, que a família do Reynaldo carinhosamente enviou para nós. E não esqueça de ligar o som.

Veja o vídeo da festa acessando aqui:



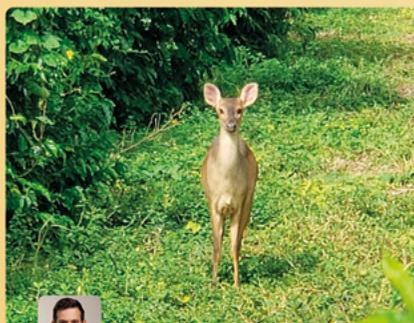
<https://youtube.com/shorts/nivxZ0fiis>

Outras Cenas Cotidianas



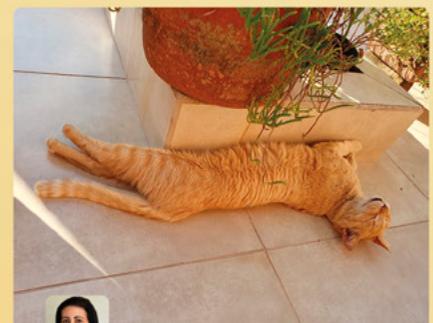
Lucas Tavares

Em uma das vezes que estive em Pedralva visitando os cooperados do município, no final da safra de café do ano passado, o colaborador Lucas Tavares tirou essa foto, que mostra a cidade ao longe, cercada pela Serra da Mantiqueira.



Edimar Moreira Martins

Esta foto foi tirada pelo colaborador Edimar Moreira Martins, que flagrou o animal em uma lavoura de café no sítio Santa Cecília, no bairro Serra, no mês de março passado. Trata-se de um Veado-mateiro, um mamífero que se alimenta de frutas, sementes, brotos e flores, e que pode chegar a 40 quilos. Parabéns pelo registro.



Daniele R. Cândido Costa

Já este registro foi feito pela colaboradora Daniele Ramos Cândido Costa, no alpendre da casa dela, onde o gato Chaninho costuma se esbaldar no chão, principalmente no fim de tarde, hora em que a família pode parar um minutinho os afazeres para descansar, na companhia do bichano.

Maracujá tem produtividade acima da média nacional



A primeira safra de maracujá do projeto de Fruticultura da COOMAP está terminando, com os produtores colhendo os últimos frutos nas lavouras que tiveram florada até abril/maio. Nesta primeira safra, foram 30 produtores, com uma total de 26 mil plantas em 12 hectares, com uma produção prevista de aproximadamente 240 toneladas.

O especialista em maracujá e consultor da COOMAP, Hércules de Oliveira, fez um balanço positivo desse primeiro ano de produção. “Esta foi uma safra de aprendizagem. Os produtores que seguiram as recomendações e realmente se empenharam em cuidar das lavouras, esses estão satisfeitos com os resultados obtidos”, afirmou Hércules.

Hoje a produtividade brasileira de maracujá fica em torno de 15 toneladas por hectare. O projeto da COOMAP, entretanto, prevê um rendimento muito maior para o produtor. “Não dá para trabalhar com esse nível de tecnologia e uma produtividade baixa dessa. Nós aqui estamos trabalhando para o produtor chegar a produzir de 25 ton/ha. para cima, que é quando já cobre os seus custos de produção e tem margem de lucro. Nós temos alguns produtores que passaram de 30 ton/ha. e outros que vão ficar na faixa de 20 a 30 ton/ha., que é um bom número para início de atividade”, disse o consultor.

Para Hércules, esses resultados refletem o esforço que foi empreendido nesse projeto. “Com o trabalho que está sendo feito pela COOMAP, que é o de organizar os produtores, de oferecer treinamento para eles e para os técnicos, prestar a assistência técnica e de garantir a venda da safra, a gente tende a aumentar cada vez mais a produtividade, à medida que o projeto vai avançando”, concluiu Hércules.



