



Revista

minasul

SUSTENTABILIDADE

**SUSTENTABILIDADE
NA CADEIA PRODUTIVA
DO CAFÉ:**

com o mote do momento,
Minasul promove evento e
destaca as boas práticas
na sustentabilidade.

TROCA DE CAFÉ POR PRODUTOS



Minasul implanta uma nova modalidade de negociação: TROCA DE CAFÉ POR PRODUTOS

COOPERADO, saia da crise!
Adquira insumos, máquinas e ferramentas.

IMPLEMENTOS EM ATÉ 2 SAFRAS
Demais produtos - 1 SAFRA

CONSULTE O ESCRITÓRIO DE NEGÓCIOS DA SUA REGIÃO:

- Elói Mendes | Eder Rezende Reis Cazalato | 35 98863 2171 | escritorioeme@minasul.com.br
- Cambuquira | André Henrique de Lima | 35 98856 5356 | lojacambuquira@minasul.com.br
- Carmo da Cachoeira | Hiran Rezende Rafael | 35 98862 7791 | escritoriocch@minasul.com.br
- Conceição do Rio Verde | Amauri Teixeira | 35 98856 1148 | escritoriocrv@minasul.com.br
- Monsenhor Paulo | Anderson José Pereira Furtado | 35 98853 9905 | lojamp@minasul.com.br
- Oliveira | Juliano Fernandes dos Santos | 35 98863 2175 | escritorioolv2@minasul.com.br
- Três Corações | Reginaldo Antônio Mesquita | 35 98862 9492 | escritoriotco@minasul.com.br

Supervisão Comercial:
Fabiano de Oliveira Bastos
35 98863 2175
fabiano@minasul.com.br

Departamento Técnico:
35 3219 6913

Editorial

"Novos tempos, novas atitudes"

Estamos iniciando uma nova fase, um novo tempo em nossa MINASUL.

Esta Revista, este novo instrumento de comunicação que hora inauguramos, se constituirá numa importante ferramenta para a divulgação de informações e para aproximação entre Cooperativa e Cooperados.

A última AGO (Assembleia Geral Ordinária) de 21/03/2016, que já apresentou uma participação RECORD (230 Cooperados), elegeu o novo Conselho de Administração e Fiscal para o próximo TRIÊNIO 2016 – 2018 e aprovou, com maturidade e espírito visionário, a destinação das sobras para reinvestimento em nosso negócio, bem como a estruturação e implantação de uma DIRETORIA EXECUTIVA para uma gestão com dedicação exclusiva.

Nós avançamos muito nos últimos anos, entretanto quando o cenário externo muda, a competição aumenta e começam a surgir novas formas de negócio e os concorrentes crescem, é sinal que existe algo que precisa ser adequado/mudado no modelo de atuação que nossa Cooperativa adotou e que suportou nosso crescimento até esse momento.

Dessa forma, é tempo de mudanças, é tempo de transformação, é tempo de um Cooperativismo de Resultados um Cooperativismo de Participação.

A contribuição de cada um e a participação de todos os Cooperados é fundamental. O oferecimento de ideias e sugestões, as críticas honestas e as cobranças responsáveis são formas efetivas de contribuição. Por outro lado, a utilização intensa pelos Cooperados, de produtos e serviços adequados da Cooperativa representa uma participação efetiva e é o alicerce de nossa saúde financeira e da capacidade de implementarmos melhoria contínua.

Para tanto, estaremos implementando rapidamente, adequações nos serviços e implantando novos produtos da sua MINASUL respondendo as solicitações / reivindicações dos Cooperados através das informações retiradas da 1ª PESQUISA DE SATISFAÇÃO MINASUL, concluída em março/2016.

Conscientes do mercado atual, altamente competitivo e exigente, e dos serviços fundamentais que a Cooperativa deve prestar, buscaremos de maneira enfática, um comportamento ÁGIL e EFICIENTE internamente e uma postura de INTERCOOPERAÇÃO e COMPARTILHAMENTO no ambiente externo à Cooperativa.

Sem dúvida é hora de unirmos forças para desenvolvimento de uma adequada e moderna atividade cooperativista e de formarmos um quadro social comprometido e exigente. Assim estaremos assegurando um ambiente favorável para a existência de nossa EMPRESA COOPERATIVISTA robusta e visionária.

Expediente

MINASUL

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

Conselho de Administração
triênio 2016/2019

Presidente

José Marcos Rafael Magalhães

Diretor Técnico e de Desenvolvimento

Bernardo Reis Teixeira Lacerda Paiva

Diretor Comercial

Guilherme Salgado Rezende

Conselheiros

Fernando Graciano Pereira
João Lincoln Reis Veiga
Juliano Moreira Reis
Osvaldo Henrique de Paiva Ribeiro

Conselho Fiscal - exercício 2016

Edmilson Pereira Valias
Gustavo Rennó Reis Almeida
Samuel Antônio Reis

Suplentes

Afonso Henrique Bísaro
Luis Henrique Albinati
Lauro Giovanni C. Siqueira

Jornalista Responsável

Deiviana Tavares - MT b. MG 08.321 JP

Direção de Arte

Milton Lima

Diagramação:

YEHH Design | (35) 3265 4874

Tiragem

6.000 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
Telefones: (35) 3219 - 6900

ÍNDICE

Expediente

3

5

Aconteceu

Fique Sabendo

4

16

Capa

24

Mercado

Técnico

25

30

Balcão de Negócios

MINASUL INAUGURA NOVA UNIDADE EM CAPELINHA, REGIÃO DA CHAPADA DE MINAS

Agora é oficial! A Minasul inaugurou, em maio, as novas instalações da Unidade, em Capelinha. Além do armazém com capacidade para até 25 mil sacas de café, localizado no Anel Rodoviário, a nova filial da Minasul possui estrutura administrativa, balança e laboratório de classificação de café. Estiveram presentes na solenidade autoridades e produtores rurais do município e região.



Com a inauguração da nova sede, a Minasul consolida sua presença em Capelinha, já que desde 2014 possui um escritório para atendimento aos cooperados da Chapada de Minas. Do volume total de sacas recebidas pela Minasul na safra 2013/2014, cerca de oito mil foram de cooperados daquela região. Na última safra esse número chegou a 30 mil sacas. "Acredito que a instalação de uma estrutura completa para recebimento e classificação de café vem atender uma demanda dos nossos cooperados do Vale do Jequitinhonha que, conforme dados do IBGE / Conab, tem potencial para produção de aproximadamente 400 mil sacas de café", comentou a diretoria comercial da Minasul.

DEPOIMENTO:

Paulo Sadi, cooperado Minasul:

“A meta da Minasul é trabalhar com foco na qualidade do café. Sou testemunha disso, pois comercializei as últimas três safras através da Cooperativa e sempre consegui preços condizentes com o produto entregue. A Minasul trouxe um novo marco e ajudará a consolidar o café da região como produto diferenciado”

(Com informações Jornal Acontece, de Capelinha)

Cafebras elege Sítio da Serra, em Cambuquira/MG, o produtor do melhor café safra 2015/2016

O CAFÉ DAS PRODUTORAS LEILA
E MARGARIDA CONCORREU
ENTRE 39 AMOSTRAS



A propriedade de Leila do Carmo Lemes, cooperativa Minasul, foi declarada vencedora do 1º Concurso Melhor do Ano da Cafebras, uma exportadora criada há três anos e que faz um belíssimo trabalho junto ao produtor, com transparência e rastreabilidade total. O objetivo do certame era escolher o melhor café entre todos os que foram exportados na última safra (2015/2016).

