



ANO 5 | EDIÇÃO 21

Revista

MINASUL

Malá Direta
Básica
942304900030940
Cooperativa dos Cultivadores
da Zona de Valeanta LTDA
BRASIL
CORREIOS



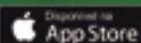
SAFRA 2020/2021

**MAIS VANTAGENS EM ARMAZENAR E COMERCIALIZAR
COM PACOTE INÉDITO DE BENEFÍCIOS MINASUL**

MERCADO FUTURO:

BOM PARA VOCÊ, BOM PARA TODOS

Mercado a termo sem burocracia!
Baixe o AgroApp Minasul



A venda futura é rápida, fácil e segura. Confira as informações necessárias para a operação:

1. Cooperado fornece a certidão de penhor de safra e o laudo de previsão de safra.
2. Cooperativa concede um limite de até 30% da produção prevista, baseado no histórico do cooperado.
3. Cooperado entra em contato com o Departamento de Vendas para negociar a venda para o prazo pretendido.

Em caso de dúvidas, basta acionar a mesa de operações da Minasul, através do telefone (35) 3219-6942



Cadastre seu número de WhatsApp para receber informações de ideias de preço para safras futuras: (35) 99817-6507



Editorial

Agilidade e inovação para simplificar e facilitar

Com muita satisfação, nesta safra estamos confirmando as previsões de alta produtividade das lavouras e excelente qualidade dos cafés produzidos. Precisamos, agora, assegurar a lucratividade, temos que rentabilizar nossa produção. Com as facilidades disponibilizadas pela MINASUL, a adesão e a prática de vendas com utilização das ferramentas de Mercado Futuro (Mercado a Termo e Barter) têm evoluído muito entre nossos cooperados, e os resultados, para quem já praticou, estão surgindo.

Agilidade e inovação para simplificar e facilitar nossas ações é a nova ordem a ser seguida para aumentarmos a eficiência e, conseqüentemente, a viabilidade econômica de nosso negócio.

Neste sentido, a MINASUL, mantendo sua vocação de inovação, lançou, nesta safra, um pacote inédito de vantagens para o cooperado. Na realidade, ao aderir a esse pacote, o cooperado está antecipando sua participação nos resultados de nossa Empresa Cooperativista. Em outras palavras, na MINASUL o cooperado “ganha para participar” e não “participa para ganhar”.

Nosso esforço será sempre canalizado para sermos a melhor opção e não uma condição imposta ou pré-estabelecida para o cooperado.

A liberdade e o direito de escolha são princípios básicos na MINASUL e serão sempre assegurados ao nosso cooperado. Essa livre escolha é condição básica para que nos esforcemos sempre na melhoria de nossos serviços para maior eficiência e evolução dos negócios de nossos associados.

Somos uma entidade de fomento ao produtor e entendemos que não temos o direito nem a pretensão de “amarrá-lo” em nossa cooperativa, temos que garantir sempre a liberdade de escolha e trabalhar duro para sermos a melhor opção!

Desejamos a todos uma grande colheita e excelentes resultados!

Expediente

MINASUL

Órgão de Comunicação da Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha Ltda.

Conselho de Administração triênio 2019/2021

Presidente

José Marcos Rafael Magalhães

Diretor Técnico e de Desenvolvimento

Bernardo Reis Teixeira Lacerda Paiva

Diretor Comercial

Guilherme Salgado Rezende

Diretor de Novos Negócios

Luis Henrique Albinati

Conselheiros

Evandro Ferreira

Fernando Graciano Pereira

Gustavo Rennó Reis Almeida

Conselho Fiscal - Exercício 2020-2021

Adriano Corrêa Brito

Antônio Carlos Gonçalves Silva

Christina de Siqueira Ribeiro Pinto

Lucas Pimenta da Veiga

Otávio Lima Moreira Reis

Sebastião Aluísio Sales

Jornalista Responsável

Deiviana Tavares - MT b. MG 08.321 JP

Redação:

Eliana Sonja / Sakey Comunicação

Diagramação:

Sakey Comunicação

Tiragem

7.000 exemplares

Contatos

Departamento de Marketing e Comunicação da Minasul

comunicacao@minasul.com.br

(35) 3219 - 6956

MINASUL

Rua Sílvio Cougo, 680 - Vila Paiva

Varginha/MG - CEP: 37.018 - 020

Telefone: (35) 3219 - 6900

Editorial

3

5 Fique Sabendo

Aconteceu

28

34 Capa

Perfetto Grano

42

44 Minasul Internacional

Sustentabilidade

46

50 Educação cooperativista

Mahindra

51

53 Técnico

S.P.A. Saúde

62

COMPLEXO OPERACIONAL MINASUL



Serviços e operações Minasul integrados em um único espaço

Em um espaço de 143 mil/m², com 40 mil/m² de área construída, já está em pleno funcionamento o Complexo Operacional Minasul. Localizado no Parque Industrial JK, em Varginha, o espaço irá integrar todos os serviços e operações da Cooperativa.

Parte dos setores administrativo, comercial e técnico já está em funcionamento no novo endereço, uma realidade do tamanho da força da nossa Minasul. Somente a loja, por exemplo, tem 15 mil/m², assim como a Concessionária Mahindra, que ocupa um espaço de 8 mil/m².

O local tem maior capacidade de atendimento ao cooperado, e integra toda a cadeia de valor do agronegócio com mais dinamismo e eficiência nos serviços prestados pela Minasul. Até final de julho, o espaço deverá estar 100% em funcionamento, mas em busca contínua de melhorias e aperfeiçoamento para aprimorar o atendimento ao cooperado.

Diego Morais Monteiro, Coordenador de Logística da Minasul, explica que o novo espaço “melhora a capacidade de recebimento e



armazenamento de todos os 18 mil itens disponíveis ao cooperado. Aprimoramos também os processos, controles, consolidamos a nossa frota própria e integramos toda a equipe operacional para alcançar o melhor resultado para o atendimento ao nosso cooperado. Em consequência, ampliamos o nosso fornecimento de insumos ao aplicar uma constante tecnologia para garantir uma entrega segura e rápida, e um acompanhamento constante de nossos planejamentos estratégicos”.

O Complexo Operacional Minasul apresenta, dessa forma, novas possibilidades ao cooperado, pois essa expansão exige um aprimoramento de todo o serviço de logística, em consonância com a inovação e a tecnologia. Todas essas novidades oferecem, também, novas experiências de consumo aos cooperados. “A mudança para o Complexo Operacional Minasul exigiu três processos importantes para atender com qualidade os nossos cooperados: tecnologia, operações de logística e qualificação”, explica Diego.

Além da logística, a localização do novo espaço, às margens da rodovia, com acesso próximo à BR 381 (Fernão Dias), e a proximidade com o aeroporto, o Porto Seco (Estação Aduaneira) e vias de acesso

rápidas ao centro da cidade, também é um fator que facilita a vida do cooperado e da Cooperativa.

Vantagens

Entre as vantagens do Complexo Operacional Minasul estão o aumento da capacidade, rapidez no atendimento ao cooperado, ampliação do portfólio e as condições em alto nível a toda cadeia do agronegócio.

“A centralização em um único local das equipes e dos estoques vai permitir que parceiros (fornecedores) possam fazer entregas maiores de mercadorias, proporcionando um aumento no poder de negociação e melhores acordos comerciais, diminuindo despesas e oferecendo preços mais competitivos aos cooperados”, explica Diego ao falar sobre as vantagens do novo espaço.

Outro benefício está no controle mais assertivo e eficiente nas demandas, com o gerenciamento racional de mercadorias e com a adoção de tecnologia e novos processos nas diferentes áreas da logística. Esse sistema proporciona uma identificação mais exata





Novo espaço amplia qualidade no atendimento ao cooperado

dos produtos, reduz o risco de perdas e conduz a entrega ou transporte com maior eficiência e, claro, maior capacidade e dimensionamento para atender o mercado do agronegócio.

Planejamento Estratégico

O Complexo Operacional Minasul é fruto do Plano Minasul 2030, um planejamento estratégico elaborado para ser um caminho a ser seguido e conquistado pela Cooperativa. Um

planejamento com metas e planos definidos de maneira a colocar a Minasul como uma das maiores e mais sustentáveis cooperativas agroindustriais do Brasil. Para alcançar esses objetivos, foram necessários novos posicionamentos frente aos tempos atuais, em um mercado cada vez mais competitivo e exigente. Ou seja, o Planejamento Estratégico tem por premissa levar a Minasul ao futuro. Portanto, o Complexo Operacional Minasul faz parte desse projeto de expansão, e representa um

marco na história da Cooperativa.

“A escolha do novo complexo foi um dos passos fundamentais do planejamento estratégico da Minasul, pois está totalmente ligada à eficiência em atender aos produtores de forma rápida e dentro de suas expectativas. Por esse motivo, é tão importante o foco e busca dessa mudança, em que procuramos constantemente o aperfeiçoamento e a otimização dos processos logísticos”, finaliza Diego.



LINHA AGRÍCOLA DE LUBRIFICANTES

YPF

IMPLANTAMOS
TECNOLOGIA PARA VOCÊ
COLHER DESEMPENHO
COM ECONOMIA.



Contamos com todas as especificações de lubrificantes aprovados pelas maiores montadoras do mundo.

YPF
agro

À venda aqui na

MINASUL



Distribuição exclusiva





MINASUL AMPLIA PRESENÇA NO CAMPO DAS VERTENTES POR MEIO DE PARCERIA COM LATICÍNIOS

A Minasul, uma das maiores cooperativas de café do Brasil, há cerca de dois anos ampliou sua atuação com a presença no Campo das Vertentes. Essa região tem se destacado na produção de cereais que, a cada ano, aumenta mais, principalmente o cultivo de milho, soja e feijão. O Campo das Vertentes também é conhecido por ser uma grande bacia leiteira.

Para ampliar ainda mais sua presença nessa região, a Minasul fechou parceria com os laticínios Verde Campo (Lavras) e a Laticínios PJ (Ingaí). Grazielle Alves Roquini, Coordenadora da Loja Minasul em Lavras, explica que a parceria consiste em oferecer aos associados das duas empresas, todos os produtos disponíveis na loja Minasul por meio de pagamento e crédito facilitados.

“Os dois laticínios possuem 280 associados e, com a parceria, eles terão à disposição um portfólio completo de produtos necessários para a melhoria da sua produção leiteira. Para comprar os insumos, o pecuarista terá um crédito disponibilizado pelo laticínio no valor correspondente ao leite entregue na empresa”, explica Roquini. Ainda de acordo com a coordenadora, os pecuaristas associados aos laticínios Verde Campo e PJ, além da facilidade de crédito, poderão adquirir os produtos com valores à vista, mas terão 40 dias para o pagamento.

Roquini explica que o projeto tem como objetivo expandir a presença da Minasul em mais um setor do agronegócio. “A bacia leiteira dessa região é muito grande. Com essa parceria, todos saem ganhando, principalmente o produtor de leite, que terá uma linha grande de produtos ao seu dispor. E a intenção é fazer parcerias com outros laticínios e, para isso, já estamos em contato com outras empresas do setor”.

Maurício Sérgio, gerente comercial da Minasul, explica que a Cooperativa pretende atender a todos os produtores da região e trabalhar dentro do segmento agrícola de cada produtor, seja ele café, cereais, pecuária de leite, corte e outros. “A pretensão da Minasul é levar ao produtor rural toda a tecnologia existente no mercado, a possibilidade de adquirir insumos a custos menores, ajudando assim a rentabilidade econômica do produtor. Estamos, dessa maneira, valorizando o fruto do trabalho do produtor rural, e ajudando-os no seu desenvolvimento sustentável para construir um negócio seguro e sólido para a próxima geração de família. Oferecemos um novo caminho como cooperativa, estamos comprometidos em fomentar negócios, inovar, abrir novos mercados e ajudar no desenvolvimento dos produtores rurais. A Minasul tem como foco principal o bem-estar do produtor rural, esse é nosso trabalho”.



O café e suas infinitas

histórias pelo mundo

28^o

CONCURSO
QUALIDADE
MINASUL DE
CAFÉ

**CAFÉ ESPECIAL: JÁ ESTÃO ABERTAS
AS INSCRIÇÕES PARA O 28º CONCURSO
QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ**

O seu café especial da Safra 2020/2021, tanto na categoria natural quanto cereja descascado/despulpado, já pode ser inscrito no 28º Concurso Qualidade Minasul de Café. Nesta edição, o concurso apresenta uma grande novidade: serão selecionados os cinco primeiros colocados da categoria natural de cada região de atuação da Minasul.

Francisco Lentini, coordenador de cafés especiais e diferenciados da Minasul, explica como será a divisão por região, na categoria natural. “Separamos os armazéns em quatro grupos*. Serão selecionados os cinco melhores cafés de cada grupo, que irão totalizar os 20 finalistas. Desses 20, sairão os cinco premiados da Safra 2020/2021”.

*Grupo 1- Varginha, Carmo da Cachoeira, Três Corações e Nepomuceno

Grupo 2 – Elói Mendes e Monsenhor Paulo

Grupo 3 - Oliveira e Lavras

Grupo 4 – Cambuquira e Conceição do Rio Verde

Já na categoria cereja descascado, serão selecionados 10 lotes para concorrerem à premiação final e, nessa categoria, não será utilizado o critério de definição por grupo de

armazém. No final, serão 30 finalistas, sendo 20 na categoria natural e 10 na categoria cereja descascado, nos quais serão reconhecidos os cinco melhores de cada categoria.

“Os produtores terão a oportunidade de conhecer melhor o resultado do seu próprio trabalho, assim como agregar um valor diferenciado ao seu produto. Por isso, convido os nossos cooperados a participarem do 28º Concurso Qualidade Minasul de Café”, finaliza Francisco.

INSCRIÇÕES ABERTAS

O processo de inscrição é muito simples: basta procurar o responsável das Unidades e preencher o formulário gratuito de inscrição. O cooperado também pode se inscrever diretamente no Departamento de Cafés Especiais. A ficha de inscrição está disponível também para download no nosso site (www.minasul.com.br) e o prazo para inscrever e entregar o lote é dia 18 de setembro. Os nomes dos finalistas classificados serão divulgados no dia 2 de outubro, e os vencedores serão conhecidos no dia 22 de outubro.

Para ficar por dentro de todas as regras do 28º Concurso Qualidade Minasul de Café, confira a seguir o regulamento completo.

REGULAMENTO 28º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ

Introdução

Artigo 1 – A Minasul criou, em 1993, o 1º Concurso de Qualidade em Cooperativas no Brasil. Em 2020, chega à 28ª Edição do CONCURSO DE QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ, visando sempre promover a qualidade do café de seus cooperados, junto aos mercados nacional e internacional e comunidade consumidora.

Da Coordenação do Concurso

Artigo 2 – O 28º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ é coordenado pela MINASUL e órgãos ligados à cafeicultura.

Participação

Artigo 3 – Podem participar, do 28º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ, todos os produtores de café arábica, que sejam cooperados da MINASUL (Cooperativa dos Cafeicultores do Sul de Minas Ltda).

