

# VANGUARDA EM FOCO

DEZEMBRO  
2024

Veleiro-Cargueiro Artemis

Foto por: Nova Imprensa



Expocacer e parceiros inauguram um novo capítulo na exportação e logística sustentável para cafés

# ÍNDICE

Editorial .....	02	DULCERRADO BY EXPOCACER .....	16 e 17
Expediente.....	02	Cafeteria Dulcerrado by Expocacer celebra 10 anos de história com uma programação imperdível! .....	16
Expocacer e parceiros inauguram um novo capítulo na exportação e logística sustentável para cafés .....	03	Lançamento Café Edição Especial do Produtor.....	16
<b>NOTÍCIAS EXPOCACER.....</b>	<b>04 a 10</b>	<b>DULCERRADO INDICA.....</b>	<b>17</b>
Cooperados da Expocacer se destacam com os melhores cafés da “Região do Cerrado Mineiro” ....	04 e 05	Drink Alcolico de Maça Verde .....	17
Semana Internacional do Café 2024 destaca papel da Expocacer na cafeicultura do Cerrado Mineiro....	05 e 06	<b>TAMO JUNTO .....</b>	<b>18 a 20</b>
O que esperar da cafeicultura nos próximos anos ...	06 e 07	Gympass .....	18
Leilão de Cafés do Programa Essências by Expocacer..	07	Carbon Science Talks 2024.....	19
Cup Of Excellence Brazil 2024 .....	08	IA Day 2024 .....	19
Seminário de Responsabilidade Social das Cooperativas Mineiras.....	08	Profissão destaque: Agente de Certificação e Sustentabilidade.....	20
Liderança de Cooperativas.....	08	Colaboradores Aniversariantes do Mês de Outubro .....	21 e 22
Gestão Estratégica de Pessoas .....	08	<b>Programa-se .....</b>	<b>23</b>
Seletiva de Cafés do Festival Elas no Cerrado Mineiro..	09	<b>Endereços Unidades .....</b>	<b>24</b>
RD Summit .....	09	<b>Horários de Atendimento .....</b>	<b>25</b>
Coopspportes Digital .....	09	<b>Contatos.....</b>	<b>26</b>
Prêmio Internacional de Café Ernesto Illy 2024 .....	09 e 10		
Painel de Saúde e Segurança do trabalho .....	10		
Top 10 das cooperativas do Festival Elas no Cerrado Mineiro 2024 .....	10		
<b>EXPOCACER EM PAUTA.....</b>	<b>10</b>		
<b>VISITAS .....</b>	<b>11</b>		
Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia.....	11		
Cup of Excellence Brazil 2024 – Vitor Marcelo Barbosa.....	11		
<b>SAFRAS DE HISTÓRIAS.....</b>	<b>12</b>		
Novos Cooperados .....	13		
Cooperados anivesariantes de Dezembro .....	14 e 15		



## EDITORIAL

Você vai acompanhar uma edição repleta de grandes e importantes feitos que ficarão para história da nossa cooperativa!

Dentre as notícias que marcaram o mês de novembro estão as vitórias dos nossos cooperados no 12º Prêmio Região Cerrado Mineiro e na Cup of Excellence, considerada a Copa do Mundo dos cafés especiais.

Vai ficar por dentro também da ação inédita e pioneira no transporte de café realizada pela Expocacer e parceiros comerciais para o embarque de 700 toneladas de café para França em um navio cargueiro à vela, uma embarcação de tecnologia sustentável movida a energia solar. Um importante passo para a redução

das emissões de carbono no setor logístico internacional.

Por meio do estande da Região Cerrado Mineiro, participamos da Semana Internacional do Café 2024 (SIC) e junto com as cooperativas do Sistema RCM promovemos o Festival Elas no Cerrado Mineiro, celebrando o trabalho e a força das mulheres no setor cafeeiro.

Para completar, a premiação internacional do cooperado Décio Bruxel, no 34º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso, que colocou a nossa região mais uma vez no topo da cafeicultura mundial.

Isso é apenas um resumo do que você vai encontrar nesta edição de dezembro, feitos que refletem o trabalho conjunto de toda a cooperativa, que segue firme na busca pela inovação, qualidade e valorização das pessoas que estão ligadas direta e indiretamente a ela.

Assim, seguimos em frente, sempre com a vanguarda da cafeicultura mineira em foco.

Boa leitura!

## EXPEDIENTE

### Endereço para correspondências:

#### Sede Administrativa

Av. Faria Pereira, nº 3945 – Distrito Industrial,  
Patrocínio – MG, 38740-514  
Telefone: (34) 3839-9300

#### Unidade Patos de Minas

Av. Rodrigo Castilho de Avelar, 1100,  
Térreo – Distrito Industrial I  
Celular/WhatsApp: (34) 9 9921-2150  
(34) 9 9816-3878

#### Editorial e redação:

Anna Lívia Leal  
ascom@expocacer.com.br

#### Fotos:

Equipe Expocacer e Parceiros

#### Edição e revisão:

Marcelle Bonifácio  
marketing@expocacer.com.br

Lavínia Fernandes Gonçalves  
lavinia@expocacer.com.br

Laís Borges Pereira Castro  
comunicacao@expocacer.com.br

#### Diagramação:

Carlos Santos – Guia Design

# Expocacer e parceiros inauguram um novo capítulo na exportação e logística sustentável para cafés

O café da Região do Cerrado Mineiro zarpa em veleiro com rastreabilidade e emissão de carbono quase zero



Foto por:  
Nova Imprensa

Veleiro-Cargueiro Artemis

Em uma iniciativa pioneira, a Expocacer — Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado — realizou seu primeiro embarque de cafés com emissão mínima de carbono, reforçando seu compromisso com uma cafeicultura de vanguarda, que alia qualidade e impacto positivo, do cultivo ao consumo.