Famílias têm renda extra com a fruta

“A gente tem percebido que o maracujá está casando muito bem com a agricultura familiar e muitas vezes o marido e a esposa estão juntos, cultivando a fruta em pequenas áreas. E essa participação da esposa é muito importante, porque está gerando uma renda extra para a família, que se prolonga de dezembro até junho e é semanal, ajudando a custear a propriedade”, diz o consultor de maracujá da COOMAP, Hércules de Oliveira.

Um exemplo está sendo vivido pela família do produtor e colaborador da COOMAP Leandro José Silvério, no bairro do Macuco. Ele plantou 420 mudas avançadas de maracujá da variedade “Catarina”, em 0,19 hectare. Também fez a estrutura de espaldeira para o desenvolvimento das plantas e montou o projeto de irrigação.

O restante dos trabalhos ficou por conta da esposa, Sheila Santiago dos Santos, como a polinização manual, feita diariamente e depois a colheita e a classificação dos frutos colhidos para o envio para a COOMAP. “Gostei muito, não é difícil de mexer e dá para conciliar com a casa e a família”, disse ela. “Isso sem contar a parte financeira, que ficou para eu administrar e acabou sendo uma renda para mim”, acrescentou Sheila.

O resultado foi uma produção de cinco toneladas até o começo de junho e a previsão de mais duas toneladas para fechar a safra. Na ponta do lápis, eles conseguiram, proporcionalmente, uma produtividade média de 26,64 toneladas por hectare, podendo chegar a aproximadamente 40 toneladas por hectare no final da colheita.

Depois de quitar todos os gastos com os investimentos feitos ainda no primeiro ano de produção, o casal já fez até uma viagem com parte da renda do maracujá. O bom resultado incentivou a família a dobrar a área produtiva para a próxima safra. Eles já separaram uma área, que antes era para a produção de milho, onde vão ser plantados mais 400 pés de maracujá.



Presença na Expocafé 2024

A COOMAP marcou presença na Expocafé 2024, nos três dias do evento, que foi realizado de 4 a 6 de junho, no Aeroporto de Três pontas. Colaboradores dos departamentos Comercial e de Sustentabilidade compareceram à feira, marcada por palestras de pesquisadores de todo o país, além de simpósios e debates sobre a cafeicultura, cerca de 150 estandes com máquinas e equipamentos, e com uma expectativa de negócios de aproximadamente 500 milhões de reais.

No último dia, a Expocafé sediou o 7º Encontro Mineiro de Cafeicultoras, com várias palestras de lideranças femininas. A COOMAP se fez presente com 15 mulheres, entre produtoras e filhas de produtores. Elas também visitaram a Feira da Expocafé para conhecer novos produtos, além de compartilhar momentos agradáveis, descontraídos e a troca de experiência em todos os assuntos femininos.



Dia de Campo da Fundação Procafé

Com o tema “As Tecnologias que você pode ver”, a Fundação Procafé realizou, nos dias 22 e 23 de maio, o terceiro e último Dia de Campo de 2024, na Fazenda Experimental de Varginha.

Segundo a entidade, o objetivo desses encontros é “apresentar tecnologias com qualidade de ponta para a lavoura cafeeira e informações técnicas aos cafeicultores, através da visualização dos resultados de pesquisa em campo”. Os temas discutidos foram: safra zero x adubação, redução da vazão de pulverização, mecanização de

cafezais nas montanhas e desenvolvimento da cultivar “siriema” com resistência ao bicho mineiro. A COOMAP compareceu ao evento com gestores e a equipe técnica do Departamento de Sustentabilidade.