O processo de seleção foi feito em duas fases. Na primeira, uma comissão formada por Q Graders, da Cafebras, escolheu 39 amostras das regiões do Cerrado, Sul de Minas, Matas de Minas e Espírito Santo, entre naturais e cereja descascado. Para a segunda etapa do concurso, foram selecionadas 14 amostras que foram analisadas por uma comissão independente, contratada para garantir transparência ao concurso. Essas amostras foram provadas e ranqueadas, sendo o café do Sítio da Serra eleito com 90 pontos.

Todas as amostras participantes do concurso são referentes a lotes de café já exportados. A Cafebras tem uma política de trabalho rigorosa na seleção dos cafés a serem comercializados. "O concurso é uma forma de incentivar os produtores a produzir cafés especiais, valorizando a transparência entre o exportador e importador, e mostrando o quanto os cafés brasileiros são capazes de surpreender. O Brasil tem mostrado cada vez mais seu potencial na área de cafés especiais. Nós não teríamos identificado esse café da Leila se não fosse pela parceria com a Minasul e o conhecimento do departamento de cafés especiais", comentou a gerente de cafés especiais da Cafebras, Natália Brito.

Levando em consideração o sucesso desta primeira edição do Concurso, a Cafebras já faz planos para a 2ª edição. "Queremos melhorar a armazenagem das amostras para manter os atributos do café e pretendemos promover o evento em março de 2017, período em que as exportações da safra estão encerradas, dando oportunidade assim para que todos os produtores possam participar", analisou o coordenador de qualidade de cafés especiais da empresa, João Jarduli.

Leila recebeu como prêmio, além do reconhecimento de Melhor Café do Ano da Cafebras, uma viagem à Barcelona, na Espanha, para conhecer a torrefação Right Side Coffee Roasters, compradora das cinco sacas compostas no lote comercializado.

OUTROS PRÊMIOS CONQUISTADOS

Em 2015, o café produzido por Leila e Margarida, foi analisado pelo departamento de cafés especiais e diferenciados da Minasul, atingindo 87 pontos. Buscando mercado para esse café, o departamento conseguiu comercialização através da Cafebras e outra amostra participou, também, do XII Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, promovido pela Emater-MG, que o elegeu como vice-campeão.

Além disso, Margarida ficou entre as finalistas do 1º Concurso de Qualidade da Festa do Café, de São Gonçalo do Sapucaí/MG.



CONHEÇA O SÍTIO DA SERRA

Com a crise financeira de 1990, época do confisco do dinheiro público pelo governo Fernando Collor, começou a história do "Sítio da Serra". Leila e Margarida, que também tiveram suas economias retidas pelo Governo, usaram como solução imediata a compra de terras, na condição da liberação do dinheiro congelado nas contas.

Localizado no Sul de Minas Gerais, no local denominado Miranda, na cidade de Cambuquira, o Sítio da Serra faz parte da Indicação Geográfica Serra da Mantiqueira. A escolha da propriedade levou em conta inúmeros motivos: água com fartura nas nascentes próprias, cascata, terra e altitude favoráveis à cultura de café, excelente localização, estrada de acesso em boas condições - conservada pela Prefeitura Municipal por levar ao Pico do Piripau - ponto turístico onde se realizam Campeonatos de Voo Livre.

No início, a propriedade tinha apenas dois talhões de café em péssimas condições de trato. Ano a ano foram sendo recuperados até que, três anos depois, um deles

foi totalmente destruído pela geada. Após esse prejuízo, as proprietárias decidiram optar pelo confinamento de animais de corte, com auxílio de um médico veterinário, para auxiliar na recuperação financeira da propriedade. Esse investimento durou três anos, quando foi decidido retomar a cafeicultura, com o auxílio de uma assistência técnica especializada. Com o apoio da Minasul, através do departamento técnico, foi aumentada a área de produção. Diante das necessidades de melhorar a qualidade do produto, as sócias proprietárias, juntamente com seus colaboradores, procuraram qualificação,

participando de cursos, palestras e reuniões de assuntos pertinentes à cafeicultura. Nessa época foram feitos investimentos em infraestrutura pós-colheita.

Já em 2005, a propriedade foi assolada por uma tempestade de granizo, prejudicando novamente a produção em grande parte dos talhões. Nesse período, Leila procurou por cursos de classificação e degustação de café no Centro do Comércio de Café em Varginha e aprimorou seus conhecimentos na ABIC, no Rio de Janeiro.

Em 2007, como resultado de um trabalho intenso, a propriedade ficou entre as finalistas do Concurso de Qualidade Minasul de Café.

Sempre comprometida com a questão da proteção ambiental, o Sítio da Serra foi contemplado, em 2012, com o "Bolsa Verde" - um incentivo anual do governo estadual para as propriedades que possuem responsabilidade ambiental. Nesse mesmo período, as produtoras começaram a buscar o ramo de cafés especiais, e conquistaram sua primeira certificação: o Certifica Minasul de Café, da Emater-MG.

MISSÃO DO SÍTIO DA SERRA:

“Produzir cafés especiais a baixo custo, preservando o meio ambiente, buscando o crescimento econômico-financeiro das empresárias, valorizando seus colaboradores, preocupando-se com a produção de alimentos seguros e, compartilhar esta missão também com seus clientes”

DADOS TÉCNICOS DA PROPRIEDADE:

Variedades cultivadas:
Mundo Novo, Acaiá, Catucaí Amarelo e Acauã

Índice Pluviométrico: 1300 mm

Tipo de Solo:
Latossolo vermelho e amarelo

Hectares Plantados de Café: 6,15 ha

Florada: setembro/outubro

Data da Colheita: junho a agosto

Temperatura Média: 25 graus

Total Área: 35,56 ha

Processamento: via seca

Altitude mínima: 980 metros

Altitude máxima: 1100 metros

Latitude: 21°54'35"

Longitude: 45°17'40"

Curso de aperfeiçoamento em torra de café

Pensando em estratégias para melhorar os serviços prestados pela Minasul, o setor de café da cooperativa promoveu um curso de aperfeiçoamento em torra de café, para os colaboradores do Departamento de Classificação; Preparo; Cafés Especiais e Diferenciados e Departamento de Vendas de Café.

O curso, ministrado pelo Q-Grader, instrutor assistente do CQI – Coffee Quality Institute (*) e engenheiro químico com mestrado em ciência dos alimentos pela Universidade Federal de Lavras - UFLA, Jack Robson teve duração de 16 horas e, ao final, os alunos receberam um certificado de participação. No ramo de cafés especiais há 15 anos como Master Roast pela Probat Alemanha, Jack ministra esse curso há 8 anos e comenta que a reciclagem se faz necessária anualmente. “Neste curso nós começamos pela regulagem dos equipamentos e a higienização total. Depois, iniciamos as práticas fazendo diferentes tipos de torras e trabalhando, principalmente, a questão de tempo e temperatura com o intuito de transmitir à equipe a importância de se fazer a torra correta para que o café analisado possa mostrar na xícara todo o seu potencial de qualidade. Após cada prática, os alunos também degustam os cafés para comprovarem as diferenças”, explicou o especialista.

