

COOABRIEL

SÃO GABRIEL DA PALHA - ES ANO XIX Nº 155 FEVEREIRO/MARÇO - 2006

ÓRGÃO INFORMATIVO DA COOPERATIVA AGRÁRIA DOS CAFEICULTORES DE SÃO GABRIEL

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA O III CONCURSO

A Coaabriel lança o III Concurso Conilon de Excelência Coaabriel e vai premiar os vinte (20) melhores lotes de cafés da variedade conilon produzidos pelos seus associados na safra 2006.

O prazo para as inscrições e entrega das amostras vai do dia 03 de abril de 2006 até dia 30 de junho de 2006. E o período final para a entrega dos lotes inscritos vai até dia 15 de julho de 2006.

As inscrições e coletas das amostras serão feitas em todos os escritórios das filiais e também na sede da Coaabriel.

Serão selecionados os produtores dos 20 melhores lotes que atendam aos requisitos específicos de fava, peneira, cor, aspecto, seca, umidade, tipo, torração, aroma e bebida.

VER PÁGINA 03



A ASSEMBLÉIA É O ÓRGÃO MÁXIMO DA COOPERATIVA - A Assembléia Geral Ordinária ocorre obrigatoriamente uma vez por ano. As decisões tomadas serão seguidas por todos os associados. Esse evento permite que os sócios decidam os rumos da cooperativa. Esta participação é que concretiza ao sócio a sua condição de dono.

ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA DA COOABRIEL SERÁ DIA 24 DE MARÇO

A Coaabriel convida seus sócios para a Assembléia Geral Ordinária (AGO), a realizar-se no dia 24 de março de 2006, no "Ginásio de Esportes" de São Gabriel da Palha, a partir das 9:00 horas (horário da última chamada).

O balanço de todos os serviços e atividades serão apresentados nessa AGO, ocasião em que a diretoria espera reunir um grandioso número de sócios, para juntos deliberarem sobre o Relatório Anual do Conselho de Administração - com as demonstrações financeiras, parecer do conselho fiscal e fatos importantes ocorridos no exercício de 2005. Na mesma ocasião os sócios destinarão o resultado das sobras, elegerão o novo Conselho Fiscal.

Além da matriz em São Gabriel da Palha, a Coaabriel tem cinco filiais (unidades de atendimento aos sócios) nas regiões norte e noroeste do Espírito Santo e Sul da Bahia, atendendo ativamente cerca de 1500 cafeicultores diretos.

TRANSPORTE - E para garantir que os sócios participem deste importante evento anual, a Coaabriel vai disponibilizar, como todos os anos, o transporte nas FILIAIS. Para isto, os sócios, deverão procurar os gerentes para cadastramento do nome e número de pessoas.

PROGRAMAÇÃO:

- 8h - Recepção com Café da Manhã
- 9h - ABERTURA OFICIAL
- 9h30 - Relatório da Gestão;
- Apresentação do Balanço Patrimonial com os demais Demonstrativos Contábeis do Exercício de 2005
- Demonstrativos das sobras apuradas e parecer do Conselho Fiscal.
- Plano de Atividades para o exercício 2006
- Destinação das sobras apuradas;
- Eleição dos componentes do Conselho Fiscal;
- Fixação dos honorários da diretoria executiva e o valor da cédula de presença para os componentes do Conselho de Administração e do Conselho Fiscal pelo comparecimento às reuniões e
- Assuntos gerais de interesse social.

Haverá sorteio de brindes para os sócios que assinarem o livro de presença até as 9:00 e permanecerem no local da Assembléia.



EDUCAMPO CAFÉ CONILON MOSTRA SUA IDENTIDADE COM O PRODUTOR



Entrevista com o sócio, Elvídio Cuquetto, adepto do programa Educampo Café Conilon - parceria Coaabriel e Sebrae.

Ver pag 6

- COOABRIEL - UMA VISÃO DE NEGÓCIOS PARA A CAFEICULTURA

- Antônio Joaquim de Souza Neto

Editorial

COOABRIEL

Assembléia Geral Ordinária 2006

Convite

A Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel - COOABRIEL, convida seus sócios para a ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA.

24 de Março de 2006
Início: 9h
Ginásio de Esportes "Anastácio Cassaro" em São Gabriel da Palha - ES



EDITORIAL

UMA VISÃO DE NEGÓCIOS PARA A CAFEICULTURA

Há cerca de 15 anos, logo no início da década de noventa, em nossas reuniões de diretorias e também nos nossos encontros com sócios, discutíamos sobre a situação do futuro da cafeicultura - que caminharia para um modelo mais profissional da atividade. Naquela ocasião, a realidade era de uma atividade extrativista, com lavou- ras de produtividade baixa, em média de 08 sacas por hectare. Era realmente necessário uma avaliação da situação, tanto que não apenas nós da cooperativa fazíamos essa análise, mas também os técnicos do Governo Estadual se juntavam conosco, principalmente, nas questões técnicas.

Tínhamos a certeza de que teríamos de fazer mudanças na maneira de conduzir nossa cafeicultura, que deveria sair de uma atividade meramente extrativista e partir para uma visão de negócios. Uma mudança não somente de técnicas, mas de atitudes do produtor com o café.

A partir daí a Coaabriel passou a falar de cafeicultura profissional e a motivar o cafeicultor a ser um empresário na sua atividade. Apontou e ofereceu incentivos para ele ter uma visão de negócios em sua cafeicultura e criou um grande número de serviços para dar suporte ao projeto "cafeicultor empresário". Montou um laboratório de análise de solo e plantas; criou o plano de financiamento de adubos e corretivos para seus sócios, montou o jardim de matrizes, produzindo com material genético do Incaper-Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural do Espírito Santo, mudas clonais com aprimoramento constante.

Nessa trajetória do "cafeicultor empresário" a Cooperativa também instalou novas unidades de atendimento (filiais) aos sócios, sendo além da sede em São Gabriel da Palha, mais cinco filiais; promoveu ou apoiou programas de capacitação para gerenciamento da propriedade e eventos de vulto para atualizar o produtor em sua visão de negócios - como o Simpósio Brasil Café Conilon, que já vai para sua 5ª edição em 2007.

Como a qualidade foi um quesito importante no desenvolvimento do negócio, a Cooperativa abraçou esta luta, motivando seus produtores a melhorarem a qualidade do café. Além de intensas campanhas, criou o Programa Conilon de Excelência para mostrar ao mundo o café conilon como um produto nobre entre os bons cafés. Para isto vem realizando concurso de qualidade "Conilon de Excelência Coaabriel", que já vai para sua 3ª edição - uma ação de marketing para o conilon, que premia os melhores cafés produzidos pelos seus sócios.

Também conviveu com longos períodos de estiagem e motivou inúmeras ações junto aos produtores e órgãos de classe para encontrar saídas de convivência com a seca.

Também ao longo dos anos, muitas foram as estratégias de convivência com baixos preços do café - que vem sendo, tão desafiadoras quanto a concorrência desleal no mercado.