No último dia 12, o equivalente a 1.596 sacas de café de 60 kg, totalizando cinco contêineres, foi embarcado no veleiro-cargueiro Artemis com destino à Europa, concluindo uma etapa inédita e sustentável na logística de exportação da cadeia produtiva.

## Um Modelo de Sustentabilidade Além da Lavoura

O projeto é fruto de uma parceria entre Expocacer, Seaforte, FAFCoffees, Belco e TOWT. Esse modelo avançado de logística reduz drasticamente as emissões de carbono, atendendo à crescente demanda global por cadeias de produção verdadeiramente sustentáveis.

O Artemis carrega cafés de Origem Controlada, que são 100% produzidos por cooperados na área demarcada da Denominação de Origem — Região do Cerrado Mineiro — assegurando a originação e a rastreabilidade dos produtos.

“Acreditamos que iniciativas como esta demonstram nosso protagonismo e o dos produtores da Região do Cerrado Mineiro na adoção de práticas inovadoras que ajudam o ecossistema do café a crescer, colaborando com ideias regenerativas e diálogos transparentes, conectados com o futuro do planeta e das pessoas”, afirma Simão Pedro de Lima, Diretor Presidente Executivo da Expocacer.

## Sobre o Veleiro-Cargueiro Artemis

Com 81 metros de comprimento e 12 metros de largura, o Artemis tem uma viagem estimada de 20 dias até a França, contando com uma tripulação de pelo menos oito pessoas. A chegada do veleiro à Europa está prevista para a próxima quinta-feira, dia 14.



## NOTÍCIAS EXPOCACER

### Cooperados da Expocacer se destacam com os melhores cafés da “Região do Cerrado Mineiro”

Premiação enalteceu também os trabalhos realizados por mulheres e de sustentabilidade na cafeicultura

O 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro (RCM), que celebra os melhores cafés da safra, premiou os destaques em três categorias: Café Natural, Cereja Descascado e Fermentação Induzida. Entre os vencedores, os associados da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado (Expocacer) ficaram em evidência, com grandes conquistas.

Na categoria Café Cereja Descascado, os troféus de segundo e terceiro lugares foram para Guimarães Agropecuária e Eduardo Pinheiro Campos Filho, respectivamente. Já na categoria Fermentação Induzida, Beatriz Guimarães conquistou o segundo lugar.

“É uma emoção muito grande! Essa premiação nos motiva a buscar sempre mais. Competições como essa também nos ajudam a avaliar nosso posicionamento no mercado de cafés especiais, e isso faz toda a diferença. Esse resultado é fruto de muito amor e trabalho, nosso e de nossa equipe”, disse Eduardo Pinheiro Campos Filho.

O evento também concedeu troféus especiais, como o Mulheres de Atitude, que desde 2022 celebra o papel fundamental do público feminino na produção de café. Neste ano, a produtora Beatriz Aparecida de Souza foi a homenageada. Já o Troféu Atitude

Sustentável, que reconhece boas práticas agrícolas e socioambientais, foi entregue à família Urban, da Fazenda Rio Brillhante.

“Estamos muito felizes com os resultados. Essas vitórias são um reflexo do compromisso dos nossos cooperados com uma cafeicultura inovadora, de qualidade e sustentável”, afirmou Simão Pedro de Lima, Diretor Presidente Executivo da Expocacer.



Beatriz Ap. de Souza Guimarães



Eduardo Pinheiro Campos Filho

### Leilão Solidário

Os cafés vencedores do 12º Prêmio RCM participaram do Leilão Solidário e contou com um recorde histórico na cafeicultura do Brasil, com uma saca de café vendida a R\$ 115 mil.

O café é do produtor Enivaldo Marinho Pereira, da fazenda Cruzeiro/Cachoeira, de Carmo do Paranaíba/MG, que teve seu grão classificado em 3º lugar na categoria Natural (88,16 pontos). O segundo maior lance foi para o café campeão da categoria Fermentação Induzida (90,13 pontos), produzido na fazenda São Lourenço, de Patrocínio/MG, do cafeicultor Haroldo Barcelos Veloso, adquirido por R\$ 100 mil reais.

Durante o leilão, os produtores quebraram o protocolo e doaram sacas de cafés que foram arrematadas em prol do Hospital do Câncer de Patrocínio (R\$97.833,33 arrecadados) e para a Campanha de tratamento médico do menino Dudu (R\$ 303.333,33).

Dentre os doadores estão os cooperados da Expocacer das famílias Nunes, Guimarães e Naimég e também o cafeicultor Alexandre Alexandrini.

### O prêmio

Organizado pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado, com o apoio do Sebrae, o prêmio homenageia os melhores cafés produzidos nos 55 municípios que integram a Denominação de Origem Cerrado Mineiro. A região conta com cerca de 4.500 produtores e é responsável por 25,4% da produção de café de Minas Gerais e 12,7% da produção nacional.

Neste ano, o Prêmio superou expectativas ao registrar 547 amostras de café, registrando um recorde. Dessas, 278 foram da categoria Café Natural, 78 de Cereja Descascado e 191 de Fermentação Induzida. O Leilão Café Solidário arrecadou R\$ 557 mil, sendo um dos lances mais altos o do café da Fazenda São Lourenço, em Patrocínio, de Haroldo Barcelos Veloso, na categoria Fermentação Induzida, vendido por R\$ 100 mil.