Parágrafo primeiro - Cada produtor poderá concorrer com uma amostra de café natural e uma de café cereja descascado/despulpado da safra 20/21.

Parágrafo segundo - As amostras deverão corresponder aos lotes depositados nos armazéns da Cooperativa conforme a região, beneficiados em peneiras 16 e acima, secos em terreiros ou secadores, desde que sem cheiros ou gostos estranhos, atendendo as qualidades (café especial) do concurso.

Parágrafo terceiro - As amostras serão formadas sob responsabilidade do Departamento de Cafés Especiais, a partir dos lotes indicados pelos cooperados para participar do concurso.

Inscrição

Artigo 4 – Cada amostra inscrita representará 10 (dez) sacas de café, preparados nas peneiras 16, 17 e 18, com no máximo 11% de umidade para café cereja descascado e 12% para café natural. O número máximo de defeitos permitido será de 12 defeitos, de acordo com a Classificação Oficial Brasileira e o vazamento máximo permitido na peneira 16 será de 5%. Serão desclassificadas as amostras que não obedecerem a estes critérios.

Artigo 5 – Para a etapa seleção, não será necessário o preparo do lote em maquinário, a amostra poderá ser feita manualmente. A amostra representativa do lote inscrito deverá conter

0,5 kg (meio quilo) de café rebeneficiado nas peneiras 16, 17 e 18 e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 6 – As inscrições serão definidas por Grupos de Armazéns a partir das regiões onde os mesmos estão localizados

Grupo1 – Varginha, Camo da Cachoeira, Três Corações, Nepomuceno

Grupo2 – Elói Mendes, Monsenhor Paulo

Grupo3 – Oliveira, Lavras

Grupo4 – Cambuquira, Conceição do Rio Verde

Artigo 7 – A FICHA DE INSCRIÇÃO, está disponível também para download no nosso site (www.minasul.com.br), deverá ser corretamente preenchida (digitada ou em letra de forma), indicando o nome do (s) proprietário (s), nome da propriedade, localização (Município e Estado/região), armazém de depósito do lote, variedade e altitude. A FICHA DE INSCRIÇÃO deverá estar devidamente assinada pelo responsável pela inscrição. Dados preenchidos incorretamente implicarão no cancelamento da inscrição.

Artigo 8– A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou quaisquer ônus, poderá ser feita nos Armazéns Minasul e no Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 9– O prazo para inscrição e entrega do lote inscrito terminará, impreterivelmente, no dia 18 de setembro de 2020.

Parágrafo único – Os proprietários das fazendas com lotes inscritos deverão encaminhar, para o e-mail comunicacao@minasul.com.br, ao menos 5 (cinco) fotos da propriedade e 1 (uma) foto do produtor, em alta resolução (300 dpi). As fotos podem mostrar: lavouras, colheita, processo de beneficiamento do café (terreiro), estrutura da propriedade, etc. Também deverá ser encaminhado, por e-mail, um questionário com informações do produtor e da propriedade. Este questionário está disponível para download no nosso site: www.minasul.com.br. A FIM DE GARANTIR A PERFEITA EXECUÇÃO DAS ETAPAS DESTES CONCURSO, NÃO SERÃO ACEITAS INSCRIÇÕES SEM O PREENCHIMENTO CORRETO DO QUESTIONÁRIO.

Pré-seleção das Amostras

Artigo 10 – Para a primeira etapa, a amostra inscrita deverá conter 0,5 kg (meio quilo) de café e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 11 – A Comissão julgadora será composta por Q-Graders, que avaliarão os cafés de acordo com o protocolo da SCA – Specialty Coffee Association, a Associação de Cafés Especiais.

São analisados aspectos como aroma/fragrância, sabor, corpo, acidez e after taste (sabor residual). A nota de corte será de no mínimo 84 pontos.

Parágrafo primeiro – As amostras concorrentes serão identificadas apenas pelos números de inscrição, não sendo permitida a identificação do proprietário ou quaisquer outros dados referentes à amostra a ser analisada.

Parágrafo segundo – As amostras serão julgadas nas dependências do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul, onde não será permitida a presença de pessoas alheias à Comissão Julgadora, além da sala de recepção, visando garantir o bom andamento dos trabalhos.

Parágrafo terceiro – Para a categoria NATURAL, a Comissão Julgadora selecionará 5 lotes de cada grupo de armazém totalizando 20 (vinte) finalistas para concorrerem à premiação.

Parágrafo quarto – Para a categoria CEREJA DESCASCADO / DESPOLPADO, a Comissão Julgadora selecionará 10 (dez) finalistas para concorrerem à premiação (Observação: nessa categoria não será definido por grupo de armazém)

Parágrafo quinto – Os nomes dos finalistas classificados serão divulgados no dia 02 de outubro de 2020.

Seleção das Amostras

Artigo 6 – Os lotes finalistas deverão estar devidamente preparados de acordo com os critérios estabelecidos neste regulamento. Nova amostra de 2 kg (dois quilos) lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Classificação de Café da Cooperativa deverá ser entregue à comissão julgadora.

Parágrafo único – Os produtores que tiverem os seus lotes classificados para a fase final, AUTORIZAM a retirada de 10 kg (dez quilos) de amostras para serem utilizadas pelo Departamento de Marketing e Comunicação da Minasul, em ações promocionais.

Fase Final

Artigo 13 – Para etapa final, nova amostra de 2 kg (dois quilos) deverá ser disponibilizada, sendo que a mesma deverá ser lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais da Cooperativa.

Artigo 14 – A comissão julgadora definirá os cooperados que farão jus aos prêmios de 1º ao 5º lugar no café natural e cereja descascado, de acordo com a pontuação da SCA.

Artigo 15 – Na etapa final, os juízes avaliarão os cafés de acordo com a metodologia de análise sensorial desenvolvida pela SCA, sendo ganhador o lote de maior pontuação.

Premiação

Artigo 16 – O 28º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ oferecerá a opção de venda dos 30 (trinta) lotes finalistas, ao preço mínimo, conforme tabela abaixo:

TABELA DE VALORIZAÇÃO DE PREÇO MÍNIMO	
NOTA SCAA 85-85,75	R\$800,00
NOTA SCAA 86-86,75	R\$900,00
NOTA SCAA 87-87,75	R\$1.000,00
NOTA SCAA 88-88,75	R\$1.250,00
NOTA SCAA 89-89,75	R\$1.500,00
NOTA SCAA 90,00 ACIMA	R\$2.000,00

Só serão adquiridos pela Minasul os lotes que disponibilizarem as informações até a data do concurso (perfil do produtor, mapa da fazenda, fotos do produtor, fotos da fazenda) para serem divulgadas aos clientes externos.

Parágrafo primeiro – Os fechamentos das vendas deverão ser feitos a critério dos cooperados vencedores, individualmente, até 23 de outubro de 2020, quando a MINASUL providenciará o fechamento de todas as vendas pendentes, independentemente de qualquer outra autorização.

Compradores

Artigo 17 – Os compradores dos cafés premiados serão Minasul Ásia, Minasul USA e Minasul Europe.

Condições Gerais

Artigo 18 – O encerramento, assim como a divulgação dos vencedores, ocorrerá no dia 22 de outubro de 2020, em local e hora a serem determinados pela Comissão Organizadora.

Artigo 19 – Os 30 (trinta) finalistas selecionados pela Comissão Julgadora se comprometem a manter em estoque o lote respectivo até a data da premiação.

Artigo 20 – As decisões da Comissão Julgadora são definitivas, irrecorríveis e irretroatáveis, cabendo aos participantes acatar-se, uma vez que têm o pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Artigo 21 – Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso, observando ainda as disposições do artigo 30 do Decreto 70.951 de 9 de agosto de 1972.

Varginha, 5 de junho de 2020.

RASTREABILIDADE: SEU CAFÉ MAIS SEGURO NA MINASUL

Para que o café chegue à xícara do consumidor, muitos processos são necessários. E, claro, as primeiras etapas são realizadas na sua propriedade: plantio, tratamentos culturais, colheita, separação dos frutos, remoção da casca, secagem, armazenamento. E, com certeza, você valoriza todo esse empenho em levar a melhor bebida ao consumidor final. Até porque, ele está cada vez mais exigente com a procedência e a qualidade do café que irá consumir, portanto, nada como a rastreabilidade do seu café.

A Minasul realiza o sistema de rastreabilidade assim que o lote de café chega em seus armazéns até o momento da comercialização. A rastreabilidade é um conjunto de sistemas e processos que consiste no registro integrado das informações, o qual permite acompanhar a

movimentação do lote de café ao longo de todo o tempo em que este permanece na Cooperativa.

Esse processo é realizado da seguinte forma na Minasul:

- Com a descarga do café em nossos armazéns, o sistema cria um número para o lote, que será registrado na ficha do cooperado e que, por sua vez, irá acompanhá-lo em todo o período em que estiver armazenado na Minasul. O processo é totalmente automatizado, e conta com a mínima intervenção humana: os big bags recebem tags (com codificação dos lotes), as quais permitem que as empilhadeiras movimentem para o local endereçado pelo sistema (ala e pilha).

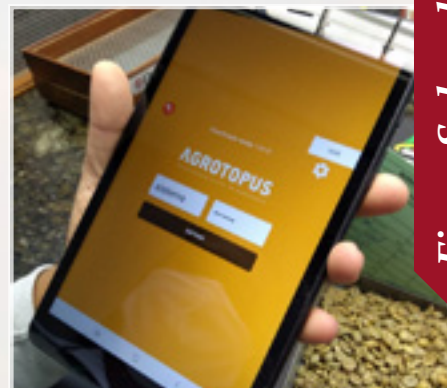
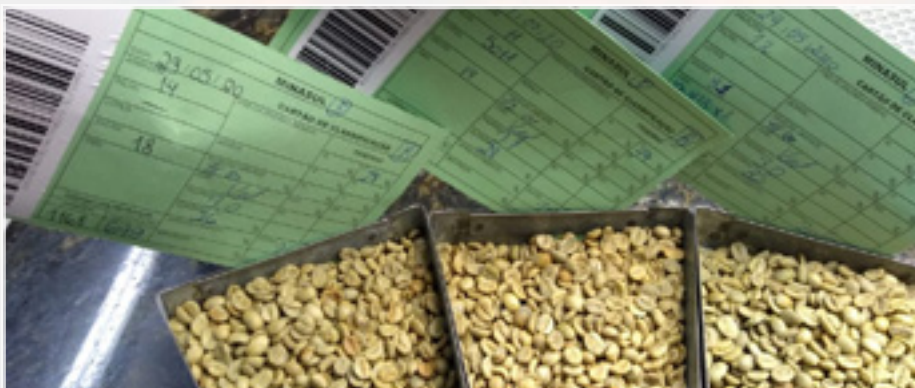
- Em seguida, é retirada uma amostra do café e gerado um código de barras com todas as informações do lote armazenado.

Essa amostra segue codificada para classificação (confira abaixo como funciona o processo de classificação do café na Minasul), e as informações são alimentadas no sistema integrado, via tablet. Dessa forma, dados como bebida, padrão, quebra, peneira e pontuação são registrados sem a identificação nominal do cooperado, o que garante a transparência de toda a operação.

O mais importante é que o processo de rastreabilidade da Minasul agrega muito mais valor ao café do cooperado, pois irá garantir a procedência do produto, atendendo às exigências das Certificadoras (UTZ, RFA, Fair Trade, dentre outras). É a Minasul usando de tecnologia para levar aos cooperados segurança e confiabilidade.

Rastreabilidade do café na Minasul garante procedência ao produto

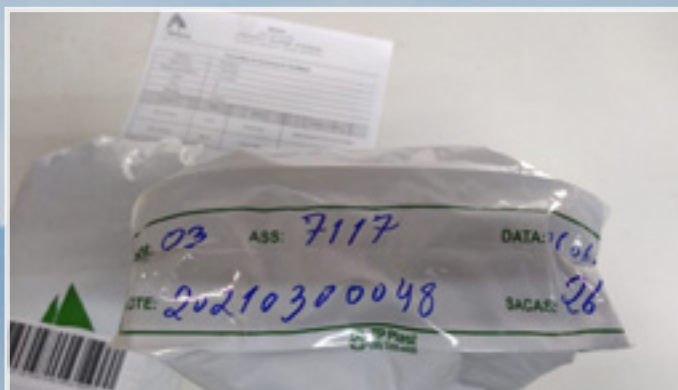




VOCÊ SABE COMO É REALIZADO O PROCESSO DE CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ ARMAZENADO NA MINASUL?

- 1) O primeiro passo é a retirada do lote de café que vai compor a amostra para a classificação do produto. Para garantir um processo transparente e imparcial, é gerado um código de barras com todas as informações do lote, mas sem a identificação nominal do produtor. Assim, os profissionais responsáveis pela classificação terão acesso aos dados do lote, como em qual armazém o café está armazenado e a data de entrada, mas não saberá a origem do produto, o que irá garantir a isenção no trabalho.
- 2) De posse das amostras, os classificadores utilizam as suas especialidades técnicas para determinar a classificação da matéria-prima. Assim, ele determina o teor de umidade, padrão, percentual de quebra, catação e bebida (degustação) do lote.
- 3) Todos os dados da classificação são armazenados no sistema automatizado da Minasul para esse fim.
- 4) Se o classificador perceber algum problema de bebida, uma nova avaliação do processo é realizada, com a participação de três degustadores.
- 5) Caso o produtor não concorde com a classificação da bebida do seu café, ele poderá solicitar uma nova reavaliação do produto. Para isso, a Minasul recolhe uma nova amostra do lote e três degustadores diferentes refazem o processo.
- 6) Por outro lado, quando o classificador identifica uma bebida boa, ou seja, quando o café apresenta uma boa qualidade, a amostra é enviada ao Departamento de Café Especial para identificar a pontuação dessa matéria-prima.
- 7) O produtor também pode solicitar a pontuação do seu café, principalmente quando ele trabalha com cafés gourmets e especiais.

Classificação de café com transparência e imparcialidade





Cronnos[®]



Seu tempo rende mais, sua soja também.



Solução que resiste ao tempo
no combate às doenças da soja.

Cooperado, atualize seu
cadastro em menos de



É rápido e fácil

+ vantagens para o associado Minasul:



Agilidade em todas
as suas transações
com a Cooperativa



Interatividade e agilidade
no relacionamento com
a Cooperativa



Comunicação direta e
objetiva entre Cooperado
e Cooperativa



Desburocratização
dos processos

A Minasul trabalha para você!

Cooperado, estamos trabalhando
para melhor atendê-lo.