Enfim, tudo isto foi ponto de apoio para demonstrar aos produtores *dois importantes aspectos desta "Visão de Negócios"*: **a)** - que é necessário saber empregar bem as tecnologias de produção de café, com vista ao aumento da produtividade por área; **b)** - e também saber gerenciar a atividade com conhecimento dos custos, controlando gastos, empregando bem os recursos com a finalidade de obter lucro com o café.

O conhecimento desses dois fatores: emprego de tecnologias e conhecimento gerencial é o que define essa "visão de negócios para a cafeicultura". Por isto em 2005, a Coaabriel inaugurou para seus sócios mais dois programas de apoio: - o projeto Educampo Café Conilon (parceria com SEBRAE-ES e o produtor), que realmente eleva o produtor ao nível de conhecimento que a Cooperativa sempre defendeu e o Projeto de Consultoria Técnica - o mais novo serviço/produto de ação própria da Coaabriel que visa motivar o sócio a melhorar as práticas com a lavoura e a rentabilidade com a atividade.

O ano de 2005 realmente foi importante pois conseguimos por em prática esses projetos tão sonhados. Entre o educampo e a consultoria são mais de 100 sócios que aderiram aos programas seguindo metodologias e diretrizes que têm lhes permitido novos resultados. Um número razoável para esta primeira fase (quase inaugural), mas que gradativamente crescerá na proporção da ampliação dos programas, visto que muitos outros já vêm atendendo e se interessando.

A Coaabriel não cansa de buscar alternativas para seu cafeicultor ser bem sucedido em sua atividade. Ela oferece várias formas de agregar valor ao produto de seus sócios, de forma que o preço final da comercialização do café torna-se muito além da tabela pela grande gama de serviços oferecidos. Assim, a maioria dos sócios tem reconhecido e se conscientizado disto, além das outras vantagens do modelo administrativo gerencial da Cooperativa - fundamentado em seriedade, ética, trabalho e segurança.

É claro, que ainda existem aqueles imediatistas, que não conseguem enxergar a grandiosidade desta empresa, mas sabemos que eles mudarão de mentalidade - pois o mercado está em mudanças, acenando que sobreviverão na atividade os produtores organizados para ganhar força e altamente eficientes com seu negócio.

Parabenizamos a todos os produtores sócios que evoluíram em suas propriedades pelo esforço de mudança e agradecemos a todos que acreditaram na força da Coaabriel no exercício de 2005.

Antônio Joaquim de Souza Neto pelo Conselho de Administração

CONSULTORIA TÉCNICA AGRONÔMICA

A consultoria técnica agrônômica é mais um serviço da Coaabriel para seus cooperados. Iniciou em julho do ano passado, com o objetivo de promover apoio técnico diferenciado, levando informação para o cafeicultor melhorar sua capacidade de planejar e decidir seu processo produtivo e ter acesso a uma maior formação técnica da atividade, viabilizando com qualidade uma maior produtividade.



Seu público alvo são sócios ativos que armazenam seu café na Coaabriel e que tenham abertura para aceitação das inovações tecnológicas e que se disponham a desenvolver as técnicas propostas.

As regiões com abrangência da Consultoria até agora, compreendem:

São Gabriel da Palha - são 36 produtores (por enquanto), com cerca de 181 hectares assistidos, compreendendo as localidades de São José, Sete, Mundo Novo, Faturinha, Fatura, Barra Seca, Queixada, Morobá, Catete, São Gabriel, Fortaleza, Invejada, São Roque e Iracema.

Nova Venécia - 50 produtores com aproximadamente 237 hectares, nas localidades de Chapadinha, Zabelê, Areia, Guarabu, XV, Judá, Km 41, Santo Isidoro, Travessia, Refrigério, Beira Rio, Pedra Grande, Boa Esperança e Santa Joana.

Vila Valério - 04 produtores com 31 hectares nas localidades de São Bento, Paraíso Novo, Pavão e Cremer.

Águia Branca - 01 produtor com cerca de 06 hectares, na localidade do córrego 30.

EDITAL DE EXTRAVIO DE TALÃO

Comunicamos que se encontram extraviados os talões de café dos associados senhores, Constantino Scaldaferrro, residente no Córrego da Onça, Águia Branca-ES, talão nº .151860; Sr. Marcos Antônio de Souza, residente no Córrego Pedra Invejada, Nova Venécia, talões números: 166516, 166517, 167067, 167069, 167070, 167071, 167072, 167308, 167309, 167310, 167311.

A COOABRIEL dará um prazo de 30 dias corridos, contados a partir da data da assinatura do aviso de extravio de documento para que o portador apresente o referido talão. Após este prazo, será autorizada a comercialização do café pela segunda via do talão que está em poder da Cooperativa.

São Gabriel da Palha, 13/02/2005
Antônio Joaquim de Souza Neto - Diretor Presidente

COOABRIEL COLHE PROPOSTAS PARA EMPRÉSTIMOS DE COLHEITA

Com esse empréstimo, a COOABRIEL financia para sócio ativo o equivalente a 10% do café armazenado, sendo o recurso liberado até o 10º dia útil após a data da proposta. Os interessados podem procurar a sede ou filiais da Coaabriel.

PREVISÃO DO CLIMA ATÉ AGOSTO

A Coaabriel, juntamente com o Sicoob São Gabriel e a Coopnorte encomendaram ao **Climatempo Meteorologia** a previsão climática para Microrregião Central Norte do Espírito Santo para os próximos seis meses.

Veja a seguir a análise de parte do relatório climático assinado pela Meteorologista, Ana Lúcia Frony de Macêdo.

	Temperatura máxima			Temperatura mínima			Chuva		
	Prevista	Média*	2005	Prevista	Média*	2005	Prevista	Média**	2005
Fevereiro	33	33	33	20	20	20	120	102	200
Março	32	32	32	20	20	21	60	136	300
Abril	32	31	31	19	18	19	50	61	40
Mai	30	29	29	17	16	17	60	35	150
Junho	29	28	28	16	14	15	30	23	90
Julho	28	28	28	14	13	13	10	30	30
Agosto	29	29	30	14	14	16	40	32	60

* Vila Pavão - INCAPER
** Nova Venécia - Prefeitura Municipal

COMENTÁRIOS CONTIDOS NO RELATÓRIO CLIMÁTICO (a partir de março/06)

Março - A massa de ar quente entra devagar no norte do Espírito Santo, mas vem com alguma umidade. Por isso, as nuvens tropicais ainda devem provocar pancadas de chuva de fim de tarde, mal distribuídas e com volume irregular até o dia 20, quando uma frente fria deve passar estimulando a chuva. Depois a massa de ar quente volta à região. Mesmo assim, deve chover menos que o normal histórico. A temperatura não deve sofrer grandes variações e fica em torno da média.

Abril - A massa de ar quente deve ficar mais seca ao longo deste mês, e as nuvens devem diminuir gradualmente. A passagem de uma frente fria em torno do dia 05, provocando chuva. Por volta do dia 15 a nebulosidade deve diminuir muito, e mesmo com o forte calor não devem ocorrer pancadas de chuva no final da tarde. A chuva deve ser menor que a média e a temperatura mais alta que o normal.

