

Cocapec anuncia Concurso de Qualidade Senhor Café 2023

**Cocapec promove 2ª
edição do Campeonato
Solidário em
comemoração ao Dia C**

**União Europeia define
novas exigências para
importação de café**

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.

c.a.s.a.

0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

PARA RESTRIÇÃO DE USO NOS ESTADOS, CONSULTE A BULA.

 **Miravis® Duo**

syngenta.

ATENÇÃO

ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

Valorizar o desempenho dos cooperados é nosso dever

A missão da Cocapec é oferecer aos nossos cooperados as melhores oportunidades, proporcionando a eles a chance de aprimorar seu agronegócio e de desenvolver a cafeicultura na região. Por isso, a cooperativa busca sempre se modernizar e se capacitar para oferecer aos associados as melhores soluções, desde a lavoura até a comercialização.

Pensando em valorizar o trabalho do cooperado foi lançado mais um Concurso de Qualidade Senhor Café, tradição da Cocapec que tem como intuito dar visibilidade aos cafés de qualidade. Além de promover o empenho de quem trabalha pela qualidade, também é uma maneira da cooperativa fortalecer sua união com o cooperado. O concurso premiará ao todo seis cafeicultores, três do Estado de São Paulo e três de Minas Gerais.

Sempre imbuídos com o espírito cooperativista e mobilizamos nossos colaboradores com o 2º Campeonato Solidário, que arrecadou mais de 400kg de alimento, que foram doados para a ONG PROREAVI. Durante a ação promovida em comemoração ao Dia C (Dia de Cooperar), as crianças atendidas pela instituição aproveitaram um espaço repleto de jogos e brincadeiras.

Alicerçados pela força do cooperativismo e unidos pela cultura que nos move, encerramos mais uma vez outro ciclo. Calçados na perenidade, não temos tempo para fôlego e já devemos pensar no próximo período que se inicia, no pós-colheita e nas operações que devem ser realizadas. Por isso, a todo momento, a Cocapec investe em capacitação para os cooperados, para que seja possível eles sustentarem os seus negócios.

Temos traçado estratégias para promover as melhores oportunidades e serviços, sustentando nosso dever de facilitar negociações. Conseguindo assim, nos mantermos ao lado do associado em todas as etapas de produção, desde a lavoura até a comercialização para que juntos possamos difundir e enaltecer a cafeicultura da Alta Mogiana.



Carlos Yoshiyuki Sato
Diretor Presidente - Cocapec

Índice

Matérias de destaque

06. Especial

Turismo rural: Fazenda Barra Grande atrai visitantes de todo o mundo

08. ESG

Compostagem é uma solução sustentável para o descarte de lixo orgânico

12. Negócios

Mahindra Tratores é sucesso de vendas na região

14. Técnica

Pós-colheita: saiba como conduzir o ciclo de podas

19. Social

Cocapec participa do 17º Encontro de Jovens Cooperativistas



REVISTA COCAPEC / ED. 136 JUN/JUL/AGO 2023



Acesse a versão digital desta e das edições anteriores da Revista Cocapec através do QR Code ou pelo link: goo.gl/mdefBq

SIGA A COCAPEC NO INSTAGRAM

 @cocapecaltamogiana

Expediente

Órgão informativo da Cocapec e Credicocapec, destinado a seus cooperados.

Diretoria Executiva Cocapec

Carlos Yoshiyuki Sato – Diretor Presidente
Saulo de Carvalho Faleiros – Diretor Vice-Presidente
José de Alencar Coelho Júnior – Diretor Secretário

Conselho Administrativo Cocapec

Murilo Rodrigues da Silva
Mateus Henrique Cintra
Giane Bisco
Juscelino Amancio de Castro
Erásio de Grácia Júnior
Nivaldo Antônio Rodrigues

Conselho Fiscal Cocapec

João José Cintra
Ricardo Nunes Moscardini
André Luiz Spirlandeli

Cocapec Franca

www.cocapec.com.br
Avenida Wilson Sábio de Mello, 3100
CEP 14406-052 – Franca/SP
Fone (16) 3711-6200

Núcleos

Capetinga (35) 3543-1572
Claraval (34) 3353-5257
Cristais Paulista (16) 3711-7406
Ibiraci (35) 3544-5000
Pedregulho (16) 3171-1400
São Tomás de Aquino (35) 3535-1287

Diretoria Executiva Sicoob Credicocapec

Ednéia A. Vieira Brentini de Almeida – Diretora Presidente
Hiroshi Ushiroji – Diretor Administrativo e Financeiro
Douglas de Souza Cintra – Diretor de Negócios

Conselho Administrativo Sicoob Credicocapec

Carlos Yoshiyuki Sato
Bernardo Antônio Salomão
Giane Bisco
Maurício Miarelli
Murilo Rodrigues da Silva
João Nocera Neto

Conselho Fiscal Sicoob Credicocapec

Juscelino Batista Borges
Tânio Cintra Alves
Mateus Henrique Cintra

Sicoob Credicocapec

Fone (16) 3712-6600 Franca/SP
PA Capetinga (35) 3543-1572
PA Claraval (34) 3353-5359
PA Ibiraci (35) 3544-2461
PA Pedregulho (16) 3171-2118
credicocapec@credicocapec.com.br
www.credicocapec.com.br

Revista Cocapec

Coordenação
Setor de Comunicação
Fone: (16) 3711-6203
revista@cocapec.com.br

Redação

Julia Maria Oliveira Cintra

Diagramação

Marcelo Rodrigues de Siqueira

Tiragem: 2.700 exemplares

É autorizada a reprodução de artigos publicados nesta edição, desde que citada a fonte.

ED. 136 JUN / JUL / AGO 2023

A revista não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos assinados, mesmo sob pseudônimo, que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Missão

“Atender com eficiência competitiva às necessidades dos cooperados, promovendo o desenvolvimento da cafeicultura da região, através do cooperativismo, buscando a sustentabilidade econômica, social e ambiental.”

Visão

“Ser reconhecida como uma cooperativa confiável que oferece segurança e rentabilidade ao produtor cooperado”

Valores

- Respeito
- Ética
- Transparência
- Comprometimento
- Responsabilidade
- Inovação
- Sustentabilidade

MANDE AS PRAGAS E A FERRUGEM DO CAFÉ PARA OUTRA DIMENSÃO



Indispensável para o combate do **bicho-mineiro, ferrugem e cigarra-do-café**



Proteção por inteiro, com garantia de vigor e qualidade desde a semeadura até a colheita



Controle imbatível e máximo período de proteção

CHEGOU SPIRIT SC



HORA DE MANDAR AS PRAGAS DO CAFÉ PARA OUTRA DIMENSÃO! VEJA OS BENEFÍCIOS DESTA SOLUÇÃO.



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.

Spirit SC

IHARA
Agricultura
é a nossa vida



Maurílio em frente ao painel que homenageia seu tio avô, Alceu e Malaquias

Turismo rural: Fazenda Barra Grande atrai visitantes de todo o mundo

A Fazenda Barra Grande, situada no município de Itirapuã/SP tem muita história para contar, na família da cooperada Marilza Figueiredo Cristófani e seu filho Maurílio Figueiredo Cristófani há mais de 160 anos, relembra o Brasil colonial, possuindo paisagens e elementos históricos, como um dos únicos engenhos à roda d'água que ainda operam no país.