Local de atendimento:

CAC – Central de Atendimento ao
Cooperado (Matriz – Varginha/MG)

Informações:

(35) 3219-6978

www.minasul.com.br

BUROCRACIA ZERO: ASSINATURA ELETRÔNICA É ADOTADA EM CONTRATOS FUTUROS DE CAFÉ E CEREAIS

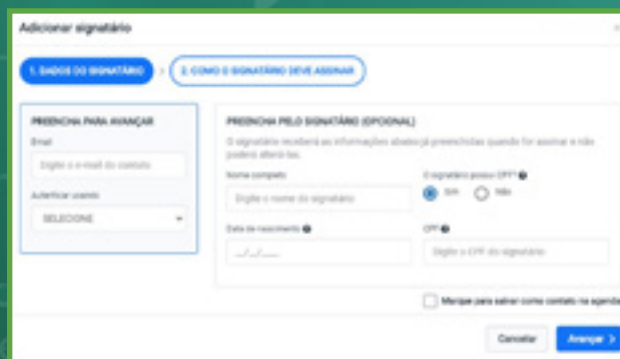
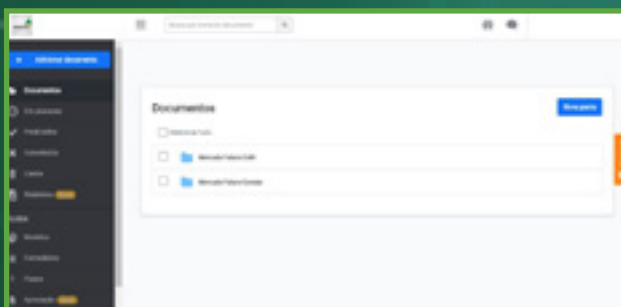
A Minasul oferece mais uma facilidade para seus cooperados: a assinatura eletrônica em contratos futuros de café e cereais. “A agilidade nos processos, com transparência e segurança, é o principal fator para a utilização desta solução tecnológica. A dinamização que esta prática oferece, juntamente com a desburocratização e simplificação dos processos e, ainda, redução de tempo e custo ao cooperado, são fatores também motivadores para a transição dos tradicionais documentos em papel para a forma eletrônica”, explica Rosiana Almeida, supervisora de projetos da Minasul. “O grande elemento diferencial é que esse processo permite que o documento seja assinado de qualquer lugar”.

“O momento agora é de reduzir custos e otimizar resultados. O produtor que tem limite aprovado para operações no mercado futuro e trocas na loja de insumos poderá fazer quantas negociações desejar sem se preocupar com a burocracia. Toda documentação será eletrônica, sem nenhuma perda jurídica e com a tranquilidade de estar tudo contratualmente correto”, comenta Héberson Sastre, trader da Minasul.

O Sicoob Credivar já está operando com documentos dos cooperados Minasul assinados eletronicamente. Natália Machado, Inteligência de Negócios desta instituição financeira, explica que “a pandemia trouxe a urgência de digitalizarmos e buscarmos soluções para que o nosso negócio siga em frente, mesmo que não possamos estar juntos. Com atendimento mais restrito e um número menor de cooperados visitando as agências, aderimos à assinatura eletrônica para diversos processos e, assim, a antecipação do contrato a termo assinado digitalmente também passará a ser aceito pelo Sicoob Credivar. Coonectados iremos superar”.

A medida provisória nº 2.200/2001 assegura a utilização e o armazenamento dos documentos eletrônicos. Cristiano de Carvalho Ferreira, advogado responsável pelo setor jurídico da Minasul, explica que “a medida provisória foi criada pelo Comitê Gestor de Infraestrutura de Chaves Públicas (CG – ICP Brasil), responsável pela Certificação Digital no Brasil, com o propósito de regulamentar a celebração dos contratos eletrônicos e a possibilidade de assiná-los de forma digital”.

“Na esteira da evolução tecnológica, a Minasul inova mais uma vez ao trazer a seus associados a possibilidade de celebrar seus contratos de forma digital. O Cooperado irá receber o contrato em forma eletrônica, efetuar a assinatura digital e ter o contrato devidamente formalizado dentro de instantes. Com a implementação da medida, a inovação trará celeridade e segurança aos negócios da Cooperativa e, principalmente, dos nossos cooperados”, complementa Cristiano.



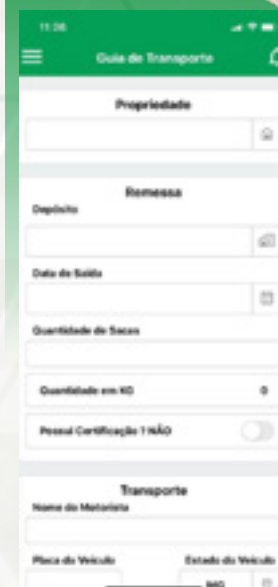
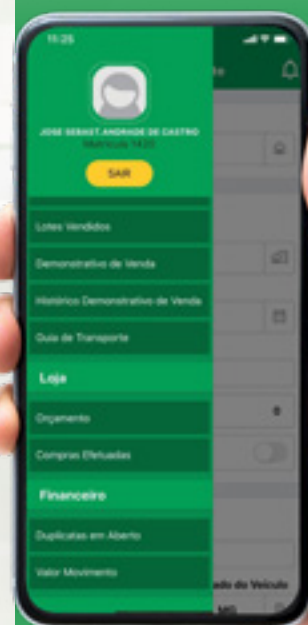
MINASULA UM CLIQUE: COM O AGROAPP MINASUL VOCÊ, COOPERADO, NÃO PERDE TEMPO NEM OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO

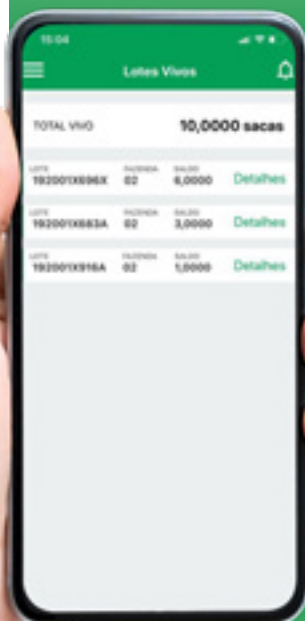
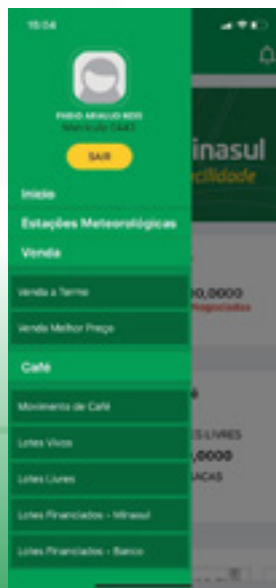
Com certeza você, cooperado, já possui o AgroApp Minasul. Uma ferramenta rápida, eficaz e segura para o seu dia a dia. Com esse aplicativo, você possui a facilidade para realizar diversas operações sem precisar se deslocar à Minasul, como consultar a classificação de seus lotes de café, com informações sobre bebida, padrão, teor de umidade, aproveitamento, quebra, peneira e pontuação, além de emitir a Guia de Transporte, de qualquer lugar e horário.

Colocar o café a venda no melhor preço ou no mercado futuro por meio do aplicativo também é uma excelente opção para você, cooperado!

É o que confirma a cooperada Tânia Mara F. Botrel Reis. “O AgroApp Minasul é uma excelente ferramenta, pois por meio dele me mantenho informada sobre vendas de café, contratos futuros formalizados e também posso verificar a qualquer momento as datas de entrega do café futuro, os valores fechados nas vendas e os que serão pagos. Além de poder vender meu café pelo aplicativo, o que é muito bom. Tudo isso de uma maneira prática, rápida e atual”.

A cooperada Priscila Nogueira concorda. “A Cooperativa é a extensão da nossa fazenda. O AgroApp Minasul nos proporciona, de forma simples e rápida, essa interação entre cooperativa e produtor, trazendo benefícios e recursos que facilitam nosso dia a dia. Por meio do aplicativo, podemos controlar nosso estoque, comercializar nossa produção, interagir com as notícias da cooperativa e ficar ligados nas cotações do mercado de café. Para mim, que moro em BH, o App é fundamental, à medida que ele traz a cooperativa para a palma da minha mão. Isso me traz conforto, facilidade e autonomia”.





Sobre a venda a termo, Héberson Sastre, trader da Minasul, ressalta que, nesta safra os produtores venderam, em média, 40% da sua produção a preços excelentes. “Grande parte dessas operações foi feita via AgroApp Minasul com uma facilidade surpreendente. O produtor tem aproveitado essa ferramenta para ganhar, principalmente, tempo e agilidade”.

Héberson explica que os preços, tanto no mercado físico quanto no mercado futuro, são calculados conforme a cotação da bolsa de NY e, ao utilizar o aplicativo, o produtor tem a oportunidade de travar o preço a qualquer momento e evitar valores baixos, uma vez que ele consegue fazer a venda independentemente do lugar em que ele está. “Aproveitar as oportunidades do mercado futuro é essencial para uma boa gestão financeira da propriedade. Com o custo de produção em uma mão e o celular na outra, o produtor consegue executar sua estratégia de comercialização no momento adequado e o resultado é garantido”, diz o trader.

E as novidades do AgroApp Minasul não param por aí. A diretoria de novos negócios apresenta mais uma inovação. “O AgroApp Minasul já está configurado para enviar ‘notificações’, ou seja, o cooperado irá receber, em tempo real, informações sobre as compras efetuadas na loja, as vendas de seu café na modalidade melhor preço e sobre o recebimento do termo. Essa é mais uma facilidade exclusiva da Minasul que garante ao produtor acompanhamento próximo de suas movimentações, com segurança e de onde ele estiver”, explica Rosiana.

Confira todas opções disponíveis no AgroApp Minasul:

- ✔ Venda a termo
- ✔ Colocar café a Venda na modalidade Melhor Preço
- ✔ Histórico das Movimentações
- ✔ Consulta Demonstrativo de Vendas
- ✔ Emissão de Guia de Transporte

LOJA:

- ✔ Orçamento, Preços, Estoque
- ✔ Histórico de Compras
- ✔ Compra via loja Virtual (e-commerce)

FINANCEIRO:

- ✔ Duplicatas em Aberto (Financiamentos, SPA, Loja, Boletão)

OUTROS

- ✔ Informações meteorológicas

Acesse a loja de aplicativos do seu telefone celular e busque por “AGRO APP MINASUL”. Em seguida, clique em instalar. Depois de instalado, abra o aplicativo que estará localizado na sua tela principal e faça o acesso com sua matrícula e senha (as mesmas utilizadas para acessar o Portal do Cooperado) e comece a usá-lo imediatamente. Atenção: o aplicativo está disponível para o Google Play e App Store (Iphone). Em caso de dúvidas, entre em contato com Alisson (3219-6924) ou Rafael (3219-6941).



Conheça nosso AgroApp Minasul

Você e Minasul agronectados.

O mundo Agro a
um clique

Baixe nosso aplicativo e
fique por dentro das
novidades, soluções e
oportunidades do
mercado Agro.

DISPONÍVEL NO
Google Play

Disponível na
App Store

Exclusivo para Cooperados Minasul

PERFORMANCE QUE
SÓ QUEM É **SINÔNIMO**
DE INOVAÇÃO EM NUTRIÇÃO
DE SAFRAS PODE OFERECER.

Aspire[®]

Exclusivo
Mosaic
Fertilizantes

+3,5
sc/ha*

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



POTÁSSIO E DUAS
FONTES DE BORO
EM UM ÚNICO GRÂNULO



PRATICIDADE
NA APLICAÇÃO
DE BORO



DISPONIBILIDADE
DE BORO DURANTE
TODO O CICLO

SAIBA MAIS EM WWW.ASPIREMOSAIC.COM.BR

[f/NUTRICAODESAFRAS](https://www.facebook.com/nutricaoDesafRAS)

[i/NUTRISAFRAS](https://www.instagram.com/nutrisafRAS)

CONHEÇA OS OUTROS
PRODUTOS DE PERFORMANCE
DA MOSAIC FERTILIZANTES



Mosaic[®]
Fertilizantes

*MÉDIA DE NOVE RESULTADOS OBTIDOS COM A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO ASPIRE[®] NA CULTURA DE SOJA EM SÃO DESIDÉRIO/BA, LUCAS DO RIO VERDE/MT, RIO VERDE/GO, JATAÍ/GO, CHAPADÃO DO SUL/MS, PALMEIRA/PR, VACARIA/RS E BOM JESUS/RS, SAFRA 2017-19.



Ferramenta tecnológica permite análise, gestão e previsão das safras das lavouras de café

HÁ ALGO DE NOVO NOS CÉUS DA NOSSA CAFEICULTURA

Sabe-se que existem três fatores que afetam diretamente a produção agrícola: o físico (solo e clima), o humano (mão de obra) e o econômico (valor da terra e as tecnologias aplicadas na produção). Dentre os fatores naturais, sem dúvida, o clima é o que exerce maior influência no desenvolvimento da agricultura. Já o solo é um recurso mineral essencial, uma vez que é nele que a planta se desenvolve. Ou seja, os fatores naturais são fundamentais não somente para a produção em si, mas também para os itens quantidade e qualidade.

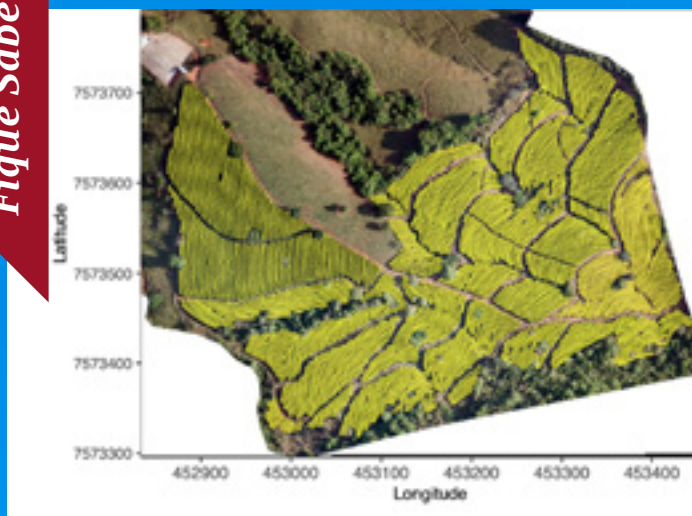
Dentro desse contexto, a tecnologia desponta como uma ferramenta importante para alavancar a agricultura. E para ajudar os produtores de café da região de atuação da Minasul, foi iniciada, em 2017,

uma parceria entre a Cooperativa e a Elio Tecnologia, justamente com o objetivo de oferecer uma nova e precisa ferramenta para análise, gestão e previsão das safras das lavouras de café.

A Elio, dessa forma, criou o primeiro modelo de inteligência artificial de previsão de safra com base em imagens de alta definição, com sensores que permitem medir taxas de vitalidade das plantas e dados da produção, com informações climáticas, solo, manejo e fertilização. “Além desse modelo altamente inovador, a Elio, ao longo do projeto, desenvolveu, com o apoio da área técnica da Minasul, as bases para a transferência de conhecimento tecnológico aos cooperados, a fim de que esses, com apoio nos relatórios de monitoramen-

to, possam obter informações detalhadas e atualizadas da sua lavoura de café, permitindo assim melhorar as decisões de produção e diminuir os seus custos”, explica Nuno Ribeiro, Diretor de Operações da Elio Tecnologia.