Mai - A massa de ar quente e seco deve ser manter intensa até o dia 20, quando uma frente fria pode passar pelo mar, provocando chuva e ligeiro resfriamento. Outra frente fria deve passar em torno do dia 27, com chuva leve. Devido ao começo de mês quente, a previsão é de temperaturas mais altas que o normal. A chuva deve ficar em torno da média.

Junho - A massa de ar quente e seco enfraquece e nuvens que se formam no mar devem conseguir entrar pelo norte capixaba, deixando o tempo mais nublado e com chuviscos em várias madrugadas. Por volta do dia 20 uma frente fria deve passar, causando queda de temperatura, mas com pouca chuva. - A temperatura deve ficar um pouco acima da média, especialmente à noite devido ao céu nublado. A chuva deve ser maior que o normal.

Julho - Várias frentes frias devem passar pelo mar, formando nuvens sobre a região, mas apenas com chuviscos em torno dos dias 10, 13, 16, 22 e 27. O período mais frio deve ocorrer entre os dias 10 e 15. Os outros dias podem começar com névoa, mas o sol deve brilhar forte. A previsão é de temperaturas similares à média e pouca chuva.

Agosto - O vento úmido que vem do mar deve manter o tempo mais nublado ao longo do mês. Com a passagem de frentes frias pelo mar, pode ocorrer chuva leve, em torno dos dias 04, 10 e 22, acompanhada de pequena queda da temperatura. O clima deve ser similar à média histórica.

COOABRIEL - Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel Ltda

Data de Fundação - 13/09/1963

Av. João XXIII, nº08 Centro São Gabriel da Palha ES Caixa Postal 14-0057
CEP 29780-000 Telefax: (27) 3727 1152
E-mail: coaabriel@coaabriel.com.br
Site: www.cooabriel.com.br

Diretora - Angela Maria Risse
Redação: Angela Maria Pelissari
Editoração - COMPOR
Fotografia - Foto do Geraldo e Coaabriel
Impressão - Gráfica Cricaré
Tiragem - 2000 exemplares

As matérias do Jornal da COOABRIEL, poderão ser reproduzidas, desde que seja citada a fonte

Diretoria Executiva - Antônio Joaquim de Souza Neto (Diretor-Presidente), Luiz Carlos Bastianello (Diretor Vice-Presidente), Fabíola Colombi Silveira (Diretora-Secretária)
Conselheiros - Albertinho Pinaffo, Aldivas Mattedi, Deciano Stabenow, Eduardo Glazar, Onivaldo Lorezoni, Vantuil Xisto Rigo..
Conselho Fiscal - Efetivos: Flávio Bastianello, Sérgio Francisco Pelissari e Sebastião Armando Marques Machado.
Suplentes: Ademar Stange, Germano Luiz Jacobsen e Mateus de Jesus Oliveira

Jornal da Coaabriel - fundado em março de 1987 - Distribuição gratuita

INICIA O III CONCURSO CONILON DE EXCELÊNCIA COOABRIEL



CONILON DE
EXCELÊNCIA
COOABRIEL

A Coaabriel lança o III Concurso Conilon de Excelência Coaabriel e vai premiar os vinte (20) melhores lotes de cafés da variedade conilon produzidos pelos seus associados na safra 2006. Serão classificados os cafés que apresentarem características físicas e sensoriais especiais. Essas são adquiridas com os cuidados na fase de preparo do café, ou seja, colheita, secagem, beneficiamento e armazenamento do café.

O preparo do Conilon de Qualidade, na verdade já dependeu de outras etapas anteriormente efetuadas (por exemplo controle de pragas e doenças), mas estas fases de agora, principalmente colheita e secagem, são decisivas para a qualidade do conilon de excelência.

O CONCURSO "Conilon de Excelência Coaabriel" figura como um instrumento de motivação para o produtor preparar seu café para a qualidade.

PREMIAÇÃO:

PRÊMIO DE QUALIDADE

- Prêmio por saca - a título de prêmio de qualidade, a Coaabriel pagará a todos os 20 lotes selecionados o preço por saca (comercialização) equivalente à cotação da BM&F (Bolsa de Mercadoria e Futuro), para vencimento em dezembro de 2006 ou o melhor preço de mercado para o conilon livre de demais despesas.

PREMIAÇÃO FINAL

1º lugar:.....	R\$ 7.000,00 ;
2º lugar:.....	R\$ 5.000,00;
3º lugar:.....	R\$ 3.000,00;
4º ao 10º lugar:.....	R\$ 1.500,00;
11º ao 15º lugar:.....	R\$ 1.000,00
16º ao 20º lugar:.....	R\$ 500,00

COMO SE INSCREVER E PARTICIPAR

INSCRIÇÃO E ENTREGA DAS AMOSTRAS

O prazo para as inscrições e entrega das amostras vai do dia 03 de abril de 2006 até dia 30 de junho de 2006. E o período final para a entrega dos lotes inscritos vai até dia 15 de julho de 2006.

Serão selecionados os produtores dos 20 melhores lotes que atendam aos requisitos específicos de fava, peneira, cor, aspecto, seca, umidade, tipo, torração, aroma e bebida. Cada amostra deverá conter 1,5kg (1k e 500 gramas) e uma vez recebidas na COOABRIEL, serão cadastradas, acondicionadas e posteriormente descaracterizadas (procedência, volume, nome do produtor) para serem submetidas à análise e classificação dos árbitros.

LOCAL DE INSCRIÇÕES E PONTOS DE COLETA DAS AMOSTRAS -

As inscrições e coletas das amostras serão feitas em todos os escritórios das filiais e também na sede.

Um mesmo produtor poderá inscrever até 02 lotes, desde que sejam de propriedades diferentes (cada lote inscrito deverá ser de uma única propriedade) com volume mínimo de 20 sacas padronizadas.

INÍCIO DAS INSCRIÇÕES PARA O
SÓCIO PARTICIPAR DO
III CONCURSO

Dia 03 de abril de 2006 NA SEDE
E FILIAIS DA COOABRIEL

"AS 06 DICAS PARA PREPARAR O CAFÉ"

1º) - DEVE-SE FAZER LIMPEZA DO LOCAL E EQUIPAMENTOS

Fazer uma limpeza em todos os locais como terreiros, tulhas e armazéns. Os equipamentos como: lavador-separador, secadores e máquinas de beneficiamento devem estar muito limpos.

2º) - CAFÉ TEM QUE SER COLHIDO MADURO

Iniciar a colheita quando estiver com mais de 90% de frutos maduros, utilizando lonas ou peneiras.

3º) - O CAFÉ NÃO PODE SER FERMENTADO

Após a colheita os frutos devem ser transportados, no mesmo dia, para o local de secagem e esparramados em camadas finas para evitar fermentações indesejáveis. O terreiro deve ser revestido, preferencialmente, de cimento.

4º) - A SECAGEM DO CAFÉ TEM QUE SER BEM FEITA

Durante a secagem o café deve ser revolvido com o rodo durante todo o dia a cada 30 minutos. O trabalho deverá ser realizado em direção ao sol, sempre com a sombra à frente ou às costas. Somente após meia seca o café deve ser amontoado ainda quente. Nesta fase de secagem o café não pode tomar chuva.