“O curso é uma iniciativa da Minasul para reciclar e capacitar os nossos colaboradores para que eles possam preparar os equipamentos e torrar corretamente as amostras de café a fim de que estas estejam adequadas para degustação, otimizando este serviço prestado pela Minasul”, comentou Aécio Ferreira, coordenador do Departamento de Preparo de Café.

(*) CQI - É um órgão americano que trabalha com a difusão dos cafés especiais em todos as vertentes da cadeia sendo que, um dos focos é a prestação de serviço na formação dos profissionais e também na certificação dos cafés no aspecto qualidade.



Nova Diretoria Executiva da Minasul apresenta plano de trabalho para os próximos três anos

A Diretoria Executiva da Minasul, representada por José Marcos Rafael Magalhães, como presidente; Bernardo Reis Teixeira Lacerda Paiva, como diretor técnico e de desenvolvimento; e Guilherme Salgado Rezende, como diretor comercial, aproveitou a presença de cerca de 400 pessoas, durante a realização da Assembleia Geral Ordinária (AGO) da Minasul, no mês de março, para apresentar a todos a proposta de trabalho para os 100 primeiros dias de gestão. Entre as soluções emergenciais para os pontos mais críticos, identificados por meio da Pesquisa de Satisfação - realizada no primeiro trimestre deste ano - estão a alteração do horário de entrega de café, de segunda a sexta-feira, que passa a ser das 7h30 às 18h, ininterrupto; e a implantação da opção de venda imediata de café.

A AGO elegeu o Conselho de Administração da Minasul que está composto ainda por Osvaldo Henrique de Paiva Ribeiro, João Lincoln Reis Veiga, Fernando Graciano Pereira e Juliano Moreira Reis. No encontro, que teve presença maciça dos cooperados de Varginha e dos municípios onde a Minasul se faz presente, foi apresentado o relatório do Conselho de Administração gestão 2013/2016, balanço patrimonial, demonstração de resultados e parecer do Conselho Fiscal, havendo aprovação das contas por unanimidade. A Assembleia também decidiu a destinação das sobras do exercício 2015 – no valor de R\$ 3,459 mi – a ser incorporada ao capital social de cada cooperado e, além da eleição do Conselho de Administração, foi eleito também o Conselho Fiscal para o exercício 2016, que tem como efetivos, Edmilson Pereira Valias, Gustavo Rennó Reis Almeida, Samuel Antônio Reis, e como suplentes, Afonso Henrique Biscaro, Luis Henrique Albinati e Lauro Giovanni C. Siqueira.

Osvaldo Henrique de Paiva Ribeiro, presidente da Minasul por quase 30 anos, destacou o apoio dos cooperados e colaboradores. “Com um sentimento profundo, é que nós, desse conselho de administração, agradecemos a todos vocês cooperados e colaboradores. À diretoria executiva, que será eleita, obrigado pelo empenho. Minasul é uma grande Cooperativa, graças a todos vocês!”, comentou o ex-presidente.



AUTHORITY



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. 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 restos de produtos. Use exclusivamente agrícola.

Quem tem autoridade,
domina a cultura do café.



PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

ANÁLISE DOS RESULTADOS ESTABELECEU ALGUMAS DIRETRIZES ESTRATÉGICAS

Algumas adequações realizadas após apontamento feito pela Pesquisa de Satisfação, aplicada durante o primeiro trimestre de 2016, já começaram a mostrar resultado positivo. Uma das reivindicações mais significativas era agilidade na comercialização de café e, pensando nisso, a Minasul implantou mais uma opção para venda de café: venda imediata. Luciene Américo Silva Castro, cooperada Minasul e proprietária da Fazenda São Sebastião, em Conceição do Rio Verde, garante que, para ela, essa modalidade de venda de café está sendo muito útil. "Eu coloquei à venda meu primeiro lote de café e gostei muito. Além de ter conseguido um preço excelente, o dinheiro entrou rapidinho na minha conta, num momento em que eu estava muito necessitada", comentou Luciene.

Para a diretoria da Minasul, o resultado da Pesquisa de Satisfação colaborou para nortear o plano de negócios para os próximos meses. "O trabalho, executado com muito profissionalismo por uma equipe terceirizada, só foi possível graças à contribuição individual de cada cooperado entrevistado, o que foi fundamental para a excelência do trabalho", comentaram os diretores.

METODOLOGIA DA PESQUISA

A pesquisa foi aplicada junto a cooperados ativos de todas as Unidades da Minasul. O número amostral foi de 358 entrevistados, sendo esses definidos através de sorteio. Os cooperados, segmentados em localização, produção e tempo de associação, foram solicitados a responderem, via telefone, 38 perguntas divididas em: eventos, atendimento, serviços oferecidos, gestão e questões gerais.

PESQUISA

Portfólio Café

Tradição e qualidade estampadas em cada safra.



0800 0192 500

facebook.com/BASF.AgroBrasil

www.agro.basf.com.br

Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Inclua outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Registro MAPA: Opera® n° 08601, Cantus® n° 07503, Comet® n° 08801, Tutor® n° 02908, Fastac® 100 n° 002793, Nomolt® 150 n° 01393, Abacus® HC n° 9210 e Caramba® 90 n° 01601.

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 AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMO.



A melhor seleção de fungicidas e inseticidas BASF para proteger a qualidade de cada grão do seu cafezal.

Fungicidas	Opera®*	Inseticidas	Nomolt® 150
	Cantus®*		Fastac® 100
	Comet®*		
	Tutor®		
	Caramba® 90		
Abacus® HC*			

*Mais qualidade, produtividade e rentabilidade - Benefícios AgCelence®.

BASF
We create chemistry

A Minasul deseja comemorar junto a você, a sua safra. Gostaríamos, também, de comunicar novos benefícios no recebimento, armazenamento, classificação e comercialização do seu café. Este é o seu momento e estamos aqui para melhor atendê-lo.

Safra 2016

GUIAS DE TRANSPORTE

Poderão ser emitidas na Cooperativa, de segunda a sexta-feira, das 7h às 18h e no Portal do Cooperado.

Caso o cooperado faça a opção pela emissão da guia diretamente na SEF/MG (Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais), utilizar os seguintes dados:

Endereço Fiscal para emissão de guia:
Rua João Alves de Miranda, s/n, Vila Paiva Varginha / MG

CNPJ – 25.863.341/0001-11

Insc. Estadual: 707.047.486-0028

ENTREGA DO CAFÉ

Atendendo à solicitação dos Cooperados Minasul, alteramos o horário para entrega de café, que passa a ser de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 18h, ininterrupto.

CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ

Atendendo, também, à solicitação dos nossos cooperados, a Minasul, adequou o sistema de classificação de café. As informações serão divulgadas, em até 72 horas da entrada do lote na Cooperativa. Os lotes que apresentarem problemas de bebida e/ou padrão serão reavaliados por uma comissão de provadores de alto nível e o cooperado será informado do problema de bebida imediatamente. Caso ainda julgue necessário a "reprova", deverá ser solicitada dentro de um prazo de 15 dias, a partir do resultado da classificação, com custos adicionais.