O projeto começou a ganhar corpo com o monitoramento de 26 propriedades, de quatro regiões cafeeiras do Sul de Minas: Varginha, Furnas, Mantiqueira e Vertentes, cobrindo mais de mil hectares. Durante dois ciclos produtivos, foi realizada a coleta integral de dados dessas propriedades, com a integração de elementos numéricos de imagem de altíssima definição e com diferentes sensores de medição de vitalidade das plantas de café.



Cooperados Minasul terão conjunto de serviços para reduzir custos de produção

Para se chegar a um resultado confiável, foi utilizada, de forma conjunta, três diferentes tecnologias: os VANTs (veículos aéreos não tripulados); fotografias em alta resolução e NIR (infravermelho); e análises de grande volume de dados.

“No ciclo 2018/2019 foram realizados 140 relatórios, 60 visitas a produtores, quatro reuniões gerais e duas reuniões técnicas para definição das bases de transferência de conhecimento aos cooperados. No final de 2019, com os dados de produção, foi desenvolvida a primeira versão do modelo de previsão de safra, tendo o resultado sido considerado, por toda a equipe, muito bom. Estamos já no final do segundo ciclo de coleta de informações e de captação de imagens, que se completa em novembro de 2020”, diz Nuno.

Todo esse trabalho de pesquisa e aplicação tecnológica será disponibilizado aos cooperados Minasul a partir de agosto deste ano. Com base nesse projeto, a Minasul irá lançar um conjunto de serviços para apoiar os seus cooperados na minimização nos custos de produção, disponibilizados em quatro diferentes níveis:

1 – Serviço base: mapeamento e caracterização da lavoura de café, inclui o plano altimétrico da fazenda, a determinação da área de efetivo plantio, a delimitação das zonas e áreas de manejo, bem como a detecção de

ocorrências de pragas ou doenças e a identificação de ervas daninhas nas entrelinhas.

2 – Serviço de avaliação: além dos resultados apresentados no serviço base, também inclui o alinhamento, a exposição, o delineamento e as falhas da cultura e a contagem do número de árvores em produção.

Os serviços acima são executados ao mesmo tempo, alinhados a mais dois serviços de monitoramento, com três análises realizadas em fases críticas da produção cafeeira: florada, maturação e colheita.

3 – Serviço de monitoramento avançado: acrescenta-se aos serviços base e de avaliação da lavoura, a análise de tendência em cada fase fenológica e sequenciamento de padrões de vitalidade da cultura.

4 – Serviço completo: coleta de dados de produção e de manejo para fornecer, além de todos os relatórios de monitoramento,

também a previsão da safra por talhão.

“Pelo trabalho desenvolvido e resultados observados, estima-se que os produtores conseguirão aumentar a sua produtividade com a diminuição dos custos de produção em até 10% em relação à atividade tradicional, desde que sejam seguidas as prescrições com base nos relatórios técnicos”, completa Nuno.

“Após dois anos de trabalhos intensos, a Minasul e a Elio obtiveram dados de uma amostragem técnica muito diversificada que, juntamente com as informações meteorológicas e conhecimento técnico da Minasul e de seus cooperados, gerou resultados surpreendentes. As informações obtidas irão contribuir de forma significativa para o avanço da nossa cafeicultura, agregando valor, conhecimento e auxiliando nas decisões de nossos produtores”, diz Luiz Henrique Albinatti, diretor de novos negócios da Minasul.

Talhão	Variiedade	Idade Plantio (anos)	Comprim. Linhas (m)	Num. de plantas
cachoeira	Catucaí Amarelo	13	6284.896	7856
divisa 1	Catucaí Amarelo	12	3747.607	4684
divisa 2	Catucaí Amarelo	12	4736.220	5920
ipe	Catucaí Amarelo	13	5336.848	6671
jacaranda	Acaíá	14	NA	NA
jatoba	Acaíá	14	6616.325	8270
mata	Catucaí Amarelo	12	2590.931	3238
pedra	Catucaí Amarelo	12	10811.701	13514

Informações ajudam cooperados a aumentar produtividade das lavouras de café



Elio Tecnologia

A Elio Tecnologia foi pioneira no Brasil na integração de tecnologia aeronáutica, aeroespacial, robótica, sensores e algoritmos de Inteligência Artificial, a fim de apoiar as organizações agroflorestais a se prepararem para ingressar na Agricultura Preditiva. Além do Brasil, atua no Paraguai, Estados Unidos e México. Desde o início de suas atividades, a Elio desenvolve modelos de previsão de produção e tornou-se referência na integração de imagens de alta definição.

A Elio iniciou suas operações em 2014, ano em que obteve o Global Entrepreneurship Bootcamp, do Massachusetts Institute of Technology – MIT, com o desenvolvimento de um robô aéreo, do qual detém a patente mundial. Além desse prêmio, foi selecionada, entre mais de 550 empresas de inovação na área agrícola, para participar do TERRA Cohort III, criado pela RocketSpace e pelo Rabobank, em projeto de aceleração no Vale do Silício, Estados Unidos. A Elio passou a fazer parte do landscape mundial de AgTech em 2019, na área de análise de imagens, sendo a primeira e única empresa brasileira a fazer parte desse ecossistema. No Brasil, foi selecionada como uma das 20 empresas mais inovadoras pela Liga Insights AgTech, na área de análise de dados e Inteligência Artificial.

Em 2019, a Elio realizou mais duas grandes parcerias: a primeira foi a criação de uma Joint Venture com o Ceii, mais importante Centro de Engenharia, Inovação e Desenvolvimento de produtos complexos na Europa, com mais de 300 engenheiros e grande currículo de desenvolvimento aeronáutico. A segunda com a Embrapa, para fazer parte do Centro de Pesquisa Aplicada em Inteligência Artificial, focada em agricultura, florestas e pecuária, levando a empresa a participar de um dos principais núcleos de desenvolvimento de IA.



VANTs (veículos aéreos não tripulados): tecnologia de ponta para coleta de informações



Knowledge grows

021

NOSSO CAFÉ

é a nossa paixão.









Queremos ver **mais qualidade** crescendo em cada grão. Por isso, somos apaixonados pelo NossoCafé.



NossoCafé é o Programa Nutricional que demonstra o compromisso com a produtividade do café. É a experiência da Yara integrando soluções para conquistar os melhores resultados em cada etapa. Inscreva-se para participar do **Concurso NossoCafé Yara 2020** e vamos juntos fazer o mundo se apaixonar pelo seu café, o **NossoCafé**.

Benefícios NossoCafé:

-  **Nutrição eficiente e equilibrada desde a pós-colheita**
-  **Maior desenvolvimento do sistema radicular**
-  **Flores saudias e vigorosas**
-  **Maior taxa de pagamento de florada**
-  **Maior produtividade e rentabilidade**
-  **Mais café de qualidade**



Participe do Concurso NossoCafé.
Saiba mais em www.nossocafeyara.com.br

nossocafé 
by Yara



Rede de Monitoramento Climático: informações em tempo real aos cooperados Minasul

TRATAR O CLIMA COMO INSUMO DE PRODUÇÃO: **ESSA É A IDEIA**

A Minasul deu início, no mês de junho, à instalação da sua Rede de Monitoramento Climático, que tem como objetivo fornecer informações em tempo real das condições climáticas microrregionais. Para isso, foram desenvolvidas estações meteorológicas especialmente para esse fim, que contam com sensores de temperatura, umidade, velocidade do vento e pluviometria. A Rede funciona 24 horas por dia e envia informações para a unidade central da Minasul que, por sua vez, disponibiliza esses dados aos associados, por meio do Portal do Cooperado e do AgroApp Minasul. Por ser 100% automatizado, o serviço de monitoramento será fornecido de forma permanente e gratuita para todos os nossos cooperados.

“O clima é um fator de suma importância no planejamento e realização das atividades agrícolas. Atualmente, as ferramentas climáticas disponibilizadas pela internet ou aplicativos apresentam informações de áreas extensas que, na maioria das vezes, não condizem com a realidade das propriedades. Com a Rede de Monitoramento Climático, a Cooperativa irá disponibilizar informações precisas nas microrregiões onde está presente, em tempo real e de forma automática”, comenta Gustavo Tempesta, engenheiro de automação que atuou na validação técnica dos equipamentos.

A Rede de Monitoramento Climático da Minasul irá contar com 45 estações, sendo inicialmente instaladas nas Unidades da Minasul espalhadas pelo Sul de Minas. Em um segundo momento, haverá estações em outros locais estratégicos da região, de maneira que a Minasul tenha a melhor cobertura e que possa repassar os dados ao maior número possível de cooperados.

“A internet das coisas possibilita ao produtor rural acesso a informações essenciais para melhorar a competitividade e a sustentabilidade da sua produção. A Rede de Monitoramento Climático permite a utilização de tecnologias que vão auxiliar na tomada de decisões mais precisas nas lavouras a partir de informações cli-

máticas atualizadas para plantio, adubação, aplicação de defensivos, colheita, transporte e armazenamento dos produtos”, explica Edmilson V. Gomes, consultor de sistema da Minasul que atua no desenvolvimento e na validação das estruturas de hardware e software da estação.

Para ajudar a produção cafeeira de toda a região do Sul de Minas, a Minasul também irá fornecer as informações climáticas para órgãos públicos e entidades de apoio à cafeicultura. É a Minasul sempre em busca permanente de inovação e oferecendo maior valor agregado aos cafés de seus cooperados.



FEIRA ⚡ RELÂMPAGO

VOLUME DE
NEGÓCIOS
SUPERA
EXPECTATIVAS

Evento inédito oferecido pela Minasul, a Feira Relâmpago foi uma oportunidade única de negócios para os cooperados durante a crise da pandemia, que proibiu as feiras presenciais. Realizada entre os dias 22 e 26 de junho, junto com a Feira Coccarnig Café com TV, o objetivo da Cooperativa foi exatamente atender a demanda de todos os cooperados da região, de acordo com Maurício Sérgio, Gestor Comercial da Minasul.

“A Feira Relâmpago ofereceu aos cooperados adubos, defensivos, foliares, implementos agrícolas e tratores Mahindra, enfim, todo o nosso portfólio com condições favoráveis e com preço de café futuro (barter) bem superior ao valor de mercado que se tem trabalhado atualmente. Com isso, oferecemos descontos, condições comerciais oportunas e uma maior valorização do café dos cooperados”, explica Maurício.

Sem dúvida, foi uma excelente ocasião para o produtor realizar bons negócios, já que essa é uma época não muito vantajosa para aquisição de produtos agrícolas. “Mas conseguimos oferecer excelentes condições para que o produtor possa ter uma redução no custo de sua lavoura. As empresas parceiras tiveram um grande papel nisso, principalmente as de fertilizantes, que nos deram ótimas condições comerciais que foram repassadas aos cooperados. Assim, fizemos grandes negócios”.

Ainda segundo o Gestor Comercial da Minasul, a Feira Relâmpago Minasul resultou em um volume de negócios que chegou a quase R\$ 27 milhões. Somente na modalidade barter, foram negociadas 22 mil sacas durante o evento. “A Feira Relâmpago também serviu para fazermos um teste de como será o Compra Minas em setembro. E foi muito positiva, tudo aconteceu de forma muito tranquila e os produtores que nos procuraram fizeram negócios e ficaram satisfeitos com o que viram e com o que conseguiram negociar”, finaliza Maurício.



Recolhedoras de café

AWZ
MÁQUINAS



Conheça as novidades da AWZ Máquinas

A Gafanhoto Super e a Gafanhoto RT são máquinas robustas que fazem a diferença no recolhimento de café da sua lavoura. São equipamentos eficientes e de alta tecnologia, garantindo baixo custo operacional e de manutenção, reduzindo o custo da sua colheita.



Av. Arthur Gobbo, 705
São Seb. do Paraíso • MG

☎ **35 3558-3895**

🌐 www.awzmaquinas.com.br

AWZ
MÁQUINAS

Solução completa BASF. Seu Legado de Café com mais confiança e resultado.



Com as soluções BASF, você consegue mais da sua lavoura de café:
mais proteção, mais produtividade e mais resultados.



PRODUTOS

Fungicidas

Opera®
Cantus®
Orkestra® SC
Comet®
Tutor®
Abacus® HC

Herbicidas

Heat®
Finala®

Inseticidas

Verismo®
Nomolt® 150
Fastac® 100

Serviços

Troca
Agroclima PRO BASF
APP BASF Agro

☎ 0800 0192 500
f facebook.com/BASF.AgroBrasil
www.agro.basf.com.br
www.blogagrobasf.com.br

**BASF na Agricultura.
Juntos pelo seu Legado.**

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO-AGRONOMO,
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.



Uso exclusivamente agrícola. Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e os restos de produtos. Inclua outros métodos de controle do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Registros MAPA: Abacus® HC nº 9210, Cantus® nº 07503, Comet® nº 08801, Opera® nº 08601, Tutor® nº 02908, Orkestra® SC nº 08813, Fastac® 100 nº 002793, Nomolt® 150 nº 01393, Verismo® nº 18817, Heat® nº 01013 e Finala® nº 0691.

BASF
We create chemistry



Minasul Nepomuceno: capacidade para armazenamento de 16 mil sacas de café

MINASUL NEPOMUCENO

MINASUL EXPANDE SUA ATUAÇÃO COM PONTO DE ATENDIMENTO EM NEPOMUCENO

A Minasul marca mais um gol em sua expansão: trata-se do Ponto de Atendimento em Nepomuceno, ativada oficialmente no dia 22 de junho, com uma ação simbólica e com todas as medidas de segurança por causa da Covid-19. Em um espaço com capacidade de armazenamento de 16 mil sacas de café, a unidade da Minasul em Nepomuceno já está em operação com recebimento de café, emissão de NF, cadastramento de novos cooperados, informações e apoio ao cooperado e, em breve, comercialização de café.

O Ponto de Atendimento tem como objetivo oferecer maior comodidade aos cooperados e assistência na área de recebimento de cafés. “Inauguramos a nossa 14ª unidade de captação de café com muito prazer e cumprindo com nossa obrigação. Há bastante tempo havia uma demanda dos cooperados daqui de Nepomuceno e agora estamos mais próximos deles, captando o café na origem”, comenta José Marcos Rafael Magalhães, presidente da Minasul. Magalhães também acrescentou que a instalação provisória aconteceu em tempo recorde – quatro meses - e que a sede definitiva tem previsão de estar pronta em um ano.

Guilherme Salgado, Diretor Comercial da Cooperativa, disse que a “a Minasul já tem mais de 120 cooperados em Nepomuceno. Então, nada mais justo do que abrir uma unidade no município para melhorar a logística e o custo dos nossos cooperados daqui. Com isso, queremos agregar novos associados também”.

De acordo com dados do IBGE, a cafeicultura é responsável por 70% (setenta por cento) da economia do município. Em 2018, ainda segundo o IBGE, Nepomuceno produziu 18.809 toneladas de café arábica, em uma área de 10.810 hectares. Nesse contexto, Bruno Rodrigues, Presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Nepomuceno, disse que “é muito importante mais uma empresa do ramo de café em nossa cidade e agora temos as quatro principais cooperativas da região localizadas em Nepomuceno. É uma vantagem muito grande para os nossos produtores, um poder competitivo, um poder de escolha de venda e de insumos, e isso agrega mais valor aos nossos produtores e ajuda no desenvolvimento de nossa cidade, gerando emprego e renda pra todos”.



