

revista

# atualidades

Ano XIII - nº 154 - Agosto 2016 - [www.cotripal.com.br](http://www.cotripal.com.br)

 [facebook.com/cotripal](https://facebook.com/cotripal)  [instagram.com/cotripal](https://instagram.com/cotripal)

 **cotripal**

# Saborosa, saudável e econômica

Carne suína é apontada pela Ciência  
como uma das melhores fontes de  
nutrição e saúde

Distribuição gratuita



Prevenir doenças é  
regra para qualidade  
da produção

Culinária:  
Bolinho de  
lombo





# Pensamento do mês

## A arte de viver bem

Não exija dos outros o que eles não podem lhe dar, mas cobre de cada um a sua responsabilidade. Não deixe de usufruir o prazer, mas que não faça mal a ninguém. Não pegue mais do que você precisa, mas lute pelos seus direitos.

Não olhe as pessoas só com os seus olhos, mas olhe-se também com os olhos delas. Não fique ensinando sempre, você pode aprender muito mais. Não desanime perante o fracasso, supere-se o transformando em aprendizado.

Não se aproveite de quem se esforça tanto, ele pode estar fazendo o que você deixou de fazer. Não estrague um programa diferente com seu mau humor, descubra a alegria da novidade. Não deixe a vida se esvaír pela torneira, pode faltar aos outros. . .

O amor pode absorver muitos sofrimentos, menos a falta de respeito a si mesmo! Se você quer o melhor das pessoas, dê o máximo de si, já que a vida lhe deu tanto. Enfim, agradeça sempre, pois a gratidão abre as portas do coração.

Íçami Tiba



## Sintonize!

Programa Atualidades Cotripal

### Rádio Sorriso FM 103.5

De segunda a sexta 6h10 e 11h45 - Sábado 6h10  
Cotações e preços de segunda a sexta 8h20

### Rede Colinas FM 88.7

Cotações e preços de segunda a sexta 8h20  
Atualidades Cotripal: sábado 6h30

### Rádio Sulbrasileira AM 1320

Atualidades Cotripal de segunda a sexta 7h02  
Sábado: 7h02 e 11h  
Cotações e preços de segunda a sexta 8h20

### Rádio Blau Nunes AM 1210

Atualidades Cotripal: sábado 11h40

Contato: tamar@cotripal.com.br ou 3375-9071

# Espaço do leitor



O projeto "Autores da Nossa Terra" foi uma iniciativa da Cotripal, e agradecemos pela confiança no nosso trabalho e também a valorização dos nossos queridos escritores panambienses. Obrigada Cotripal.

**Rosângela Bühring, sócia-proprietária Top Revista e Editora Bühring**

Envie comentários e sugestões sobre nossos veículos de comunicação: revista, programa de rádio e folhetos promocionais. Seu recado pode aparecer publicado, aqui, nas próximas edições. Para isso, basta escrever na nossa página do Facebook ou enviar para o e-mail gislaine@cotripal.com.br.

**Equipe de Comunicação e Marketing da Cotripal**

## REVISTA ATUALIDADES COTRIPAL

**COTRIPAL AGROPECUÁRIA COOPERATIVA**  
Rua Herrmann Meyer, 237 - Centro - CEP: 98280-000  
Panambi/RS  
Fone: (55) 3375-9000 - Fax: (55) 3375-9088  
www.cotripal.com.br

### CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

**Presidente:** Germano Döwich  
**Vice-Presidente:** Dair Jorge Pfeifer  
**Conselheiros:** Eliseu Dessbesell, Davi Keller, Gerardo Strobel, Roland Janke, Emani Neumann, Tiago Sartori, Lirio Franken, Ilário Bruno Ohlweiler e Adeldo Breunig.

### CONSELHO FISCAL

**Efetivos:** Sidio Frederico Loose, Cláudio Vilmar da Luz Pereira e Harri Egon Guse.  
**Suplentes:** Hugo Ivar Schäffer, Guido Scheffelmeyer e Ivan Linassi.

### EDITOR RESPONSÁVEL

Marco André Regis Mtb/RS 16257

### EXPEDIENTE

Comunicação e Marketing Cotripal

### DESIGN GRÁFICO

Charlei Haas e Valdoir do Amaral

### EQUIPE DE REDAÇÃO

Gislaine Windmöller Buzzatti - Mtb/RS 17167  
Mileni Denardin Portella - Mtb/RS 13916

### CONTATO

Maiglon Hess - Fone:(55) 3375 9061  
Email: maiglon@cotripal.com.br  
Email: mileni@cotripal.com.br