Técnicos da COOMAP visitam a Fertipar



No último dia 14 de maio, a COOMAP levou a sua equipe técnica para uma visita à Fertipar Sudeste – unidade da empresa que fica em Varginha. O objetivo foi permitir que os técnicos pudessem conhecer uma fábrica que produz fertilizantes – como são os processos de mistura, processamento e envase de adubos, bem como o setor de laboratórios e demais áreas. “A visita foi importante para que nossos técnicos conhecessem a cadeia produtiva desses insumos e a tecnologia empregada, para que possam estar fazendo a prescrição e a recomendação aos produtores de forma ainda mais assertiva”, disse o gerente de agropecuária da COOMAP, Hadas Marques.

“Geração COOP” recebe visita de parceiro internacional da COOMAP

A terceira reunião do Núcleo de Jovens “Geração COOP”, no último dia 24 de maio, contou com a participação de 18 pessoas no auditório da COOMAP, que puderam conhecer um pouco do mercado internacional de café e a importância do trabalho realizado pela Cooperativa. O gerente de exportações, Rafael Furtado apresentou aos jovens o belga Matthieu Choucha, que representa uma empresa parceira na Europa. Rafael intermediou um bate-papo do visitante com os jovens sobre a visão do nosso café no mercado externo.

“A parte mais importante da cadeia é a produção do café, que vocês fazem com carinho e cuidado”, disse o visitante belga, acrescentando a sua satisfação em saber que os nossos produtores têm uma boa condição de vida e é um exemplo para os outros países que produzem café. O gerente de exportações da COOMAP citou a importância dos institutos de pesquisa para o desenvolvimento da cafeicultura brasileira.

Rafael também compartilhou algumas das suas experiências no contato direto com os compradores europeus.

O visitante da Bélgica interagiu bastante com os jovens, trazendo a eles uma nova perspectiva e incentivando-os a continuarem o negócio dos pais e avós, na cultura do café.



Oficina da Clac sobre Direitos Humanos e Ambientais



A COOMAP sediou, no dia 24 de maio, a Oficina de Identificação de Risco de Direitos Humanos e Ambientais no Brasil para o Setor de Café, promovida pela CLAC - Coordenadora Latino-americana e do Caribe de Pequenos(as) Produtores(as) e Trabalhadores(as) de Comércio Justo. Participaram da oficina os colaboradores do setor de certificação da COOMAP e membros da Cooperativa dos Produtores de Café Especial de Boa Esperança -Cooperativa dos Costas. A oficina foi ministrada pela diretora geral do cone sul para a América do Sul da CLAC, Catalina Jaramillo e pela gestora CLAC/Fairtrade no Brasil, Paola Silva Figueiredo. A questão central, segundo Catalina, foram as novas regras europeias da devida diligência em direitos humanos e ambientais, que estão sendo discutidas, em que o comprador final do café se responsabiliza pelo respeito aos direitos humanos e ao meio ambiente ao longo de toda a cadeia de fornecimento do produto.

COOMAP oferece palestra sobre assédio moral

No mês em que é celebrado o Dia Nacional de Combate ao Assédio Moral (2 de maio), a COOMAP ofereceu aos colaboradores uma palestra de conscientização sobre “Assédio Moral: Entendendo e Combatendo na Empresa”, com a advogada Edméia Cambraia Meneghin, no dia 27 de maio passado. O assédio moral é um comportamento caracterizado por causar desconforto, humilhação, intimidação ou perseguição na vítima, explícito ou não e de maneira repetitiva e prolongada.

“Essa conscientização é essencial para que as pessoas consigam distinguir uma brincadeira de um assédio, e esse conhecimento vai trazer frutos para a empresa, porque fica um

ambiente saudável, onde há o respeito mútuo, e também para a sociedade, com comportamentos que não firam a dignidade humana”, disse Edméia.

Canais na COOMAP

•Caixa de queixa em pontos acessíveis a todos •Contato verbal, direto com um membro do comitê •Telefone (35) 99912-5741 •E-mail: ouvidoria@coomap.com.br



Cooperativa espanhola de frutas visita COOMAP

Representantes da cooperativa Cuna de Platero, da Espanha, que produz e exporta frutas vermelhas, as chamadas “berries” (amora, morango, mirtilo e framboesa), visitaram a COOMAP no último dia 28 de maio. Eles estavam acompanhados do gerente no Brasil da EMCO CAL, Antonio Felipe Fagherazzi - empresa americana que atua em mais de 70 países difundindo a genética de cultivares de berries e citros.