Presidente da Minasul e Prefeita de Nepomuceno em ação simbólica que marcou início das atividades da Minasul Nepomuceno

A prefeita do município, Iza Menezes, também presente na ação simbólica, comentou que a unidade da Minasul em Nepomuceno será um diferencial para a geração de empregos, mas principalmente para os agricultores, que terão uma nova opção de comercialização. Para a prefeita, todos só tem a ganhar com mais essa iniciativa. “Acho que Minasul, da forma como ela cresceu, justamente porque ela é mais arrojada, está aberta para o mundo. Isso aí vai ser um grande ganho para todos nós”, diz.

José Lincoln Reis Veiga, cooperado que possui propriedade cafeeira em Nepomuceno, marcou presença na ação simbólica e disse que “será um trabalho excelente tanto para o produtor quanto para a Cooperativa”. Lucas Pimenta Veiga, outro produtor do município, cooperativista há 40 anos e membro do Conselho da Minasul, destacou a importância dos cafés de Nepomuceno. “A Minasul entendeu isso, e tanto é vantagem para a Cooperativa quanto para nós, produtores, a vinda deste armazém para cá”.



“Também, é claro, podemos citar o exemplo do caráter de inovação que a Minasul possui, oferecendo, junto com essa unidade de captação, também a possibilidade de negócios virtuais aos nossos cooperados, ou seja, a partir de sua lavoura, receber a cotação da bolsa de NY, fazer travas e mercado futuro do seu café. Essa tecnologia vem junto com essa presença física”, diz o presidente da Minasul.



Equipe a postos para os trabalhos na Minasul Nepomuceno



SAFRA 2020/2021

A FORÇA QUE VEM DO PRODUTOR

Já foi dada a largada para a safra de café 2020/2021. De acordo com o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada – Cepea, no final de maio a colheita ganhou ritmo em todas as regiões produtoras, apesar da atividade ser um pouco mais lenta nas lavouras que utilizam a colheita manual, justamente por conta da Covid-19.

Por conta da bienalidade positiva e o clima favorável, a estimativa da Conab é de uma produção entre 57,2 milhões e 62,02 milhões de sacas beneficiadas. Somente o arábica deve ficar entre 43,2 milhões e 45,93 milhões de sacas, aumento entre 26% e 34,1%, respectivamente, em comparação ao volume produzido em 2019. Ainda de acordo com a Conab, Minas Gerais deve produzir cerca de 32 milhões de sacas e, desse volume, o Sul de Minas irá contribuir com 18 milhões.

Com as estimativas da Conab, os produtores terão muito trabalho nos próximos meses. E, apesar da pandemia, os grãos não podem esperar e a colheita se faz necessária. De acordo com Guilherme Salgado Rezende, diretor comercial da Minasul, a Cooperativa deve receber e processar nesta safra, dois milhões de sacas de “cafés com excelente qualidade e com peneira alta”.

Para ajudar seus cooperados, a Minasul preparou um pacote inédito de vantagens. São mais opções diferenciadas para os associados armazenarem e comercializarem seu café com a Minasul. Segundo o diretor comercial, o cooperado tem à sua disposição “várias inovações e muita agilidade. Além de diversas formas de comercializar, como venda imediata, venda melhor preço, mercado futuro e barter. O cooperado tem ágio nos cafés especiais e a opção de rebeneficiar seu café na Minasul e agregar ainda mais valor na venda. E agora também tem o Coffee Coin, para compras na loja”.

Guilherme também comenta que “os escritórios internacionais da Minasul levam o comprador até a fazenda do cooperado. Dessa forma, a Cooperativa oferece um amplo leque de serviços para atender do plantio à comercialização no exterior”.

Como todos os anos, a Minasul se preparou da melhor forma possível para receber, armazenar, classificar e comercializar seu café. Lembrando que a Minasul possui um portfólio de produtos e serviços da melhor qualidade para atender as suas principais demandas durante a colheita.

PRINCIPAIS VANTAGENS EM ARMAZENAR E COMERCIALIZAR O CAFÉ NA MINASUL



PROGRAMA DE VANTAGENS MINASUL:

Crédito de R\$ 1,00* por saca depositada na Minasul, que poderá ser utilizado para compras nas lojas da Cooperativa.



SORTEIO DE VALES-COMPRA:

A cada 50 sacas de café depositadas nos armazéns da Minasul, você irá receber um ticket para concorrer a 20 vales-compra de R\$ 500 cada, que poderá ser utilizado em uma das lojas Minasul. Importante: cada armazém fará o sorteio de 20 vales-compra.



RECURSOS DISPONÍVEIS:

A Minasul disponibiliza o valor mínimo de R\$ 300 por saca de café no momento da descarga. Ou seja, você já pode garantir um recurso financeiro antes mesmo de comercializar o seu café.



ANTECIPAÇÃO DE VALORES DE VENDAS NO MERCADO A TERMO:

O mercado a termo (ou mercado futuro), nada mais é do que contratar agora e acertar o pagamento depois. O grande diferencial da Minasul, é que você pode negociar o seu café nessa modalidade, mas receber os valores de maneira antecipada.

\$0

CUSTO ZERO DE ARMAZENAGEM:

Os cooperados que fizerem o adiantamento de entrega de cafés na modalidade mercado futuro (com até 30 dias da descarga e com antecedência de 1 mês da data de entrega), terão custo zero em sua armazenagem na Minasul (pagarão somente a entrada e a saída do café).



ÁGIO POR QUALIDADE NA EXPORTAÇÃO:

Negociar de maneira a valorizar ainda mais o seu café é um compromisso da Minasul. Por isso, trabalhamos sempre com o objetivo de exportar o seu produto com o máximo de ágio.

PRINCIPAIS VANTAGENS EM ARMAZENAR E COMERCIALIZAR O CAFÉ NA MINASUL



GARIMPAGEM NOS LOTES DE CAFÉS DE QUALIDADE:

Assim que os cafés são armazenados na Minasul, é iniciado o trabalho de classificação dos cafés. Garimpar os lotes com qualidade superior é uma das nossas obrigações, justamente para que o seu café seja cada vez mais valorizado e você obtenha lucros maiores com o seu produto.



ENTREGA FRACIONADA:

Se você comercializou seu café nas modalidades mercado a termo e/ou barter, não vai precisar entregar o produto apenas no prazo final do contrato, mas poderá fazer as entregas parciais do café para o acerto dessas vendas.



HORÁRIO ESTENDIDO:

No período da colheita de café, os armazéns da Minasul trabalham com o horário mais amplo: segunda a sexta-feira, das 7 às 20h. No sábado, das 7 às 12h.



CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ:

A Minasul realiza a classificação completa do seu café em até 1 dia útil. Importante processo para a comercialização da commodity, a classificação consiste em determinar a qualidade do produto. Existem três formas de saber mais sobre a qualidade do café:

Classificação por aspecto: se refere ao aspecto físico dos grãos, se existem, ou não, defeitos e impurezas.

Classificação da bebida: envolve todos os fatores relacionados ao gosto, paladar, sabor, aroma ou cheiro do café quando ele passa pelo processo da torra.

Classificação por peneira: reporta-se ao tamanho do grão — que pode ser maior ou menor, e classificado de doze a vinte.



COFFEE COIN:

A moeda virtual da Minasul começa a ser aceita em transações para aquisição de fertilizantes, maquinários e outros produtos disponíveis nas lojas.



COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉ:

A Minasul oferece várias opções para você comercializar o seu café. Confira abaixo qual delas é a mais vantajosa para o seu negócio.

- **Venda imediata:** disponível para o cooperado que precisa de recursos financeiros de maneira rápida. O pagamento é feito ao cooperado com prazo de até 24 horas.

- **Venda melhor preço:** para o cooperado que optar por essa modalidade de venda, a Minasul irá adiantar até 90% do valor do café vendido e até 70% do valor do café a venda.

- **Venda com preço estipulado:** assim como na modalidade melhor preço, o pagamento depende do percentual de quebra de catação, padrão e bebida dos lotes no dia útil seguinte

ao recebimento da venda efetuada pela Cooperativa, que normalmente é de 8 dias.

- **Venda mercado futuro - venda a termo e barter:** como já dito anteriormente, na modalidade mercado a termo, a contratação é imediata e o pagamento é realizado depois. Já a modalidade barter consiste em troca de café por insumos ou máquinas agrícolas. Essa é uma ferramenta que possibilita ao produtor acesso a produtos sem ter que necessariamente tirar dinheiro do bolso, viabilizando boas oportunidades.

- **Comercialização via AgroApp Minasul:** para facilitar o dia a dia do cafeicultor, a Minasul oferece, via AgroApp, as ferramentas de comercialização nas modalidades venda melhor preço e venda futura.

SERVIÇOS DISPONÍVEIS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO - VARGINHA, CARMO DA CACHOEIRA E CONCEIÇÃO DO RIO VERDE

- Recebimento de documentações de novos cooperados
- Venda de café mercado físico e mercado futuro
- Assinatura de contratos
- Entrega e liquidação de contratos como CPR e café a termo
- Solicitação de guias para o transporte de café
- Adiantamento de venda
- Recibo de depósito de café
- Atualização de cadastro
- Operações via Barter (troca)
- E muito mais!

AGILIDADE, CONFORTO E TRANSPARÊNCIA

RECEBIMENTO E CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ

A Minasul está presente em toda a região do Sul de Minas, de forma a atender de forma ágil os cooperados durante a colheita.

— VARGINHA

VILA PAIVA RECEBIMENTO DE CAFÉ NÚCLEO DE ATENDIMENTO CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 RUA JOÃO ALVES DE MIRANDA, S/ Nº - VILA PAIVA - 37018-070
 TELEFONE: 35 3219-6923
 E-MAIL: MARCELO.CONCORDIA@MINASUL.COM.BR /
 DOUGLAS@MINASUL.COM.BR / JESSE.ARAUJO@MINASUL.COM.BR

COMPLEXO OPERACIONAL RECEBIMENTO DE CAFÉ
 ENDEREÇO: AV. DINAMARCA, 1, INDUSTRIAL JK - 37062-470
 TELEFONE: 35 9 9204-3940
 E-MAIL: CIDO@MINASUL.COM.BR

— **ALTEROSA** ENTREPOSTO DE RECEBIMENTO
 RUA MÁRIO AUGUSTO SILVEIRA, 804, BAIRRO JARDIM
 SILVEIRA - 37145-000
 TELEFONE: 35 3219-1880
 E-MAIL: ESCRITORIOALTEROSA@MINASUL.COM.BR

— **CAMBUQUIRA** RECEBIMENTO DE CAFÉ CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 RODOVIA 167, CAMBUQUIRA/ TRÊS CORAÇÕES - S/ Nº -
 PARQUE SÃO JOÃO - 37420-000
 TELEFONE: 35 3251-1073 / 3219-1875 / 35 9 9180-5182
 E-MAIL: CAMBUQUIRA@MINASUL.COM.BR

— **CARMO DA CACHOEIRA** RECEBIMENTO DE CAFÉ NÚCLEO DE ATENDIMENTO CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 RUA JOAQUIM VILHENA REIS, 141 - SÃO JOÃO - 37225-000
 TELEFONES: 35 3225-1341 / 35 99837-0653
 E-MAIL: CARMO@MINASUL.COM.BR

— **CONCEIÇÃO DO RIO VERDE** RECEBIMENTO DE CAFÉ NÚCLEO DE ATENDIMENTO
 RODOVIA DE ACESSO À CONCEIÇÃO DO RIO VERDE - ZONA RURAL - 37430-000
 TELEFONE: 35 3219-6960 / 35 99889-8294 / 35 99733-0671
 E-MAIL: CRV@MINASUL.COM.BR

— **ELÓI MENDES** RECEBIMENTO DE CAFÉ NÚCLEO DE ATENDIMENTO CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 ESTRADA DA BARRA KM 01, S/ Nº, - ZONA RURAL - 37110-000
 TELEFONE: 35 3264-1616 / 35 3219-6993
 E-MAIL: ELOIM@MINASUL.COM.BR

— **LAMBARI** CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ ENTREPOSTO DE RECEBIMENTO
 RUA BUENO BRANDÃO, 110, VILA NOVA - 37480-000
 TELEFONE: 35 3219-1872
 E-MAIL: ESCRITORIOLAMBARI@MINASUL.COM.BR / SEBASTIAO@MINASUL.COM.BR

- **LAVRAS** RECEBIMENTO DE CAFÉ CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 RODOVIA 265, S/ Nº - BICAME - 37200-000
 TELEFONE: 35 3219-1861 / 35 99150-8133
 E-MAIL: ARMAZEMLAVRAS@MINASUL.COM.BR
- **MONSENHOR PAULO** RECEBIMENTO DE CAFÉ
 RUA ALICE LEFOL MARTINS, 35 - NOSSA SRA. APARECIDA - 37405-000
 TELEFONE: 35 3219-6994
 E-MAIL: ARMAZEM_MPAULO@MINASUL.COM.BR
- **NEPOMUCENO** RECEBIMENTO DE CAFÉ
 RODOVIA BR 265, KM 380, S/ Nº - 37250-000
 TELEFONE: 35 9 9204-3940 / 35 3219-6923
 E-MAIL: CIDO@MINASUL.COM.BR / DOUGLAS@MINASUL.COM.BR
- **OLIVEIRA** RECEBIMENTO DE CAFÉ CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ
 RUA JOSÉ PEDRO DA SILVEIRA, 161 - BENEDITO LANDIM - 35540-000
 TELEFONE: ARMAZÉM: 37 3331-5371 / 35 3219-1896 / 35 99761-3939
 E-MAIL: LUIZ.ANTONIO@MINASUL.COM.BR / OLIVEIRA@MINASUL.COM.BR / JOEL@MINASUL.COM.BR
- **SANTANA DA VARGEM** ENTREPOSTO DE RECEBIMENTO
 RUA NELSON PEREIRA VILELA, 332 - CENTRO - 37195-000
 TELEFONE: 35 9 9911-2897
 E-MAIL: ESCRITORIOSANTANA@MINASUL.COM.BR
- **TRÊS CORAÇÕES** RECEBIMENTO DE CAFÉ
 RODOVIA TRÊS CORAÇÕES/SÃO BENTO ABADE, S/Nº - 37410-000
 TELEFONE: 35 3219-6997
 E-MAIL: TCI@MINASUL.COM.BR

CAFÉS CERTIFICADOS

Cafés com certificação poderão ser entregues nos armazéns de Varginha, Carmo da Cachoeira, Cambuquira, Oliveira, Elói Mendes e, em breve, Lavras. Sua entrega deverá ser notificada na balança para os devidos registros. A entrega, movimentação, vendas e CPR dos cafés certificados possuem procedimentos próprios. Confira abaixo:

- Enviar à Minasul o certificado atual para renovação do cadastro, pelo e-mail debor@minasul.com.br.
- Para a descarga de café, as Notas Fiscais devem conter a numeração da certificação (UTZ, RFA ou outras).
- Todos os anúncios devem ser lançados no Portal da Certificação com volume ou peso exato do romaneio de descarga. Importante informar o número do lote e das NFs que estão no romaneio.
- É de responsabilidade dos produtores fazer os anúncios no portal corretamente, conforme a cadeia de custódia da certificação.
- Serão aceitas as cartas de correções de NFs no prazo de 30 dias. Sem essas informações em tempo hábil, poderá ocorrer atraso no pagamento de premiação da certificação.
- Importante enviar os anúncios feitos no portal Rainforest quando houver entrega a Termo, CPR ou venda imediata, para que sejam conferidos no portal Minasul.
- Entrega a termo, CPR, venda imediata ou melhor preço terão um prazo de 72 horas para a realização do anúncio no portal UTZ e RFA. Essa informação facilitará o pagamento e não causará transtorno.
- Atentar para o valor do prêmio com cotação do dólar do dia da trava.