COMERCIALIZAÇÃO

Entre todas as reivindicações dos nossos cooperados, a mais solicitada era a agilidade na comercialização de café. Sendo assim, a partir da safra 2016/2017, teremos três opções para vendas de café: venda imediata; venda melhor preço; e venda com preço estipulado. As opções de venda devem ser autorizadas até as 13h30, de modo a permitir o início da comercialização no mesmo dia. Cooperados que decidirem retirar a opção de venda de café poderão fazê-la no departamento de cafés. Informações de mercado e as vendas diárias feitas pela Minasul estão disponíveis no nosso PORTAL. Acesse via site: www.minasul.com.br.

CPRS E MERCADO FUTURO

Aqueles que pretendem utilizar os serviços da Minasul para preparo e armazenamento de café a ser entregue para pagamento de CPR, Mercado a Termo ou outra finalidade poderão utilizar das taxas de Armazém Gerais (sem a taxa de manutenção). Para isso, basta entrar em contato com o setor de preparo, com antecedência, para inclusão das suas necessidades na nossa programação. Essa é mais uma das novidades implantadas pela Minasul, para benefício do Cooperado.

Saudações Cooperativistas,
Minasul

SUSTENTABILIDADE TENTATIVA BILIDADE

SUSTENTABILIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ:

com o mote do momento,
Minasul promove evento e
destaca as boas práticas
na sustentabilidade

Encerrando as ações em comemoração à Semana do Café de Varginha, a Minasul promoveu, no Dia Nacional do Café (24 de maio), o evento "Sustentabilidade na cadeia produtiva do café" que teve presença de 60 pessoas entre produtores, cooperados, técnicos e demais interessados no tema do momento. Com uma didática para melhoria na renda e qualidade de vida, na organização social e econômica e na conservação do meio ambiente das comunidades em que atua, a Cooperativa de Varginha destacou, através deste evento, a importância do impacto econômico no município. "Sem dúvida alguma, o café representa a principal âncora da economia de nossa região. A Minasul se orgulha de ser um elo fundamental na cadeia do Negócio Café, apoiando o produtor cooperado e viabilizando um adequado e equilibrado relacionamento deste com os mercados nacional e internacional. Dessa forma, não poderíamos deixar de participar e apoiar esta brilhante iniciativa, a 'Semana do Café'", comentou a Diretoria da Instituição.

Abrindo o evento, o engenheiro agrônomo, mestre em fitotecnia e pesquisador da Fundação Procafé, André Garcia Alvarenga, com 11 anos de experiência na área, levou o público a uma reflexão conjunta para definir se o que está sendo feito no pós-colheita é o correto para obter qualidade na bebida. Com o tema "Recomendações técnicas para a produção de cafés de qualidade", o palestrante sugeriu algumas ações iniciais que, para quem quer começar a produzir café especial, são a base de tudo: identificar um especialista (Q-Grader); conhecer o potencial dos talhões; determinar o sistema de preparo; criar e direcionar hábitos; planejar a colheita; organizar a estrutura; implantar ações de pós-colheita (é o mesmo que garantir a manutenção da qualidade oriunda da lavoura); e escolher um canal para comercialização. "Café com característica de especial é resultado da interação entre vários fatores: variedade, altitude, tipo de solo, microbiota, nutrição, microclima. O maior desafio hoje, de um produtor de café arábica, é produzir com qualidade, pois o mercado valoriza isso. As práticas para melhoria da qualidade e de sustentabilidade comecem com a interação na formação dos frutos; seguem para o pós-colheita, com ações que não prejudiquem a qualidade dos grãos colhidos e que permitam separar os defeitos; e tem, acima de tudo, a preocupação de que o produto transmita a imagem de que é social, ambiental, tem qualidade e estrutura", comentou André.

Na sequência, o diretor superintendente da Fundação Cultural de Varginha, professor Francisco Graça Moura, discursou sobre a commodity café e a influência no desenvolvimento municipal de Varginha. Já na segunda etapa do evento, o engenheiro agrônomo e mestre em Ciência e Economia do Café, pela Universidade de Trieste e Illycafe, na Itália, Pedro Ronca, que também é consultor da P&A Marketing,



apresentou as demandas externas na questão da sustentabilidade – a P&A Marketing, especializada em consultoria, é a única representante do IDH, no Brasil, para disseminar suas boas práticas. Com a palestra "O Programa Café Sustentável e a sustentabilidade na produção de café", o consultor conscientizou o público da importância das boas práticas como ferramentas para aumentar lucratividade e diminuir os impactos da produção. "Quem aplica as boas práticas tem mais produtividade, mais qualidade, mais controle, mais organização e mais lucro. Porém, muitos produtores não realizam isso voluntariamente. Portanto, nosso trabalho é conscientizar os produtores dessa importância e mostrar o que eles ganham com isso. Produzir cafés sustentáveis é uma demanda mundial e o mundo quer café produzido com boas práticas", comentou Pedro, que finalizou elogiando a presença dos produtores e técnicos no evento. "Só por estarmos juntos aqui, a gente percebe que vocês são diferenciados, pois estão buscando informação para se atualizarem. Isso, sem dúvida, é resultado de uma mudança de hábito e de cultura. O Brasil é líder de mercado há 150 anos e esse é o momento de mudança. O que nossos pais e avós faziam já não dá mais certo e precisamos repensar algumas situações. A sustentabilidade e as boas práticas na produção do café são um caminho sem volta. Daqui a 15 anos, não conseguiremos produzir café sem pensar nas boas práticas".

Finalizando o seminário, foi apresentado o departamento de cafés especiais e diferenciados da Minasul, supervisionado por Francisco Lentini, que fez uma rápida apresentação desse importante setor da Minasul, que presta um excelente serviço, acessível a todos os cooperados. Francisco começou sua fala destacando o trabalho realizado pela Emater-MG, para identificar regiões com potencial de produção de cafés de qualidade. A Minasul criou o departamento de cafés especiais e diferenciados há cinco anos, com foco principal na garimpagem dos cafés, ou seja, mostrar ao produtor o que ele tem de melhor na sua propriedade. Buscando o aperfeiçoamento desse trabalho, a Cooperativa melhorou a estrutura – específica para análise sensorial de cafés especiais, com torrador e moinho adequados – e montou uma equipe qualificada, com seis Q-Graders – profissionais habilitados a provar café no mundo inteiro. Francisco também destacou a importância do Concurso Qualidade Minasul de Café, que neste ano realiza sua 24ª edição, sempre fazendo com que o produtor ganhe prêmios e se mostre ao mercado externo. "O sucesso do nosso Concurso é graças à equipe que, além de provadores, conta com os técnicos de campo que orientam nossos produtores nos tratamentos culturais e pós-colheita. Muitas vezes o produtor nem sabe do café especial que produz. Por isso é que a Minasul está de portas abertas para receber essas amostras e fazer uma análise sensorial adequa-

da e criteriosa", comentou Francisco, que finalizou o evento promovendo um workshop de degustação dos cafés campeões do 23º Concurso Qualidade Minasul de Café. Na edição passada do Concurso, a região do Sul de Minas, responsável por 25% do total da produção brasileira, foi eleita a dona dos melhores cafés da safra 2015/2016 e gerou uma receita de aproximadamente R\$ 700 mil em negociação exclusiva com a MC Coffee do Brasil, subsidiária do Grupo Mitsubishi Corporation.

O "Sustentabilidade na cadeia produtiva do café" foi uma realização da Minasul, em parceria com Basf, Syngenta, FMC, Adama, Bayer, Kadoshi, Wiser, Agroeste, Jaguar, Café Brasil, Quimifol, Yara e Tortuga.