### IMPRESSÃO

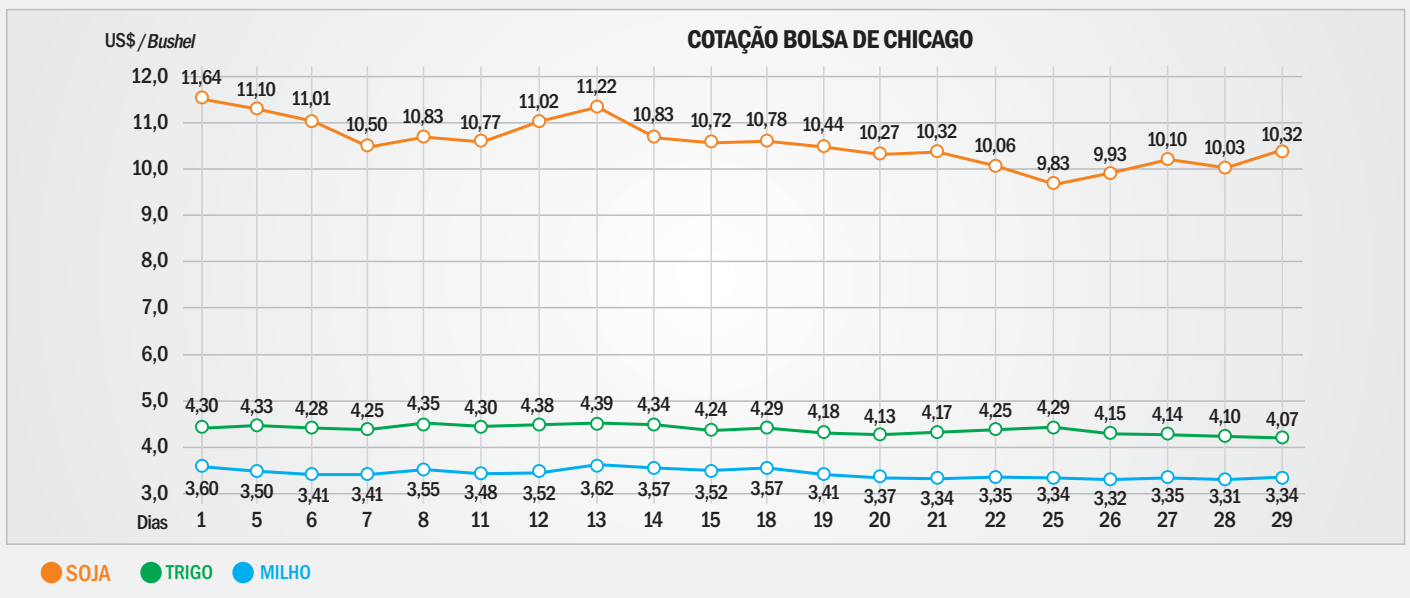
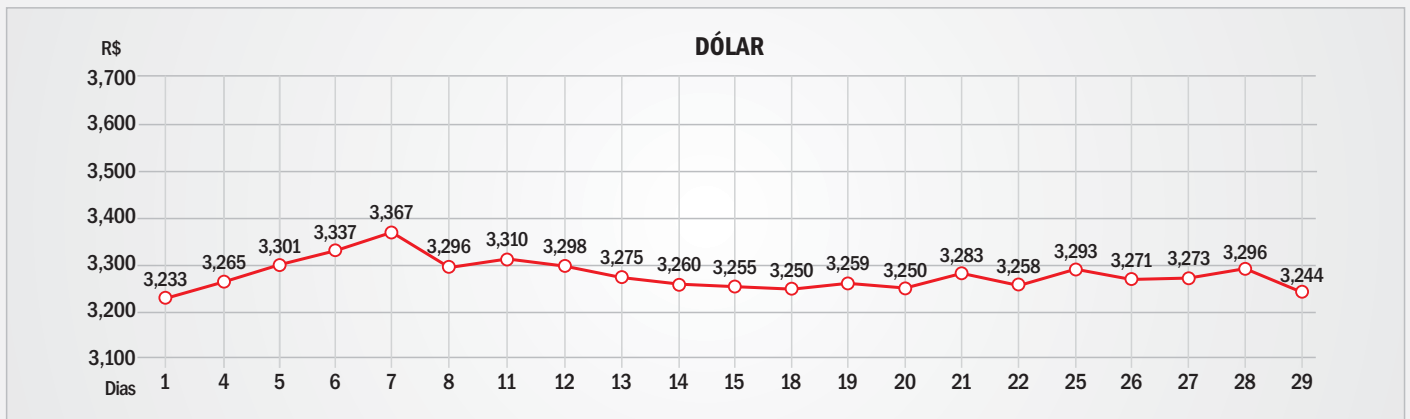
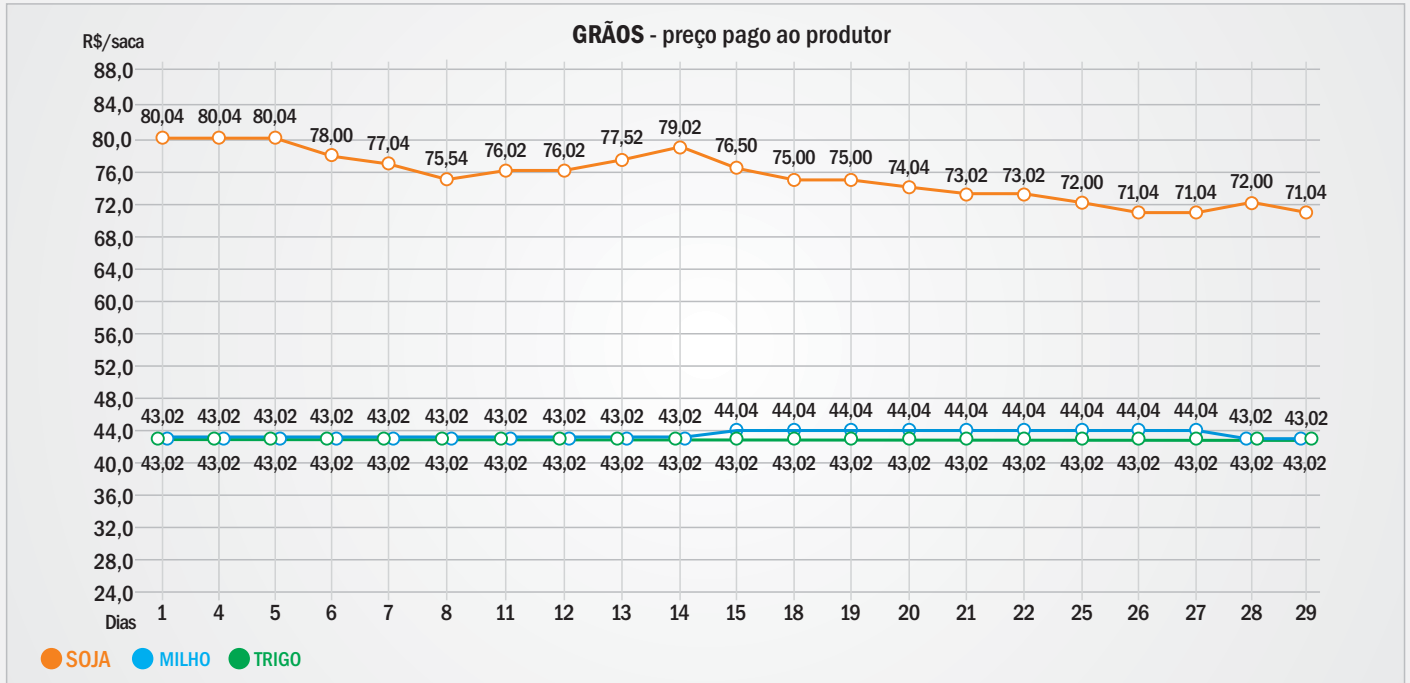
Kunde Indústrias Gráficas Ltda  
Tiragem: 6.500 exemplares

# Mercado agrícola



João Carlos Pires  
Gerente comercial  
joaac@cotripal.com.br

Referente a julho de 2016







Pecuária

# Os cascos que marcam o chão

As doenças do casco comprometem a locomoção do bovino e, conseqüentemente, fazem com que não se alimente de forma adequada. Identificar o problema e tratá-lo imediatamente evita complicações piores.

Uma das grandes preocupações em todas as propriedades leiteiras são os cascos. A importância dos cascos na locomoção do animal é vital e representa um dos problemas de mais alto custo na atividade.

Progressos extraordinários começaram a surgir com relação a algumas características desses animais, como, por exemplo, maior capacidade digestiva e respiratória, melhor desenvolvimento da glândula mamária, diminuição do tamanho de teto, facilidade de parto e aumento da capacidade de produção de leite. Entretanto, esses resultados não foram acompanhados, na mesma velocidade, pelo melhoramento de pernas e pés, que além de não ter sido uma preocupação inicial, são de baixa herdabilidade, necessitando muitos anos de seleção para se alcançar resultados satisfatórios.

São muitas causas que prejudicam os cascos. “Dentre as várias que podemos citar, entre as mais importantes estão a alimentação e o desgaste que ocorre principalmente em animais confinados. Em bovinos não-confinados, quando chega a estação chuvosa, época em que o barro é abundante, há um amolecimento dos cascos, que favorece o desgaste”, explica o médico veterinário da Cotripal Wilson Land. Estes fatores levam ao aparecimento de vários problemas, que afetam diretamente o rebanho. Entre as consequências mais visíveis pode ser citada a queda de produção e reprodução. “Os animais afetados não só têm perda de peso e produtividade, como também não demonstram cio, interferindo direta-

mente no intervalo entre partos. Muitos animais tratados são descartados ou até mesmo vão a óbito”, completa Wilson.

Para uma boa avaliação do escore de claudicação é importante que os animais se desloquem com naturalidade e tranquilidade. Um bom momento para fazer esta avaliação acontece na saída da sala de ordenha. Deve ser observado o arqueamento de coluna, o movimento de cabeça e o passo. As lesões podem ser classificadas quanto a sua intensidade. Ou seja, locomoção normal se classifica como grau 1, claudicação leve como grau 2, claudicação moderada, grau 3, claudicação grave, grau 4 e claudicação severa, grau 5. As lesões grau 2 e 3, são as mais encontradas nas propriedades.

O tratamento para problemas de casco se baseia, na maioria das vezes, no casqueamento e uso de antissépticos no local atingido, bem como, a aplicação de antibióticos. O uso de “lava-pés” e pedilúvio com produtos químicos e o casqueamento preventivo são as principais alternativas de controle das doenças do casco.