5º) - A UMIDADE PARA ARMAZENAGEM MÁXIMA É DE 13%

O café depois de seco não pode estar com umidade acima de 13%.

6º) - NO SECADOR A TEMPERATURA MÁXIMA É DE 45 ° C

Se o cafeicultor optar pela secagem em secador, a temperatura não poderá exceder a 45°C na massa do café.

DE OLHO NO CAFÉ

Antônio Joaquim de Souza Neto
Presidente Coaabriel

III Concurso

A Coaabriel está realizando o III Concurso Conilon de Excelência Coaabriel. As inscrições iniciam dia 03 de abril 2006 e finalizam dia 30 de junho de 2006 e poderão participar os sócios da Coaabriel. A divulgação dos lotes classificados será no dia 31 de julho de 2006 e esses classificados irão para a final no evento de divulgação dos vencedores e premiação que acontecerá em setembro de 2006.

Clone em linha

O plantio de clone em linha para o café conilon é a grande novidade do momento. Nossa cooperativa está reestruturando seu setor de produção de mudas e o clone em linha é o principal item dessa mudança.

Bem vinda safra 2006

Todo ano nossa Cooperativa se prepara para receber a nova safra de seus associados. Esta é uma etapa esperada com muito profissionalismo e dedicação pela equipe de diretores e colaboradores da Coaabriel.

Eduardo Glazar - lança livro e conta história do café conilon

O conselheiro Administrativo da Coaabriel, Sr. Eduardo Glazar, um ícone do desenvolvimento de São Gabriel da Palha, narra aspectos da história do café conilon em sua obra "Brava Gente Polonesa" lançada no início de fevereiro.

Capixaba no Concurso Illy

O cafeicultor Floriano Grunewald, de Itarana, produtor de café arábica ficou entre os 10 primeiros competidores na final do 15º Prêmio Brasil de Qualidade de Café, promovido pela torrefadora italiana, Illy Café. Floriano foi o único capixaba que ficou entre os 50 selecionados num total das 700 amostras do Concurso em todo país.

7º Agrocafé

Está acontecendo neste dia 16/03/06 (fechamento desta edição) o 3º Fórum das Cooperativas e Associações de Café Coordenado pelo sr. Dr. Marcio Lopes Freitas - Presidente da OCB. Também nesta data ocorre o 2º Encontro Nacional de Café Conillon onde várias lideranças da área estarão traçando as Perspectivas Futuras para variedade. Os painéis fazem parte da programação do 7º Agrocafé -que estará acontecendo até amanhã dia 17/03 em Vitória da Conquista-Bahia, numa promoção da ASSOCAFÉ.

Consumo de café

O Brasil consumiu em 2005, 15,5 milhões de sacas, um aumento de 4 % em relação a 2004. De acordo com a Abic - Associação Brasileira da Indústria de Café, o consumo de café no Brasil deverá crescer 6% ao longo de 2006, alcançando o equivalente a 16,5 milhões de sacas de 60 quilos. Segundo a Associação o crescimento será ainda mais acentuado projetando um consumo em torno de 21 milhões de sacas até 2010.

Clima seco

Várias regiões de café do país conviveram com clima seco durante a fase de desenvolvimento do grão o que poderá comprometer a colheita nesta safra, a 2006/07 com quebras significativas de produção.

Safra

O último levantamento da Conab (Companhia Nacional do Abastecimento) indicou colheita entre 40,4 milhões e 43,5 milhões de sacas de 60 quilos. Mas esse número cairá devido a quebra nas regiões cafeeiras, principalmente em algumas regiões de Minas Gerais maior produtor brasileiro de café que representa cerca de 50% da produção nacional.

ESPAÇO RH.....

As Conquistas pessoais

Aqui registramos as conquistas no campo intelectual, na realização de sonhos, nas homenagens pelo esforço e dedicação dos membros da nossa equipe. Esse espaço, seja como um "mural das conquistas" que pudemos identificar nesses últimos três meses. Parabéns, portanto, às funcionárias Livia e Eliete pela conclusão do curso de graduação (ambas pela UNIVEN)- Livia Rambinski (administração) e Eliete Canal (administração com ênfase em Análise de Sistema); ao senhor Antônio Joaquim de Souza Neto, Presidente da Cooabriel, homenageado por estar à frente de uma empresa de grande participação no desenvolvimento da região; ao nosso funcionário de Águia Branca, Elias Martins Teixeira, como presidente da Associação Polonesa, entidade contemplada com a casa polonesa no Centro de Águia Branca; e principalmente, a realização do sonho do nosso Conselheiro Administrativo, Eduardo Glazar pelo lançamento do seu livro. Parabenizamos a todos pelas conquistas.



foto site bseventos

Livia



Eliete

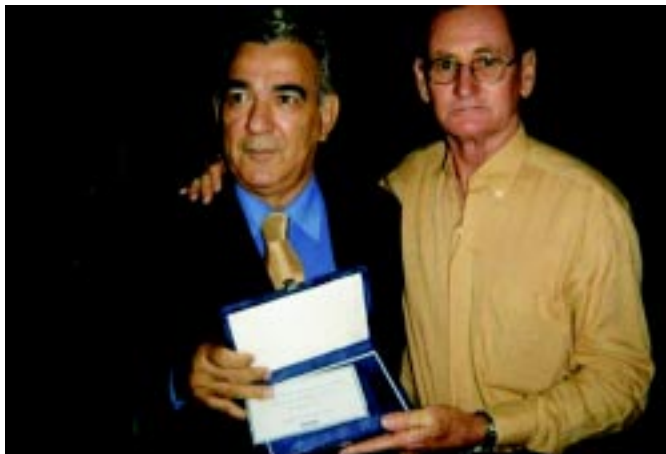


foto site bseventos

A formatura foi realizada no dia 16 de fevereiro/06, no ginásio de Esportes em São Gabriel da Palha, cidade que a Univen escolheu para realizar a cerimônia de "colação de grau". Nessa ocasião, Antônio Joaquim recebeu a placa homenageativa.



Eduardo Glazar - nosso conselheiro administrativo, em noite de autógrafos (em pé nossa superintendente, Angela Maria Risse, prestigiando este importante momento).



foto cedida por Elias

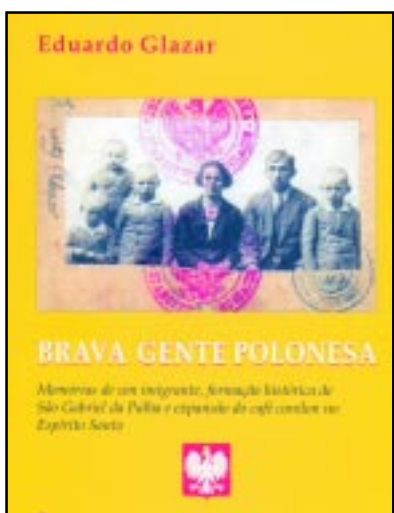
Elias Martins Teixeira, nosso funcionários de Águia Branca (8º da direita para esquerda), no momento (com representantes do Governo Polonês) da primeira inauguração da Casa Polonesa (feita com recursos da Polônia), uma importante obra cultural que representa uma conquista dos membros da Associação presidida por Elias.