Saiba Mais...

CAFÉ COM TUDO

O projeto foi criado visando o fortalecimento econômico de Varginha e região e, a partir deste ano, passa a fazer parte do calendário oficial do município. Desde o dia 14 de maio, diversas ações e eventos mobilizam vários setores da cidade. O 'Café com Tudo' encerra suas atividades no dia 24, quando também se comemora o Dia Nacional do Café. www.cafecomtudo.com

IDH

O IDH (Iniciativa do Comércio Sustentável) é um instituto holandês que tem programas em 18 commodities - entre elas o café - e atua em 50 países. Eles criaram o Programa Café Sustentável, presente na Colômbia, Brasil, Etiópia, Uganda, Vietnã e Indonésia, países que, juntos, produzem 100 milhões de sacas de café, representando mais de 70% da produção total mundial.

SUSTENTABILIDADE

CURRÍCULO DE SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ (CSC)

Foi lançado oficialmente em 19 de março de 2015, para ser referência comum para atuação em sustentabilidade, com conteúdo de boas práticas para sustentabilidade, unificando a linguagem e fortalecendo as ações. É um documento nacional, feito para o Brasil todo. Cada um dos países que participam do Programa desenvolveu o seu.

Foi elaborado num processo coletivo e participativo de 19 instituições, entre elas Emater-MG. O CSC não é uma certificação e nem pretende ser, é um conteúdo para ajudar o produtor a cumprir as boas práticas, tornar-se mais sustentável e também ficar mais preparado para alcançar uma das certificações como: Certifica Minas, C.A.F.E. Practices (Starbucks), Fairtrade, 4C, Orgânico, Rainforest, Triple A, e Utz.

QUESTÕES GLOBAIS PARA CAFEICULTURA NO PROGRAMA CAFÉ SUSTENTÁVEL NO MUNDO

Mais de 80% de todo o café é produzido por pequenos produtores
 Treinar produtores nas boas práticas agrícolas
 Aumentar produtividade e qualidade
 Criar acesso ao crédito
 Melhorar as condições de vida
 Reduzir impactos ambientais
 Mitigar os efeitos da mudança climática e da perda da biodiversidade

COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉ SUSTENTÁVEL

O Brasil é líder de produção, exportação e venda de café sustentável, seguido pelo Vietnã e Colômbia. O trabalho do IDH é aumentar a oferta de café produzido de maneira sustentável. O país comercializou mais de 3,7 milhões de sacas de café sustentável da safra 14/15.

A Nestlé, por exemplo, é a torrefadora que mais comprou café certificado/verificado em 2015 - cerca de três milhões de sacas. O 4C, em 2015, atingiu 51 milhões de sacas verificadas no mundo (36% do total mundial).

PLATAFORMA GLOBAL DO CAFÉ

De uma parceria entre OIC (Organização Internacional do Café) – uma das principais entidades mundiais do café; IDH – que coordena o Programa Café Sustentável; e 4C Association, surgiu a Vision 2020, uma analogia, em inglês, que significa “visão perfeita”, adaptada para a sustentabilidade, onde queremos chegar com a produção de café do mundo em 2020. Centrada no produtor, a VISÃO atua forte nas questões do que trabalhar, aliada ao compromisso geral para a ação, transformando a cadeia no mundo e aproveitando as iniciativas já existentes com parcerias igualitárias entre produtor, indústria, governo, etc, com objetivos comuns em princípios de mercado. Em cima desses princípios, surgiu a PLATAFORMA GLOBAL DO CAFÉ, lançada em março, na Etiópia, sendo uma integração do Programa Café Sustentável com a Associação 4C.

A 4C era uma associação que tinha a parte de verificação e promoção das boas práticas. Agora a verificação se desmembrou e foi criada a empresa CAS, que vai cuidar da verificação e auditoria. É uma empresa dentro da Plataforma Global, mas que vai trabalhar de forma independente. Tudo o que for relacionado à promoção da sustentabilidade, dentro do 4C, fica dentro da Plataforma, junto com as ações do Programa Café Sustentável, visando promover a sustentabilidade no mundo todo.

Isso é resultado de uma mudança recente, que ainda está em transformação. A Plataforma Global (setor privado) está em conjunto com a OIC (setor público), buscando unir os esforços e trabalhar para resolver os problemas da cafeicultura. Os mais de 300 membros do 4C estão agora, nesse processo unificado para estimular a aplicação das boas práticas em todos os países. É um grande processo pela busca dessa unificação de todas as plataformas no mundo.

Alguns países têm colocado a questão da sustentabilidade também como marketing, como forma de promover o café no mundo.

SUSTAINABLE COFFEE CHALLENGE

Iniciativa americana, capitaneada pela Starbucks com o objetivo de fazer do café o primeiro produto agrícola sustentável no mundo. A Starbucks anunciou este ano que vão captar U\$ 500 milhões no mercado para investir em programas de sustentabilidade.

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLÔMBIA

A Federação Nacional de produtores de café da Colômbia anunciou recentemente a iniciativa 100 – 100: cafeicultura 100% sustentável aos 100 anos. Isso quer dizer que o país tem um plano ousado para que, quando a Federação completar 100 anos – em 2027 – eles tenham 100% dos seus produtores produzindo café 100% sustentável.



Kadoshi do Brasil Ind. Com de Máquinas e Implementos Agrícolas Ltda.

Av. Celina Ferreira Ottoni, 995 - Bairro Mariana Varginha/MG - CEP: 37048-580

Telefone: (35) 3222-0614
 E-mail: kadoshirocadeira@gmail.com

DERRIÇADEIRA DUPLA

- ✓ 30% a mais na produção
- ✓ A única que não quebra
- ✓ Trabalho mais rápido na colheita
- ✓ Maior resistência e durabilidade das peças
- ✓ Adaptável a todas as marcas existentes no mercado

DISTRIBUIDOR

HITACHI
 Inspire the Next

Minasul libera R\$ 2,5 mi, em dinheiro, remanescentes do ICMS Presumido

Minasul liberou mais de R\$ 2,5 mi, em dinheiro, referente à sobra da negociação de 304 caminhões adquiridos – através do ICMS – da Iveco Latin America Ltda. Esse montante é remanescente dos créditos dos cooperados que não optaram pela compra dos veículos.

Em 2013, o Governo do Estado de Minas Gerais autorizou a liberação de aproximadamente R\$ 33 mi, em crédito retido do ICMS, gerado sobre comercialização de café, entre julho de 2009 e agosto de 2012.

Com a liberação do recurso, mais de 2.500 cooperados Minasul foram beneficiados.

NOVO PROCESSO EM ANDAMENTO

O departamento jurídico da Minasul já entrou com pedido para liberação de R\$ 10 mi, em crédito presumido, referente ao imposto sobre vendas de café entre 2012 e 2015.



Uma florada mais saudável para uma colheita mais produtiva.

Priori Top é o único fungicida com dois princípios ativos diferentes que atuam em todas as fases do desenvolvimento dos fungos, promove a proteção da florada, melhora o pegamento de frutos e dá maior produtividade no final.

Priori Top. Florada protegida, produtividade garantida.