“Devemos focar nos animais com escore de locomoção 2 e 3, pois em 30 dias, serão escore 3 e 4. E também, há um uso exagerado de antibióticos via parenteral no tratamento das afecções podais. É importante conhecer e identificar as lesões, intervir de maneira precoce e diminuir a utilização de antibióticos, maximizando o tratamento”, finaliza o médico veterinário. Em caso de dúvidas, o departamento veterinário está à disposição.





## Veja os principais problemas:

### **Dermatite interdigital**

A dermatite interdigital é um processo inflamatório que acomete a epiderme do espaço interdigital, sem extensão aos tecidos profundos. Apresenta-se inicialmente em forma de fenda, podendo levar ao espessamento da pele interdigital nos casos crônicos.

### **Erosão de talão**

É definida como a perda do tecido epidérmico da região dos talões, de forma irregular, provocando sulcos e fissuras, com presença de exsudato fétido e de coloração escura.

### **Dermatite digital**

É uma doença de caráter inflamatório, cujas lesões afetam a pele da região interdigital palmar/plantar ou dorsal dos cascos. Tornou-se uma das mais frequentes causas de claudicação em bovinos leiteiros, provoca dor intensa, principalmente em manifestação aguda, levando a diminuição da produção leiteira.

### **Laminite**

A laminite, popularmente conhecida como aguamento, é definida como um processo inflamatório agudo ou crônico das estruturas sensíveis do casco, que resulta em claudicação e deformidades permanentes do casco. A laminite habitualmente está relacionada com a excessiva ingestão de grãos, apesar de também estar ligada a fatores genéticos, idade, falta de exercícios, umidade ou quadros de toxemia.

### **Flegmão interdigital ou frieira**

É um processo inflamatório agudo difuso da pele interdigital caracterizado por hipertermia local, hiperemia, edema, aumento de volume acentuado e dor, levando à manqueira grave.

### **Pododermatite circunscrita ou úlcera de sola**

A úlcera de sola ocorre em qualquer dígito, porém é mais comum nos cascos dos membros posteriores, nas unhas laterais. Úlceras simétricas também podem ocorrer em ambos os cascos e no mesmo período. As úlceras são mais prevalentes em animais alojados em confinamentos *free-stall* onde são mantidos em piso de concreto grelhado e em rebanhos que já desenvolveram laminite subclínica como problema.

### **Hiperplasia da pele interdigital ou gabarro**

É caracterizado por uma hiperplasia da pele e tecido subcutâneo da região interdigital, formando um nódulo volumoso entre os dígitos, e esse nódulo é firme e se estende por todo o espaço. Afeta principalmente os membros posteriores, porém é comum ser encontrado também nos anteriores e pode estar presente em mais de um membro. Bovinos adultos e pesados são os mais atingidos.



A woman with long brown hair, wearing glasses and a leopard print top, is sitting at a table in a restaurant. She is smiling and looking towards the camera. Her hands are clasped on the table. She is wearing a gold watch and a gold bracelet. The background shows other tables and chairs in a dimly lit restaurant setting.

Entrevista

# Menos desperdício, mais aproveitamento



Enquanto muitos alimentos bons são jogados fora, existem pessoas que passam fome todos os dias. Apesar de estarem excelentes para consumo, muitas vezes são desperdiçados em virtude de sua aparência. Só nesta equação se perdem mais de 1,3 bilhão de toneladas em alimentos saudáveis e próprios para o consumo. Para evitar o desperdício, inúmeros vegetais podem ser aproveitados integralmente nas refeições, como conta a entrevistada do mês Ana Paula Ghem Fisher Garcia, nutricionista e responsável pelo programa Mesa Brasil, do SESC, em Ijuí.

**O desperdício de alimentos no mundo cresce a cada dia. Em outro extremo, muitas pessoas passam fome. Por que isso acontece?** De acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos viram lixo no mundo, enquanto quase 800 milhões de pessoas passam fome. São diversas as maneiras de se desperdiçar alimentos, que vão desde a produção até o consumidor final. Mas o maior índice ocorre durante o transporte, no manuseio inadequado, e nas condições erradas de armazenamento. O manipulador e o consumidor também possuem grande responsabilidade nesse contexto, devido à exigência por produtos com padrão específico de aparência, e ao desconhecimento sobre aproveitamento integral e reaproveitamento de alimentos.

**Evitar o desperdício passa também pelo reaproveitamento dos alimentos. Como podemos realizá-lo?** Vale salientar que há diferença entre aproveitamento integral de alimentos e reaproveitamento. Aproveitamento integral é a utilização de todas as partes comestíveis dos alimentos para o preparo das mais diversas refeições, como, por exemplo, bolo de casca de mamão e torta de talos. Reaproveitamento é a reutilização de um alimento que não está mais tão saboroso, porém ainda está seguro para o consumo, como por exemplo, brucheta – feita com pão amanhecido, e biscoito com farinha de rosca.

**Que tipos de alimentos podemos reaproveitar?** Podemos aproveitar integralmente inúmeros vegetais e plantas, desde suas cascas, folhas e talos. Dependendo da planta, é possível aproveitá-la por completo. Reaproveitar é um pouco mais delicado por todas as questões de segurança alimentar, então é preciso ficar atento aos alimentos, modo e tempo de armazenamento. Pães amanhecidos são excelentes ingredientes em vários pratos.

**Nos dê uma receita que é possível fazer aproveitando integralmente os alimentos.** As cascas das frutas são ricas em nutrientes, e por isso sugiro o bolo de casca de mamão. Seus ingredientes são: 3 xícaras de chá de casca de mamão, 2 xícaras de chá de água, 5 ovos, 2 xícaras de chá de açúcar, 3 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sopa de fermento em pó e 1 colher de sopa de margarina. Modo de preparo: lave o mamão e descasque. Leve as cascas ao fogo em uma panela com água. Deixe ferver e depois bata no liquidificador. Reserve. Bata as claras em neve e reserve na geladeira. Bata as gemas com o açúcar, margarina e junte aos poucos a farinha de trigo, intercalando com o mamão batido. Acrescente as claras em neve e, por último, o fermento. Despeje em fôrma untada. Leve para assar em forno médio preaquecido.

**Quais são as dicas para evitar o desperdício?** Desenvolva receitas para aproveitar integralmente os alimentos e reaproveitar pratos que sobraram em uma refeição. Acondicione os alimentos adequadamente, para prolongar o tempo e a segurança do seu consumo. Além disso, produtor rural, empresas e comunidade devem trabalhar juntos, pois quando toda a cadeia por onde o alimento passa atua na prevenção do desperdício, economizamos mais, e desta forma mais pessoas são beneficiadas. Assim, também, são diversas as formas de evitar que alimentos, em adequado estado de consumo, virem lixo. A doação do produtor rural e das empresas para o Programa Mesa Brasil, por exemplo, garante que produtos fora dos

padrões exigidos para comercialização, porém em adequadas condições de consumo, sejam repassados a entidades beneficentes, alimentando milhares de pessoas em situação de risco alimentar e nutricional. Além disso, capacitações sobre aproveitamento integral e reaproveitamento de alimentos, utilização de todas as partes comestíveis das plantas, reutilização de alimentos “passados” e acondicionamento adequado, levam a um desperdício mínimo nas preparações culinárias.

“Quando toda a cadeia por onde o alimento passa atua na prevenção do desperdício, economizamos mais, e desta forma mais pessoas são beneficiadas.”

**O que é o Programa Mesa Brasil?** O Mesa Brasil SESC é uma rede nacional de bancos de alimentos contra a fome e o desperdício. Nasceu do objetivo em contribuir para a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza, em uma perspectiva de inclusão social. Trata-se essencialmente de um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional, baseado em ações educativas e de distribuição de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização, mas que ainda podem ser consumidos. Assim, o Mesa Brasil busca onde sobra e entrega onde falta. De um lado, contribui para a diminuição do desperdício, e de outro reduz a condição de insegurança alimentar de crianças, jovens, adultos e idosos. Em ambos os polos desse percurso, as estratégias de mobilização e as ações educativas incentivam a solidariedade e o desenvolvimento comunitário.