QUER QUALIDADE E PRODUTIVIDADE?



O segredo está
debaixo dos seus pés

Com aplicação única você garante uma boa colheita

Multifertilizantes agora é

 **CPMULT**
fertilizantes



agrocp

FMCAn Agricultural
Sciences Company**CADA GRÃO DE CAFÉ
É MOTIVO DE *Orgulho*****FMC CAFÉ**

Por trás de todo bom café, existe uma história de dedicação e carinho que só quem planta sabe contar. É por isso que a FMC faz questão de estar cada vez mais perto do produtor, respeitando a sua experiência e desenvolvendo produtos na medida certa para proteger o café em cada uma de suas fases.

INSETICIDAS

ALTACOR®
BENEVIA®
NEXIDE®

FUNGICIDAS

AUTHORITY®
ROVRAL®
RUBRIC®

HERBICIDAS

ALLY®
AURORA®
BORAL®
STONE®

NEMATICIDA

RUGBY® 200 CS

BIOPOTENCIALIZADOR

CROP+®NEMATICIDA
BIOLÓGICO**QUARTZO®**

PROGRAMA IMPACT MIX

WARRANT® 700 WG
IMPACT® 125 SC

www.fmcagricola.com.br**ATENÇÃO****CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.**

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e receita. Siga as recomendações de controle e restrições estaduais para os alvos descritos na bula de cada produto. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e os restos de produtos. Uso exclusivamente agrícola. Copyright © Maio 2020 FMC. Todos os direitos reservados.

PERFETTO GRANO: DOIS ANOS DE MUITO MAIS SABOR

A história econômica do Brasil está fortemente ligada ao café, que colocou o país como o maior produtor mundial do grão. Lá se vão mais de dois séculos desde que as lavouras de café começaram a fazer parte da paisagem rural do País e a bebida incorporada na vida cotidiana como um alimento essencial de sua população.

A partir dos anos 1960, porém, a produção cafeeira no Brasil começou a passar por uma transformação. De atividade econômica pioneira, extrativista e histórica, passou a ser um modelo tecnológico voltado fundamentalmente para a produtividade. Sem dúvida, o País passou para um salto quantitativo enorme desde então. Mas a questão da qualidade também teve que ser repensada pelos produtores, dada a crescente concorrência mundial, assim como maior exigência do mercado consumidor.

No início da última década do século XX, as lavouras de café do Brasil começaram a ter uma atenção especial para que seus grãos pudessem ser transformados em uma bebida com um sabor peculiar, diferente daquele café tradicional do dia a dia. E, além do café especial e de qualidade superior enviados para outros países, o Brasil também começou a apreciar essa bebida diferenciada. O mercado doméstico amadureceu e também se encantou pelo sabor e aroma do café de qualidade.

O consumidor brasileiro, além das cafeterias especializadas, hoje também encontra esses produtos diferenciados nas gôndolas dos supermercados. E como a Minasul é, hoje, uma das maiores cooperativas de café do mundo, não poderia ficar de fora dessa onda e, assim, criou o Perfetto Grano, um café de qualidade superior para esse público exigente e apreciador de uma boa bebida. “A ideia era apresentar ao consumidor um café para o seu cotidiano, mas de qualidade. Um produto que, até alguns anos atrás, era apenas para o mercado externo. Hoje, o consumidor brasileiro tem à disposição o Perfetto Grano”, explica Luis Henrique Albinati, diretor de novos negócios da Minasul. O Perfetto Grano hoje está presente em 50 municípios mineiros, e o objetivo é, até o fim de 2020, estar disponível em outras regiões do Brasil.

“A qualidade do café da Minasul tem surpreendido os apreciadores da bebida, e tem atendido a uma demanda que até os próprios consumidores não sabiam que existia. Então, além de ser um produto, o Perfetto Grano tem uma missão educacional ao mostrar ao consumidor brasileiro que ele pode sim ter um café de qualidade por um preço acessível. O Perfetto Grano se tornou uma síntese do espírito empreendedor e jovial da Minasul, presente desde sua embalagem até a última gota da xícara. O Perfetto Grano é um sonho que virou ideia e depois se transformou num produto que carrega na embalagem, além de um excelente café, carinho, crenças, esperanças e muita dedicação”, conclui Albinati.

“Sua Vida com Mais Sabor”

Para comemorar os dois anos do Perfetto Grano, foi realizada, por meio das redes sociais, uma campanha intitulada “Sua Vida com Mais Sabor”. Foram sorteados 6 kits Perfetto Grano: duas pessoas receberam um kit com Café Torrado e Moído + uma garrafa térmica de aço inox 500 ml e quatro amigos um kit Café Torrado e Moído + caneca térmica de inox 450 ml.



Perfetto
Grano

PERFETTO! EM TODOS OS DETALHES.

SUA VIDA COM MAIS
SABOR

2
ANOS





EXPORTAÇÕES DE CAFÉ DA MINASUL **A TODO VAPOR**

As exportações de café dos cooperados Minasul vão indo muito bem, obrigado. “A pandemia do novo coronavírus não impactou as exportações nem os contratos já firmados com os importadores”, afirma Artur Ornelas, gerente de exportação da Minasul.

Artur comenta que, durante os meses de março e abril de 2020, houve uma demanda grande por adiantamento dos embarques de contratos já existentes, como forma de garantir estoques no destino por parte dos importadores. “Até o mês de maio, já embarcamos 55% de todo o volume exportado em 2019, o que demonstra a forte demanda pelo café brasileiro e a confiança dos nossos clientes na Minasul”.

Outro destaque das exportações realizadas pela Minasul foi a venda feita para a torrefação Lavazza, empresa italiana com 120 anos de história com o café. “A parceria está indo para a terceira safra. Esta última venda de café cereja para a Lavazza permitiu um prêmio de R\$ 150 acima do valor do mercado de cafés finos. Isso ajudou a Minasul a fidelizar um cliente importante e remunerar bem o nosso cooperado”, comenta Artur. Ainda segundo o gerente, o embarque para a empresa italiana será realizado no segundo semestre, com cafés da safra 2020/2021.

Exportações em alta

De acordo com o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), de janeiro a junho de 2020, o país exportou 19,6 milhões de sacas do produto. Os principais destinos foram EUA (7,8 milhões de sacas), Alemanha (6,8 milhões) e Itália (3,3 milhões). Na sequência estão Bélgica, Japão, Federação Russa, Turquia, México, Espanha e Canadá. Destaques para México e Federação Russa, que apresentaram um crescimento significativo na compra de café brasileiro, em comparação ao mesmo período do ano passado. Os aumentos foram de 111,8% e 24,6%, respectivamente.



Ainda sobre os impactos da pandemia sobre o setor de café, Ornelas acredita que os clientes com grande exposição em redes de supermercados não foram muito impactados, tendo até ocorrido um aumento em suas vendas. O mesmo, infelizmente, não pode ser dito de clientes com exposição em foods service, hotéis e cafeterias, que tiveram impacto significativo em suas receitas.



FOCUS®

Na hora da aplicação, o foco é claro: estabilidade e eficiência.

Fineco



ANTIESPUMA



ANTIDERIVA



SEQUESTRANTE DE CÁTIOS



ESPALHANTE



UMECTANTE



REDUTOR DE pH



PRIME APLICA

FOCUS® é uma formulação de nutrientes e aditivos balanceados que aumenta a eficiência e o controle da pulverização, além de melhorar a estabilidade das misturas e proporcionar excelente aproveitamento da calda. Com FOCUS®, o objetivo é a eficiência na aplicação.

primeagro.com.br



prime agro®

Nutrição, paixão que nos move!

MINASUL NA CONTRAMAÇÃO DO DESEMPREGO

A crise provocada pela pandemia do coronavírus afetou vários setores da sociedade, principalmente a economia. Mas a Minasul é uma prova do quão importante é o agronegócio para o Brasil. Enquanto boa parte das empresas e indústrias fecha postos de trabalho, a Minasul contratou mais de 60 funcionários para reforçar a safra de café iniciada em maio.

Além de não ter dispensado colaboradores, a Cooperativa aumentou 12,5% sua atual base de funcionários. “Com o início da colheita do café há um aumento do fluxo nos armazéns, e para atender nossos cooperados da melhor forma possível, tivemos que ampliar a nossa equipe”, diz Raquel Martins, gestora de RH da Minasul.

Os profissionais foram contratados para as vagas de auxiliar de armazém, operador de empilhadeira, vendedor externo e analista de sistemas pleno. As mais de 60 oportunidades foram distribuídas nas cidades de Varginha, Cambuquira, Carmo da Cachoeira, Conceição do Rio Verde, Elói Mendes, Lavras, Monsenhor Paulo, Nepomuceno, Oliveira e Três Corações.

Além dos salários, os colaboradores têm benefícios como vale-alimentação, vale-transporte, seguro de vida, assistências médica e odontológica, entre outros. “As vagas são temporárias e podem durar até seis meses, mas há a possibilidade do prazo se estender, dependendo da duração e o tamanho da safra”, completa Raquel.

Oportunidades

A Minasul é uma empresa que sempre oferece oportunidades às pessoas na área profissional. É o caso do Gabriel Eleotério, 21 anos, que em 2019 se encontrava desempregado e, para não ficar parado, fazia alguns bicos, ao mesmo tempo que entregava seu currículo em várias empresas de Varginha. Até que foi chamado para uma seleção na Minasul e admitido para um cargo temporário de quatro meses. “Entre sem nenhuma experiência, nunca tinha trabalhado na área de café, porém fiquei curioso cada dia mais. Durante esse período, mantive a esperança de ser contratado e, ao chegar perto do final do contrato temporário, a Minasul renovou por mais um mês e, depois, surgiu a oportunidade de uma vaga na Sala de Prova. Concorri com outras seis pessoas e, há um ano, faço parte da equipe de colaboradores permanentes da Minasul”.

Gabriel conta que ficou muito feliz em ter seu trabalho reconhecido e fazer parte de uma Cooperativa que cresce a cada dia mais e que é referência no mercado. “O trabalho na Minasul me incentivou a querer uma formação acadêmica na área de sistemas ou administração. Quem sabe não consigo outra oportunidade na própria Minasul na área em que irei me especializar?”. Gabriel comenta, também, que um dos pontos que chama sua atenção na Cooperativa é o cuidado dos supervisores e coordenadores, que sempre entendem o lado do colaborador. “Por isso, sou muito grato e feliz por ter a oportunidade de trabalhar na Minasul”.

Gabriel Eleotério: oportunidade para desenvolvimento de carreira profissional



PROGRAMA

MUITO
MAIS
CAFÉ

Contra as doenças do café,
a Bayer traz infinitas possibilidades para
sua lavoura ter mais vigor e produtividade.



PRODUTOS

AS MELHORES SOLUÇÕES
PARA GARANTIR A SANIDADE
DA SUA LAVOURA



SERVIÇOS



FERRAMENTAS
COMERCIAIS



SUSTENTABILIDADE

A melhor solução para você cafeicultor,
safra após safra.

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

**CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.**



Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Uso exclusivamente agrícola.

agro.bayer.com.br 0800 011 5560



Se é Bayer, é bom

Elevar a qualidade dos cafés em sua safra é uma escolha. Os melhores despulpadores em diversos tamanhos e versões. Todos ZERO água.



PA-ECOMÓVEL

Estação móvel de despulpamento conjugado
Uma plataforma completa e móvel, para realizar o despulpamento dos próprios cafés ou de terceiros.



PA-ECOZERO/6

Toda qualidade do despulpamento ZERO água Palini Alves na medida certa para pequenos produtores.



LANÇAMENTO



PA-ECOZERO/12

Maior rendimento para dar a grandes safras mais qualidade e valor agregado.



Escaneie com seu celular e conheça todas vantagens dos despulpadores Palini Alves.

A Palini Alves sempre pensa no seu amanhã, por isso trabalha com inovações para atender produtores que buscam continuamente melhores resultados para a sua produção. **Garantia de uma ótima escolha PRÉ e PÓS-VENDA!**

 **PALINI ALVES**[®]

sempre à frente



AÇÕES CONTRA O CÓRONAVÍRUS NA PAUTA DO DIA DE COOPERAR 2020

Por conta da pandemia provocada pelo coronavírus, o Sistema OCB instituiu o combate à Covid-19 como tema às ações para o Dia C 2020. Em Minas Gerais, o Dia C é conduzido pela Ocemg, que realizou o lançamento oficial do programa no estado no dia 10 de maio, por meio de uma live exclusiva com a dupla sertaneja César Menotti e Fabiano. O público, além de acompanhar o show pelo YouTube, pôde ajudar com a doação de alimentos.

Ao longo da programação, um QR Code foi disponibilizado para viabilizar a arrecadação de donativos para ajudar diversas instituições sociais cadastradas no Sistema Ocemg. Essa ação teve continuidade ao longo dos meses de maio e junho, e foi encerrada com a live de celebração do Dia C com a banda Skank, no dia 4 de julho.

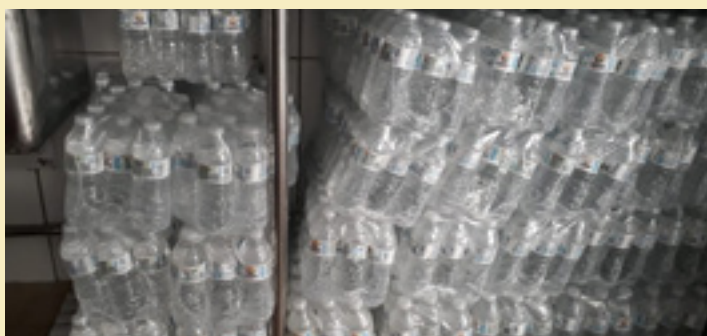
A Minasul, em retorno à proposta apresentada pelo Sistema OCB, realizou parcerias com prefeituras e Sindicatos Rurais de várias cidades da região para ajudar na desinfecção de ruas e locais públicos com maior concentração de pessoas. Dessa forma, os municípios de Varginha, Nepomuceno, Carmo da Cachoeira e Cambuquira receberam a doação de bombas costais com EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) e material químico para a pulverização de pontos mais vulneráveis de contaminação da Covid-19.