A propriedade foi comprada pelo tataravô de Maurílio em 1860 e segue na família há cinco gerações. A vontade de manter a tradição era de Alceu Figueiredo, tio avô de Maurílio e foi passada para o sobrinho neto, que assumiu os negócios em 2002, modernizando e ao mesmo tempo mantendo o legado. Atualmente, a Barra Grande investe em cachaça, café, turismo rural e outras atividades.

A propriedade é aberta para visitas nos finais de semana e feriados e proporciona uma imersão ao passado. O empresário conta como funciona a visita guiada, "o turista pode conhecer o engenho de produção de cachaça, a antiga usina hidroelétrica, a máquina de beneficiar arroz, o moinho de fubá, o monjolo e o paiol."



A marca da fazenda possui diversos produtos



Engenho da Barra Grande é um dos únicos movidos à água no Brasil

Maurílio nos acompanhou e mostrou todos os atrativos da fazenda que podem ser visitados. Iniciando o tour pelo moinho de fubá que opera com a força da água assim como o engenho. No trajeto também é possível conhecer objetos agrícolas antigos, a adega de envelhecimento das cachaças e a história da sede da propriedade.

A modernidade que preserva a tradição:

Quem é da região da Alta Mogiana certamente já ouviu falar da Cachaça Barra Grande e aqueles que frequentam os bares e drinquerias do Brasil e do mundo podem conhecer seu nome por meio da parceria com a marca Santo Grau, conceituada no mercado de bebidas alcoólicas. A produção de cachaça se atualizou em 2002, quando Maurílio estudou sobre o processo e modernizou o engenho sem tirar dele a sua essência e perder a fabricação artesanal.

Além da cachaça, a fazenda possui um restaurante que serve comidas típicas e também atividades agrícolas como o café que é a principal, a pecuária e a cana-de-açúcar para indústria. Maurílio nos conta que a relação com a Cocapec auxilia o dia a dia na propriedade, “sempre estou visitando a cooperativa e depositamos nosso café na Cocapec.”

Conservar a tradição da Barra Grande é o maior legado da família, por isso, investem em sustentabilidade, a melhor maneira de manter a história. O representante da fazenda nos explica que a propriedade segue os três pilares do desenvolvimento sustentável: ambiental, social e econômico. No âmbito social, Maurílio explica que manter a diversidade em atividades na fazenda faz com ela possibilite que a mão de obra seja mantida, “uma figura emblemática da Barra Grande, é o senhor Malaquias e sua família que estão aqui há três gerações, a sucessão familiar sustenta o princípio social da sustentabilidade. Além disso, destacamos a importância de preservar os recursos naturais da fazenda, APPs (Área de Preservação Permanente), realizamos a reciclagem do lixo do restaurante, entre outras coisas, firmando o fundamento ambiental, e na



A visita também possibilita a degustação das cachaças



Moinho de fubá também é uma das atrações da propriedade

base econômica, a Barra Grande é uma importante fonte de renda para a nossa cidade”. Finaliza o empreendedor. Por todos esses fatores, a fazenda já foi finalista do Prêmio Fazenda Sustentável da Revista Globo Rural por dois anos consecutivos.

A propriedade está aberta para visita todos os sábados e feriados, tendo opções de tour completo de 1h30 e de 40 minutos para conhecer apenas o engenho. Os valores variam de R\$ 15,00 a R\$ 45,00, o tour é realizado por um guia morador da fazenda. Aos domingos o restaurante funciona para almoços, a dica é degustar os drinks feitos com a cachaça artesanal Barra Grande.

Contamos um pouco da história da Fazenda Barra Grande e seu legado. Agradecemos a família por nos apresentar sua herança, sem dúvidas a fazenda promove uma viagem no tempo, na gastronomia de qualidade e um encontro com a natureza. Não perca as próximas histórias!

Saiba mais:
@cachacabarragrande
www.cachacabarragrande.com.br/
(16) 99131-2032



A parceria com a marca Santo Grau proporcionou renome para a Barra Grande

Compostagem é uma solução sustentável para o descarte de lixo orgânico



A compostagem é uma maneira sustentável e inteligente de descartar o lixo orgânico

Composteira doméstica

Pensar no futuro das gerações é pensar em sustentabilidade, sem isso não será possível manter a sucessão na agricultura. Uma das maneiras mais inteligentes de descartar o lixo orgânico é fazendo uma composteira. Além de ser uma solução para fazer um adubo orgânico rico em diversos nutrientes.

O procedimento é ótimo para o meio ambiente já que quando o lixo orgânico é descartado em aterros sanitários, o processo de decomposição desse material emite gás metano, um dos responsáveis por causar o efeito estufa e também para quem as plantações já que a compostagem transforma o lixo orgânico em adubo, é um potente fertilizante que ajuda a aumentar a absorção das plantas, deixa a terra mais macia e reduz a erosão do solo.

Como fazer uma composteira:

Faça um buraco na terra, com o tamanho desejado para depositar a quantidade de lixo orgânico que possui, com aproximadamente 30 cm de profundidade. Em seguida, coloque os resíduos orgânicos sem espalhar até preencher o espaço. Cubra-os com folhas secas e serragem. Regue sua composteira e coloque-a no sol, pois a umidade e o calor ajudam a acelerar a decomposição.

É importante revirar o material de 15 em 15 dias para aerar a mistura. Ao fim de algumas semanas, o resíduo se tornará um excelente adubo.

Lembrando que também é possível comprar sua composteira doméstica, como alternativa para quem mora em casas ou apartamentos.

O que pode ser adicionado na composteira?

Restos de frutas, verduras e legumes não cozidos, grãos, sementes, cascas de ovo, borra de café, entre outros alimentos que não atrapalhem o processo de decomposição. Você também pode descartar alimentos cozidos e guardanapos de papel ou papel toalha, mas o ideal é não fazer isso com frequência.

Nunca deposite carnes, arroz, limão, líquidos, trigo, óleos, gorduras, fezes de animal, papel higiênico e papéis mais duros na sua composteira. Fique atento nas dicas de sustentabilidade da Cocapec!

União Europeia define novas exigências para importação de café

Com informações de: CNC / Cecafé



Recentemente a União Europeia determinou novas diretrizes para a importação de café e de outros produtos. A lei que foi aprovada no Parlamento Europeu obriga que mercadorias como café, carne bovina, cacau, couro, soja e madeira, tenham comprovação que não sejam de áreas desmatadas a partir de 2021. A UE é um dos principais destinos de exportações para o café, por isso o assunto se tornou alvo de preocupação para cooperativas, *traders* e produtores.

De acordo com os europeus o objetivo dessa regra é minimizar os danos ambientais, promover a sustentabilidade e reduzir a responsabilidade da União Europeia em relação a crise climática. Além disso, o intuito também é preservar terras indígenas e assegurar os direitos humanos para todos os trabalhadores.

O Código Florestal Brasileiro define que para cada bioma pode haver percentuais de desmatamento, mas mesmo para esses produtores que seguem essas regras a exportação para países da UE (União Europeia) estará proibida. Já que os países do bloco europeu são uma grande parcela da exportação de café do Brasil, surge uma preocupação em relação a exportação dos produtos brasileiros e como futuramente o mercado atuará.