## Semana Internacional do Café 2024 destaca papel da Expocacer na cafeicultura do Cerrado Mineiro

Participações em painéis, premiações pela qualidade dos cafés e reconhecimento das iniciativas sustentáveis marcam o protagonismo da cooperativa no evento

De 20 a 22 de novembro, a Expocacer garantiu presença na Semana Internacional do Café (SIC), realizada em Belo Horizonte, consolidando seu papel de destaque na valorização da cafeicultura do Cerrado Mineiro. Reconhecido como um dos maiores eventos globais do setor, o encontro reuniu produtores,

especialistas e marcas que impulsionam o ecossistema do café em direção a um futuro mais sustentável e inovador.

Durante a SIC, a cooperativa confirmou seu compromisso com a expansão progressiva de valor e o impacto positivo que vem transformando a cafeicultura do Cerrado Mineiro. Um dos momentos de destaque foi a participação no painel “Como práticas regenerativas ajudam a trazer resiliência e rentabilidade para a cafeicultura”, com a presença de Marcelo Montanari, cooperado da Expocacer. A discussão trouxe à tona a importância da adoção de práticas que promovam eficiência, resiliência e sustentabilidade no setor.



Expocacer na Semana Internacional do Café (SIC) 2024

O protagonismo feminino também foi celebrado no Festival Elas no Cerrado Mineiro, que reuniu os melhores cafés produzidos por mulheres, associadas às cooperativas do Sistema Região do Cerrado Mineiro (RCM): Carmocer, Coocacer Araguari, Expocacer e MonteCCer.

O troféu geral do Festival consagrou as produtoras Carla Poliane da Silva Oliveira (1º lugar pela Carmocer); Elesandra Ap. Machado Beloni (2º lugar pela Expocacer) e Ana Silvia Cunha (3º lugar pela Monteccer).

As produtoras da Expocacer brilharam na premiação, com a conquista das produtoras Elesandra Ap. Machado Beloni (1º lugar); Izabela Ferreira Leandro (2º lugar) e Karina Santos Gontijo Seibt (3º lugar).

Durante o evento, Karina Santos Gontijo Seibt, produtora associada à Expocacer recebeu o Troféu Mulher de Impacto, pela sua dedicação à produção de qualidade e ao fortalecimento do setor, consolidando o papel das mulheres como protagonistas na cafeicultura.



Em outro momento marcante, o Encontro Educampo, em parceria com o Sebrae, reforçou o papel da cooperativa na inspiração de mudanças por meio da disseminação de conhecimento e da melhoria contínua.

Representou a Expocacer no painel “Economia Circular: Da Semente à Xícara de Café”, o cooperado Marcelo Cocco Urtado mostrou como inovação e sustentabilidade caminham juntas na construção de um ecossistema do café mais eficiente e rentável.

Marcelo Pereira Lima Verde, da Fazenda Kaizen, foi reconhecido durante a Semana Internacional do Café (SIC) 2024 pelas boas práticas regenerativas implementadas em sua propriedade. A homenagem, concedida pelo Grupo Wolthers & Associates da Nespresso AAA, destaca o compromisso de Marcelo com a sustentabilidade e a inovação na produção de café.

No estande da Região do Cerrado Mineiro, por meio da Dulcerrado, marca de cafés industrializados da Expocacer, foram apresentados cafés especiais, conectando produtores e consumidores e reafirmando o compromisso da cooperativa com o futuro da cafeicultura.

A participação na SIC 2024 confirmou que a Expocacer, mais do que uma cooperativa, é uma força transformadora no ecossistema do café, inspirando progresso e gerando impacto positivo em cada etapa do processo, do campo à xícara.

## O que esperar da cafeicultura nos próximos anos

Especialista destaca a alta tecnologia e visão ecossistêmica da produção como pontos essenciais

Em um mundo que passa por constantes mudanças climáticas, crises globais e alterações de comportamento do consumidor, espera-se que os setores agrícola e agropecuário passem por transformações significativas impulsionadas por avanços tecnológicos e mudanças nas demandas sociais e ambientais nos próximos anos.



“Estima-se que nos próximos anos a cafeicultura seja marcada por integração de tecnologias avançadas, práticas sustentáveis, além da adaptação às mudanças nas demandas do mercado, que serão cruciais para garantir a eficiência, a sustentabilidade e a competitividade do setor. Agricultura de precisão, sistemas de irrigação inteligentes, plataformas digitais, big data e economia circular são alguns exemplos que vão estar mais presentes no dia a dia do produtor”, afirma Simão Pedro de Lima, Diretor Presidente Executivo da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado (Expocacer).

O valor do mercado cafeeiro é estimado em US\$ 132,13 bilhões em 2024, e deverá atingir US\$ 166,39 bilhões até 2029, crescendo a um CAGR de 4,72%, de acordo com um levantamento da empresa de inteligência Mordor Intelligence. A pesquisa ainda destaca que os consumidores estão migrando para um café rastreável, com práticas regenerativas, consequentemente, os principais players estão engajados em inovações de produtos para manter uma posição mais forte no mercado.



## Sustentabilidade Real

O uso intensivo de drones e sensores para monitoramento das plantações, permitindo uma gestão mais eficiente de recursos como água e fertilizantes será essencial na tendem a cafeicultura na próxima década. De acordo com a Expocacer, a cafeicultura regenerativa com foco em técnicas que restauram a saúde do solo, assim como a implementação de práticas que minimizam a pegada de carbono, incluindo o uso de energias renováveis e a gestão de resíduos orgânicos, devem se tornar “ações” comuns entre os cafeicultores.

Técnicas utilizadas para desenvolver variedades mais resistentes a pragas e doenças, além de melhorar a produtividade e a qualidade nutricional se tornarão fundamentais para sobrevivência das plantações em meio às mudanças climáticas.