A Cooperativa também colabora, junto com os Sindicatos Rurais, com o empréstimo de tratores e implementos agrícolas para a assepsia. Assim como a doação de café torrado e moído e máscaras para entidades assistenciais de Monsenhor Paulo e Nepomuceno. O Hospital Bom Pastor (Varginha) também recebeu a doação de 200 máscaras e mil garrafas de água.

Outra ação realizada pela Minasul foi a arrecadação de produtos utilizados no combate à Covid-19 e que foram doados a duas instituições assistenciais: a APAE de Monsenhor Paulo e o Programa de Atenção Domiciliar e Internação - PADI - de Varginha. Todas as Unidades da Minasul receberam materiais como álcool em gel e líquido 70%, água sanitária, desinfetante, detergente e outros.

Dia C

O Dia de Cooperar é uma iniciativa das cooperativas brasileiras, e consiste na promoção e estímulo à realização de ações voluntárias diversificadas e simultâneas nos estados onde a Campanha ocorre. As ações são definidas e executadas pelas próprias cooperativas e contam com o apoio do Sistema OCB. Em 2019, 278 cooperativas mineiras participaram do Dia de Cooperar com ações voltadas para as comunidades de 299 municípios em que atuam, e o trabalho de 42.790 voluntários beneficiou um pouco mais de 1 milhão e 400 mil pessoas.



Dia C 2020: Minasul distribui água, máscaras e outros produtos a entidades assistenciais



ACADEMIA DO CAMPO

ENCONTROS SERÃO REMARCADOS

Em todo o Brasil - e no mundo - a educação formal foi afetada pela pandemia do novo coronavírus. Assim como os eventos em geral, as aulas presenciais foram suspensas para evitar aglomerações e ajudar no combate à Covid-19. A Academia do Campo também teve que se adequar aos novos tempos e, com isso, seus encontros presenciais foram suspensos até segunda ordem. A Minasul acompanha as informações das instituições acadêmicas, nas quais são referências para as tomadas de decisões da vida educacional no Brasil. Assim que as atividades estudantis forem retomadas em todo o País, a Academia do Campo terá seus encontros retomados. Os alunos Minasul serão avisados assim que as datas dos módulos faltantes forem remarçadas.

Módulos pendentes

Comercialização e Mercado Futuro

Cafés Especiais e prova prática

Secagem (pós-colheita)

Variedades do Café

Marketing estratégico para o café

Sucessão Familiar e Empresarial

Cafeicultura do Futuro



CORTE E ESQUELETAMENTO DE CAFÉ

ALESSANDRO



ALUGA-SE

**TRATOR
CAFEIeiro E
AGRÍCOLA COM
TRINCHA
ESQUELETADORA**

**DECOTADEIRA
VARREDOR
DE CAFÉ
ENSILADORA**

**GRADE
ARADORA**

**COLHEITADORA
DE CAFÉ**

35 3264-2345 | 35 98858-0253
35 99957-8848 | 35 99762-8848





Concessionária Mahindra em novo ambiente dentro do Complexo Minasul

CONCESSIONÁRIA MINASUL MAHINDRA EM NOVO ESPAÇO PARA MAIOR COMODIDADE DOS COOPERADOS

No início de 2017, a Minasul deu início a uma grande parceria com a Mahindra, empresa multinacional de tratores, ao abrir a primeira Concessionária Mahindra no Sul de Minas. Assim, a Minasul começou a oferecer a seus cooperados mais uma linha de produtos e serviços com a garantia de uma marca sólida e de credibilidade no mercado.

Agora, para atender melhor o seu cooperado, a Concessionária Minasul Mahindra está em um novo espaço. Dentro do Complexo Minasul, em uma área de 8 mil/m², o associado terá acesso aos produtos e serviços da marca com conforto, agilidade e atendimento personalizado. “Com uma cara nova, o local tem um ambiente exclusivo, simples e aconchegante para receber muito bem nosso cooperado”, diz Regis Guimarães Caldas, supervisor de vendas da Mahindra em Varginha. Com atendimento personalizado e demonstrações de tratores, e também exposição de implementos agrícolas para ampliar a experiência e facilitar a vida do produtor rural na hora da compra.

Além da comercialização de tratores, a Concessionária Mahindra oferece serviço de assistência técnica e amplo estoque de peças. “Também temos no campo uma equipe formada por quatro técnicos, treinada pela Mahindra, para que execute os serviços necessários da melhor maneira possível”, diz Regis.



“Sabemos que estamos em época de restrição social, mas não podemos deixar de convidar os nossos cooperados a vir conhecer o novo espaço da Concessionária Mahindra e, claro, com todas as medidas de segurança. E aproveitamos para oferecer os modelos de tratores menores, os ideais para o período da safra de café. Com certeza, temos aqui a máquina certa para atender a todo o tipo de demanda de uma propriedade rural”, finaliza o supervisor de vendas.

CONHEÇA NOSSAS LINHAS



VIÇA CAFÉ

Líder do segmento de fertilizantes foliares para lavoura cafeeira. É o fertilizante mais utilizado e recomendado para o café.

BRISOLO

Sua formulação é adequada às diversas culturas com solubilidade gradativa de seus nutrientes.

CICLUS

O Ciclus tem uma liberação gradativa e prolongada, possibilitando maior uniformidade da distribuição do nitrogênio à planta.



Projeto capacita e monitora fazendas de café para padronização do processo de fermentação

COOPERADOS MINASUL PARTICIPAM DE PROJETO DE FERMENTAÇÃO CONTROLADA DA NUCCOFFEE

O Programa Nucoffee Artisans de fermentação controlada foi criado há três anos pela plataforma Nucoffee Syngenta em parceria com a Universidade Federal de Lavras (UFLA). Em 2020 foi ampliado e cerca de 400 fazendas produtoras de cafés de todo o país estão sendo capacitadas e monitoradas com o objetivo de padronizar o processo de fermentação e, assim, manter a consistência na qualidade na safra seguinte.

Desde 2017, a plataforma Nucoffee realizava experimentos de fermentação em 30 fazendas produtoras de café do Sul de Minas. Nesse período, a Nucoffee percebeu que 9 em cada 10 lotes eram fermentados, porém, o produtor não conseguia manter a consistência daquela bebida exótica no ano seguinte. O que faltava? Um protocolo definido com acompanhamento e capacitação técnica.

“Para a implementação desse projeto, a gente fez um planejamento e um cronograma. Esse cronograma começou com a comunicação da proposta de valor, a adesão e a capacitação virtual dos produtores, depois a etapa de produção das 8 mil doses e, neste momento, estamos no processo de implementação nas fazendas e, após isso, terá o preparo do café e, por último, teremos a etapa de avaliação”, explica Juan Gimenes, Gerente de Marketing e Novos Projetos da Nucoffee.

“Diferentemente dos outros processos, em que o café era levado diretamente para o terreiro, o processo de fermentação exige um pouco mais de cuidado no seu preparo. Mas, como vai ter uma carga de microrganismo conhecida, como vai ser um ambiente de controle em termos de oxigenação e uma anabiose conduzida, fica uma condição mais controlada. Com isso, o produtor vai poder repetir, ou seja, melhorar a reprodutividade de resultados e a qualidade final, e reproduzir ano após ano ou dentro da mesma safra”, explica Rosane Schwan, coordenadora técnica e pesquisadora da UFLA.

As fazendas participantes do programa estão localizadas em altitudes que variam de 800 a 1.100 metros. Desde o início do experimento, a Nucoffee busca definir qual é o fator decisivo durante a fermentação para se obter uma bebida diferenciada, e é isso o que o Nucoffee Artisans quer mostrar.

Uma das propriedades que fazem parte do programa é a do cooperado Minasul Bruno Frota, da Fazenda São Sebastião, em Carmo da Cachoeira. De acordo com Allan Pasqualloto, RTV da Syngenta, a propriedade foi escolhida por já ser uma parceira de longa data da plataforma e da Syngenta. “Junto com a Syngenta, escolhemos algumas propriedades que já são assistidas há algum tempo pelo Departamento Técnico da Minasul e optamos por fazendas com potencial na produção de cafés de qualidade. É o caso dessa propriedade, que já foi finalista do Concurso de Qualidade Minasul”, explica Fabrício Alves, engenheiro agrônomo da Minasul.

syngenta

Nucoffee™





O trabalho da Nucoffee sempre teve foco na qualidade do café produzido, contribuindo para a aumentar a receita do cafeicultor. Nos últimos 10 anos, mais de 80 mil produtores foram capacitados para as práticas do pós-colheita. “Mas é preciso ir além. E, agora, o grande desafio não é só manter a qualidade potencial do café que vem da planta por meio de uma boa pós-colheita. Mas sim, melhorar essa qualidade em potencial, e a fermentação controlada como uma dessas opções para que a gente consiga agregar valor adicional a essa qualidade”, explica Juan.

Foram preparadas 20 doses de levedura, quantidade suficiente para o experimento em cada fazenda participante do projeto. Acompanhamentos iniciais já demonstram uma acentuação dos atributos desses cafés, que contribuíram para elevar a pontuação final em até cinco pontos. “Desde 1998, eu e alguns colegas e estudantes de graduação e pós-graduação, fizemos um mapeamento dos microrganismos existentes no meio ambiente do café: fermentação, na planta, nos frutos. Com isso, fizemos uma coleção de microrganismos que está depositada na UFLA e credenciada nos órgãos internacionais. Essas leveduras

foram estudadas com as características e os compostos que melhoram a qualidade do café. Então, todas que estão sendo colocadas este ano, que são três leveduras diferentes, vieram do próprio ambiente do café. Esse projeto com a Nucoffee Artisans é um grande diferencial para o café brasileiro. É uma metodologia que está sendo instruída aos produtores passo a passo, para que tenham uma melhor padronização do processo de uma maneira geral. Com isso, a gente espera aumentar o leque de descritores dos sabores e atrair um público maior, tanto nacional quanto internacional”, diz Rosane Schwan.



Fazenda São Sebastião, do cooperado Bruno Frota, é uma das participantes do Nucoffee Artisans





Leveduras do próprio ambiente do café acentuam atributos dos grãos



Para o produtor, o Artisans é uma especialização de produção de cafés fermentados, uma oportunidade para que ele crie sua própria identidade e sua receita na fermentação. O resultado são cafés mais complexos. “Depois que a gente escolhe o talhão para fazer a fermentação, que já está com os frutos no ponto de maturação com grau brix acima de 15°, o produtor faz a colheita e leva o café para o lavador, quando é separado o café boia. E, a partir daí, com o café cereja, inicia-se o processo de fermentação. Lembrando que existe um limite para trabalhar com café verde, que é

de 10% desse volume colhido. Com os cafés nas bombonas, começa a fermentação. Após 48 horas, o produtor inicia a leitura da temperatura dos cafés. São três leituras durante o dia: uma no período da manhã, uma ao meio dia e uma à tarde. Recomendamos ao produtor fermentar esse café em um período de até 120 horas ou quando a temperatura ultrapassar 40°. Ele encerra o processo e coloca o café para secar no terreiro”, explica Allan Pasqualloto.

Fabrício Alves, do Departamento Técnico da Minasul, comenta que “a fermentação

é uma grande tendência do momento. E a gente aposta muito nesta tendência e, a partir dos trabalhos feitos este ano, aumentar a partir das próximas safras e orientar o produtor a, cada vez mais, a estar apto para esse tipo de trabalho”.

A Fazenda São Sebastião, em Carmo da Cachoeira, no Sul de Minas, a 1.100 metros de altitude, já produz café natural e cereja descascado. Os proprietários resolveram participar do Nucoffee Artisans e se especializarem nesse nicho do mercado. “Eu sempre tive vontade de produzir cafés es-





peciais, e com essa modalidade nova de fermentação controlada, por meio da Syn-genta, aceitei o convite para participar da experiência e avaliar os brixs das lavouras, coisa que particularmente eu nunca tinha feito. Creio que, além da capacitação técnica, vou agregar qualidade ao produto e, com isso, obter uma rentabilidade maior, pois meu café vai ser melhor pontuado, e esse é um ponto forte do projeto”, diz Bruno de Andrade Frota.

Ao final desta edição do projeto, todos os lotes participantes do experimento serão analisados e classificados conforme metodologia internacional de classificação de cafés especiais. “Essa avaliação tem o lado científico, que são as avaliações de todos os compostos gerados no processo de fermentação e fazem uma correlação com os perfis sensoriais obtidos, justamente para termos um conhecimento que os mercados vizinhos já dominam, que é saber qual a melhor fermentação, qual

o melhor processo e o que ele influencia. Por outro lado, essa classificação será importante para reconhecer os 50 melhores lotes produzidos. Não estamos falando de origem, mas de processos, ou seja, qual será o melhor café fermentado. E esses 50 finalistas serão homenageados no final do ano, além de toda uma divulgação no mercado externo, buscando também encontrar a outra ponta, que é o torrefador que está interessando nesse novo produto”, finaliza Juan Gimenes.



Introdução

O ácaro da leprose (*Brevipalpus phoenicis*) tem sido constatado vivendo nos cafezais brasileiros desde 1950. Por meio da raspagem dos tecidos da planta para sua alimentação, ele pode ser o vetor de um vírus, denominado *Coffee Ring Spot Virus* (CoRSV), sendo que durante a evolução dos sintomas nas folhas e frutos, percebe-se a formação de manchas cloróticas em formas de anéis, motivo pelo qual é chamado de ácaro da mancha anular ou anelar do cafeeiro. A praga pode ser encontrada em todas as partes da planta, alojando-se preferencialmente na parte de baixo das folhas, próximos a coroa e pedúnculo dos frutos bem como também nas fendas existentes na casca dos ramos e tronco do cafeeiro. A maior população da praga é encontrada nas épocas mais secas do ano, que geralmente vai de março a outubro, sendo que surtos podem acontecer, principalmente quando se associa épocas secas com temperaturas elevadas, momento quando geralmente o produtor faz seu controle com acaricidas específicos.