Entre as principais punições da União Europeia aos países que importam de áreas desmatadas, estão a suspensão do comércio importador, a apreensão ou destruição de produtos, além de multas. Para entrar em território europeu, as commodities terão que passar por uma verificação rigorosa.

Há de se ressaltar que, a cafeicultura do Brasil vem se tornando, ano após ano, mais sustentável. Nas 34 regiões produtoras do país, as boas práticas agrícolas têm se intensificado. Entidades brasileiras como o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) e o Conselho Nacional do Café (CNC) se reúnem regularmente com a comissão europeia para discutir temas ligados a sustentabilidade.

Em uma das últimas reuniões o Cecafé exibiu os últimos avanços da sustentabilidade cafeeira no Brasil, dando ênfase na Plataforma Brasil de Rastreabilidade, que está em fase de implementação e irá atender novas exigências do comércio mundial focando em questões como o ESG.

A cooperativa está atenta e em contato com os órgãos responsáveis para seguir informando os cooperados.



Fechamento da safra de 2023

Por: Carlos Aurélio Freitas - Analista Comercial de Café Cocapec

Estamos nos aproximando da reta final de mais uma colheita na área de abrangência da cooperativa. A safra seguiu com boas condições climáticas o que tem refletido em um bom desempenho no manejo pós-colheita e na qualidade. Atingimos até o momento o recebimento de 1.000.000 de sacas, o que representa 9.500 lotes depositados, números dentro da expectativa para o período. Referente a qualidade, com a evolução da safra houve um aumento na porcentagem de peneira e uma diminuição na catação, visto que nos primeiros lotes recebidos havia uma preocupação com o baixo índice de porcentagem nas peneiras 17 acima e com o alto índice na porcentagem de defeitos. Importante ressaltar que todos os lotes depositados na cooperativa, independente do volume são classificados e degustados pela nossa equipe da qualidade.

Referente a comercialização, nota-se que os produtores tem dado prioridade as liquidações dos compromissos firmados nas safras passadas, como as ferramentas de

venda futura e troca, e realizado vendas esporádicas no mercado físico (Spot), muitos estão aguardando uma melhora no preço da saca. Nas duas últimas safras os produtores obtiveram a oportunidade de comercializar o produto a valores mais elevados se comparado ao valor atual devido a intempéries climáticas e questões de ordem econômica, no entanto com a safra corrente seguindo o ritmo e o volume esperado, e com o clima favorável para a próxima safra os diferenciais na bolsa de NY retornaram e permanecem nos níveis históricos de preços.

O setor de café da COCAPEC segue buscando as melhores oportunidades e ferramentas de comercialização se destacando como uma cooperativa que valoriza o café dos seus cooperados tornando cada vez mais competitiva entre os agentes do mercado disponíveis. Dessa forma, o cafeicultor terá mais diversificação para sua gestão comercial, mitigando riscos e tendo mais segurança nas tomadas de decisões.

O cooperativismo impulsionando a produção de café no Brasil

Por: *Silas Brasileiro – Presidente do Conselho Nacional do Café (CNC)*

O café é uma das commodities agrícolas mais importantes do Brasil. Conhecido mundialmente por sua qualidade e sabor inigualável, o “ouro verde” tem sido parte essencial da história e economia do país. Nesse cenário, o cooperativismo tem desempenhado um papel fundamental na transformação da produção cafeeira, promovendo o desenvolvimento socioeconômico e garantindo a sustentabilidade do setor. O Conselho Nacional do Café (CNC), braço operacional da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), tem atuado diuturnamente na defesa de nossas entidades cooperadas e nossos produtores.

As cooperativas de café surgiram como uma resposta inteligente às necessidades dos produtores, permitindo-lhes unir forças para superar desafios e alcançar objetivos comuns. Através da cooperação, os pequenos e médios cafeicultores encontraram uma maneira de competir em um mercado global altamente competitivo, fortalecendo suas posições e ganhando voz ativa nas negociações comerciais.

Um dos principais benefícios do cooperativismo para a produção de café é a agregação de valor. Ao reunir as colheitas dos associados, as cooperativas ganham a capacidade de negociar em maior escala, otimizando processos e reduzindo custos. Além disso, podem investir em infraestrutura, tecnologia e capacitação dos produtores, melhorando a qualidade do café e tornando-o mais atrativo para os mercados internacionais.

Outra ferramenta importante da relação cooperativista é o processo de barter, por exemplo, em que os cooperados podem trocar seus cafés por insumos, como sementes, fertilizantes ou agroquímicos, com base em um acordo mútuo e um valor pré-determinado.

Além dos benefícios econômicos, as ações cooperadas tem um impacto social significativo nas comunidades rurais. Ao fortalecer a posição dos produtores, essas cooperativas



oferecem uma fonte estável de renda e emprego, reduzindo a migração para áreas urbanas e contribuindo para a fixação do homem no campo. Além disso, muitas cooperativas investem em projetos sociais e ambientais, promovendo a responsabilidade social corporativa e o desenvolvimento sustentável das regiões produtoras de café.

É importante reconhecer que o sucesso do cooperativismo no setor cafeeiro não é fruto do acaso, mas sim do comprometimento e cooperação de todos os envolvidos. Governos, entidades reguladoras, empresas privadas e, principalmente, os produtores, devem continuar apoiando e fortalecendo esse modelo de organização, garantindo sua eficiência e crescimento contínuo.

Mahindra Tratores é sucesso de vendas na região

Em março de 2022, a Cocapec e a Mahindra se tornaram parceiras e desde então a cooperativa é concessionária oficial da marca que é número 1 em vendas de tratores no mundo. A contar desse momento já foram realizados diversos trabalhos em conjunto como feiras, duas edições do Simcafé, Agrishow e entre outros eventos.

A Mahindra é uma das marcas mais conceituadas em tecnologia e inovação em todo o mundo e conta com uma gama diversificada de produtos para diversas culturas como, café e banana, além de oferecer cinco anos de garantia e muitos outros benefícios para os cooperados.

Para o cooperado Dalmon Superbi, de São Tomás de Aquino, a aquisição do trator modelo 2025 foi uma surpresa, “fiz muita pesquisa sobre a marca antes de comprar e quando comecei a operar na propriedade me surpreendi porque ele é muito econômico e estou muito satisfeito, além de tudo eles dão 5 anos de garantia o que é um dos grandes diferenciais”.



Dalmon Superbi se surpreendeu com os cinco anos de garantia

Os tratores Mahindra são ideais para diversas culturas, com características e funções específicas para cada uma delas. Os modelos 6075 e 6075E são muito vendidos na região da Alta Mogiana e também do cerrado mineiro por garantirem versatilidade nas mais diversas condições de trabalho e também por apresentarem grande valor econômico.

Outro cooperado que também está satisfeito com a marca é Nilo Batista Cintra, que tem propriedade em Ibiraci/MG e Delfinópolis/MG. “Comprei dois tratores Mahindra que são utilizados nas lavouras de banana, são muito eficazes tanto para o café que tenho lavoura em Ibiraci quanto para as bananas.”



O cooperado Nilo Batista Cintra satisfeito com sua aquisição

É possível comprovar os resultados por meio da aprovação dos cooperados e também pelo sucesso de aquisições na região. O coordenador do setor de máquinas e equipamentos, Rodrigo Segalla cita a importância da união para a Cocapec. “Podemos oferecer um produto de qualidade, econômico e eficaz para nossos cooperados é sem dúvidas nossa motivação, a Mahindra tem surpreendido positivamente diversos produtores que buscam por um trator que traga todas essas características.”