## Tecnologia

A tecnologia deve marcar profundamente a cafeicultura nos próximos anos. “Vamos ver mais o uso de ferramentas de software que ajudam agricultores a tomar decisões baseadas em dados, desde a previsão do clima até a gestão financeira. A coleta e análise de grandes volumes de dados para identificar padrões e tendências, ajudando a prever problemas e otimizar a produção também será observada, bem como o uso de tratores e colheitadeiras autônomas, capazes de operar sem intervenção humana, que aumentarão a eficiência e reduzirão os custos operacionais; além da integração de dispositivos conectados que coletam e analisam dados em tempo real, melhorando a tomada de decisão”, diz Simão.

## Consumo e economia

Empresas agrícolas e agropecuárias tendem a controlar mais etapas da cadeia produtiva, desde a produção até a distribuição, para melhorar a eficiência e a rastreabilidade. O enfoque no reaproveitamento de resíduos agrícolas e agropecuários, transformando-os em novos produtos ou fontes de energia deve ter um grande destaque no setor.

Segundo a Expocacer, a crescente demanda por produtos de baixa emissão de carbono e alimentos que oferecem benefícios adicionais à saúde tendem a ser cada vez maior, então, será possível ver um foco maior na capacitação de agricultores com novas tecnologias e práticas sustentáveis através de programas de treinamento e educação contínua, para atender às novas demandas de consumo da melhor maneira.

“Políticas governamentais de apoio para a adoção de tecnologias avançadas e práticas sustentáveis, incluindo subsídios e incentivos fiscais, serão fundamentais para este novo cenário na cafeicultura, contribuindo para um futuro próspero do setor”, finaliza o Diretor Presidente Executivo da Expocacer.

## Leilão de Cafés do Programa Essências by Expocacer

Promovemos com sucesso o Leilão de Cafés do Programa Essências by Expocacer, reafirmando o compromisso dos nossos cooperados com a qualidade dos cafés especiais.



O evento contou com uma sessão de cupping, onde clientes e parceiros puderam experimentar e avaliar os lotes exclusivos, além de arrematar os lotes de cafés.

Com inovação e determinação, ultrapassamos limites e levamos a cafeicultura do Cerrado Mineiro ao reconhecimento internacional!



## Cup Of Excellence Brazil 2024

Parabenizamos nossos cooperados pelas colocações no Cup Of Excellence Brazil 2024!



Cup Of Excellence Brazil 2024



Categoria Experimental:

- 1º Lugar: Bioma Café – M&F Coffee (Campos Altos/MG) – 93,14

Categoria Via Úmida:

- 1º Lugar: Vitor Marcelo Queiroz Barbosa – Fazenda Sobro e Bonito de Cima (Coromandel/MG) – 91,93
- 2º Lugar: Flávio Marcio Ferreira da Silva – Fazenda Olhos D'Água (Campos Altos/MG) – 90,89
- 6º Lugar: Marcelo Assis Nogueira – Fazenda Paredão (Campos Altos/MG) – 89,14

## Seminário de Responsabilidade Social das Cooperativas Mineiras

Nosso Diretor Presidente Executivo, Simão Pedro de Lima, representou a Expocacer no Seminário de Responsabilidade Social das Cooperativas Mineiras, realizado em Belo Horizonte, no dia 19 de novembro de 2024.

Durante o painel “Compromisso com a Cadeia de Valor”, Simão apresentou as iniciativas ESG da Expocacer e, ao lado de João Paulo Dias da Fonseca, Presidente do Conselho de Administração da Cresol Minas Gerais, e Rosilene Rosado, mediadora do painel, discutiu como a responsabilidade social fortalece a cooperação e gera impacto positivo em toda a cadeia de valor.

## Liderança de Cooperativas

Nosso diretor de Controladoria e Finanças, Rubstein José de Carvalho, está participando do curso de liderança de cooperativas Prime Coop Management na Trinity Business School, em Dublin, Irlanda. Junto com líderes de cooperativas de produção, crédito e saúde, ele está aprimorando suas habilidades para fortalecer ainda mais a governança de nossa cooperativa.



Liderança de Cooperativas

## Gestão Estratégica de Pessoas

Dando continuidade ao projeto Gestão Estratégica de Pessoas, realizamos a segunda reunião com os produtores!

O encontro avançou nas discussões sobre estratégias de desenvolvimento, com foco em fortalecer ainda mais a cultura organizacional nas propriedades rurais do Cerrado Mineiro.

Seguimos firmes no propósito de promover inovação, capacitação e crescimento para nossa região!

## VISITAS

### Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia

Recebemos a Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia, acompanhada pelo Sebrae, para um dia de troca de conhecimentos.



Associação dos Cacaucultores e Chocolateiros de Rondônia

Apresentamos nossa trajetória em uma recepção no auditório, e, em seguida, os visitantes tiveram a oportunidade de conhecer de perto nossa sede administrativa e o armazém I, dedicado aos Cafés Especiais.

Foi um prazer contribuir para o fortalecimento da cultura do cacau, inspirando novos caminhos e práticas.

### Cup of Excellence Brazil 2024 – Vitor Marcelo Barbosa

Os produtores Vitor Marcelo, vencedor do Cup of Excellence Brazil 2024, e Deyvid Leandro estiveram na cooperativa e aproveitamos a oportunidade para parabenizá-los novamente. Na ocasião, a nossa Gerente de Cafés Especiais, Sandra Moraes, e a Agente de Negócios de Originação dos Cafés Especiais, Laísa Silva, receberam os cooperados.



Cup of Excellence Brazil 2024 – Vitor Marcelo Barbosa

Esse feito extraordinário é um reflexo da dedicação, talento e comprometimento dos nossos produtores na busca por uma cafeicultura de qualidade com impacto.



## SAFRAS DE HISTÓRIAS

### EUDR, o que muda para os cafeicultores da Expocacer?



25º episódio do podcast Safras de Histórias – EUDR, o que muda para os cafeicultores da Expocacer?