## Leite & Mercado

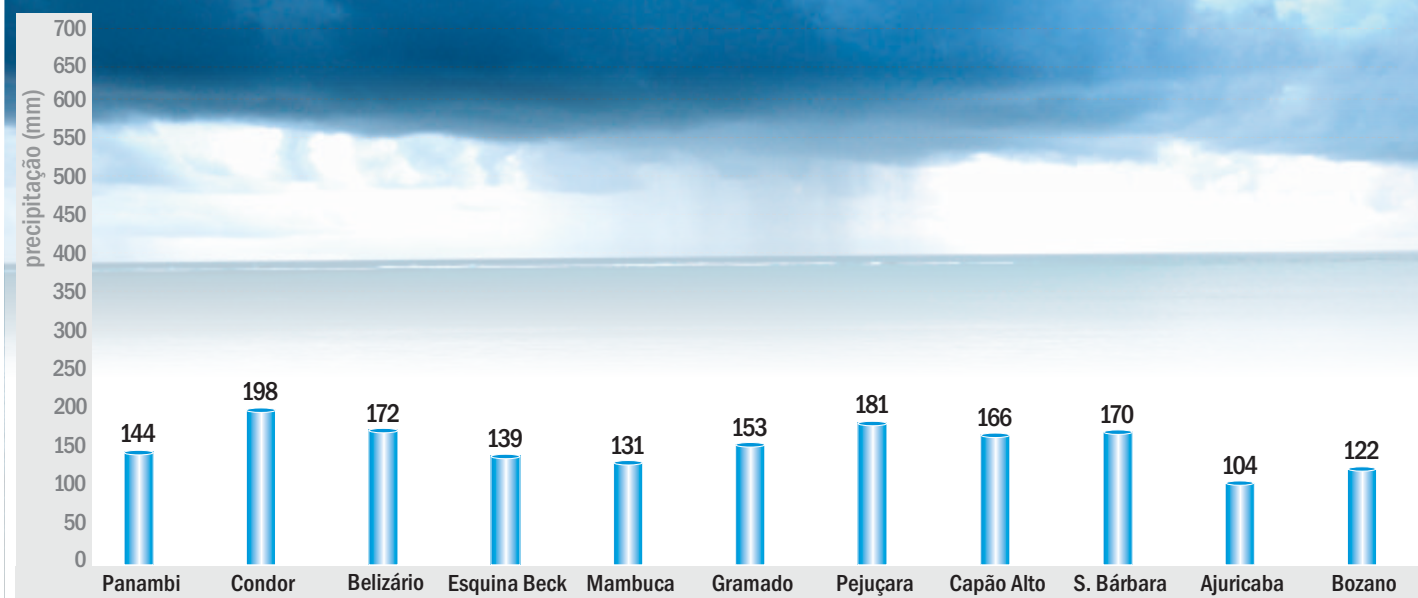
### Preço segue em alta para o produtor e no varejo

A baixa oferta de leite no campo segue impulsionando o valor ao produtor e também dos derivados no mercado. Em julho, o valor médio bruto pago ao produtor teve alta expressiva de 12,9% em relação ao mês passado, segundo pesquisas do Cepea.

Mesmo que a captação de leite tenha aumentado ligeiramente no último mês, os preços ainda seguem em alta porque a produção não alcançou a demanda. Esse avanço na produção ocorreu em virtude das pastagens de inverno, que deram suporte alimentar para os animais.

Para agosto, a expectativa é novamente de alta nos preços, devido à baixa disponibilidade de matéria-prima.

### Ocorrência de chuvas/julho 2016







**Denio Oerlecke**  
Supervisor do Departamento  
Técnico Agrônomo  
denio@cotripal.com.br

# Direto do campo

## Bom desenvolvimento do trigo: indícios de um bom potencial produtivo

Julho foi mês de ver na lavoura a emergência do trigo. Até o momento, ele tem se comportado muito bem com relação ao clima e com os investimentos do nosso produtor, que acredita na cultura e sempre direciona esforços para o bom manejo com adubação adequada e aplicações de defensivos. Como destacamos nas reuniões técnicas que ocorreram no último mês, o reflexo de uma boa condução do trigo reflete na safra de soja, lá na frente.

Os últimos dois anos não foram favoráveis para a cultura, que sofreu com intempéries, como excesso de chuva, calor, forte geadas, entre outros fenômenos. Até agora, o trigo se mostrou com bom potencial produtivo, e muito se deve à situação climática. Estamos em um período de estabilidade, deixando as estações com as temperaturas bem definidas. No início da semeadura, houve uma pequena dificuldade em virtude da escassez de umidade, mas, com a pequena precipitação que tivemos em junho e as baixas temperaturas, o trigo está se desenvolvendo muito bem.

O aspecto visual das lavouras é muito bom, e as geadas que ocorreram até essa fase beneficiam a cultura, que suporta bem o frio. As temperaturas baixas também evitam que as doenças e pragas se insta-

lem, favorecendo o desenvolvimento do trigo. Até agora, os produtores já aplicaram nitrogênio e também os defensivos necessários, porque o produtor sabe que mesmo em condições como as atuais, é preciso fazer o manejo preventivo das doenças.

O nosso associado já está pensando também no milho. Economicamente, o milho está bem aquém da cultura da soja, mas ele sabe que ela auxilia e muito na rotação de cultura e no plantio direto. Nossa recomendação é que aqueles produtores que pensam em plantar o milho, deixem a semeadura para final de agosto ou início de setembro para minimizar problemas com as geadas tardias. Esse ano é mais frio, e há grandes chances de termos geadas, então é preciso cautela para evitar o replantio.

Deixamos nosso alerta para a realização da dessecação adequada da área em que será implantada uma nova cultura. Nem soja, milho ou trigo respondem bem quando há invasoras disputando espaço no solo. Então lembramos que, no caso de áreas de azevém como cobertura onde será plantando o milho, é fundamental fazer a dessecação cerca de 30 dias antes do plantio e mais uma sequencial na semana da semeadura para não ter problemas futuros.

## MUDE O JEITO QUE VOCÊ BUSCA ALTAS PRODUTIVIDADES.

A fertilidade do solo pode influenciar em até 60% a produtividade da lavoura. Por isso, não utilize qualquer fertilizante. Use o produto que possui mais de 10 anos de pesquisas, 600 campos demonstrativos e eficiência agrônoma comprovada. Use MicroEssentials®.

VÁ ALÉM DA SUPERFÍCIE EM [MICROESSENTIALS.COM.BR](http://MICROESSENTIALS.COM.BR)

**MicroEssentials**



Agropecuária

# Prorrogação no prazo do CAR

Após muita correria em abril deste ano, o governo nacional aprovou a prorrogação do Cadastro Ambiental Rural. A proposta foi discutida por muito tempo nas câmaras de deputados e senadores, e finalmente teve parecer favorável.

Foi aprovada no Senado a prorrogação do cadastramento para as propriedades com mais de quatro módulos fiscais. A medida provisória segue agora para sanção do presidente da República em exercício.



Foi aprovada, no dia 5 de maio, a medida provisória que prorroga o CAR (Cadastro Ambiental Rural) para até 5 de maio de 2017 para pequenos produtores rurais, com propriedades de até quatro módulos fiscais. O tamanho dos módulos fiscais varia em todo o território nacional. Portanto, quatro módulos fiscais correspondem entre 5 e 110 hectares, dependendo da região do Brasil.