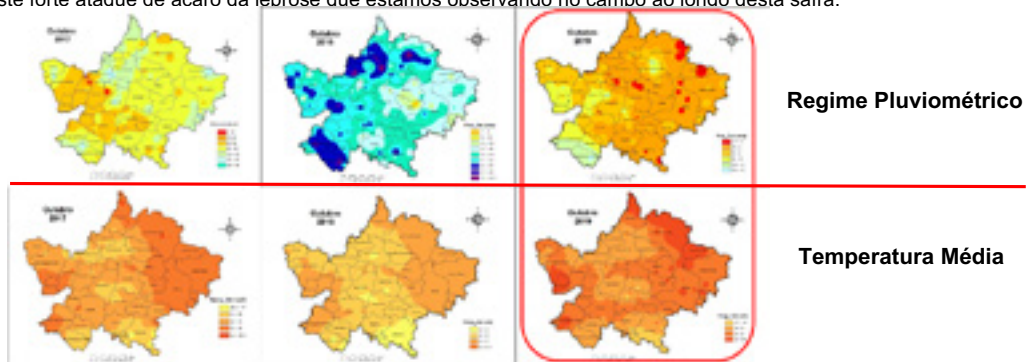
Como danos oriundos da evolução do vírus, podemos citar a queda prematura das folhas, principalmente as mais internas gerando depauperamento da planta e perda de potencial produtivo e, quando nos frutos, levando a perda de qualidade na bebida, tanto pela evolução do vírus como também por outras doenças oportunistas, como a cercosporiose do cafeeiro, sendo os dois sintomas muito confundidos no campo, fato este que também pode levar a um alto índice de queda de frutos antes da colheita. É importante salientar que o vírus não é sistêmico de modo que, para se transmitir de uma planta a outra é necessário o inseto vetor, neste caso, o ácaro. Assim sendo, é de grande importância o controle desta praga a fim de se eliminar ou amenizar o problema para a safra seguinte.

Por que estamos tendo tantos problemas com ácaro da leprose nesta safra?

Naturalmente, os maiores problemas com ataques de ácaros no café são encontrados em regiões mais quentes e secas, como Cerrado Mineiro, norte de Minas, Bahia e partes do Sul de Minas. Todavia, nesta safra temos encontrado o ataque do ácaro da leprose de forma generalizada nas principais regiões produtoras de café do país, inclusive regiões de climas mais amenos e de elevadas altitudes. Mas o que explica isso?

Ao analisarmos as características principais da praga nos parágrafos acima citados e, resgatando os acontecimentos climáticos ocorridos durante a florada da safra atual, percebemos que vários fatores ocorreram ao mesmo tempo para que propiciasse essa situação. Tivemos uma florada bastante concentrada nesta safra, sendo que a principal ocorreu na primeira quinzena de outubro. Outro fato de extrema relevância pode ser facilmente entendido ao analisar a Figura 1: perceba que durante o período da florada principal (outubro), tivemos um mês quente e seco, com temperaturas e médias pluviométricas muito diferente do que se observa historicamente. Certamente essa associação climática levou a um surto populacional do ácaro da leprose, justamente em um dos principais momentos em que o mesmo transmite a doença ao cafeeiro, na formação do chumbinho. Como produto de toda essas combinação, conseguimos entender tecnicamente o motivo deste forte ataque de ácaro da leprose que estamos observando no campo ao longo desta safra.

Figura 1. Regime pluviométrico e temperatura média do mês de outubro de 2017, 2018 e 2019 na região do Sul de Minas. Atentar mês de outubro/19 em comparação aos anteriores (baixo volume de chuvas e temperatura acima da média)



Fonte: SISMET/Cooxupé

Recomendação Syngenta para o controle do ácaro da leprose em cafeeiro

A Syngenta recentemente registrou uma tecnologia inovadora para o controle do ácaro da leprose. Um acaricida chamado **Polo 500 SC** que tem como grande diferencial seu flexível modo de ação, que se dá tanto por contato, quanto ingestão mas também por **fumigação**, sendo este último algo revolucionário pensando no manejo desta praga. Isso traz um conceito diferente para controle do ácaro da leprose, pois flexibiliza a aplicação do produto durante praticamente todo o ciclo da lavoura cafeeira e não apenas em pós-colheita quando a planta está mais desfolhada e sob altos volumes de calda.

Polo 500 SC ao ser aplicado no cafeeiro **tem parte de seu ingrediente ativo (Diafentiurom) convertido para um metabólito ativo em forma de gás (Carbodimida)** na presença de luz, sendo que este gás penetra no interior do dossel da planta aniquilando a praga também por fumigação. O mesmo pode ser associado com outros produtos (fungicidas ou inseticidas) facilitando no operacional da aplicação sem a necessidade da alta vazão.

Recomendamos a aplicação de Polo 500 SC no período de pós-colheita do cafeeiro, na dose de 800 ml/ha, bem como uma segunda pulverização em pós-florada. Para o atual momento, em regiões de alta pressão da praga, é interessante fazer associação com mais outro acaricida com ação ovicida, em pós-colheita, neste caso sob alta vazão, a fim de promover maior espectro de ação com relação ao controle em diferentes fases de desenvolvimento da praga.

Autores:

Luiz Henrique Fernandes | DTM Café Sul de Minas – luiz.fernandes@syngenta.com

Paulo Azevedo | DTM Café Cerrado – paulo.azevedo@syngenta.com

Felipe Borges | DTM Café Matas/ES/BA – felipe.borges@syngenta.com



Produção de cafés de qualidade exige cuidados específicos

PRÁTICAS E CUIDADOS PARA A PRODUÇÃO DE **CAFÉS DE QUALIDADE**

Por: Departamento Técnico Minasul

O café de boa qualidade pode ser considerado como a bebida que apresenta sabor e aroma agradáveis, bom corpo, acidez natural e suavidade ao paladar. Deve possuir poucos defeitos, cor e aspecto homogêneos, estar de acordo com as normas higiênico-sanitárias e atender aos gostos dos consumidores.

Portanto, qualidade envolve bebida, quantidade de defeitos e aspecto. O conjunto dessas características é que vai determinar o valor do café. Neste contexto é que serão apresentadas as práticas e cuidados para a produção de cafés de qualidade, que não necessariamente são cafés especiais.

Café especial é um produto que apresenta um alto nível de qualidade, com pontuação acima de 80 pontos na tabela SCA (Associação de Cafés Especiais). A interação do clima, do solo, dos tratos culturais, da variedade, do relevo e da altitude gera o potencial de qualidade que estão nos frutos maduros, tanto para cafés naturais, cereja descascado ou fermentados.

Novos conceitos sobre fermentação podem gerar outros potenciais de qualidade, que vamos chamar de cafés exóticos.

Práticas e cuidados para a produção de cafés de qualidade:

Para a obtenção de cafés de qualidade é fundamental a nutrição equilibrada da planta, bom controle de pragas e doenças. Como destaque, o ataque de broca, cercóspora e frutos mal granados.

A primeira etapa é o planejamento da colheita. Com ela se busca iniciar a colheita com um percentual de frutos verdes abaixo dos 30%, e terminar antes que se perca a qualidade. Permite ainda verificar se a estrutura comporta processar o volume médio colhido por dia, sem comprometer a qualidade.

- 1) Todo o material de transporte e colheita (panos, peneiras e sacaria) deve estar limpo.
- 2) O café deve ser levado para o centro de processamento no mesmo dia. Não necessariamente deve ser lavado. Se necessário, passar por separador de impurezas. Deve ser esparramado no mesmo dia.
- 3) Para a produção de cafés exóticos (fermentação natural), o café fica amontoado por até três dias, podendo ficar em carretas, bags ou sob lona no terreiro, de acordo com a praticidade e conveniência de cada propriedade.
- 4) Esparramar o café em camadas mais finas no início, e, à medida que a seca vai ocorrendo, a espessura deve ser aumentada.
- 5) Iniciar a movimentação do café logo após sua chegada no terreiro. Deve ser rodado de quatro a oito vezes por dia, sem retirar a casca. Muita atenção com o equipamento de movimentação (rodo, moto) que pode retirar a casca, resultando em seca desigual e perda de qualidade no aspecto.
- 6) Após a meia seca, o café deve ser amontoado à tarde e coberto com pano e lona. De manhã deve ser aberto e o processo de movimentação continua.
- 7) Os lotes devem ser formados por cafés com as mesmas características de maturação e potencial de qualidade. No terreiro, os lotes podem ser formados por cafés colhidos até com três dias de diferença.
- 8) Durante os primeiros dias, quando o café ainda está com alto teor de umidade, não amontoar ou cobrir o café no caso de ocorrência de chuva.
- 9) O café pode ir para o secador assim que seu teor de umidade permitir sua movimentação em cada tipo de equipamento. A temperatura de seca não deve ultrapassar os 40° na massa ou 30° no caso de cafés colhidos com alto teor de frutos verdes.
- 10) A noite o café deve ficar em repouso, para homogeneizar a seca. A umidade final, já com os frutos frios, deve ser de 11 a 11,5 % de umidade.
- 11) O café deve ser transportado para as tolhas limpas e apropriadas, livres de umidade e mofo. Só devem ser misturados cafés com o mesmo potencial de qualidade. Nelas, o café deve permanecer quinze dias antes do beneficiamento.
- 12) O beneficiamento deve ser feito com a máquina bem regulada, com carga apropriada, peneiras e facas em boas condições para evitar quebra do café e/ou separação mal feita entre cafés de qualidade e os defeitos e impurezas que compõem a escolha.
- 13) Os lotes devem ser compostos por cafés de mesmo potencial de qualidade.

Pós-colheita do café Cereja Descascado:

- 1) Todo o material de transporte e colheita (panos, peneiras e sacaria) deve estar limpo. Se necessário passar pelo separador de impureza.
- 2) O café deve ser levado para o centro de processamento no mesmo dia, lavado, esparramado no terreiro e movimentado de hora em hora, das 8h até as 16h.
- 3) Esparramar o café em camadas mais finas no início e, à medida que a seca vai ocorrendo, a espessura deve ser aumentada.
- 4) Após a meia seca, o café deve ser amontoado à tarde e coberto com pano e lona. De manhã deve ser aberto e o processo de movimentação continua de hora em hora.
- 5) Os lotes devem ser formados por cafés com as mesmas características de maturação e potencial de qualidade. No terreiro, os lotes podem ser formados por cafés colhidos até com dois dias de diferença, considerando o grau de umidade.
- 6) Cobrir o café com pano e lona no caso de ocorrência de chuva.
- 7) O café pode ir para o secador assim que seu teor de umidade permitir sua movimentação em cada tipo de equipamento. A temperatura de seca não deve ultrapassar os 35° na massa.
- 8) A noite o café deve ficar em repouso, para homogeneizar a seca. A umidade final, já com os frutos frios, deve ser de 11 a 11,5 % de umidade.
- 9) O café deve ser transportado para as tulhas limpas e apropriadas, livres de umidade e mofo. Só devem ser misturados cafés com o mesmo potencial de qualidade. Nelas o café deve permanecer quinze dias antes do beneficiamento.
- 10) O beneficiamento deve ser feito com a máquina bem regulada, com carga apropriada, peneiras e facas em boas condições para evitar quebra do café e/ou separação mal feita entre cafés de qualidade e os defeitos e impurezas que compõem a escolha.
- 11) Os lotes devem ser compostos por cafés de mesmo potencial de qualidade

O sabor e aroma do café são complexos, resultantes da presença combinada de vários constituintes químicos voláteis e não voláteis, dentre eles os ácidos, aldeídos, cetonas, açúcares, proteínas, aminoácidos, ácidos graxos, compostos fenólicos, e da ação de enzimas, como as proteases e as lipases, que contribuem na formação de metabólitos secundários.

Os microrganismos estão naturalmente presentes na fermentação do café, influenciando na sua qualidade final, pela degradação de compostos presentes nos frutos ou pela excreção de seus produtos metabólicos.

O processamento do café de forma inadequada pode promover fermentações indesejáveis, estimulando a produção de ácidos (butírico e propiônico), comprometendo a qualidade da semente. Entretanto, quando a fermentação ocorre de forma controlada, esta pode contribuir para a formação de compostos, favorecendo o aroma e o sabor do café.

Portal do Cooperado Minasul

Tudo da Minasul em um só lugar



Loja Virtual **Minasul**.
Compre de onde estiver com apenas um clique




AgroApp **Minasul**.
Você e Minasul Agroconectados





Acesso rápido a todas as suas **informações de cooperado**.




Para solicitar o cadastro

 (35) 3219-6978

 (35) 3219-6941

 minasulcooperativa

 minasulcooperativa


MINASUL

PLANO DE SAÚDE EXCLUSIVO E SEM FINS LUCRATIVOS PARA TODOS OS ASSOCIADOS



Agora é a hora. Na campanha Carência Reduzida, assim que a inscrição estiver concluída, o atendimento é imediato!

Desde o início da pandemia do coronavírus, o S.P.A. Saúde reforçou a oportunidade da campanha Carência Reduzida, que permite que um número maior de produtores rurais e suas famílias possam contar com um plano de saúde exclusivo e sem finalidade lucrativa. Essa segurança torna-se ainda mais importante diante das dificuldades enfrentadas nos serviços públicos de saúde.

Podem se inscrever todos os associados da Minasul, bem como seus familiares. Assim que a inscrição estiver concluída, os beneficiários estarão liberados para realizar consultas médicas, exames laboratoriais, tratamentos e terapias, sem precisar aguardar o prazo de carência. Para demais procedimentos, como internações, quimioterapias, radioterapias, hemodiálises e parto a termo, serão obedecidos os prazos de carência previstos nos regulamentos dos planos.

Os planos oferecidos contam com mais de 1.700 recursos entre hospitais, maternidades, prontos-socorros, médicos, laboratórios e outros profissionais de saúde nas capitais e cidades do interior de Minas Gerais e São Paulo.

Quem pode participar

O associado da Minasul é o titular do plano e pode inscrever: esposa ou companheira, esposo ou companheiro, filhos naturais ou adotivos, menor sob guarda, pai, mãe, irmãos, avós, bisavós, trisavós, netos, bisnetos, trinnetos, sobrinhos, tios, primos, enteados, padrasto, madrasta, sogros, genros, noras, cunhados, dependente incapaz que o titular seja tutor ou curador.

PRAZOS DE UTILIZAÇÃO NA CARÊNCIA REDUZIDA

TIPO	FORA DA CAMPANHA	DURANTE A CAMPANHA
Exames e tratamentos especiais	180 dias	Imediato
Consultas	60 dias	Imediato
Exames e tratamentos simples	60 dias	Imediato



O Plano de Saúde do Produtor Rural

Ligue para (35) 3219.6914 ou 3219.6940 e informe-se com nossas representantes. O prazo da campanha é limitado.



O Plano de Saúde do Produtor Rural

DOENÇA NÃO MANDA AVISO



E QUANDO
CHEGA, ALÉM DA
PREOCUPAÇÃO TRAZ
MUITAS DESPESAS

**CARÊNCIA
REDUZIDA**

Inscrição pronta, atendimento imediato!*


Aproveite a
**CAMPANHA
CARÊNCIA
REDUZIDA**


e proteja sua família.
Com a inscrição pronta já
podem realizar consultas,
exames e terapias.

Venha conhecer o benefício sem lucro
e exclusivo para nossos associados.

**Consulte o regulamento.*

 **MINASUL**

 (35) 3219-6914

 (35) 3219-6940



www.spasaude.org.br

ANS - N° 324493



O café e suas infinitas



histórias pelo mundo

28^o
CONCURSO
QUALIDADE
MINASUL DE
CAFÉ

**SAVE THE
DATE**

TÉRMINO DAS
INSCRIÇÕES
18/09

DIVULGAÇÃO DOS
FINALISTAS
02/10

DIVULGAÇÃO DOS
GANHADORES
22/10



MINASUL



**MINASUL
SPECIALTY
COFFEE**