Restrição de uso no Estado do Paraná. Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

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 AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



0800 704 4304

www.syngenta.com.br

Minasul libera recurso próprio para estocagem

A Minasul, antecipando o repasse do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), anuncia que liberou recurso próprio para financiamento de estocagem.

Juros de 10% a.a. e prazo de 6 (seis) meses para pagamento.

Cooperados interessados em fazer o financiamento, podem procurar a Central de Atendimento ao Cooperado, na Minasul.

FUNCAFÉ — Publicada em 16 de maio, no Diário Oficial da União, a autorização para que o Mapa repasse recursos do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) a 27 instituições financeiras. O repasse envolve o montante de R\$ 4,586 bilhões ou 99% de todo o orçamento aprovado para a safra 2016, que soma R\$ 4,632 bilhões.

O **CNC** teve intensa atuação para que as liberações do Funcafé focassem os agentes com maiores assiduidade e capilaridade no repasse, o que possibilitará que um maior número de produtores tenha acesso aos recursos. A esse respeito, é válido destacar a ampliação do direcionamento do capital às cooperativas de crédito, cujo montante saltou de R\$ 621 milhões, em 2015, para os quase R\$ 700 milhões na safra atual.

FUNCAFÉ 2016 - CONTRATOS FIRMADOS	
Agentes	Valor (R\$ mil)
Banco do Brasil	R\$ 351.000
Banco Banestes	R\$ 68.000
Banco ABC Brasil	R\$ 316.000
Banco ABN AMRO	R\$ 67.000
Banco BANCOOB	R\$ 303.000
Banco BDMG	R\$ 170.000
Banco BMG	R\$ 59.000
Banco BNP Paribas	R\$ 147.000
Banco Bradesco	R\$ 191.000
Banco CCB	R\$ 166.000
Banco Citibank	R\$ 42.000
Banco Fibra	R\$ 352.800
Banco Itaú Unibanco	R\$ 398.000
Banco Original	R\$ 128.700
Banco Rabobank	R\$ 309.500
Banco Ribeirão Preto	R\$ 120.000
Banco Safra	R\$ 244.000
Banco Santander Brasil	R\$ 284.000
Banco Tokyo	R\$ 80.000
Banco Votorantim	R\$ 90.000
Cooperativa AGROCREDI	R\$ 175.000
Cooperativa CENTRAL-ES	R\$ 251.000
Cooperativa COOPACREDI	R\$ 32.000
Cooperativa CREDIALP	R\$ 15.000
Cooperativa CREDICARMO	R\$ 8.000
Cooperativa CREDIMINAS	R\$ 178.000
Cooperativa CREDIVAR	R\$ 40.000
TOTAL	R\$ 4.586.000

Fonte: DOU - Elaboração: P1 / Ascom CNC

SAFRA 2016/2017

A colheita da safra 2016/2017 teve início na maioria das regiões produtoras de café do Brasil. A expectativa é de que teremos um cenário diferente dos últimos anos. O comportamento climático favorável desde setembro de 2015, com chuva e sol adequados, aliado ao ano de alta da bialidade (um ano de alta e outro de baixa produtividade), favorecem a ocorrência de uma boa safra.

A antecipação da colheita ocorreu em algumas regiões devido às características das floradas do cafeeiro em 2015 e às altas temperaturas nos meses de março e abril de 2016. Essa situação poderá levar o produtor a conseguir colher os frutos em um período que costuma ter menos chuvas, o que poderá contribuir para a qualidade da bebida, além de possibilitar a antecipação dos tratos culturais, como a poda, para o próximo ciclo produtivo.

Segundo a Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), a produção brasileira de café para esta safra deverá ficar entre 49,13 e 51,94 milhões de sacas do produto beneficiado. Se considerada a média de produção (50,5 milhões), esta deve ser a segunda maior safra da história, ficando atrás apenas da safra de 2002 (50,8 milhões). A previsão indica acréscimo de 13,6% a 20,1% em relação à produção de 43,24 milhões de sacas obtidas em 2015. Para o Sul de Minas a estimativa de produção é de 26% a 33% superior à da safra anterior.

CUIDADOS NA COLHEITA E PÓS-COLHEITA DO CAFÉ

A colheita e o beneficiamento do café merecem atenção especial do produtor. Essas fases representam o resultado que será obtido após um ano de trabalho. Portanto é importante que o cafeicultor tome todas as medidas para obter um café com qualidade superior e consiga agregar valor ao seu produto.

Seguem algumas orientações a serem observadas para evitar a perda de qualidade do café:

- A colheita deve ser iniciada pelo talhão com maior percentual de frutos maduros. A colheita do café verde levará a perdas no peso e na qualidade.
- O café deve ser colhido no pano ou máquina, fazendo-se em seguida a varrição. Porém não se deve misturar o café de varrição com o café colhido no pano ou máquina.
- Logo que colhido, o café deverá ser lavado e esparramado o mais rápido possível no terreiro.
- Durante a secagem do café no terreiro e/ou secador, deve-se observar o teor de umidade dos lotes, a espessura das leiras, movimentação (rodagem) do café e a temperatura do secador.
- O café deve ser armazenado com umidade de 11%.
- Durante o beneficiamento do café, deve-se observar a regulação da máquina.

SUSTENTABILIDADE E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Sustentabilidade é o uso dos recursos naturais para suprir as necessidades atuais dos seres humanos sem comprometer o futuro das próximas gerações. Ou seja, a sustentabilidade está diretamente relacionada ao desenvolvimento econômico sem agredir o meio ambiente, usando os recursos naturais de forma inteligente para que se mantenham no futuro. Seguindo esses parâmetros, a humanidade pode garantir o desenvolvimento sustentável.

A recém-formada PLATAFORMA GLOBAL DE CAFÉ, resultado da união do 4C e do Programa de Café Sustentável, tem como objetivo melhorar o meio de vida dos cafeicultores e diminuir o impacto ambiental.

O crescimento da população faz com que as necessidades, principalmente de alimentos, aumentem ano após ano. E o grande desafio é que as áreas produtivas estão quase todas já exploradas. Só nos resta aumentar a produtividade. A Engenharia Agrônoma pesquisa e desenvolve técnicas e conhecimentos para que esse objetivo seja alcançado.

A assistência técnica deve divulgar essas práticas e conhecimentos para que sejam aplicados de forma correta e sustentável. O melhoramento genético, a correção do solo, o controle de pragas e doenças, a irrigação e o espaçamento entre plantas são exemplos de avanços tecnológicos que foram capazes de multiplicar várias vezes a produtividade.

Os agroquímicos, assim como os remédios, devem ser usados de forma criteriosa e recomendados por profissionais capacitados. A primeira etapa é o correto diagnóstico do problema que atinge a cultura. É fundamental conhecer a relação Planta-Doença-Praga-Ambiente. As enfermidades se comportam de acordo com o estado nutricional da planta, das condições de temperatura, umidade, luminosidade, vento, entre outros. É também importante determinar o nível de ataque da doença ou praga. Em determinados casos não é necessário fazer uso de defensivos, principalmente quando os danos econômicos são menores que o custo da aplicação. Portanto, o conhecimento não se restringe apenas aos sintomas, deve ser abrangente, exigindo a atuação de especialistas.