O diretor-geral do Serviço Florestal Brasileiro (SFB), Raimundo Deusdará, afirma que a medida foi uma maneira de ampliar a inclusão dos agricultores familiares: “Uma característica do novo Código é tratar os diferentes de maneira diferente. Com a prorrogação do prazo, teremos mais um ano para prestar apoio aos pequenos, conforme previsto na Lei”.

Deusdará, que é responsável pela gestão do CAR, explica que o Sistema Nacional de Cadastro Ambiental Rural (SiCAR) continuará disponível para todos os proprietários ou possuidores. Entretanto, os

cadastros de imóveis com mais de quatro módulos fiscais que forem feitos após o dia 05 de maio de 2016 não terão acesso aos benefícios vinculados ao Programa de Regularização Ambiental (PRA).

“É importante ressaltar que, mesmo encerrado o prazo para ter direito aos benefícios associados ao PRA, os proprietários de imóveis com mais de quatro módulos fiscais devem fazer o cadastro. A inscrição no CAR será exigida pelas instituições financeiras para concessão de crédito agrícola e também dá ao produtor acesso aos mercados que já vêm exigindo o cadastro com comprovação da regularidade ambiental”, explica.

Sobre os números do CAR, o diretor conta a área cadastrada ficou próxima a 330 milhões de hectares até o final da data prevista anteriormente. Esta área corresponde a quase dez vezes o tamanho da Alemanha. Com a prorrogação, a expectativa é que esses dados aumentem significativamente.

Fonte: Agrolink e Canal Rural



# O REFORÇO ACABA DE CHEGAR

## A BioGene® agora conta com a tecnologia Leptra®

# Leptra®

Um importante reforço no controle das principais lagartas da cultura do milho



Os híbridos BioGene com a tecnologia Leptra® são comercializados com Tratamento de Sementes Industrial com Dermacor®

Os híbridos Leptra® apresentam excelente eficácia nas populações suscetíveis das pragas-alvo desta tecnologia.

# Leptra®

Agrisure Viptera



LIBERTY LINK

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

**BioGene®**  
Tecnologia ao seu alcance

Agrisure® e Agrisure Viptera® são marcas registradas utilizadas sob licença da Syngenta Gevo Company. A tecnologia Agrisure® incorporada nestas sementes é comercializada sob licença da Syngenta Crop Protection AG. "HFX" é marca registrada utilizada sob licença da Monsanto Company. Tecnologia de proteção contra insetos Hercules® desenvolvida pela Dow AgroSciences e Pioneer Hi-Bred. "Hercules" e logo HX são marcas registradas da Dow AgroSciences LLC. Liberty Link™ e o logotipo são marcas registradas da Bayer. As marcas com "™" ou "®" são marcas e marcas de serviço da DuPont, Pioneer ou de seus respectivos titulares. © 2016 PHL

Programa de Boas Práticas Agrícolas: A utilização das tecnologias aqui contidas requer a adoção de boas práticas agrícolas que visem a sustentabilidade das pragas-alvo, preservando a eficácia das tecnologias. Como boas práticas gerais recomendamos: a adoção de práticas de manejo de resistência e manejo integrado de pragas, conservação da cultura, dessecção antecipada, tratamento de sementes, planejamento estratégico colheita, controle de plantas daninhas e voluntárias, se necessário, aplicação complementar de inseticidas. Para mais informações acesse [www.bioprotectaoagronomica.com.br](http://www.bioprotectaoagronomica.com.br) e veja o Guia de Boas Práticas disponível em [www.biogene.com.br](http://www.biogene.com.br).

Atenção: Defensivos agrícolas são perigosos à saúde, humana, animal e ao meio ambiente. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual e não permita o contato de manuseio de defensivos agrícolas. Evite o contato direto, consulte um profissional agrônomo.







Agricultura

# Pragas

## cuidado constante

Mesmo com clima desfavorável, ficar atento às pragas presentes na lavoura faz diferença na produção final. O manejo inadequado pode resultar em problemas também no verão.


O frio que se apresenta este ano muda o cenário que o produtor enfrentou ano passado com relação às pragas. Em 2015, com o clima mais quente, elas conseguiram se desenvolver e fazer um grande estrago nas lavouras de inverno. Porém, com inverno rigoroso há tendência de uma redução significativa na sua população. Ou seja, “o produtor não precisou se preocupar com pragas em junho e julho, nem em agosto, que é o período inicial de desenvolvimento do trigo em virtude do frio rigoroso que estamos vivendo”, explica o pesquisador Mauro Tadeu Braga da Silva.

Mesmo vivendo em um período de neutralidade climática, que acontece após o El Niño e antes de La Niña, nos meses de setembro e outubro o quadro pode se modificar. “Eu já havia comentado nas reuniões técnicas que fizemos na Cotripal que pragas como corós e pulgões possivelmente não apareceriam este ano, e se surgissem, seriam em baixa população. Mas as pragas que ocorrem na fase reprodutiva do trigo, como o percevejo e lagarta, podem se desenvolver a partir de setembro dependendo do clima que atinja nossa região. Essas pragas, mais próximas ao final do ciclo da planta, podem causar grandes perdas nas lavouras se não forem bem controladas”, explica Mauro.

Apesar de o clima estar favorável para a planta, o produtor deve seguir atento ao calendário para o possível surgimento dos insetos. Mauro também reitera a observação constante para o verão, quando há previsão de menos precipitações em virtude de fenômenos climáticos. Pragas como percevejo e lagarta vivem no inverno em áreas de pousio ou em lavouras de trigo e azevém e atingem as culturas de verão, como a soja. “Com a redução das áreas de trigo, muitos espaços ficaram em pousio, e há possibilidade de desenvolvimento de pragas danosas à soja. Por isso, mesmo em áreas não semeadas, é preciso ficar atento e fazer aplicação para redução de população caso necessário, pois senão o controle vai ser muito mais complicado no futuro”, conta o pesquisador.

Normalmente, a preocupação só acontece na semeadura da cultura. E vale reforçar que mesmo no inverno as pragas que atacam culturas de verão estão nas lavouras. Mas, ao tratarmos sobre insetos, é preciso reiterar que acontecem de janeiro a janeiro, ou seja, o ano inteiro. “Manter-se atento para as pragas é fundamental para que outras culturas não sofram seus efeitos. Isso é planejamento: cuidar agora para colher amanhã. Mas cuidar não apenas da cultura que está implantada, mas daquela que ainda será semeada. Até porque com previsão de menos chuvas no verão, há uma grande tendência de seu surgimento. Então, cuidar agora para não comprometer o manejo no futuro”, finaliza Mauro.





As doenças são um grande problema na lavoura de trigo, e elas são influenciadas diretamente pelo clima. Mesmo com boas expectativas, cuidados preventivos são fundamentais.



Agricultura

# Prevenir doenças é regra para qualidade da produção

Nos últimos dois anos, as condições climáticas foram ruins para as culturas de inverno. Especialmente no ano passado, quando o clima que deveria ser frio não teve baixas temperaturas e ocorreram muitas chuvas, os fungos chegaram mais cedo às lavouras e com intensidade maior, favorecendo o aparecimento, principalmente, das doenças de espiga e prejudicando a qualidade do trigo.

2016 já iniciou diferente. “Tivemos um mês de maio com temperaturas abaixo do normal, e junho seguiu no mesmo ritmo. Julho apresentou temperaturas muito oscilantes – ora frio, ora quente. Percebemos que a atual situação se assemelha muito com 2013, quando as temperaturas foram mais baixas e o trigo atingiu uma excelente safra. Isso cria uma expectativa muito boa para o produtor”, explica o pesquisador e professor Carlos Alberto Forcelini.