EDUARDO GLAZAR LANÇA O LIVRO: "BRAVA GENTE POLONESA

O livro narra a incrível história de vida, de um imigrante polonês, Sr. Eduardo Glazar e sua trajetória na região norte do Espírito Santo, sobretudo, na cidade de Águia Branca e São Gabriel da Palha.

A primeira noite de autógrafos, aconteceu no dia 02 de fevereiro em São Gabriel da Palha em uma emocionante cerimônia, em que Sr. Eduardo destacou os vários personagens do livro.

Com uma incrível aceitação, a obra, que contém um grande registro da história de São Gabriel da Palha, traduz aspectos da relação de vida do autor com o desenvolvi-



to do município. "Este livro é a realização de um sonho e por isto é uma grande vitória para mim"- desabafou safisfeito sr. Eduardo, que foi um dos grandes líderes políticos do município e de uma grande participação no seu desenvolvimento.

O livro que também fala da história do café conilon no Espírito Santo, terá uma cerimônia de autógrafos em Vitória (dia 29/03) e outra cerimônia em Águia Branca-ES, berço da imigração polonesa no Espírito Santo, possivelmente em maio, quando efetivamente será inaugurado o museu do imigrante polonês (casa polonesa), uma obra erguida no coração de Águia Branca, toda com recursos financeiros da Polônia.

ANIVERSARIANTES

MARÇO

FUNCIONÁRIOS

- 02 - Rita de Fátima R. de Oliveira
- 09 -Nadya Bronelle e Samuel Francsisco dos Santos
- 10-Elias Vilvock
- 11-Cristina Uliana Bastianello e Valcimar Valim Sodre
- 20-Valdecir Cassiano Azevedo
- 22-Valdecir Schmidt
- 27-João Luiz Meneguissi e Wander Ramos Gomes

ASSOCIADOS

- 01 -ALIDIA MARIA HERZOG TIMM, JOSÉ AUGUSTO CORTELETI, OLDAR BONATTO, TEREZINHA MARIA LOSS
- 02 -AFONSO CREMASCO, ARTIM KRAUSE, DACILIO FANTICELLI, FLORENCIO MILBRATZ
- 03 - ALFREDO RAMALHO SICUPIRA, VALTENOR FREISLEBER
- 03 - ALFREDO JOÃO BENEVITZ, DOLARDINO BONINI, GERCILINO AGNER, JOÃO RODRIGUES SIMEÃO, JOSÉ CARLOS WOTIKOSKY, SEBASTIÃO ESTEVÃO DE OLIVEIRA
- 04- ANTONIO FARIA FILHO, OCLIDES FUZARI
- 05 -ALBERTO MAGNO ORLETTI, GILDEMIR SILVA, JOSÉ AUGUSTO BONIZIOL
- 06-GETSON FREITAS, JAIR PICINELLI
- 07- ARQUELINA ALVES DOS SANTOS PAIXÃO, ELSON BORG, JOSÉ MENDES DE VASCONCELOS, MAURO MASSUCATTI FILHO, ROMANO CORADINI, SEBASTIÃO AFONSO CHAGAS, SEBASTIÃO SANDRE CESANA
- 08-ALFREDO RAASCH, JONECIR VERDIN, JOSÉ SIMONATO NETTO, VALDECIR JOSÉ CASSARO
- 09 -ADOMAR MARTINO ROSSW, ANTONIO LAGASS, EDVIL BELINK, FLORIANO WILHERME JULIO JACOB, JOÃO MONTEIRO FILHO, MARIA MADALENA SESCONETE, SEBASTIÃO LUIZ MAFORTE, UELTON VENTURIN
- 10-ANTONIO QUINELLATO, CARLOS ALBERTO EMILIO THEODORO SCHMIDT, EDUARDO GLAZAR, GILMAR TESCH, WERNANCIO DUBBERSTEIN
- 11-ADÃO DE SOUZA OLIVEIRA, AGUIMAR DA ROCHA ANDRADE, CONSTANTINO SCALDAFERRO, ELIAS ROCHA SCHERRER, ELOIR FREISLEBEN, GENESIO PEREIRA DO NASCIMENTO, MARTA SOARES DE SOUZA LIMA
- 12-JANIO RUI ROCON, JOSÉ FERRUGINE, JOSÉ ROCHA MOTA, JURACY ANTONIO DE LIMA
- 13-MARIA GORET COLOMBI DA SILVA, ODIR DE SOUZA
- 14-ADÃO DE SOUZA MARTINS, ALVARO JOSÉ LOSS, ELOI JOSE MOSCHIN, JORGE LUIZ ALVES ROBERTI, LUIZ GONZAGA DE OLIVEIRA, RUBENS TRISTÃO DA SILVA
- 15-GIUSEPPE BASTIANELLO, JOSE JOVENTINO DISPERATI, JOSIAS COELHO GUIMARÃES, LUIZ CARLOS BRAGATTO, MARIO BRUNO
- 16-ELIAS QUIQUI, ERNANDES ORTOLANI, FRANCISCO BASTIANELLO NETO
- 16-JOÃO RICART, NIVALDO MAURI, TEREZINHA TAMBAROTO BERGAMIM, VICTORINO JOSÉ TOSE, WALDEMAR CIPRIANO
- 17-AGOSTINHO SCALFONI, ISAAC BENTO CASER VENTURIM, JOSÉ MARIO FAVARO
- 18-FERNANDO BRIEL NETO, ILSON JOSÉ ENGELHARDT, LEANDRO GAVA, LUIZ CARLOS PARTELLI
- 19-GERSON ANTONIO FIOROT, HUMBERTO JOSE DAMASCENO, JOSÉ ALBERTO DE MARTINS, JOSÉ GERONIMO DE SOUZA, JOSÉ SCALDAFERRO, VERGINIA MARIM DALMASO
- 20-MARTINHO EDMUNDO KNAACK, MARTINHO LOURENÇO LUKE, ROBERTO MODESTO, WALTER FERREIRA DA SILVA
- 21-BENTO LUIZ CASSARO, CARLOS BENTO DA SILVA, CLOVIS ANDREAZZA SOARES DE OLIVEIRA, DONALDSON IZOTON, JOSÉ BENTO BRUMATTI, MARINELZA DARÉ VENTORIM MARTINS, WILSONITA MAURO CRISTE CAETANO
- 22-ALÉCIO LEANDRO RONDELLI, JONAS PACHECO, JOSÉ MACHADO DA SILVA
- 23-AMARILDO MATOSAK, AMINTA LUIZ SOBRINHO, CARLOS LOBO TEIXEIRA, EDSON ANGELI, EDUARDO ANGELI
- 24-ERICH SIEBERT, JOSÉ GERALDO GAVA, MARCOS CEZANA, VALDIR MOZER PEDRONI
- 25-ALVINO SCHWANZ, GENÉZIO MAURI, IRINEU CASER, LUIZ COLOMBI, ROBERTO FERREIRA CARDOSO
- 26-ERINEU PINTO BARCELLOS, JOSÉ DANIEL MUSSI, VALERIO JOÃO CARNIELI, WILSON MOREIRA SALLES
- 27- ALUIZIO MARCHI, DELEMAR ZIMMERMAN, GERALDO PARTELLI, ORIGENES BASTIANELLO, VALDEMIRO BRAUN E HILBERTO BRAUN, VANTUIRO BALDI
- 28-HELCO FELIPE, JOSE BATISTA GONÇALVES, LUCAS RIGHETTI, PASCHOAL GIANNETI VENTORIM, PAULO ROBERTO VIEIRA DE ALMEIDA, PEDRO PAULO PESSI, SEBASTIÃO CARVALHO, SEBASTIÃO DE OLIVEIRA
- 29-ADEMILSON ZUCCOLOTTO, ANTONIO EBER SIMONASSI, JOÃO PINHEIRO ALVES, JOSÉ JONAS DOS SANTOS, ORLANDO CRIVELARES, PERCIDO JOSÉ DE FARIA, VITORINO THOMAS
- 30-DURVINO VAS, FLAUSINO ZAMPIROLI, JAIR ANTONIO SCALDAFERRO, JOEL CALDEIRA BARBOSA, JOSÉ CAVATI, JOSÉ HELDER DA SILVA, JOVEMAR CORDEIRO ORLETTI, JOVENTINO SCHMOR
- 31-ALVINO HUGO MILCKE, DARCY PIGATTI, ELOI DEZEN, FLORISMA ROSSW BORCHARDT, VICENTE LAZARINO MAURI