Neste episódio, Anna Livia Leal, nossa Assessora de Comunicação, e Farlla Gomes, Gerente Técnica em Sustentabilidade da Expocacer, discutem o impacto do EUDR (Regulamento de Desmatamento da União Europeia) para a cafeicultura.

Quer entender como essa regulamentação pode afetar o setor? Assista agora no YouTube ou ouça no Spotify!

[CLIQUE AQUI E CONFIRA](#)

## Oportunidades e soluções de mercado



No 26º episódio do Podcast Safras de Histórias, o Gerente de Compras de Café, Wellis Caixeta, conversou com a Assessora de Comunicação, Anna Livia Leal, sobre como a cooperativa tem ajudado os cafeicultores a obter vantagens e aproveitar da melhor forma as oportunidades comerciais ao vender seus cafés.

Se você é cafeicultor e deseja saber mais sobre o assunto, assista agora no YouTube ou ouça no Spotify!

[CLIQUE AQUI E CONFIRA](#)

## NOVOS COOPERADOS

Unidos e cooperando para uma cafeicultura inovadora e cada vez mais sustentável, de forma representativa e com transparência, seguiremos caminho ao vanguardismo.

Estamos muito felizes em saber que cada vez mais tem pessoas que compartilham com o nosso propósito.

**Sejam bem-vindos!**

**NOVEMBRO:**

GILBERTO DE QUEIROZ MACEDO  
AUMA AGRONEGÓCIOS LTDA







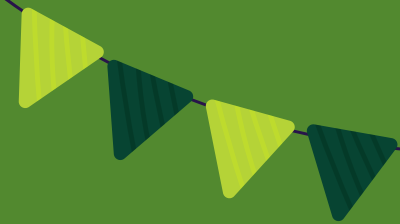
## COOPERADOS ANIVERSARIANTES DO MÊS DE DEZEMBRO

RAPHAEL VELLOSO NASCIMENTO	-	01/12
JAIR DAVO FERREIRA	-	01/12
MÁRCIO ADRIANO MONTANARI	-	02/12
CAIO EDUARDO LAZARINI GARCIA	-	02/12
LUCIANA NUNES DOS SANTOS	-	03/12
PETRÔNIO DOS SANTOS MACHADO	-	05/12
VALTER BATISTA REGES	-	08/12
LUCAS AFONSO FERREIRA DA CUNHA	-	08/12
HELTON RODRIGUES BORGES	-	08/12
NILTON GALHERI	-	09/12
CLAUDINEI FANTIN	-	10/12
NERIO AFONSO DO NASCIMENTO	-	10/12
VICENTE DE PAULA RABELO	-	10/12
VERGNIAUD LASSI LOPES	-	11/12
ALEXANDRE ALEXANDRINI	-	11/12
MARIA LUZIA TONELLI DE FARIA	-	12/12
CELSO FRANCISCO ULIANO	-	14/12
MARCELO QUEIROZ	-	14/12
PAULO CEZAR BARREIRA	-	14/12
GUSTAVO PAIVA	-	14/12
ANDRÉ CORTES RIVELINI	-	14/12





## COOPERADOS ANIVERSARIANTES DO MÊS DE DEZEMBRO



MARCONI MALAGOLI	-	15/12
JULIANO DOUGLAS TIZZO	-	16/12
RENATA OLIVEIRA ALQUINO	-	16/12
PAULO HENRIQUE NUNES DE CASTRO	-	17/12
DIVALDO MONTEIRO DE ARAÚJO	-	18/12
DIOGO PEREIRA DE QUEIROZ CASALI	-	18/12
MARIA SORAIA GUIMARÃES	-	18/12
ARCISO JOSÉ ALVES	-	18/12
ROBERTO QUEIROZ DO NASCIMENTO	-	19/12
FERNANDO NOGUES BELONI	-	20/12
VICTOR NAKAO SASAKI	-	22/12
GERSON NAIMEG FILHO	-	23/12
PEDRO SALVADOR DOS REIS	-	24/12
VITOR GUIMARÃES LAGE	-	27/12
MARIA INÊS CAMPOS MELO	-	27/12
EDUARDO DE CARVALHO CARNEIRO	-	28/12
LEANDRO GUIMARÃES RIBEIRO ALVES	-	28/12
VIVIAN G. FREITAS CAMPOS BORGES	-	29/12
JONATHAN DOMINGOS SILVA	-	30/12
FÁBIO NUNES LEMOS	-	30/12
GERALDO MARRA FERREIRA	-	30/12



# DULCERRADO BY EXPOCACER

## Cafeteria Dulcerrado by Ex pocacer comemora 10 anos com programação especial

A Cafeteria Dulcerrado, marca de cafés industrializados da Ex pocacer–Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado LTDA, no mês de dezembro celebra uma década de história, tradição e promoção dos cafés especiais cultivados pelos seus produtores. Para marcar a data, a cafeteria preparou uma programação exclusiva que une sabor, sucessos e muito café de qualidade para os seus clientes e parceiros.

Durante todo o mês de dezembro, os visitantes da Dulcerrado poderão aproveitar uma série de atividades e lançamentos, além de vivenciar uma experiência única.

### Lançamento de Café Comemorativo e Edição Limitada

Em homenagem aos 10 anos

As celebrações contarão com o lançamento de café exclusivo, disponível em uma embalagem especial e com um sabor que promete encantar os amantes da bebida. A edição limitada, que fica disponível na cafeteria e loja online da marca, também conta com a versão Drip Coffee, perfeito para quem deseja uma experiência ainda mais rica e personalizada.