Há uma previsão de menos chuvas também para este inverno. No entanto, pela situação de neutralidade climática, há possibilidade de as precipitações se concentrarem no mês de setembro, período em que o trigo floresce na nossa região. Esta condição pode provocar o surgimento da giberela, que compromete muito a qualidade do trigo. “Provavelmente não teremos a brusone, que também atinge a espiga e prejudica a produção. Então, de acordo com as previsões, teremos um ano bem desfavorável para as doenças. Elas estarão presentes nas lavouras sim, mas se feito controle e manejo adequados, conseguiremos atingir uma produtividade muito boa”, lembra o pesquisador.

A grande maioria das doenças precisa de bastante umidade para se desenvolver, principalmente aquelas que atingem a espiga. Então, com o tempo mais seco, possivelmente teremos uma safra com mais qualidade do que a dos últimos dois anos. Essa situação é favorável para a comercialização, já que teremos melhor qualidade no produto.

Ainda há preocupação com a geada, que pode trazer danos no futuro. Mas o frio é positivo para a planta, pois retarda um pouco seu crescimento e o trigo se desenvolve de forma mais robusta e forte. “Nesta época de perflhamento, a cultura suporta muito bem o frio e não devem ocorrer grandes problemas. O frio aumenta o potencial produtivo da planta. Ele será um problema só a partir de setembro, quando o desenvolvimento está mais avançado, e pode influenciar na qualidade do grão e causar perdas de produtividade”, comenta Forcelini.

A recomendação é seguir com o planejamento de controle preventivo, realizando as aplicações programadas para cada época do ciclo da planta. “Em situações como na que se apresenta esse ano, os resultados das aplicações são mais visíveis, por isso, o produtor não pode deixar de aplicar o defensivo de maneira preventiva, repetindo após 15 dias, e mais uma na floração. As pesquisas que desenvolvemos nos trazem números da importância destas aplicações. Isso comprova a importância das aplicações, mesmo quando as doenças estejam desfavorecidas”, finaliza o professor.



# Liderança cooperativa: aprender para aprimorar

O relacionamento entre os indivíduos é um processo vital na existência, sobrevivência e desenvolvimento das organizações. Por isso o papel dos líderes é tão importante dentro da Cooperativa. A fim de manter um processo de aprimoramento constante para seus líderes, a Cotripal promoveu curso no último mês.

Nos dias 18 e 19 de julho, os conselhos de Administração e Fiscal da Cotripal, bem como os líderes de núcleos, participaram de curso de aperfeiçoamento intitulado "Liderança Cooperativa". Os membros destes grupos exercem papel fundamental na construção do cooperativismo nas localidades, e são os representantes dos associados perante na gestão democrática da Cotripal.

Entre os temas abordados, constavam técnicas de comunicação interpessoal, mediação de conflitos, harmonização de interesses visando ao bem comum, ética e transparência, diferenciação de poder e autoridade e diversos assuntos voltados ao trabalho em equipe. O evento, ocorrido em dois dias, contou com a participação de mais de cinquenta pessoas.

De acordo com Marco André Regis, gerente de Comunicação e Marketing da Cotripal, promover cursos de liderança é essencial para manter uma gestão democrática responsável e voltada para o desenvolvimento de todos os envolvidos. "Nossa missão compreende união em torno do trabalho com vistas ao desenvolvimento mútuo. Isso se torna possível apenas quando podemos contar com pessoas capacitadas para articular uma cultura de ajuda mútua, onde todos os associados, a Cooperativa, e mesmo a sociedade de modo geral, saem ganhando. É isso que esperamos de nossos líderes. Pois quando eles exercem seu papel, todos se beneficiam e os objetivos do cooperativismo são alcançados."





## A bússola do agronegócio aponta para o Sul da América

Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai desenham um verdadeiro gigante no mapa global: são 12 milhões de quilômetros quadrados, mais que os Estados Unidos (9,85 milhões km<sup>2</sup>) e a União Europeia (4,32 milhões km<sup>2</sup>). O enorme espaço territorial é fundamental para o desenvolvimento da agricultura, atividade que não para de crescer na região.

Nos últimos 20 anos, as exportações de soja e milho dos quatro países latinos tiveram um salto de aproximadamente 700%. Foram 123,9 milhões de toneladas na safra 2015/16, 29% a mais que os Estados Unidos, que tiveram crescimento de 10,3%. O Brasil, sozinho, representa mais de dois terços do total exportado. Os dados são do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA). “No final da

década de 1990, a China entrou na Organização Mundial do Comércio. O país tinha um crescimento muito forte. As importações de soja cresceram. E quem tinha área pra aumentar a produção era o Brasil”, diz o diretor de commodities da FC Stone, Glauco Monte. “Os EUA estavam consolidados, o crescimento era mais limitado”, explica.

Segundo especialistas, o Sul do continente americano deixou de ser apenas um coadjuvante. No entanto, apesar do boom das últimas décadas, ainda tem um longo caminho a percorrer. “O protagonismo varia muito conforme a oferta”, avalia o analista de mercado da Granoeste, Camilo Motter. “Mas, na formação de preços, o peso da safra norte-americana ainda é maior. Existe um monitoramento forte, os grandes investidores estão lá, na bolsa

de Chicago. O acompanhamento é mais efetivo. O protagonismo é sazonal, mas com eles é mais intenso”, acrescenta.

A América do Sul é chamada de 'celeiro do mundo' há décadas. No entanto, é preciso avançar mais para aproveitar todo o tamanho territorial e a capacidade de produção da região. “As mudanças climáticas são um grande desafio e precisamos de tecnologia pra contornar. Também temos que melhorar nossa infraestrutura logística, investir em ferrovias e produzir mais carne, por exemplo, que demanda soja, para que o grão circule aqui com valor maior”, opina Monte, da FC Stone. “Os investidores estão vindo para cá. A América do Sul é o maior produtor e exportador de grãos. E isso tem um peso enorme”, afirma.

Fonte: Gazeta do Povo



Knowledge grows

# supersoja

Conhecimento e tecnologia para superar limites de produtividade

Supersoja é um programa especialmente desenvolvido pela Yara para ajudar os produtores de soja a superarem os seus limites de produtividade. A Yara reuniu conhecimento aprofundado na cultura e a mais alta tecnologia em nutrição de plantas para atender as necessidades dos agricultores, com uma solução que proporcionará resultados surpreendentes.



**YaraMila**<sup>®</sup>  
ABSOLUTO



**YaraMila**<sup>®</sup>  
ROBUSTO



A photograph of an elderly man wearing a woven straw hat with a brown band and a light blue and white vertically striped short-sleeved shirt. He is looking towards the right of the frame with a slight smile. In the foreground, a branch of a tree with green leaves and several bright red, round fruits (possibly apples or pomegranates) is visible. The background is a dense, out-of-focus green foliage.

Agricultura

# O pomar também precisa de cuidados

Mesmo quem tem pomar apenas para consumo, deve ficar atento às doenças que atacam as frutas. Observar manchas e procurar a melhor forma de solucionar seu aparecimento mantém as plantas saudáveis e garante melhor qualidade na produção. Conheça as doenças que acometem os pomares e como identificá-las.





### Goiaba

Uma das principais doenças que ataca a goiabeira é a ferrugem. O início da doença se caracteriza pelo aparecimento de pequenas pontuações amarelas e pulverulentas, que podem ser vistas perfeitamente nos tecidos jovens de folhas, ramos, botões florais ou frutos. Ela é uma doença policíclica, e por isso ocasiona surtos de ferrugem em um mesmo ano produtivo, bastando apenas a presença de tecidos jovens.