Além deles, estavam presentes alguns produtores de Machado e o secretário de Agricultura daquele município, Fernando de Oliveira Lima, que falou na reunião sobre a Associação dos Agricultores Familiares de Frutas Vermelhas de Machado.

A comitiva da cooperativa espanhola, que está percorrendo o Brasil e visitando empresas e produtores de berries, veio conhecer o projeto de Fruticultura da COOMAP, a convite do nosso consultor, Felipe Salvador. O projeto foi apresentado aos visitantes pelo coordenador de fruticultura, Wilian Rafael Campos Moraes e pelo gerente de Sustentabilidade da COOMAP, Rogério Araújo Pereira. “É uma honra receber vocês aqui e apresentar o nosso projeto, que ainda está engatinhando, mas queremos crescer, buscando a diversificação para os nossos produtores”, disse Rogério.



Melitta conhece práticas de sustentabilidade da COOMAP

Dois colaboradoras da empresa Melitta estiveram na COOMAP, na primeira quinzena de maio passado, participando de um programa de training da torrefadora alemã. Bárbara Machado Fonseca, que faz parte do departamento de Sustentabilidade da Melitta em São Paulo, e Teresa Anne Wolf, que é alemã e trainee em Sustentabilidade do grupo Melitta, na Alemanha, vieram conhecer as práticas sustentáveis e a agricultura regenerativa da Cooperativa de Paraguaçu.

As visitantes acompanharam os técnicos em visitas aos produtores, onde elas tiveram um contato direto com o trabalho que a COOMAP desenvolve com os cooperados. “Foram três dias muito bons, em que vimos a realidade, visitamos os produtores e pudemos observar práticas diferentes de sustentabilidade”, disse Teresa.



Curiosidade



A Melitta foi fundada em 1908 por uma mulher, a alemã Melitta Bentz, que inventou o primeiro filtro de café do mundo. Em 1968 a empresa chegou ao Brasil. De lá para cá, vem se modernizando, com lançamento de novos produtos, como as cápsulas, em 2018.

Torrefadores europeus na COOMAP



Representantes de uma torrefadora europeia, da Áustria e da Alemanha, estiveram na COOMAP no dia 3 de junho passado, acompanhados do representante de uma Trader que tem filial em Varginha, William Olímpio. Recepcionados pelo setor de Exportações da COOMAP, eles assistiram a uma apresentação e conheceram as instalações da nossa Cooperativa, e também estiveram com a presidência da entidade.

Cauã conquista 3º lugar no Mundial de Jiu-Jitsu



que também é atleta de Jiu-Jitsu e treina, em São Paulo, pela JFC Almeida JJ. Caio também segue conquistando medalhas em várias competições nacionais. Os dois atletas são filhos do técnico e faixa preta em Jiu-Jitsu Marlos Alves Batista de Araújo, o Cazé, que representa a JFC Almeida JJ em Paraguaçu.

No Mundial de Jiu-Jitsu da IBJJF, Cauã competiu na categoria Juvenil 2, faixa azul, peso médio pesado (até 75 kg). Ele fez três lutas, contra atletas do Japão, Estados Unidos e do Brasil, respectivamente. A conquista é um passo muito importante para a sua carreira. “Sair daqui e ser visto pelo mundo, tendo esse resultado foi muito bom, deu tudo certo”.