### Cardápio Especial

Direto do túnel do tempo... Está de volta uma sobremesa clássica da nossa inauguração: Sorvete de creme coberto com ganache de chocolate, Nutella cremosa, granulado de chocolate e pedacinhos crocantes de Kinder Bueno branco.

### Oficinas de Barismo e Harmonização

A Dulcerrado também promove duas oficinas exclusivas de barismo e harmonização, ministradas por baristas experientes da casa. As aulas, voltadas para profissionais de restaurantes e hotéis,

ensinarão técnicas de preparo e harmonização do café com diferentes pratos. As oficinas acontecerão na cafeteria.

### Documentário – A História da Dulcerrado

Para compartilhar a história da primeira cafeteria de cafés especiais do maior município produtor de café do mundo e celebrar uma década de sucesso, será lançado um documentário que contará a trajetória da Dulcerrado, com imagens, fatos e depoimentos emocionantes de fundadores, produtores, clientes, colaboradores e parceiros que estiveram presentes desde o início dessa jornada. O filme será disponibilizado nas redes sociais e no canal de YouTube da cafeteria.

### Drink Especial

Drink de Natal é uma mistura leve e refrescante de leite espumado gelado, vodka ABSOLUT e o toque doce e frutado do xarope de maçã verde, coberto com folha de ouro comestível. Perfeito para brindar o Natal e comemorar o aniversário da Dulcerrado 10 anos com elegância e sabor.

### Sobre a Dulcerrado by Ex pocacer:

A Cafeteria Dulcerrado by Ex pocacer é um local onde a paixão pelo café e a excelência no atendimento se encontram. Com uma variedade de cafés selecionados e um cardápio inovador, a Dulcerrado se tornou referência para quem busca qualidade e experiência no universo do café. Há 10 anos no mercado, a cafeteria oferece não apenas produtos de alta qualidade, mas também uma verdadeira imersão no mundo do café.

## Lançamento Café Edição Especial do Produtor

O Lançamento da Edição Especial do mês de dezembro é um blend cuidadosamente elaborado a partir de uma seleção especial de cafés de seis produtores da nossa região: Amanda Elizandre Galheri Bontempo, Antônio José de Castro, Danilo Barbosa, Elesandra Beloni, Telma Consolação dos Santos e W Wagner Crivelenti Ferrero.

Cada um contribui com a singularidade de seus grãos e o cuidado em cada etapa do cultivo. Essa combinação única representa a autenticidade do café de origem controlada, traduzindo a riqueza e a tradição do Cerrado Mineiro.

Com um sabor harmonioso e pensado para agradar diversos paladares, este café é mais do que uma escolha: é uma homenagem à nossa região e ao trabalho de quem se dedica a cultivar cafés de qualidade.

## DULCERRADO INDICA



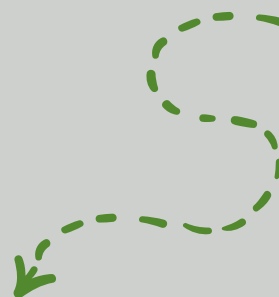
A cada mês, uma novidade mais gostosa! Assim a Dulcerrado by Expocacer oferece mensalmente itens inéditos no cardápio. Uma experiência gastronômica que vai despertar todos os seus sentidos!

Localizada em Patrocínio-MG, o maior município produtor de café do mundo, a Dulcerrado destaca-se como um espaço de referência em café e gastronomia de qualidade.

Nosso cardápio cuidadosamente elaborado combina sabores tradicionais com toques inovadores, criando uma variedade de opções que certamente irão satisfazer até os paladares mais exigentes. Desde os clássicos cafés espresso até os mais singulares cappuccinos, cada xícara é preparada com grãos cuidadosamente selecionados, garantindo uma experiência de sabor incomparável.

### Nossa indicação do mês de Dezembro é: Drink Alcolóico de Maçã Verde

Uma mistura leve e refrescante de leite vaporizado gelado, vodka e o toque doce e frutado do xarope de maçã. Perfeito para brindar o Natal com elegância e sabor!





# # TAMOJUNTO

Nesta seção, dedicada aos colaboradores da Expocacer, celebramos os talentos e as conquistas dos profissionais que fazem da nossa cooperativa uma verdadeira referência na cafeicultura. Destacaremos aqui as histórias inspiradoras, experiências enriquecedoras e o papel fundamental de cada colaborador na construção do nosso sucesso coletivo.

Juntos, continuaremos a cultivar a tradição e a inovação que fazem do café um verdadeiro patrimônio.



## COLABORADOR SE LIGA NA DICA!

### Seu Bem-Estar é Nossa Prioridade!

Wellhub (Gympass) é uma plataforma completa de bem-estar e está disponível para os colaboradores da Expocacer. Aproveite o acesso a uma vasta rede de academias, estúdios e centros de condicionamento físico para cuidar de sua saúde física e mental.

Colaborador, cadastre-se no app 'Gympass' ou pelo site <https://gympass.com/pt-br>.

An advertisement for Wellhub (Gympass) featuring a photograph of a gym interior with several treadmills in a row. The image is overlaid with a semi-transparent dark green filter. In the top left corner, there is a yellow square graphic. The text is as follows:

**Seu Bem-Estar  
é Nossa Prioridade!**

Wellhub (Gympass)  
é uma plataforma  
completa de bem-estar  
e está disponível para  
todos os colaboradores  
da Expocacer.

 Cultive  
o Futuro  
Hoje

## Carbon Science Talks 2024

Nos dias 26 e 27 de novembro, nossa Gerente Técnica em Sustentabilidade, Farlla Gomes, e nossa Agente de Certificação e Sustentabilidade, Karolina dos Anjos Silva, representaram a cooperativa no Carbon Science Talks 2024, em Campinas–SP.