A nutrição das plantas é um dos fatores mais importantes na produtividade e rentabilidade da agricultura. Busca-se a produção máxima econômica, que é definida como aquela que permite a maior renda por hectare, ou seja, equilibrar os fatores de produção compatíveis com aquela produtividade. Inicialmente é importante que se tenha o conhecimento das características físicas e químicas do solo, determinadas pelas análises. Então são feitas as correções físicas - aração e subsolagem, e correções químicas - calcário e gesso. De acordo com as exigências de cada cultura, da disponibilidade de nutrientes fornecidos pelo solo, e para cada produtividade, calcula-se a quantidade de adubos a serem fornecidos.

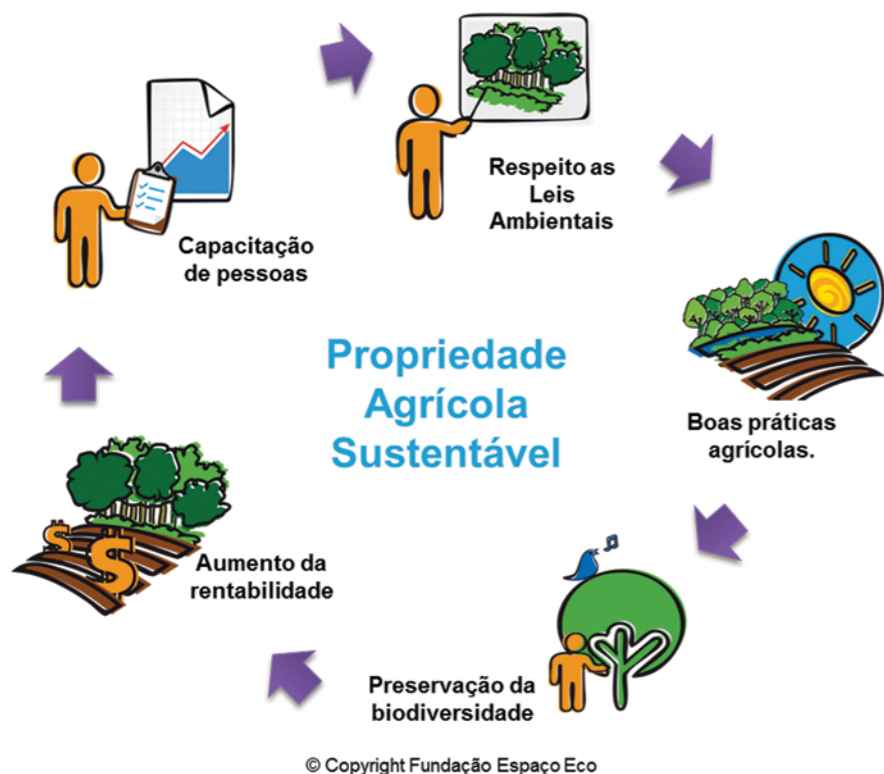
O valor econômico da produção depende muito da qualidade do produto, como é o caso do café. Mais uma vez entra o conhecimento e a assistência técnica. As técnicas de colheita e pós-colheita estão sempre evoluindo. A nutrição equilibrada da planta e o controle de pragas e doenças são o ponto de partida. O planejamento da colheita determina o momento correto do seu início e fim. Estima-se a quantidade de equipamentos necessários para que as etapas de transporte, lavador, descascador, terreiros, secadores estejam bem dimensionados. São estabelecidos os procedimentos corretos de lavagem, descascamento, seca no terreiro e secador, armazenamento e beneficiamento do café.

Para que todas essas etapas sejam realizadas de forma eficiente, o treinamento do pessoal envolvido nessas atividades é determinante para o sucesso do empreendimento. São eles quem operam as máquinas e os equipamentos. Os cuidados no manuseio, aplicação, armazenamento e descarte dos defensivos são orientações obrigatórias por parte dos assistentes técnicos.

Por último, e talvez o mais importante, a gestão financeira, que também faz parte dos serviços agrônomicos, busca orçar as despesas do ano agrícola, prever o fluxo de caixa, calcular o custo de produção e orientar nas vendas futuras. É por meio da gestão financeira que se pode medir se todo o trabalho e esforço foram remunerados, o que é fundamental para a sustentabilidade.



CERTIFICAÇÃO 4C



São grandes os desafios para se implantar uma agricultura sustentável. Mas por que isso é importante?

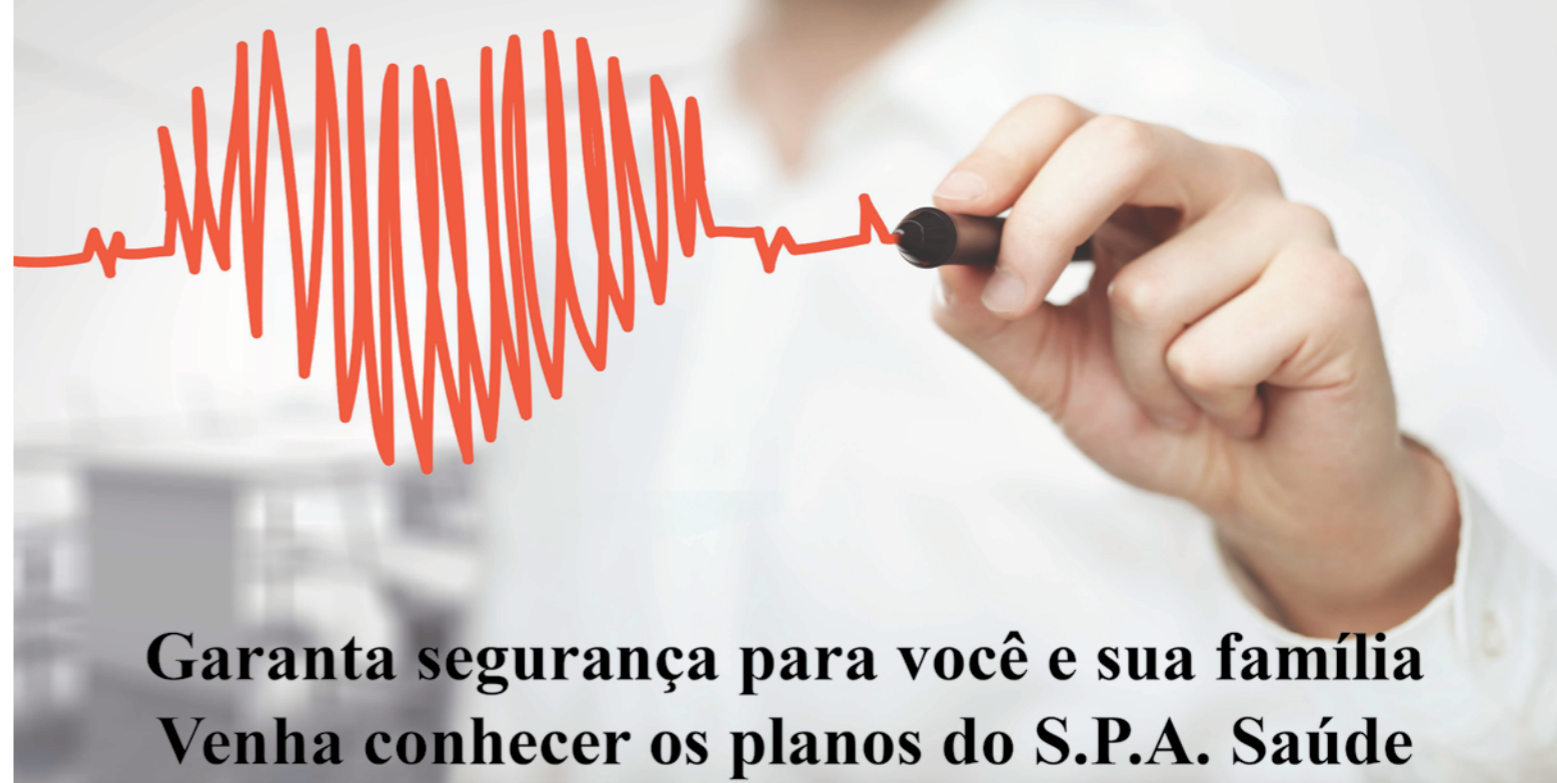
Uma propriedade agrícola que desenvolve uma gestão baseada nos preceitos de sustentabilidade se torna mais lucrativa, atende às exigências legais trabalhistas, auxilia no desenvolvimento e capacitação de pessoas e está alinhada com as práticas de conservação ambiental.