Muito fofo!! João Gabriel Colombi (11 meses). O bebê mimo de toda família. A alegria dos pais, nosso sócio José Angelo Colombi e Cidinea.



O olhar confiante da gatinha, Leticia Ebert, de 12 anos. É filha do sócio, Argeu Ebert e Renilda e neta dos sócios Alfredo Nitz e Albertina.



Yasmim da Silva Ferretti, 08 aninhos no dia 11 de fevereiro, é o encanto da Vovó Lúcia da Silva (nossa funcionária). É filha de Wanderlei e Solange.



GUIA DO CAFEICULTOR

Wander R. Gomes ⁽¹⁾, Aldo Luiz Mauri ⁽¹⁾, Anildo Oliveira ⁽²⁾

⁽¹⁾ Engenheiro Agrônomo - COOABRIEL

⁽²⁾ Técnico Agrícola - COOABRIEL

PRAGAS DO CAFÉ

O clima na região tem apresentado grandes variações nos últimos meses, trazendo alguns problemas para a cafeicultura. No ano passado houve um período de muita umidade, já nos primeiros meses deste ano, o clima foi muito seco, condições que propiciaram ao ataque de pragas e doenças. A ferrugem e a cochonilha da roseta trouxeram grandes dificuldades e da mesma forma, a broca do café. Também registramos um significativo ataque do bicho-mineiro.

Com esses ataques, o amigo cafeicultor, com certeza, encontrou algumas dificuldades para produzir um bom café. Teve problema com a ferrugem devido a desfolha pós safra (ocasionado pela grande quantidade de chuva nos meses de janeiro a abril/05) e o seu controle deveria ocorrer em março/05 o que não ocorreu, prejudicando o pegamento dos frutos e o seu desenvolvimento.

A broca (outubro/ novembro) e a cochonilha da roseta (desde a floração) também foram prejudiciais, pois derrubaram os frutos resultando em perdas significativas refletindo em cerca de 15% de quebra na produção neste ano de 2006.

Nossa região ainda teve que conviver nos últimos dois meses (janeiro e fevereiro) com intenso calor e falta de umidade que levou ao chochamento dos grãos e perdas de peso.

Esses problemas têm sido amenizados com o emprego de tecnologias adequadas e acompanhamento técnico. Os produtores que assim o fizeram conseguiram diminuir as perdas ocasionados pelas pragas, doenças e intempéries.

ATENÇÃO: Se o amigo cafeicultor tiver convivendo com problemas do ataque de pragas e doenças, procure orientações em nosso departamento técnico.

BICHO-MINEIRO

O forte calor e a falta de umidade nos últimos dois meses (veranico), favoreceram o ataque do bicho-mineiro na região.

O Bicho Mineiro (*Perileuoptera coffeella*) é uma praga que ataca somente o cafeeiro. Na fase adulta é uma mariposa de coloração branco-prateado, que realiza a postura na parte de cima das folhas do cafeeiro. A larva ao nascer passa diretamente do ovo para o interior da folha, alimentando-se dessa parte central (entre as duas epidermes), deixando um vazio na área em que se nutriu, em forma de lesão que vai aumentando com o próprio desenvolvimento da larva, por isto denominada "mina". O ciclo de vida da praga varia, de acordo com o clima.

O produtor poderá visivelmente identificar a praga através das lesões causadas na folha (acima descritas) ou pelo aparecimento de um pequeno casulo na parte de baixo da folha, geralmente naquelas localizadas próximas ao solo ("saia").

Os danos causados ao cafeeiro verificam-se pela queda de folha e conseqüente diminuição da área foliar fotossintética da planta.

Os prejuízos com seu ataque aparecerão na safra seguinte e variam pela intensidade, duração do ataque e época de ocorrência.



www.agrobyte.com.br

COLHEITA ESTÁ PRÓXIMA

Após todas essas dificuldades chegou a hora de colher o seu café. Veja algumas dicas para melhor conduzir essa fase tão importante do processo produtivo.



Foto Wander

DICAS DE COLHEITA E SECAGEM DO CAFÉ

Pré-colheita - Aconselhamos aos produtores avaliarem as necessidades dos equipamentos de colheita, como peneiras, lonas, equipamentos de segurança e condições dos terreiros e tulhas. O setor de insumos e implementos agrícolas da sua Cooperativa está equipado para atendê-los.

Colheita - deve ser iniciada quando os frutos apresentarem maior percentual de frutos maduros. A colheita de grãos verdes prejudica a qualidade e a quantidade produzida. **Ex. uma colheita acima de 90% de grãos verdes leva uma perda de 18% em peso, o que significa que a cada 100 sacas colhidas perde-se 18 sacas.** Além disto, resulta em mais de 480 defeitos preto-verdes, prejudicial à qualidade.

Cuidado com a fermentação do café - O café colhido não pode ficar amontoado, pois isto faz fermentar o grão. O café deve ser levado para secar no mesmo dia da colheita. Café fermentado é café com defeito para a bebida.

Secagem - A secagem do café é difícil de ser executada em virtude do teor de umidade inicial ser bastante elevado, geralmente, em torno de 60 %. Com isso, é grande a velocidade de deterioração em sua primeira fase de secagem, causando redução na qualidade do produto.

Em terreiro de chão – "Evitar fermentação durante a secagem", é preciso atenção em caso de dias quentes, principalmente, nos primeiros dias do café

colhido, evitando camadas muito grossas, pois nessas condições a temperatura poderá se elevar muito e provocar a fermentação. Mexer várias vezes ao dia o café no terreiro.