Equipe técnica realiza treinamento com a empresa TDI

Recentemente toda a equipe técnica da Cocapec juntamente com o setor de máquinas e implementos realizou um treinamento e pode ver as colhedoras da TDI em operação. Marca que é tradicional no segmento de máquinas colhedoras para café, na região já está em evidência e um dos seus destaques é a Colhedora Mini Cerrado, uma das mais vendidas e adequadas para a região da Alta Mogiana.

O treinamento foi ministrado pela equipe da TDI, onde eles demonstraram no campo as funcionalidades da máquina Mini Cerrado que diminui os danos na primeira safra e garante máxima eficiência. Segundo Alex Faleiros, gestor comercial, é fundamental podermos contar com equipamentos que possam atender de forma eficaz os cooperados. "A TDI conta com uma colhedora capaz de atuar em lavouras com espaçamento entre linhas a partir

de 2,5m e altura de até 3,00m. Toda a equipe técnica pode acompanhar de perto a eficiência do produto para oferecer aos nossos cooperados com confiança."



NÃO FIQUE PRESO AO PASSADO, FAÇA PARTE DA REVOLUÇÃO DA INDÚSTRIA DO PROCESSAMENTO DE CAFÉ.



ASSISTA O VÍDEO!

SEPARADOR
PERFIL PLANO
GANHO DE ATÉ
40%
A MAIS EM
PRODUTIVIDADE
OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO
COM MAIS PENEIRAS

A PaliniAlves traz a tecnologia e inovação para elevar o rendimento e a eficiência no rebenefício e armazenagem de cafés.

**TECNOLOGIA DE QUEM
MAIS INOVA NO
AGRONEGÓCIO**

MESA
DENSIMÉTRICA DE
ALTO RENDIMENTO
20%
MAIS EFICIENTE DO
QUE OS MODELOS
TRADICIONAIS

BALANÇA DE FLUXO
DE ALTO
RENDIMENTO
**PRECISÃO
E ROBUSTEZ**
TRANSMISSOR DIGITAL DE
PESAGEM E DISPLAY
DE PROGRAMAÇÃO

SEPARADOR
DE PEDRAS
**ALTA
PRODUÇÃO
E EFICIÊNCIA**
ALIMENTA TODAS
AS LINHAS DO LOTE

LINHA PREMIUM
O FUTURO DE SEU REBENEFÍCIO ESTÁ AQUI.

PALINIALVES

sempre à frente

© paliniavesoficial f paliniaves p PaliniAlves



Pós-colheita: saiba como conduzir o ciclo de podas

Por: Felipe Ferreira - Eng. Agrônomo Cocapec/Uniaagro

Inicia-se um novo momento na lavoura cafeeira, logo após a colheita precisamos novamente preparar as nossas plantações para as próximas produções. A poda do cafezal deve ser aplicada somente após observar a sua real necessidade, o que pode ser feito com a ajuda de um técnico. A poda feita de maneira incorreta acarreta em perdas de produção e aumento de custo.

A poda na propriedade cafeeira deve ser sempre bem planejada, porque o principal fator de sucesso desta operação é a época em que é realizada. De um modo geral trabalhos de pesquisas mostram que quanto mais cedo podar a lavoura logo após a colheita melhor é a produtividade seguinte.

O aumento do número de plantas por hectare, proporcionado pela redução dos espaçamentos entre linhas e entre plantas, uso de variedades mais vigorosas, tecnologias de manejo mais eficientes, desencadearam a maior necessidade do uso de podas devido ao fechamento da lavoura e consequente redução da produção. Na maioria dos experimentos realizados, evidencia-se que não ocorre aumento de produção, mas sim a manutenção da produtividade da lavoura. Pois as podas objetivam manter ou recuperar a estrutura produtiva (ramagem) dos cafeeiros.

Antes de realizar esse procedimento na lavoura deve-se observar se ela tem condições de responder as podas, levando-se em conta o vigor da variedade, a idade das plantas, o estado do sistema radicular, presença de falhas, estado da lavoura e alinhamento.



Lavoura podada por recepa.

As podas do cafeeiro são classificadas como drásticas e leves:

Drásticas: quando ocorre a eliminação da maior parte da ramagem e ou haste principal do cafeeiro acarretando também na morte de boa parte do sistema radicular que se enquadram a recepa e o esqueletamento/desponte.

Leves: Aqui se enquadram o decote, as podas de limpeza e a desrrama, nesta modalidade são eliminadas pequenas partes do cafeeiro.

A adoção de poda em cafeeiros normalmente obedece a uma ordem, visando minimizar, dentro da necessidade, a área cortada. Assim, em primeira instância usa-se o decote, depois vem o decote com desponte, depois o decote com esqueletamento e finalmente a recepa.

Tipos de podas:

Recepa: é uma poda baixa, drástica, que promove renovação total da copa do cafeeiro. É indicada nos casos em que a lavoura perdeu significativamente os ramos laterais mais baixos da saia do cafeeiro. Pode ser feita alta (60 a 80 Cm) ou baixa (20 a 60 Cm) de acordo com a necessidade mostrada pela planta.

Cuidados a serem tomados: Na desbrota da recepa dar preferência para deixar os brotos a serem conduzidos no sentido da linha, deixar as brotações mais baixas em relação ao tronco, o número de brotos a serem deixados depende do espaçamento e estande da lavoura, pois o excesso de hastes no longo prazo é prejudicial a arquitetura da lavoura. Nesta ocasião aproveitar o momento para fazer o replantio da lavoura.

Decote: é um tipo de poda alta, que resulta na eliminação da parte superior da copa do cafeeiro sendo indicado para lavouras ainda com boa ramificação lateral na parte baixa das plantas, sendo usada também para reduzir a altura com o intuito de facilitar a colheita e as pulverizações, e corrigir deformações na copa.

Cuidados a serem tomados: A condução dos brotos saídos do topo das plantas após o decote, pode ser feita com desbrota parcial, desbrota total ou sem desbrota. A total é pouco indicada, pois diminui a produção. O ideal é a condução de 1 a 2 brotos por copa a depender da altura do decote, e isso depende do espaçamento entre as linhas do cafeeiro, quanto mais largo mais alto e quanto mais estreito mais baixo.

Esqueletamento/Desponte: usualmente é o tipo de poda mais utilizado na cafeicultura. Poda aplicada para renovar a ramagem lateral (Plagiotrópica) da planta, deixando apenas o “esqueleto” da planta, por isso o nome de esqueletamento. Nesse processo os cortes são realizados de 20 a 40 cm do tronco, já no desponte que é o corte mais superficial dos ramos laterais essa distância fica entre 40 a 60 cm. Para este tipo de poda deve-se atentar ao número de ramos laterais produtivos, pois se estiverem com números reduzidos nas plantas a melhor opção talvez seja a recepa ou a renovação da lavoura.

Cuidados a serem tomados: neste tipo de poda recomenda-se a desbrota total da lavoura na parte lateral, deixando-se apenas 1 a 2 brotos no ponteiro para recomposição da copa da lavoura, aumentando assim a longevidade produtiva da mesma.



A poda na propriedade cafeeira deve ser sempre bem planejada, porque o principal fator de sucesso desta operação é a época em que é realizada.