Um bom caminho para nortear a implantação de uma gestão sustentável nas propriedades agrícolas é fazendo parte de certificações socioambientais, como a 4C.

Conheça mais sobre as normas 4C e inicie as melhorias em sua propriedade!

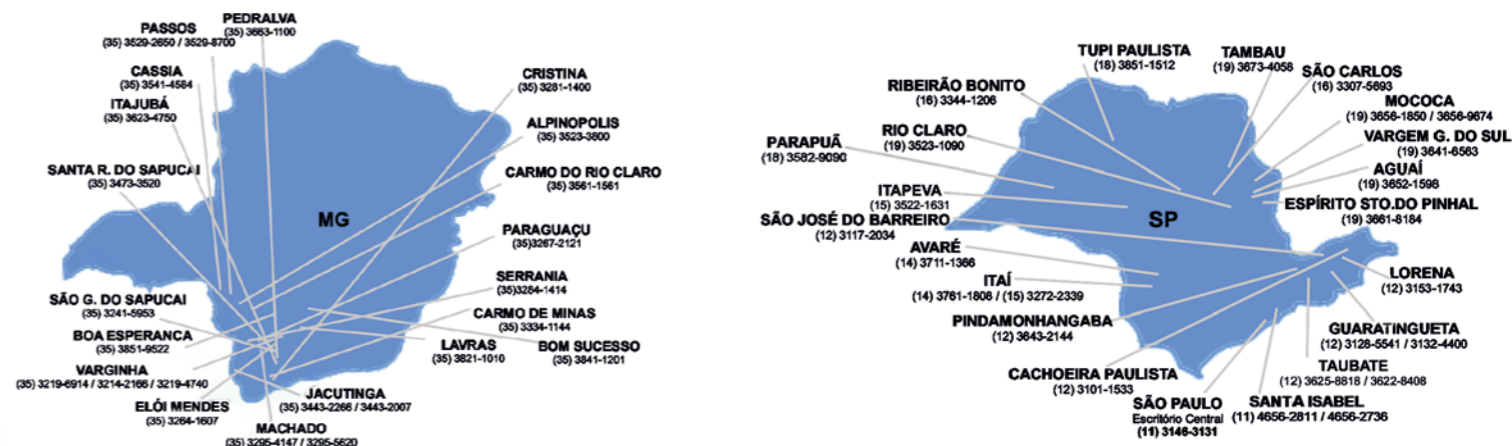
Entre em contato com o Departamento Técnico da Minasul e agende uma visita: (35)3219 6913

ASSOCIATION
for a better coffee world



**Garanta segurança para você e sua família
Venha conhecer os planos do S.P.A. Saúde**

Exclusivos para Produtores Rurais e sem fins lucrativos em diferentes cidades de Minas Gerais e São Paulo



Conheça a melhor alternativa para você e seus familiares!

Procure a representante da Minasul

Rua João Alves de Miranda, S/N

Vila Paiva - Varginha / MG

(35) 3219-6914



BALCÃO DE NEGÓCIOS

Vendem-se 10 medidores de energia monofásico, novos.
Contatos: 35 9 9988 2111 / 35 3221 4172

Vende-se uma bomba Karcher HD 800, seminova.
Contatos: 35 9 9988 2111 / 35 3221 4172

Vendem-se 7 balanças para pesar leite, marca De Laval.
Contatos: 35 9 9988 2111 / 35 3221 4172

Vendem-se 2 mata-burros de trilho com 3x de largura (cada).
Contatos: 35 9 9988 2111 / 35 3221 4172

Vende-se uma Kombi, ano 2012. 1.4 flex, para 12 lugares, cor branca. Ótimo estado de conservação.
Contato: (35) 9 9190 5178

Procura-se colheitadeira tipo foguetinho, de 1 linha, graneleira de rosca infinita. Em ótimo estado de conservação.
Contato: (35) 9 8858 2245

Alugam-se 17 a 20 alqueires de pasto de primeira qualidade, com boas aguadas, curral, rancho e tronco. Muito bem cercado. Localizado na Fazenda da Capoeira Grande, em Carmo da Cachoeira, próximo à Fazenda Bananal.
Contatos: (35) 9 9901 6300 / (35) 3221 9852

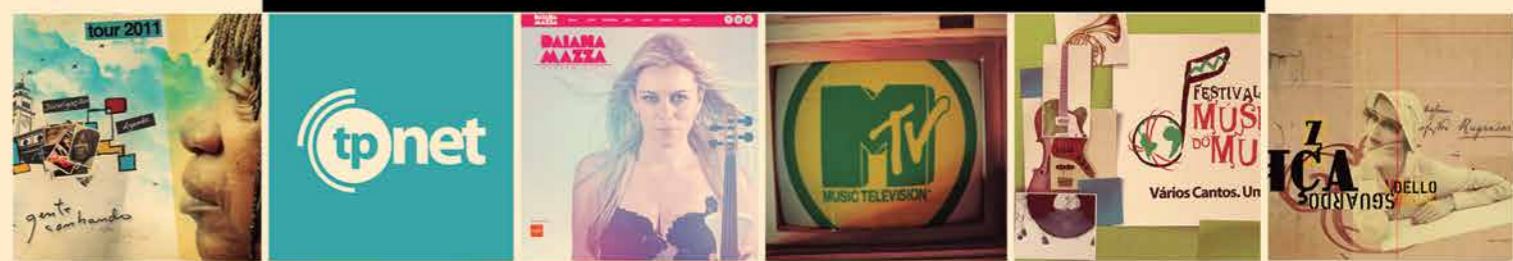
Vende-se ou troca-se por moto ou gado, uma Recolhedora / Abanadora / Ensacadora de café Selecta H300/ES, ano 2008, reformada.
R\$ 15.000,00.
Contatos: (35) 99978 3423 / (35) 3221 7608



Concertos IHARA
Zé de Camargo & Luciano
55 & Guarânia

PARE DE FAZER TUDO IGUAL. FAÇA DIFERENTE.

9ª Feira Nacional do Prompim



YEHH DESIGN



(35) 3265 4874 | RUA DONA ISABEL, 39 | SALAS 2 E 3 | TRÊS PONTAS

WWW.YEHH.COM.BR

FAÇA O SEU CAFÉ RENDER MAIS

Prepare-se para o
Compra Minas 2016

Em setembro



www.minasul.com.br