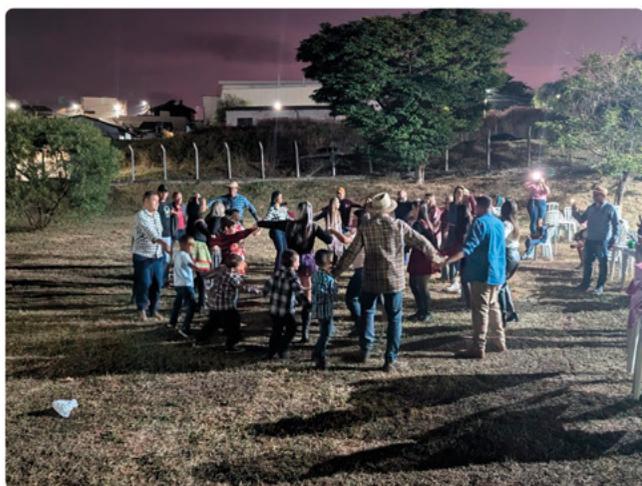
Em sua primeira experiência internacional, o atleta paraguaçuense Cauã Rocha Araújo, de 17 anos, conquistou a medalha de bronze (terceiro lugar) no Campeonato Mundial de Jiu-Jitsu da IBJJF, realizado de 30 de maio a 2 de junho, em Long Beach (Califórnia), nos Estados Unidos. Ele competiu pela academia JFC Almeida JJ e é patrocinado pela COOMAP, que o apoiou para a inscrição e o transporte para disputar o Mundial.

Exibindo a medalha imponente, Cauã esteve na COOMAP, no último dia 7 de junho, sendo recebido pela coordenadora de Projetos Socioambientais, Quitéria Hamasaki. Ele veio acompanhado do irmão, Caio Rocha Araújo, 20 anos,

Depois de disputar o Mundial, Cauã já tem os planos definidos. “Agora é terminar o ensino médio e seguir adiante com o Jiu-Jitsu. Não tem nada mais importante na minha vida do que o Jiu-Jitsu”. A receita do atleta é a dedicação. “A gente treina muito. Desde pequeno tomei gosto pelo esporte e hoje é um trabalho. É continuar a lutar e dar o meu melhor”, afirmou.



Arraiá da COOMAP com danças e comidas típicas



Além das comidas típicas, os colaboradores participaram da quadrilha, para esquentar o início da noite e arriscaram a sorte nas rodadas de bingo, com muitos brindes. Para as crianças, os brinquedos garantiram a diversão. Este foi mais um evento da COOMAP buscando sempre atender aos seus objetivos, entre eles o de buscar a satisfação e a motivação dos seus colaboradores.

Pelo segundo ano consecutivo foi realizado o Arraiá da COOMAP, no Ginásio Poliesportivo Dom Bosco, para marcar o mês das festas juninas e proporcionar um momento de lazer e diversão para os colaboradores da Cooperativa e seus familiares.



Acesse o QR Code para ver todas as fotos do Arraiá da COOMAP.



<https://coomap.com.br/pt/arraia-da-coomap>

Todo mundo tem
uma história

José Elias P. Sobrinho

De operário-padrão a produtor e diretor da COOMAP

O “Seu” José Elias é um ex-funcionário de carreira da Paraguaçu Têxtil que também foi barbeiro, produtor rural e diretor da COOMAP. Com mais de 90 anos de idade e muito lúcido, ele é o nosso personagem desta edição do Informativo COOMAP Notícias.

José Elias Pereira Sobrinho nasceu em 2 de março de 1932 no Bairro da Lagoa e é um dos oito filhos de Sebastião Elias Pereira e dona Maria do Carmo Pereira. E olha o que aconteceu logo no seu nascimento. O nome dele era para ser Onézio Elias Pereira, por decisão da mãe. Mas, “Seu” Sebastião registrou no cartório o nome dele como José Elias Pereira Sobrinho, e não contou isso para ninguém. Assim, todos chamaram o menino de Onézio, ou Nezito, até o dia em que ele foi para a escola do bairro, que pediu a Certidão de Nascimento para a matrícula e constatou o nome de registro. A partir daí, passou a ser chamado de José Elias. Mas até hoje ele é conhecido também por Nezito pelos amigos mais antigos.