Cocapec anuncia Concurso de Qualidade Senhor Café 2023

A cooperativa promove mais uma vez o concurso que tem o intuito de valorizar os cafés dos cooperados, premiando os melhores lotes e os transformando na linha Senhor Café Edições. O Concurso de Qualidade premia ao todo seis cooperados, três do Estado de Minas Gerais e três do Estado de São Paulo. Podem participar somente cooperados que tenham cafés da safra 23/24.

O concurso oferece uma bonificação que ocorre da seguinte forma: cooperados em terceira colocação receberão ágio de 50%, os segundos de 75% e os vencedores de 100%, todos em no máximo cinco sacas de 60kg. Tudo isso, seguindo as determinações do Regulamento Oficial do Concurso que pode ser acessado no site Cocapec.

Saiba como participar:

O cooperado que tem interesse em participar deve realizar as seguintes etapas:

- 1) Inscrição:** o período de inscrição acontece de 11/09/2023 a 06/10/2023, o cooperado deverá preencher completamente a ficha de inscrição e entregar em qualquer unidade da Cocapec.
- 2) Auditoria:** a Cocapec irá realizar a verificação de cada um dos lotes inscritos no dia 10/10/2023.
- 3) Júri e seleção dos vencedores:** nos dias 20 e 21/10/2023, as amostras serão analisadas e julgadas pelo Laboratório de Cafés Especiais, acompanhadas por um juiz principal que coordenará todo o processo seguindo as regras da SCA (Specialty Coffee Association).

Regras e métodos de avaliação:

Só serão aceitos cafés da espécie “Coffea Árabica” da safra 2023/2024 preparados por via seca (café natural), com até 25% de catação e o teor de umidade deverá estar entre 11% e 12%. Todos os lotes que não tenham essas características serão desclassificados.

A avaliação dos lotes é feita por meio de provas a cega, em que os colaboradores qualificados para isso avaliem características como acidez, aroma, doçura, corpo e retrogosto.

Valorização do trabalho de qualidade

O Concurso de Qualidade Senhor Café é uma forma de reconhecer os cooperados que buscam pela qualidade de seus cafés. O gestor de operações de café, Willian Freiria, cita a importância desta ação para a cooperativa. “O Concurso já é tradicional entre os cooperados, eles se dedicam dia a dia para oferecer um café de qualidade. Por isso, acreditamos que seja fundamental validar nosso compromisso com o cooperado de reconhecer os esforços na condução das lavouras.”

O vice-presidente da Cocapec, Saulo de Carvalho Faleiros, destaca que “a produção de cafés de qualidade requer dedicação e tempo e o concurso de fato é um incentivo para os produtores cooperados que investem nessa prática. Dessa forma, celebrar o trabalho do cooperado é um de nossos deveres, além de afirmarmos nosso comprometimento com a cafeicultura da região.”

Uma novidade neste ano é o Questionário de Sustentabilidade, no qual será possível conhecermos melhor as práticas sustentáveis dos participantes do Concurso. Ele estará disponível juntamente com a ficha de inscrição nas unidades da cooperativa.



Cocapec afirma o 5º princípio do cooperativismo



Curso em parceria com o Sescop/SP abordou todo o manejo do café durante o processo de secagem em terreiro

O cooperativismo possui sete princípios e entre eles está o que prevê Educação, Formação e Informação aos seus membros, representantes eleitos e colaboradores, para que assim eles possam contribuir com o desenvolvimento de suas cooperativas e negócios. O modelo cooperativista e sua expansão dependem da preparação e propagação de seus atores internos, por isso é fundamental oferecer informação aos cooperados, colaboradores e demais envolvidos.

Recentemente a Cocapec em parceria com o Sescop-SP realizou o curso de “Operações de pós-colheita e preparo do café por via seca, conhecido também como “Terreiroiro”. O curso aborda todo o manejo do café durante o processo

de secagem em terreiro, desta forma, é fundamental para os cafeicultores que queiram aprimorar a produtividade e qualidade do seu café.

O curso contou com conteúdos teóricos e práticos realizados na Fazenda Experimental da Fundação Procafé em Franca/SP. A capacitação foi comandada por um profissional especializado na área e o conteúdo é objetivo e aplicável no dia a dia da fazenda. Assim, os alunos aprimoraram suas habilidades e puderam levar o conhecimento para a propriedade.

Para se informar a respeito entre em contato com o Setor de Comunicação da Cocapec, pelo telefone (16) 3711-6203.



Cocapec reafirma um dos princípios do cooperativismo

Cocapec participa do 17º Encontro de Jovens Cooperativistas

Por: Jennifer Santos - Assistente Financeiro Cocapec



Na foto o conselheiro administrativo Mateus Cintra e os colaboradores Jean Barros, Jennifer Santos e Julia Oliveira

No início de agosto aconteceu o 17º Encontro de Jovens Cooperativistas que foi organizado e realizado pelo sistema OCEMG, na cidade de Caeté/MG, região metropolitana de Belo Horizonte. Foram reunidos 350 jovens de mais de 100 cooperativas de todas regiões do estado de Minas Gerais. A Cocapec foi representada pelos colaboradores Jean Barros, Jennifer Santos e Julia Oliveira e pelo membro do conselho administrativo Mateus Cintra.

O evento teve como objetivo encorajar e estimular a participação de jovens nos debates relativos às cooperativas nas quais estejam envolvidos, visando reconhecer a importância do seu papel no contexto da promoção do desenvolvimento e sustentabilidade desses empreendimentos. Foram abordados temas como criatividade, inclusão e liderança jovem. Os participantes puderam colocar em prática os objetivos do Encontro realizando atividades interativas para a solução de problemas reais.

A programação contou com grandes nomes como o atleta e palestrante, Gustavo Ziller, que foi o 26º brasileiro a escalar o Everest. Ziller abordou temas como liderança e motivação, em sua palestra conta como sua vida mudou após um incidente. Desde então, ele adquiriu um novo estilo de vida, se tornando um atleta profissional, compartilhando aprendizados e motivando todos a sua volta.

Além disso, o Encontro também contou com treinamentos dinâmicos realizados por Denilson Shikako, CEO da Fábrica de Criatividade. As oficinas ajudaram os jovens a pensar de maneira diferente e inovadora. Durante os três dias, o grupo aprendeu a sanar dilemas do dia a dia da empresa em que estão envolvidos, a refletir sobre temas como inteligência artificial, originalidade e novos conceitos como Design Thinking (Modelo de Pensamento), Problem Solving (Solução de Problemas) e FIB (Felicidade Interna Bruta).

A convenção proporcionou um painel entre as gerações X (nascidos entre 1965 e 1980), Y (1981 a 1996) e Z (1997 a 2010), em que os representantes discutiram sobre os desafios de cada uma das épocas. Outro momento que trouxe emoção foi a participação do Instituto Mano Down, ONG que busca promover a autonomia e inclusão de pessoas com síndrome de Down e outras deficiências.

Segundo Mateus Cintra, um dos participantes, o Encontro de Jovens Cooperativas foi fundamental. "Participar do encontro de jovens cooperativistas foi uma experiência ímpar, foram três dias de palestras e interação com diferentes setores cooperativistas, onde podemos partilhar, pensar e buscar soluções para problemas em comum." E esse foi o sentimento de todos nós que vivenciamos essa oportunidade.