O evento reuniu especialistas para discutir como ciência e tecnologia estão impulsionando a descarbonização e a inovação na agricultura tropical.

Destaques abordados no evento:

- Agricultura tropical e mudanças climáticas: desafios e perspectivas;
- Agricultura regenerativa como solução para resiliência e adaptação;
- Carbono orgânico no solo e o uso de modelos preditivos;
- Medição e verificação da pegada de carbono em commodities agrícolas;

Padrões internacionais e soluções baseadas na natureza.

A participação da Expocacer reforçou nosso papel como uma cooperativa de vanguarda, promovendo a evolução do ecossistema do café de forma sustentável. Por meio de ideias regenerativas e diálogos transparentes, seguimos inspirando o futuro e a transformação, com foco em uma cafeicultura de impacto positivo e alinhada aos desafios globais.



Expocacer no Carbon Science Talks 2024

## IA DAY 2024

A Expocacer esteve presente no ‘Dia do Cliente’ da TOTVS, em São Paulo, representada por Célio Eduardo Barreto, Gerente de Inovação e Tecnologia, e Paulo César Ferreira, Gerente de Processos.

Durante a reunião com Gustavo Avelar, Vice-Presidente de Inovação da TOTVS, e Bruno, Gerente de Contas da Expocacer, foram discutidos o alinhamento dos produtos TOTVS com o propósito da nossa cooperativa, além de soluções inovadoras para potencializar o uso de ferramentas de Inteligência Artificial.

Mais um passo da Expocacer como uma cooperativa de vanguarda, conectada às inovações que transformam o ecossistema do café e impulsionam o futuro da cafeicultura.

O evento apresentou novas soluções e tendências de IA com o potencial de transformar aplicações e negócios em diversos setores.

Na Expocacer, seguimos nutrindo uma cultura tecnológica que conecta inovação, eficiência e impacto positivo em cada etapa do nosso ecossistema do café.



Célio Eduardo Barreto, Gerente de Inovação e Tecnologia, e Paulo César Ferreira, Gerente de Processos, representaram a Expocacer no IA DAY 2024, o maior evento de inteligência artificial da América Latina, realizado em São Paulo.

## Profissão destaque: Agente de Certificação e Sustentabilidade

A Expocacer é referência em cafés certificados. Temos uma equipe especializada que atua junto aos nossos cooperados, orientando-os para que atendam aos critérios das principais certificações do mercado e auxiliando-os também no cumprimento da legislação trabalhista e ambiental. Dentre esses profissionais estão os agentes de certificação e sustentabilidade.

Eles atuam diretamente no apoio à produção de cafés certificados, agregando valor aos cafés de nossos cooperados e atendendo a demanda de nossos clientes e parceiros espalhados pelo mundo.

Na prática, promovem o cumprimento das normas de certificação das fazendas e da Cooperativa, assegurando que todos os processos estejam alinhados com os critérios estabelecidos para garantir a qualidade e conformidade dos cafés. Realizam auditorias internas de certificação e identificam oportunidades de melhoria. Desenvolvem programas de sustentabilidade e implementam práticas alinhadas com a cadeia de ESG (Environmental, Social, and Governance) para a gestão responsável dos recursos naturais, impacto positivo na comunidade e fortalecimento da governança corporativa, garantindo que as operações agrícolas sejam sustentáveis e socialmente responsáveis.

Também são atribuições dos agentes de certificação e sustentabilidade da Expocacer:

Consultoria em Organização estrutural e documental da propriedade;

Assessoria e acompanhamento para cumprimento das leis ambientais e trabalhistas;

Oportunidades de negócio mais vantajosas;

Alcance de mercados diferenciados;

Certificações via grupos, reduzindo custos;

Treinamentos e palestras específicos para conquista e manutenção das certificações;

Desenvolvimento e acompanhamento de projetos sociais e ambientais.



Farlla



Gustavo



Jorge



Karol



Rayssa



Talita



## COLABORADORES ANIVERSARIANTES DO MÊS DE DEZEMBRO



**WEMERSON CARLOS PEREIRA** – 01/12  
Armazenagem

**ALYNE CRISTINA SILVA MIRANDA** – 02/12  
Administrativo Geral

**ISAAC MOREIRA DE OLIVEIRA** – 07/12  
Armazenagem

**LUCAS PEREIRA DOS REIS** – 07/12  
Cafés Comerciais

**RENATA MARIA GONÇALVES FREITAS** – 07/12  
Café Industrializado

**GUSTAVO HUMBERTO ALVES** – 07/12  
Cafés Comerciais

**VICTOR DANIEL PEREIRA SANTOS** – 09/12  
Cafés Comerciais

**JENIFFER MIRIA PEREIRA ANACLET** – 10/12  
Cafés Comerciais

**MARIANA DOS SANTOS** – 10/12  
Armazenagem

**DANIEL MARQUES DE CASTRO** – 12/12  
Armazenagem

**ALEX SANDER PEREIRA BRITO** – 12/12  
Administrativo Geral

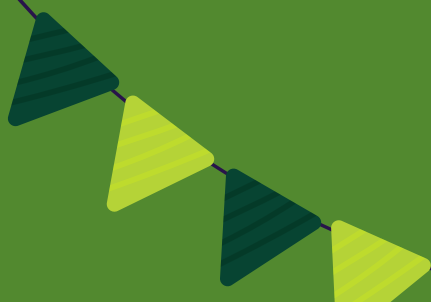
**ELENCAR GONÇALVES MARINS** – 13/12  
Cafés Comerciais