Ele passou a infância na roça, ajudando o pai e com 20 anos foi morar na casa de uma tia na cidade, quando conseguiu emprego na fábrica de tecidos Paraguaçu Têxtil. Entrou como operário de manutenção de fiação e se aposentou como chefe geral de pré-tecelagem, depois de 42 anos trabalhados. Antes um pouco da aposentadoria, ele foi indicado pela fábrica para o Prêmio de Operário-Padrão. José Elias foi para Belo Horizonte, mas não foi selecionado para a etapa nacional. Mesmo assim, foi o único representante de Paraguaçu nesse concurso.

E foi na Paraguaçu Têxtil que “Seu” José Elias conheceu a dona Dalva, sua esposa. Um dia, ao entrar para o trabalho no turno das 7 horas, ele viu uma funcionária nova chegando. Rapidamente, perguntou para o guarda da portaria quem era ela. A resposta foi que a moça era do Paraná. Com muitos risos, “Seu” José Elias diz que até hoje não sabe por que o guarda disse aquilo. Ele só sabe que correu para conversar com a dona Dalva e pouco tempo depois eles já estavam namorando, e se casaram no dia 30 de janeiro de 1958, há 66 anos!

O casal teve cinco filhos: Jane, Regiane, Rogério (gerente de Sustentabilidade da COOMAP), Lusejane e Josiane. Depois de morar por muitos anos em uma das casas da Vila Operária cedidas pela Paraguaçu Textil, em 1972 a família se mudou para a casa construída por José Elias na Rua Marcos Maciel Dias, onde ele mora até hoje. Também em 1972, José Elias se tornou cooperado da COOMAP e bem mais tarde, no período de 1999 até 2008, fez parte da sua diretoria executiva. “O Nilson Andrade me chamou para a diretoria, naquela época de dificuldades e de recuperação financeira da Cooperativa e eu topei” lembra José Elias.

Pouca gente sabe, mas ele também foi barbeiro. E num dia em que cortava o cabelo dos irmãos no sítio, caiu um avião no local. Isso mesmo! Conta “Seu” José Elias que eles ouviram

um estrondo no milharal e quando foram ver, era um avião de pequeno porte que tinha feito um pouso forçado. “O piloto saiu andando, nasceu de novo. Depois o avião ficou lá na roça uns quinze dias, até ser consertado e sair voando”, conta José Elias.

Em 1975, “Seu” José Elias arrendou com um dos irmãos uma parte das terras do pai, plantando 11 mil pés de café. “Era um tempo muito bom. Financiei para pagar em muitos anos, mas na primeira safra eu já paguei a conta”, lembra ele.

Quando se aposentou na fábrica, passou a se dedicar exclusivamente à agricultura, na parte herdada e ampliada pela compra das terras de alguns dos irmãos. Ali “Seu” José Elias colocou vacas de leite e cultivava café, que foi substituído por milho, e plantou banana maçã, que era vendida em Paraguaçu e Alfenas. Hoje o sítio de 17 hectares é administrado pelo filho, Rogério Pereira. Íntegro, trabalhador, amigo e com todas essas histórias para contar, “Seu” José Elias chega aos 92 anos cercados de carinho e afeto dos familiares e amigos.



Conhecendo a COOMAP | Nosso cafezinho livre de resíduo de glifosato



O Fair Trade Internacional, atendendo a uma exigência do mercado consumidor, onde as pessoas procuram cada vez mais alimentos livres de resíduos de agrotóxicos, proibiu o uso de alguns produtos em lavouras certificadas. No segundo semestre de 2022, foi proibido o uso de glifosato, pois ele, quando absorvido pelo cafeeiro, apresenta uma grande mobilidade dentro da planta, o que pode acarretar o aparecimento de resíduo no café produzido.