### Uva

A antracnose, também conhecida como variola, é uma das doenças mais importantes que causa maiores danos à videira. Originada pelo fungo *Elsinoe Ampelia*, ela ataca todos os tecidos verdes e jovens da videira, como folhas, pecíolos, ramos, gavinhas, inflorescência e frutos, ocasionando perdas de 100% caso não sejam tomadas as medidas de controle.



### Cebola

A mancha púrpura é uma doença causada por dois tipos de fungos: *Alternaria Porri* ou *Stemphylium Vesicarium*. Estes fungos também infectam alho, cebolinha e alho poró. O principal sintoma se manifesta nas folhas, que no início apresentam pequenas pontuações brancas e de formato irregular, e depois evoluem para manchas elípticas com o centro cor de palha e geralmente com bordas arroxeadas.



### Batata e tomate

A pinta-preta é uma doença fúngica muito comum em plantios de batata e tomate. Seus sintomas iniciam na parte inferior da planta, atingindo folhas mais velhas e se caracterizam por lesões pretas ou pintas escuras que aumentam de tamanho com o crescimento da planta. As lesões podem ser circundadas por um halo amarelo e têm, geralmente, margens em ângulo, por estarem limitadas pelas veias na folha.



### Pêssego

A podridão parda, causada pelo fungo *Monilinia Fructicola*, é a doença mais comum entre as frutas de caroço. Ela ataca ramos, flores e frutos, iniciando na primavera e infectando os órgãos florais. A partir de então, pode avançar pela flor até o pedúnculo e penetrar no ramo, formando cancrios que podem anelar o ramo, causando murcha e morte da parte terminal da planta.



### Morango

Uma doença comum no morangueiro é a mancha das folhas, ocasionada pelo fungo *Mycosphaerella Fragariae*. Os sintomas iniciam com pequenas manchas arredondadas de cor púrpura, evoluindo para marrom claro com o centro acinzentado. Além das folhas, o fungo pode infectar pecíolos, cálices e frutos. Sua disseminação ocorre pelo vento.

O Departamento Técnico Agrônômico da Cotripal está à disposição para indicar o melhor tratamento a ser realizado para o controle das doenças citadas. Procure seu local de atendimento para mais informações.









Capa

# Saborosa, saudável e econômica

A carne suína é a proteína mais consumida no mundo, e não é para menos. Antigamente era considerada uma carne muito gordurosa e que poderia trazer inúmeros perigos para a saúde, porém novos estudos revelam que ela é tão ou mais saudável que a carne de frango. Uma excelente opção – e que não pesa tanto no seu bolso – para incluir no cardápio semanal.

A carne suína é consumida desde o surgimento do *Homo sapiens*, quando os animais eram caçados para consumo das famílias. As primeiras aldeias fixas, no período em que tribos deixaram de ser nômades, iniciaram a domesticação do suíno, que foi a principal fonte de proteína daquela época. Acredita-se que logo depois que os povos iniciaram a criação de animais, também se descobriu que cereais, como trigo e cevada, quando enterrados na terra poderiam germinar, surgindo então a agricultura. Foi em 1532 que Martin Afonso de Souza trouxe os primeiros leitões para o Brasil. Dois séculos mais tarde, a carne integrou o prato nacional mais popular: a feijoada.

No ranking do consumo de carnes mundial, a suína ocupa o topo da lista, com 39%, seguida pela carne de frango, com 31%. Mas, apesar de ser o tipo de carne mais consumido no mundo inteiro, ela gera controvérsia em rodas de conversas há muito tempo, desde que os animais eram criados em chiqueiros pouco higiênicos e se alimentavam de restos de comida humana. Embora muitas religiões proibam seu consumo, várias famílias retiraram a opção do cardápio de seus lares por acreditar que a carne faz mal à saúde.

De acordo com dados publicados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Brasil é o quarto maior exportador e produtor de carne suína do mundo, perdendo apenas para Estados Unidos, União Europeia e China. Apesar destes dados, de acordo com pesquisa feita pela USP (Universidade de São Paulo), o consumo nacional é muito pequeno. Cada brasileiro consome em média 13 quilos de carne suína por ano, contra 37 quilos de frango e 36 quilos de bovino.

A produção e criação avançaram bastante nas últimas décadas, e hoje se pode afirmar com certeza que, desde que seja comprada carne com certificado de origem, ela não compromete a saúde, nem tão pouco traz consigo doenças. Muitos pesquisadores e profissionais são enfáticos ao dizer que a carne suína é tão ou mais saudável que o frango – uma vez que a primeira não recebe tantos hormônios quanto a segunda. Além disso, um corte magro suíno tem menos calorias que uma coxa de frango, por exemplo. De acordo com Fernando Turra, presidente da Associação Brasileira de Proteína Animal, “o que mais atrapalhou o consumo foram os mitos. A população tinha como conceito que o suíno era um animal que comia restos e sujeira, que a carne dele fazia mal. Mas hoje é diferente. A criação é altamente tecnológica e higiênica. Agora, a carne suína é recomendada até por médicos em dietas hospitalares”.



## Com vistas para o futuro

Inúmeros investimentos e pesquisas posicionaram o Brasil entre os maiores produtores e exportadores mundiais de carne suína. Entre os elementos que contribuíram para esta colocação estão a sanidade, nutrição, bom manejo, produção integrada e, principalmente, aprimoramento gerencial dos produtores. Segundo o Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), a produção nacional cresce cerca de 4% ao ano, e Rio Grande do Sul e Santa Catarina lideram a lista dos principais produtores nacionais. Atualmente, o país representa 10% do total exportado no mundo.

O Comitê Científico da Organização Mundial da Saúde Animal reconheceu, em 2016, 14 estados brasileiros como áreas livres de peste suína clássica. A certificação internacional será recebida por eles no final deste ano. Apenas Rio Grande do Sul e Santa Catarina detinham esta certificação. O Mapa estima que, a partir de agora, a produção

nacional aumente e que em 2019 o Brasil dobre sua representatividade no mercado de exportações. Segundo Nilo de Sá, diretor executivo da ABCS (Associação Brasileira de Criadores de Suínos), o reconhecimento representa uma grata vitória para a cadeia suinícola brasileira. “Essa conquista reforça o empenho em defender a sanidade do rebanho suinícola brasileiro. Futuramente a certificação poderá ser uma condição obrigatória para a exportação da carne suína. Logo, é um passo importante para que o Brasil se afirme, cada vez mais, como grande exportador da proteína”.

Além disso, especialistas brasileiros também investiram na evolução genética da espécie ao longo de mais de 20 anos. Os estudos e melhoramentos realizados proporcionaram uma redução de 31% na gordura da carne, 10% de colesterol e 14% de calorias, tornando a carne suína brasileira mais magra e nutritiva, além de saborosa.

## Suinocultura no celular



A suinocultura brasileira acaba de ganhar um novo aliado para informar e esclarecer dúvidas sobre os principais temas do setor. O app OINK foi lançado pela Agriness e com apoio da MSD – Saúde Animal, com o objetivo de levar conhecimentos básicos e práticos para toda a cadeia produtiva.

O aplicativo de perguntas e respostas é inédito na suinocultura e, nesta primeira versão, contempla as trilhas de Manejo e Sanidade, onde o jogador testa suas habilidades sobre temas específicos, presentes no dia a dia da granja. Na trilha de Manejo, por exemplo, é possível aprender mais sobre reposição, reprodução, maternidade, creche e terminação. Já em Sanidade, as áreas de conhecimento do jogo envolvem doenças entéricas, respiratórias, reprodutivas, locomotoras e neurológicas. Nos próximos meses, novas trilhas serão desenvolvidas e vão abranger temas como Nutrição, Genética, Bem-Estar e Gestão.

O aplicativo está disponível para download gratuito nas lojas da Apple Store e da Play Store. Para saber mais, acesse [agriness.com/oink](http://agriness.com/oink).