Cocapec promove 2ª edição do Campeonato Solidário em comemoração ao Dia C



Dia C Cocapec proporcionou dia de diversão para crianças

O cooperativismo tem como um de seus valores o interesse pela comunidade, e isso é um dos grandes pilares das cooperativas, ajudar a sociedade a construir um mundo mais solidário e igualitário. Em comemoração ao Dia do Cooperativismo, que ocorreu no dia 01 de julho, a Cocapec realizou a segunda edição do Campeonato Solidário, ação que arrecadou aproximadamente 400 quilos de alimento para a instituição PROREAVI, ONG de Franca/SP que auxilia crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade.

O evento reuniu colaboradores, seus familiares e crianças atendidas pela ONG PROREAVI. Os funcionários disputaram um torneio de futebol, além de se voluntariarem na realização atividades com as crianças. Durante o dia, a criançada aprendeu a fazer brinquedos com materiais recicláveis, na Oficina ESG, que aguçou a criatividade e exemplificou como as pequenas ações podem contribuir com a preservação do nosso planeta. Além disso, os pequenos foram apresentados a alguns conceitos do cooperativismo por meio de brincadeiras que concluíam objetivos com base na união.



Foram arrecadados mais de 400 quilos de alimentos não perecíveis



Colaboradores da Cocapec se voluntariaram no preparo de lanches para as crianças da ONG PROREAVI



Crianças da ONG PROREAVI se divertiram no Dia C

Por meio do cooperativismo conseguimos construir cenários mais justos na sociedade. Ações de solidariedade, revelam a situação que muitas famílias da nossa comunidade passam no dia a dia. Por isso, a Cocapec atua fortemente em atividades que possibilitem transformar um pouco a realidade dessas pessoas.

Os alimentos foram doados a instituição PROREAVI a qual atende cerca de 70 crianças e adolescentes, na instituição eles realizam atividades como aulas de música, artes, inglês entre outras. Além disso, a ONG oferece refeições completas para os assistidos.

A segunda edição do Campeonato Solidário além de proporcionar um dia especial para as crianças do PROREAVI também teve o intuito de promover a saúde dos colaboradores por meio da prática esportiva. E um dia diferente para celebrar e curtir com a família.



Time campeão do Campeonato Solidário

Oficina ESG: criatividade e sustentabilidade caminham juntas



Em 2022 o ramo gerou
12 mil empregos

Conheça o ramo de Trabalho, Produção de bens e Serviços

Fonte: OCB

O modelo de negócio reúne cooperativas de prestação de serviços especializados a terceiros ou à produção de bens. Nestes casos de acordo com o Anuário do Cooperativismo de 2023, os trabalhadores são empreendedores e donos do negócio, agregam o capital à mão de obra, e estão orientados à autonomia e autogestão. Dessa forma, é possível criar um setor em que os profissionais conseguem alcançar boas condições de trabalho, aumento de salário e garantia de qualidade de vida.

O ramo é muito diverso e está presente em diferentes negócios. Antes de 2019, era chamado apenas de Ramo de Trabalho e desde então passou a englobar também cooperativas de produção, minerais, sociais e algumas que atuam nos setores de turismo e educação.

As cooperativas são divididas em 13 segmentos: assistência técnica; confecção; consultoria e instrutoria; cultura e lazer; educação; gestão de resíduos; manutenção, conservação

e segurança; mineral; produção artesanal; produção industrial; sociais; tecnológica e inovação e outros serviços. As cooperativas educacionais respondem por 22% do setor e as cooperativas voltadas à consultoria e instrutoria, por 11%.

Assim como os demais ramos, o de Trabalho, Produção de bens e Serviços move a economia do Brasil. Em 2022 foram mais de 12 mil empregos gerados e 1,6 bilhões em indicadores financeiros.

Outro fator relevante sobre o setor é o grande percentual de cooperativas que atuam juntas, em intercooperação, um dos princípios do cooperativismo. Aproximadamente 60% das cooperativas do ramo se unem a outras cooperativas para a prestação de serviços, acordos comerciais, financeiros e entre outras ações. É uma maneira de integrar diversos setores do cooperativismo e cada vez mais desenvolver esse modelo de negócios.

Deixe o trabalho pesado com a Marispan!

Otimize os serviços de movimentação de sementes e adubação com os **carregadores frontais e distribuidores de fertilizantes** da Marispan.

A PRODUTIVIDADE É GARANTIDA NO DIA A DIA DA LIDA CAFEEIRA!

MARISPAN
IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS



Acesse o QR Code ao lado e solicite o seu orçamento!



COCAPEC

O melhor café está aqui

**O LUGAR CERTO PARA O DIA A DIA
EM CASA OU NO CAMPO**

A mais completa linha de insumos
para lavoura, produtos veterinários,
máquinas, peças e implementos.
Além de produtos para jardinagem,
camping, pets e muito mais!

**E o melhor, tudo isso reunido
em um só lugar!**



Instagram icon @cocapecaltamogiana
www.cocapec.com.br

Franca/SP - Av. Wilson Sábio de Mello, 3100 - Distrito Industrial | (16) 3711.6200

Pedregulho/SP, Capetinga/MG, Claraval/MG, Ibiraci/MG e São tomás de Aquino /MG

Cocapec recebe alunos do Programa Agronegócio na Escola

Abag Ribeirão Preto coordena o projeto

Alunos participantes do Programa Agronegócio na Escola se encantam com os processos da cooperativa



O programa é desenvolvido pela ABAG (Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto) desde o ano de 2001, e conta com o objetivo de levar os principais conceitos do agronegócio aos alunos e professores de escolas de toda a região, por meio de visitas às empresas associadas, como é o caso da cooperativa.

A Cocapec recebeu primeiramente um grupo composto de professores de toda a região de Franca/SP e Ribeirão Preto/SP, participantes do Programa “Agronegócio na Escola”, organizado pela Abag-RP (Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto). Os professores iniciaram a visita na Fazenda Experimental da Fundação do Café da Alta Mogiana - Procafé, onde puderam conhecer os trabalhos de pesquisa com café realizados no local, em seguida foram para a Cocapec, onde tiveram um breve bate papo com o Diretor de Negócios, Ricardo Lima e em seguida conheceram as dependências da matriz e entenderem todos os processos da cooperativa.

Após a visita dos professores, a cooperativa passou a receber as escolas que fazem parte do projeto. A escola que deu início a sequência de visitas foi E.M. Prefeito Amadeu Luis Margutti, da cidade de Santa Cruz das

Professores de Ribeirão Preto/SP e região visitam a Cocapec



Palmeiras/SP. A primeira parada das crianças foi no laboratório de análises, onde eles foram informados sobre o procedimento de análise de folha e solo. Posteriormente o grupo passou pela balança e entendeu o processo de entrada de café na cooperativa e seguiu para o tombador, o grupo teve a sorte de ver um caminhão ser descarregado e entendeu melhor o funcionamento dessa etapa. Seguiu para o armazém de café e entenderam o “embegamento” e a rastreabilidade no controle dos bags. A parte final acontece no departamento de café, onde foi explicado às crianças as fases de classificação e degustação, alguns deles foram curiosos e decidiram provar as amostras e comprovar as diferenças entre bebidas e grãos.



Conheça a Cafeteria Senhor Café!