Em Secadores - A temperatura ideal é de 45 °C na massa do café (conilon), ou seja, dentro do secador. Se for uma seca muito rápida, a umidade interna permanece e com o tempo, essa tende a sair, vindo a mofar o grão.

Beneficiamento - para evitar defeitos no grão durante o beneficiamento, é importante observar que a umidade é fator preponderante para a regulagem da máquina. Deve o café estar com umidade em tronco de 13% para esse processo. Além disto, é preciso ter um operador qualificado. Lembre-se, este é um processo mecânico para retirar certos defeitos e não para produzir defeitos no café.

ORIENTAÇÕES PARA ATÉ O MÊS DE JUNHO

ATENÇÃO: Fazer a última adubação; continuar controlando a ferrugem realizando a 2ª aplicação (via foliar); controlar o bicho-mineiro caso haja necessidade; coletar amostra de solo 60 dias após a última adubação ou antes da última; jogar calcário caso necessário; colher o café e podar, sendo que o ideal é que a poda e a colheita sejam feitas na mesma época.

NOÇÕES LEGISLATIVAS

Luiz Carlos Bastianello -
Assessor Jurídico da COOABRIEL

CONTRATAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA

Amigo cafeicultor, estamos nos aproximando de mais uma safra de café na região. Além de várias situações que o amigo tem de preparar para iniciar o processo de colheita e secagem, um importante fator também é a mão-de-obra para a colheita. Sabemos que além de algumas dificuldades para encontrar mão-de-obra qualificada, o pior, é ter pessoas trabalhando irregularmente na lavoura, devido os problemas com fiscalização nesse período.

Para prevenir, sugerimos o amigo, após buscar informações sobre a idoneidade moral da pessoa, fazer uma contratação segura mediante Carteira de Trabalho (identificando a pessoa que se habilita a trabalhar mediante Carteira de Trabalho, pois algumas não querem. **ATENÇÃO PARA ISTO**).

Assinar a Carteira profissional de imediato, constando o empregado como "SAFRISTA", acompanhado do contrato de safra (este contrato se extingue no término da safra sem pagamento de aviso). Devolver a carteira ao empregado no prazo de 48 horas mediante recibo.

Se todo empregador cumprir seu papel de anotar a Carteira Profissional do empregado, vai acabar o costume do empregado de mudar de empregador constantemente, porque a Carteira assinada por um empregador sem a devida baixa, não pode ser assinada por outro.

No contrato de safra, o empregado que abandonar antes do término da safra, sofrerá penalidades financeiras e poderá ter retido valores já adquiridos.

No transporte - Cuidado!!! É proibido transporte de pessoas em carrocerias de caminhão, sob pena de responder por culpa em caso de acidente estando ou não certo no trânsito.

Para os empregadores que mantém empregados na propriedade, alguns cuidados são essenciais:

- Não permitir uso de bebida alcoólica nas dependências do alojamento;
- Fornecer alimentação preparada mediante desconto na remuneração;
- Não fazer nenhum pagamento sem pegar recibo discriminado;
- Fornecer mediante recibo, os EPI'S (Equipamentos de Proteção Individual) necessários e exigidos pela legislação (chapéu de aba grande e camisa de mangas compridas para proteção solar e luvas);
- Guardar as notas fiscais de aquisição dos Equipamentos de Proteção Individual para apresentação à fiscalização.
- Não permitir a presença de menores de 16 anos no local e horário de trabalho.

Estes são apenas alguns dos cuidados necessários para que o empregador cumpra a legislação e evite multas.

ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA DA COOPESFG EDITAL DE CONVOCAÇÃO

Pelo presente Edital de Convocação, o presidente da Cooperativa Educacional de São Gabriel da Palha - COOPESFG, no uso das atribuições que lhe confere o art. 25 parágrafo 1º, do Estatuto Social convoca os(as) senhores(as) associados(as) a se fazerem presentes à Assembléia Geral Ordinária, a se realizar no dia 28 (vinte e oito) de março de 2006, na sede da Escola de Educação Básica "COOPESFG ROBUSTA", localizada à Rua Mário Frederico Zanotelli, s/n, Bairro Jovelino Souza Valentim, em São Gabriel da Palha - ES, com início às 17h em primeira chamada com 2/3 (dois terços) dos cooperados presentes, às 18h em segunda chamada, com a metade mais um dos associados e 19h em terceira e última chamada, com no mínimo de 10%(dez por cento) sendo pelo menos 20(vinte) associados, para tomarem conhecimento e deliberarem sobre a seguinte:

ORDEM DO DIA:

- 1) Prestação de contas compreendendo: a) Relatório da Gestão; b) Balanço encerrado em 31/12/05; c) Demonstrativo de Resultados; d) Parecer do Conselho Fiscal; II) Destinação das sobras (ou rateio das Perdas); III) Eleição dos componentes do Conselho Fiscal; VI) Eleição dos componentes do Conselho de Administração; V) Fixação dos valores dos honorários da Diretoria Executiva e cédula de presença dos Membros dos Conselhos de Administração e Fiscal; VI) Plano de trabalho para o ano de 2006. VII) Assuntos Gerais de interesse social.

NOTA: Para efeitos legais e estatutários, declara-se que é 224 (duzentos e vinte e quatro) o número de associados desta Cooperativa em condições de votar nesta eleição.

São Gabriel da Palha-ES, 13 de Março de 2006.
Laércio Lorenzoni - Presidente



Entrevista

EDUCAMPO CAFÉ CONILON MOSTRA SUA IDENTIDADE COM O PRODUTOR



A Coaabriel vem pregando o princípio básico do seu plano em motivar o seu produtor a ter uma visão de negócios em sua atividade. Esse princípio é a *necessidade do cafeicultor dominar o conhecimento das tecnologias em café e saber gerenciar os custos de toda atividade*. Uma ação importante para esse propósito é o Educampo Café Conilon, um projeto que a Coaabriel introduziu em 2005 em parceria com o Sebrae-ES e os produtores interessados.

O Educampo é um programa com metodologia própria, voltado para criar condições de aumento do lucro do produtor envolvido, através de orientações sobre o gerenciamento da empresa rural, a utilização de processos modernos de produção com a orientação técnica e gerencial.

É desenvolvido com sucesso em várias regiões do país na área de leite, cana, frutas e café arábica. O programa com Coaabriel é o primeiro na área de café conilon.

Em abril próximo o grupo do educampo-Coaabriel, vai completar o primeiro ano de trabalho. E como já era esperado pela diretoria da Cooperativa, vem demonstrando os resultados esperados.

Um dos beneficiados, o sócio Elvídio Cuquetto, 38 anos, residente no Córrego Faturinha, São Gabriel da Palha é um produtor apaixonado pelo programa e reconhece a sua importância para o campo. Acompanhe na entrevista que segue:

ELVÍDIO CUQUETTO - UM NOVO HOMEM COM O EDUCAMPO



Jornal - Qual seu pensamento sobre o Educampo?