**MARRONE ALVES DE MELO** – 13/12  
Armazenagem

**TATIANE BEATRIZ DE FATIMA** – 14/12  
Administrativo Geral

**MARCOS ROBERTO ALVES DOS REIS** – 14/12  
Armazenagem

**VITOR AUGUSTO CORREIA DOS REIS** – 14/12  
Inovação E Tecnologia







## COLABORADORES ANIVERSARIANTES DO MÊS DE DEZEMBRO



**ZÉLIA APARECIDA DOS REIS CARDO** – 15/12  
Cafeteria

**LUSENCOR VIEIRA BORGES** – 15/12  
Armazenagem

**EDUARDO HENRIQUE EPIFÂNIO** – 16/12  
Armazenagem

**MARCELLE NUNES BONIFÁCIO** – 19/12  
Marketing E Comunicação

**ALEX RODRIGUES GOMES** – 21/12  
Armazenagem

**SIMONE CRISTINA DE FREITAS** – 24/12  
Administrativo Geral

**SELMA BARBOSA DE CARVALHO** – 24/12  
Armazenagem

**CAMILA NAYARA GONÇALVES PAIVA** – 26/12  
Café Industrializado

**THIAGO WILLIAN DOS SANTOS** – 27/12  
Armazenagem

**ENZO SILVÉRIO PAIVA** – 28/12  
Armazenagem

**JHONATTAN JÚNIOR MARTINS** – 29/12  
Armazenagem

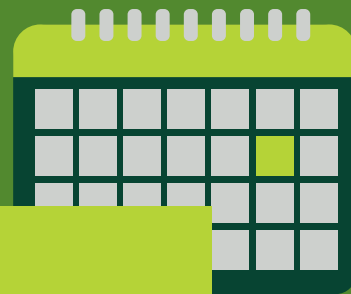
**DAVID CARVALHO JÚNIOR** – 30/12  
Administrativo Geral

**MATHEUS HENRIQUE GONÇALVES** – 30/12  
Armazenagem

**GABRIEL VITOR PEREIRA** – 30/12  
Cafés Comerciais



# PROGRAME-SE



Confira os eventos confirmados para os próximos meses:

A stylized illustration of a calendar page for December. The page has a light green top section and a dark green bottom section. The text is white. The page has a spiral binding at the top.

**DEZEMBRO**

**Confraternização dos Colaboradores**  
Data: 14/12/2024  
Horário: 11h

## **EXPOCACER — COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO CERRADO LTDA**

Sede Administrativa:

Av. Faria Pereira, 3945 – Distrito Industrial  
Patrocínio/MG – CEP: 38740-514

Armazém Unidade I:

Av. Marciano Pires, 1293 — Distrito Industrial  
Patrocínio/MG – CEP: 38740-500

Armazém Unidade II:

Rua Catuaí, 800 — Bairro Café Mineiro  
Patrocínio/MG – (BR 365, saída para Uberlândia/MG) – CEP:  
38743-400

Unidade Patos de Minas:

Av. Rodrigo Castilho de Avelar, 1100  
Andar Térreo – Distrito Industrial I, Patos de Minas – MG

[www.expocacer.com.br](http://www.expocacer.com.br)

[contato@expocacer.com.br](mailto:contato@expocacer.com.br)

## **DULCERRADO BY EXPOCACER**

Av. Faria Pereira, nº 3945 — Distrito Industrial  
CEP: 38.740-514 — Patrocínio / MG  
(34) 3515-5606

[www.dulcerrado.com.br](http://www.dulcerrado.com.br)

[dulcerrado@dulcerrado.com.br](mailto:dulcerrado@dulcerrado.com.br)

## HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

### Sede Administrativa (Patrocínio-MG)

De segunda à sexta-feira: das 7h30 às 18h.

### Unidade Patos de Minas-MG

De segunda à sexta-feira: das 7h30 às 11h18 e das 13h às 18h

### Armazéns I (matriz)

Balança:

Segunda à sexta-feira: das 07h às 21h – Sem intervalo

Sábado: das 07h às 14h – Sem intervalo

Classificação:

Segunda à sexta-feira: das 07h às 19h – Sem intervalo

Sábado: das 07h às 14h – Sem intervalo

Administrativo:

Segunda à sexta-feira: das 07h30 às 18h – Sem intervalo

Sábado: das 07h30 às 14h – Sem intervalo

Portaria / Segurança:

Plantão 24 horas

### Armazéns II (BR 365)

Balança:

Segunda à sexta-feira: das 07h às 21h – Sem intervalo

Sábado: das 07h às 14h – Sem intervalo

Classificação:

Segunda à sexta-feira: das 07h às 19h – Sem intervalo

Sábado: das 07h às 14h – Sem intervalo

Administrativo:

Segunda à sexta-feira: das 07h30 às 18h – Sem intervalo




Sábado: das 07h30 às 14h – Sem intervalo

Portaria / Segurança:



Plantão 24 horas

## SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS E FIQUE POR DENTRO DAS NOVIDADES:


### Instagram

-  @expocacer\_br
-  @expocacer\_int
-  @dulcerrado

### LinkedIn

-  Expocacer – Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado
-  Dulcerrado by Expocacer



### YouTube:

-  youtube.com/@expocacercooperativa
-  youtube.com/@CafeteriaDulcerrado

### Site

-  expocacer.com.br
-  dulcerrado.com.br

### Facebook

-  /expocacer
-  /cafeteriadulcerrado

### Tik Tok

-  tiktok.com/@expocacer
-  tiktok.com/@dulcerrado

Amigo cooperado,

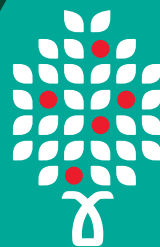
Salve o contato da Central de Atendimento  
ao Cooperado e mantenha-se sempre informado:



+55 34 9984-5320



Orgulho em  
pertencer!



Região  
do Cerrado  
Mineiro  
Denominação de Origem