Um espaço aconchegante com o
melhor café da região e muitas
delícias para você saborear!

Av. Wilson Sábio de Mello, 3100
Distrito Industrial - Franca/SP

 @cafeteriasenhorcafe

Dr. Paulo Correia: 12 anos de dedicação à Revista Cocapec

50 anos de profissão afirmam sua paixão pelo trabalho



Colaborou com a Revista Cocapec por 60 edições, atualizando o cooperado sobre temas fundamentais para o dia a dia no campo. É importante destacar alguns artigos como “Dicas para evitar mastite”, “Vacinar corretamente seu rebanho melhora o custo benefício”, “Mosca de estábulo – um problema inquietante” e “Bem estar animal e o impacto na produtividade”, entre tantos outros.

Após se empenhar por anos Dr. Paulo se aposenta com a sensação de dever cumprido. Para a equipe Cocapec, sem dúvidas foi uma peça fundamental para atender aos cooperados da melhor maneira em todas as unidades da cooperativa. Os coordenadores dos núcleos Mara Cintra (Ibiraci/SP), Valdinei Silva (Pedregulho/SP) e Jean de Barros (São Tomás de Aquino/MG), Joana Darc da Silva (Capetinga/MG) e a Equipe de Claraval/MG, agradecem pelos anos de parceria que puderam aprender e compartilhar com Paulo. O mesmo sentimento da Gestora de Loja, Claudia Baston, que também reconhece o excelente trabalho do veterinário. “Foi muito válido e gratificante ter um profissional tão generoso em compartilhar seus conhecimentos com nossa equipe. Foram muitos anos juntos e muitas conquistas realizadas. Parabéns pelo seu trabalho, desejamos sucesso sempre.”

Paulo Henrique Andrade Correia, nascido em Ibiraci/MG, formou-se em medicina veterinária pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), atuou como especialista em reprodução animal e também professor na Universidade de Franca (UNIFRAN). Ele foi um grande colaborador para a Revista Cocapec.

Ele atuou por mais de uma década como responsável técnico veterinário da Cocapec e atendia em todos os núcleos que possuem Loja. Auxiliava em processos como manter o relacionamento com fornecedores, sugerir os melhores produtos a serem repassados aos cooperados e clientes, orientar os produtores quanto ao transporte de itens como vacinas e remédios, além de aconselhar os associados na prescrição de medicamentos.



COCAPEC APRESENTA

CONCURSO DE QUALIDADE

Senhor
Café 2023

*A singularidade
do seu café
conectada a
sustentabilidade
do seu trabalho!*



INSCRIÇÕES ABERTAS

Relação de Troca de Café

Valores referente ao mês de Julho de 2023

Produtos	Unid.	Preço unitário SP	Preço unitário MG	Relação de Troca SP	Relação de Troca MG
Sulfato de Amônio	T	R\$ 2.120,00	R\$ 2.235,00	1,63	1,72
Ureia	T	R\$ 2.800,00	R\$ 2.950,00	2,15	2,27
Super Simples Gr	T	R\$ 2.250,00	R\$ 2.380,00	1,73	1,83
Adubo 21,00,21	T	R\$ 2.100,00	R\$ 2.210,00	1,62	1,70
Nitrato de Amônio	T	R\$ 1.700,00	R\$ 1.790,00	1,31	1,38

Custo (R\$/ha) por Produto

Produto	Kg/L/ha	Preço Unitário (Kg/L)	Preço (R\$/ha)
ABAMECTIN 72	0,25	R\$ 111,20	R\$ 27,80
ACTARA WG	1	R\$ 225,00	R\$ 225,00
ALION SC 500	0,15	R\$ 2.336,00	R\$ 350,40
ALLY 60 XP	0,01	R\$ 985,00	R\$ 9,85
ALTACOR 35 WG	0,09	R\$ 1.245,00	R\$ 112,05
ALTO 100	0,7	R\$ 92,00	R\$ 64,40
ASSIST	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
AUREO	2	R\$ 23,00	R\$ 46,00
AURORA 400 CE	0,1	R\$ 705,00	R\$ 70,50
CANTUS	0,15	R\$ 600,00	R\$ 90,00
CERCOBIN 875 wg	1	R\$ 65,00	R\$ 65,00
CLETODIM NORTOX	0,6	R\$ 81,00	R\$ 48,60
CLORIMURON NORTOX	0,1	R\$ 104,00	R\$ 10,40
COMET	0,7	R\$ 167,00	R\$ 116,90
CUPROZEB	2,25	R\$ 62,50	R\$ 140,63
CURYON	0,8	R\$ 139,00	R\$ 111,20
DANIMEN 300	0,3	R\$ 137,20	R\$ 41,16
DITHANE	4,5	R\$ 27,00	R\$ 121,50
ENVIDOR	0,3	R\$ 390,00	R\$ 117,00
ETHREL	0,8	R\$ 212,00	R\$ 169,60
FASTAC	0,22	R\$ 65,00	R\$ 14,30
FLUMYZIN 500 SC	0,1	R\$ 441,00	R\$ 44,10
GALIGAN	4	R\$ 140,00	R\$ 560,00
GOAL	4	R\$ 140,00	R\$ 560,00

Produto	Kg/L/ha	Preço Unitário (Kg/L)	Preço (R\$/ha)
IHAROL GOLD	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
IMPACT 125 SC	5	R\$ 45,00	R\$ 225,00
KARATE ZEON	0,1	R\$ 125,00	R\$ 12,50
KASUMIN	1,5	R\$ 85,00	R\$ 127,50
KLORPAN	1,5	R\$ 42,30	R\$ 63,45
METILTIOFAN	1	R\$ 55,00	R\$ 55,00
NOMOLT	0,25	R\$ 193,00	R\$ 48,25
NUFURON	0,01	R\$ 540,00	R\$ 5,40
OPERA	1,5	R\$ 90,00	R\$ 135,00
FUJIMITE - FRASCO 1 LI	1,5	R\$ 87,50	R\$ 131,25
POQUER	0,6	R\$ 52,00	R\$ 31,20
PRATICO	2,5	R\$ 105,00	R\$ 262,50
PREMIER PLUS SC 425	4	R\$ 125,00	R\$ 500,00
PREMIER WG	1	R\$ 211,00	R\$ 211,00
PRIORI XTRA	0,5	R\$ 156,00	R\$ 78,00
REDSHIELD	1,3	R\$ 95,00	R\$ 123,50
RIMON	0,3	R\$ 172,05	R\$ 51,62
ROUNDUP MAIS 480	2,3	R\$ 35,00	R\$ 80,50
ROUNDUP WG	3	R\$ 42,00	R\$ 126,00
TALENTO	0,015	R\$ 3.000,00	R\$ 45,00
TUTOR	1,5	R\$ 79,00	R\$ 118,50
VERDADERO WG	1	R\$ 273,00	R\$ 273,00
VERTIMEC 84	0,1	R\$ 141,00	R\$ 14,10
ZAPP QI	3	R\$ 31,00	R\$ 93,00

*As informações dos produtos são apenas para conhecimento dos cooperados produtor, não tendo caráter de recomendação. Para isso, consulte sempre seu engenheiro agrônomo.