Elvídio - Recordo, que eu estava desesperado com o café, buscando uma forma de resolver os problemas. Ai estava lendo no Jornal da Coaabriel a notícia sobre o educampo, mostrando o programa como uma nova possibilidade para os produtores. Então a partir da notícia, fiquei interessado e me inscrevi em busca de solução. Entrei sem saber, mas acreditei que ia vir alguma coisa boa. E hoje, estou satisfeito mesmo - foi até além do que eu esperava. O Educampo trouxe uma luz - um novo modo de pensar no campo, que mudou minha forma de trabalho.

Jornal - Como foi essa mudança?

Elvídio - Antes eu ia trabalhando na propriedade sem rumo. O café com preço baixo, pouca produção, os produtos caros. Tudo estava deixando a gente desanimado. E educampo me fez pensar diferente e mudou a minha forma de conduzir a propriedade.

Por exemplo, quando eu ia adubar café, adubava tudo de uma vez e não observava se a lavoura era boa ou ruim. Eu não tinha noção se daria ou não resultado. Hoje é diferente, junto com o responsável técnico, aprendi a avaliar as lavouras. Dividi e separei áreas. Passei a investir primeiro nas melhores e mais novas lavouras, deixando as piores ou menos produtivas para depois.

Outra forma que mudou, foi a prática de planejamento e de fazer cálculos dos custos. Antes eu ia trabalhando sem rumo e hoje tudo é anotado e as despesas avaliadas. É como se antes eu fosse um cego, que aprendeu a encher. É muito bom isto!

Jornal - Como vê esta iniciativa da Coaabriel, junto ao Sebrae-ES?

Elvídio - O Educampo- no meu ponto de vista significa uma das melhores coisas que a Coaabriel fez para o cooperado.

Jornal - Qual a contribuição do educampo com a melhoria da sua atividade cafeeira?

Elvídio - Primeiro que é necessário compreender o comportamento de uma lavoura para tomar as decisões de como conduzi-la e como fazer investimento. Eu tratava todas áreas iguais - sem critérios, pois não fazia levantamento e nem planejava. Com o educampo aprendi a planejar e junto com o técnico tomar decisões melho-



Planejamento e controle de custos - pré-requisitos que vem motivando Elvídio ser um novo homem e buscar o sucesso com a atividade agrícola

res. Como um dos caminhos é avaliar a realidade do produtor e da propriedade, no meu caso, o ideal foi investir primeiro nas lavouras mais novas e melhores- assim fui vendo o resultado aparecer. As lavouras velhas e desgastadas não dariam a resposta com o mesmo investimento. E já estou prevendo uma boa melhoria nesta safra e a certeza de grande resultado na próxima safra (2007). O maior resultado vejo que foi a redução das despesas, principalmente, no manejo da lavoura (poda, desbrota, capinas, adubações e controle de pragas e doenças) e na colheita que virá.

Jornal - Com essa nova forma de trabalho o projeto já trouxe melhorias mesmo sem antes fechar a safra (o ciclo produtivo)?

Elvídio - Com certeza! Um exemplo, foi aprender a fazer a poda e a decisão de como podar. Agora sei calcular quantas hastes é possível ter por hectare, avaliando o espaçamento da planta..). Me convenci da importância desta técnica, porque com menos galhos na planta, as varetas têm espaço para crescerem, aumentando a produção. Para se ter uma idéia, antes eu mantinha por planta de 12 a 14 galhos com varetas pequenas e hoje mantenho somente de 04 a 06 galhos por planta com brotação bonita na parte baixa e varetas longas e totalmente cheias de grãos - que vai produzir em muito mais do que nos 14 galhos.

Outra coisa, foi aprender a realizar o manejo certo na hora certa e compreender sobre controle de pragas e doenças e sobre o uso eficiente de irrigação. Acredito, que se eu tivesse conhecido o educampo há 04 anos eu teria ganhado muito mais com o café e não teria plantado mais áreas sem planejamento como foi.

Jornal - Que outra ação do Projeto você considerou importante?

Elvídio - Aprendi a fazer o controle de gastos. Dividi os talhões - fiz o mapa das lavouras. E anoto tudo o que acontece com a lavoura e o que invisto. Aprendi a controlar cada ação. Hoje eu posso me considerar um gerente do negócio. Estou fazendo conta de tudo. E passei até a pensar diferente, a ponto de encher além da propriedade, pois já estudo as condições de uma proposta de arrendamento de propriedade no sul da Bahia. Sem a visão de gerência eu nem teria despertado para isto.



Ao entender a prática de poda, com cálculo de hastes por hectare, Elvídio elevou o resultado da lavoura e facilitou a condução de outros tratamentos culturais.

CCR NA TRAVESSIA

O CCR (Curso de Capacitação Rural), uma das ações complementares do Programa Educampo, foi ministrado para equipe do Educampo Coaabriel em novembro/05. Agradou tanto aos participantes que a Cooperativa e o Sebrae-ES formataram um novo curso para atender à solicitação de outros produtores.

O novo curso beneficia 18 pessoas entre sócios e filhos de sócios da região do Córrego Travessia em Nova Venécia-ES onde está sendo realizado. Iniciou dia 09 de março último, sendo a primeira etapa (09 a 11/03) e a segunda de 16 a 18 de março. Conterá também com total de 48 horas de duração e é ministrado pelo mesmo instrutor do Sebrae-ES, o Engenheiro Agrônomo, Marcos Mendes Biet.

Presentes na abertura, o presidente da Coaabriel, Antônio Joaquim de Souza Neto, a Superintendente, Angela Maria Risse e o responsável técnico, agrônomo, Roberto Passon Casagrande, relataram o grande entusiasmo dos participantes pela expectativa de poderem desenvolver novas habilidades em benefício da propriedade rural, melhorando a eficiência para saírem do modelo convencional de condução da propriedade para uma visão empresarial do seu negócio.

O CCR vai possibilitar aos participantes montar, avaliar e entender planilhas financeiras. Vai também estudar fluxo de caixa e balanço patrimonial com dados reais da própria atividade.

Terão também condições de montar um centro de custo da propriedade e avaliar o lucro ou o prejuízo de cada atividade isolada, inclusive as despesas familiares. Com isto ele terá elementos para tomar decisões de manter, melhorar ou até descartar certas atividades.



SOBRE O EDUCAMPO

O Educampo é um projeto dinâmico e permanente que busca, por meio da capacitação gerencial e tecnológica de grupos de produtores rurais, desenvolver os aspectos de gestão da propriedade, tornando-os mais eficientes e competitivos.

O EDUCAMPO FAZ: Consultoria gerencial e tecnológica; Diagnóstico da propriedade; Planejamento das atividades e da propriedade; Cálculo de custos de produção; Reuniões técnicas; Visitas periódicas de acompanhamento e avaliação; Treinamentos e palestras; Atividades complementares e de promoção, como missões técnicas, dias de campo e outras, de acordo com o planejamento.

O EDUCAMPO NA COOABRIEL

Iniciou em 18 de abril de 2005. Hoje atendendo a 28 propriedades localizadas em 7 municípios totalizando 650 hectares assistidos pelo projeto. Os municípios são: Águia Branca, São Domingos do Norte, S. Gabriel da Palha, Vila Valério, Nova Venécia, São Mateus e Ecoporanga.