A proibição do glifosato, apesar do transtorno num primeiro momento, quando analisada a fundo foi benéfica para o produtor. Isso porque, embora o glifosato não seja muito tóxico para o cafeeiro, ele é prejudicial aos microrganismos presentes no solo. Esses microrganismos são muito importantes para as lavouras, pois desenvolvem várias funções no solo e também dentro das plantas. Assim, a equipe técnica da COOMAP vem orientando os cooperados para utilizarem

diferentes formas de manejo e produtos substitutos do glifosato para o controle das plantas daninhas, garantindo a produção de café livre desse agrotóxico.

A COOMAP exporta, diretamente, o café produzido pelos cooperados. E para se certificar da isenção de resíduo de glifosato no café, desde 2023 a Cooperativa montou um laboratório para fazer a análise. Essa análise é realizada em todos os lotes dos cooperados que são entregues à COOMAP.

O laboratório tem capacidade para fazer até 96 análises por batelada. As análises são realizadas com os grãos de café, que são triturados, em seguida recebem um tratamento químico e passam por um aparelho onde é feita a leitura do resultado.

Assim a COOMAP assegura que o café exportado, ao ser analisado no país de destino pelo importador, não apresentará resíduo de agrotóxico acima do limite máximo permitido.



Colaboradores dão palestra a estudantes sobre meio ambiente

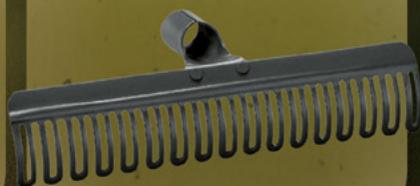
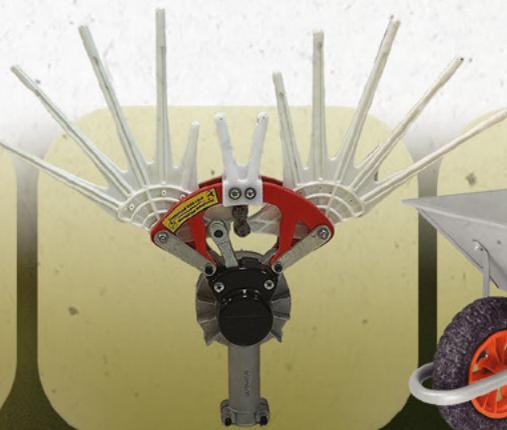
Os colaboradores da COOMAP Rafael Henrique Ribeiro (Analista de Projetos Ambientais) e Wilian Rafael Campos Morais (Coordenador de Fruticultura e engenheiro ambiental) proferiram duas palestras no Colégio Objetivo Brilho do Saber, a convite da escola, na Semana Mundial do Meio Ambiente. As apresentações foram no dia 7 de junho, quando eles falaram sobre “Compostagem” e “Meio Ambiente: Conhecendo o Meu Município”, respectivamente, para os alunos do 3º e 4º anos do Ensino Fundamental.

Foi um momento de interação dos especialistas em meio ambiente com as crianças, que participaram ativamente das apresentações. Segundo a supervisão pedagógica do Colégio, “os alunos saíram entusiasmados e com muito aprendizado, prontos para aplicar os conhecimentos adquiridos em suas vidas diárias e contribuir para a preservação do meio ambiente”. Disse a supervisora, Shitake Oliveira Silva.



IMAGENS RECORRENTE LOS INICIAIS

- MATERIAL PARA - COLHEITA



**SEU SUCESSO NA COLHEITA DE CAFÉ COMEÇA NA COOMAP.
AQUI VOCÊ ENCONTRA TUDO, DO PLANTIO À COLHEITA,
PARA GARANTIR A MELHOR SAFRA. VISITE-NOS E CONFIRA!**

 **COOMAP** | Cultivando trabalho,
Colhendo resultado.

(35) 3267-4646

Av. Orlando Alves Pereira, 191 - Distrito Industrial - Paraguaçu - MG - 37120-000