WHATSAPP



Veja como é fácil:

Adicione em seus contatos o número:

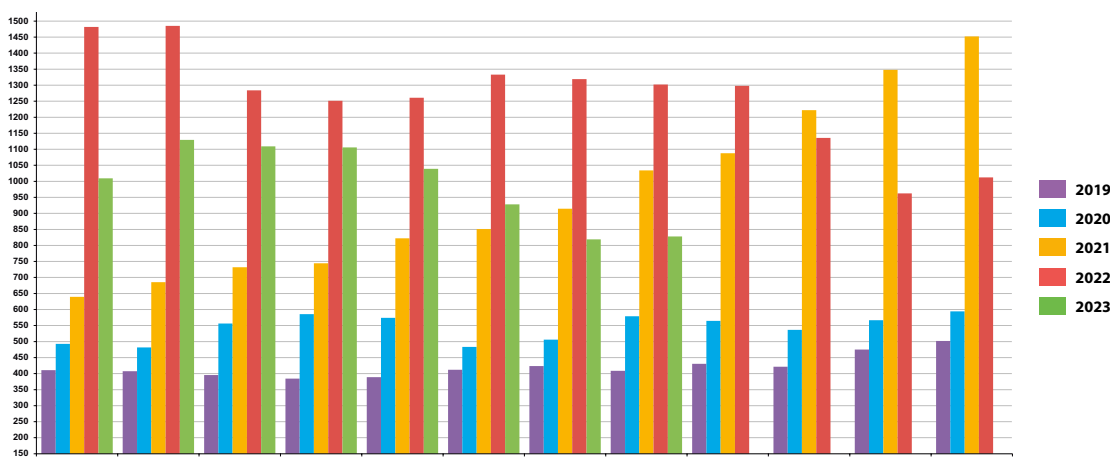
(16) 99217-6516

Receba diariamente informações sobre
cotação de café, oportunidades comerciais,
ações, eventos da cooperativa e muito mais.

- Envie uma mensagem com seu nome completo e matrícula
- Aguarde a confirmação de cadastramento
- Pronto. A partir de agora você será o produtor mais bem informado da Alta Mogiana.

Faça parte do WhatsApp Oficial da Cocapec

Média Mensal do Preço do Café Arábica - Comparativo dos últimos 5 anos (R\$)



Fonte: Esalq/BM&F

Média mensal do preço de Café Arábica* índice Esalq/BM&F				
	2022		2023	
	R\$	US\$	R\$	US\$
Janeiro	1482,00	268,00	1009,26	194,36
Fevereiro	1485,00	286,00	1129,52	194,36
Março	1284,00	258,00	1109,23	212,66
Abril	1251,33	263,39	1106,00	220,00
Maio	1261,08	255,04	1039,00	208,00
Junho	1332,99	263,90	928,00	191,00
Julho	1318,78	245,76	819,00	170,00
Agosto	1302,16	253,08	828,00	168,00
Setembro	1297,93	248,13		
Outubro	1135,49	216,44		
Novembro	962,2	182,2		
Dezembro	1012,36	192,81		
MÉDIA ANUAL	1260,44	207,86		

*Saca de 60 kg líquido, bica corrida, tipo 6, bebida dura para melhor

Média mensal do preço* de Milho				
	2022		2023	
	R\$	US\$	R\$	US\$
Janeiro	96,04	17,38	86,1	16,58
Fevereiro	96,84	18,66	85,74	16,55
Março	99,69	20,07	85,08	16,31
Abril	88,77	18,69	74,85	14,91
Maio	87,35	17,66	55	11,36
Junho	85,64	16,95	54	11,45
Julho	81,97	15,27	53	10,86
Agosto	82,52	16,04		
Setembro	84,05	16,07		
Outubro	84,52	16,1		
Novembro	84,9	16		
Dezembro	86	16,37		
MÉDIA ANUAL	88,19	15,17		

Fonte: Índice Esalq/BM&F

Índices pluviométricos* - Últimos 3 anos

FRANCA / SP	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2021	132	135,34	192	27	19,57	30,13	0	4,3	55,4	297,19	269,13	161,74	1.324
2022	450	255	123	75	61,09	0	0	4,21	84,29	227,24	120,48	326,55	1.727
2023	469,5	264	250,99	243	34,47	5,5	14,04	149,13					
Média Mensal	350,5	218,1	188,7	114,8	38,4	11,9	4,7	52,5					

CAPETINGA / MG	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2021	173	135	85	2	2	45	0	0	17	262	385	118	1224
2022	334	401	91	47	34	2	0	9	57	296	203	494	1968
2023	632	221	120	88	19	5	0	33					
Média Mensal	379,7	252,3	98,7	45,7	18,3	17,3	0,0	14,0					

IBIRACI / MG	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total / Ano
2021	237	142	185	28	21	0	0	0	13	441	355	161	1583
2022	458	315	123	120	51	1	0	23	123	151	139	497	2001
2023	151	275	249	184	25	3	8	36					
Média Mensal	282,0	244,0	185,7	110,7	32,3	1,3	2,7	19,7					

*(Dados em milímetros obtidos na Cocapec Matriz (Franca/SP), Núcleo Cocapec Capetinga/MG e no Sítio Santo Elias em Ibiraci/MG)

Atente-se ao prazo de declaração do ITR!



É importante preencher e enviar a Declaração do Imposto sobre a Propriedade Territorial Rural (DITR) para a Receita Federal com as informações cadastrais correspondentes a imóveis rurais e seus titulares. É fundamental que isso seja realizado dentro do prazo que ocorre até o último dia do mês de setembro.

Valor 1000: Cocapec está entre as melhores do Brasil

O ano de 2022 foi muito desafiador em diversos sentidos, tanto na economia quanto nos aspectos climáticos. Porém com muito trabalho e dedicação, o resultado foi positivo para a cooperativa e isso é comprovado pelo renomado ranking Valor 1000, promovido pelo jornal Valor Econômico, que elabora uma concorrida lista utilizando indicadores econômicos, entre eles a receita líquida. Segundo a editoria a Cocapec está entre as mil maiores empresas do país. Isso é fruto do importante trabalho em conjunto entre a Cocapec, cooperados, colaboradores e fornecedores. Vale destacar que a Cocapec, juntamente com outras 3 empresas, são as únicas da região a figurarem no ranking.

Cocapec participa de eventos fundamentais para a cafeicultura e cooperativismo:



Recentemente a cooperativa participou do ENCA (Encontro Nacional de Cooperativas Agropecuárias) onde o vice-presidente, Saulo Faleiros de Carvalho foi mediador do painel "Verticalização e Internacionalização: um caminho sem volta para a expansão e diversidade das cooperativas". Além disso, a Cocapec esteve presente no Taste Experience, realizado em Franca/SP, no evento a cooperativa expôs o universo encantador do café, demonstrando a degustação e prova sensorial.



LINHA 6000

A FORÇA DOS COMPACTOS MAHINDRA



- Menor custo operacional do Brasil
- Baixo consumo de combustível
- Alto rendimento e desempenho operacional

mahindra^{Rise}

 MahindraBR

 @mahindrabrasil

 mahindrabr

 mahindrabrasil.com.br

(16) 3711.6222 | (16) 99999.6620 | Av. Wilson Sábio de Mello, 3100 | Franca | SP

 **COCAPEC**
O melhor café está aqui

As maiores novidades em manejo
sustentável buscando produtividade
para seu negócio.

Vem aí



OUTUBRO