## De onde surgiu tanto preconceito?

O status de vilã das carnes foi conquistado há milhares de anos. Foi com Moisés, o legislador dos hebreus, que as primeiras polêmicas surgiram. Seu povo sofria regularmente com verminoses, entre elas a mais comum era a solitária. Mas há uma explicação lógica para a proibição. Na época, os animais eram alimentados com restos de comida humana, criados em ambientes sujos e sem estrutura, e abatidos em qualquer lugar que dispusesse de uma mesa para cortes. Desta forma, muitas doenças eram contraídas em virtude dos maus hábitos – e quem levou a culpa foram os animais.

No entanto, em outros locais, o animal era

considerado carne nobre. Na antiguidade, os gregos criavam porcos e os destinavam para sacrifícios consagrados aos seus deuses. Durante o Império Romano, grandes criações de suínos eram consumidas em festas populares de Roma ou regularmente pelos nobres e pelo povo. O imperador romano Carlos Magno prescrevia o consumo desta carne aos seus soldados e seguidores, por oferecer alto índice de energia. Na Idade Média, seu consumo passou a ser símbolo de gula, volúpia e luxúria. Neste período, chegaram a ser editadas as leis sálica e borgonhesa que puniam com severos castigos os ladrões e mata-dores de porcos.





## Dúvidas frequentes:

### **A carne suína é mais gordurosa?**

Apesar dos inúmeros receios quanto às calorias desta carne, dependendo do seu corte, ela pode ser uma das carnes mais magras encontradas. O lombo suíno, por exemplo, tem menos calorias que a coxa de frango ou o filé mignon bovino. Claro, o bacon está no ranking das proibidas para quem busca manter o corpo em forma, já que apresenta alto grau de gorduras. Mas até nisso a carne suína se destaca positivamente, já que nela a gordura está localizada em partes bem identificadas, sendo facilmente separada para quem pretende evitá-la.

### **Que tipo de vitaminas encontramos nesta carne?**

Geralmente, uma porção de 100g de carne suína contém cerca de 143 calorias – menos os cortes mais gordurosos. Em relação às proteínas, o suíno também leva vantagem se comparado com o frango. Um pedaço de 100g de lombo oferece cerca de 37g de proteínas, enquanto um corte da ave do mesmo tamanho proporciona 28g. Além disso, tem alto teor de tianina, vitamina que atua no metabolismo energético e garante vitalidade aos sistemas muscular e nervoso. A carne suína também é importante fonte de vitamina B6, fundamental na formação de novas proteínas a partir de aminoácidos livres. Ainda, contém grande quantidade de selênio e zinco, minerais que atuam como antioxidantes e combatem os danos celulares causados pelos radicais livres.

### **Carne suína engorda?**

Depende do corte escolhido. Ela estimula a recuperação e o crescimento dos tecidos musculares, função essencial para quem malha e tem objetivo de aumentar a massa muscular. Isso ficou comprovado em um estudo realizado pela Universidade de Purdue, nos Estados Unidos, que fez uma pesquisa na qual a carne suína auxiliou no ganho de tecidos magros. As mulheres que participaram da pesquisa e utilizaram a carne suína como única fonte de carne sentiram-se satisfeitas por mais tempo após as refeições, isso porque esta carne possui digestão mais lenta e prolonga a saciedade.

### **Quantas vezes por semana ela pode ser consumida?**

Nutricionistas indicam seu consumo em até três vezes nas principais refeições diárias durante uma semana. Nas outras refeições, opções de carne bovina, frango e peixe também devem ser incluídas para manter a dieta equilibrada e o corpo com todos os nutrientes essenciais para seu bom funcionamento. No entanto, para surtir o efeito desejado, não deve ser frita.

### **A carne suína é branca ou vermelha?**

É vermelha. O animal tem menos hemoglobina que o boi e a vaca, por isso a cor é mais clara, explica Juliana de Castilhos, professora de Nutrição da Unisinos em entrevista à Zero Hora. Há quem diga que o porco é uma carne mista – entre a vermelha e a branca – mas os nutrólogos a consideram vermelha.

### **A banha é saudável?**

Nas gerações recentes, a banha parece ter desaparecido completamente das cozinhas das casas. Até o início de 1900, era a gordura básica para cozinhar em todo o mundo. Curioso que, apesar de seu conteúdo de ácidos graxos e vitaminas, ganhou uma reputação tão má ao longo das últimas décadas. Assim como muitas gorduras saudáveis e nutritivas, a banha parece ter sido deixada de lado por um tempo, mas está recuperando rapidamente o seu reconhecimento muito merecido.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, publicado pelo Ministério da Saúde, o consumo de qualquer tipo de gordura em excesso pode favorecer o risco de obesidade, de doenças do coração e de outras doenças crônicas. Por isso, ao optar pela banha - que normalmente é uma gordura minimamente processada - utilize pequenas quantidades. Ela contribui para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem que fique nutricionalmente desbalanceada.



# Viagem de conhecimento para os Estados Unidos

Visitar fazendas produtoras que são referências nos Estados Unidos foi o objetivo da viagem de André, que visitou propriedades leiteiras e de suínos. A bagagem veio repleta de conhecimentos e experiências.

A convite da Alltech, empresa que fornece insumos para a Cotripal, o supervisor da Fábrica de Rações André Luersen viajou para os Estados Unidos entre os dias 14 e 27 de maio. O objetivo da viagem era, nos três primeiros dias, visitar e conhecer o modo de trabalho de propriedades leiteiras e de produção de suínos e também a fazenda da Universidade de Illinois. Logo depois, o grupo se dirigiu ao estado do Kentucky, onde participou de um evento da Alltech chamado de “1”, que significava um passo, uma ideia, para o ano de 2050.

“O que notamos lá foi que os produtores são muito especializados. Então, se ele produz leite, ele não se envolve com outras atividades. Mesmo que estejam ligadas à sua rotina, como criação de terneiras ou produção de alimentos para o rebanho, tudo isso é terceirizado para que a concentração seja em apenas uma atividade”, conta André. Por este motivo, é possível encontrar propriedades muito grandes. A primeira propriedade visitada pertence a um grupo que tem 37 mil vacas leiteiras, divididas em 11 propriedades, naquele local então havia 2.700 vacas em produção. A segunda fazenda tinha 3.200 vacas em produção.

O sistema de alimentação se

baseia em três principais ingredientes: silagem, feno e concentrado. A produção acontece no sistema de confinamento, conhecido como free stall. “Nas visitas vimos que eles dão atenção especial para o marketing do leite, demonstrando para os visitantes como se tira leite de uma vaca. Existem instalações lúdicas para as crianças, apresentação das fábricas de processamento de leite, enfim, são ambientes muito didáticos e bem equipados”, explica ele. O maior consumo de derivados é através da manteiga e queijo. O leite UHT encontrado no Brasil não é uma prática comum nos estados americanos – que compram galões de 5 litros em virtude do alto consumo. “Uma curiosidade interessante: a Coca-Cola identificou uma queda de 2% ao ano no consumo de refrigerantes desde o surgimento do leite saborizado, que incentivou as escolas e crianças a ingerirem mais leite.”

André também destaca a preocupação em manter qualidade e quantidade na alimentação. Eles têm à disposição grandes silos de armazenagem para silagem e galpões para concentrado. Além disso, a produção por vaca por dia é bastante elevada. “Em uma das propriedades a média de leite por dia por vaca era de 38 litros, número bem alto

se comparado ao que conseguimos alcançar na nossa região. Isso é reflexo da profissionalização do produtor e do investimento em alimentação de qualidade.”

Com as propriedades de suínos a situação vista não difere. Produtores bem equipados, com alto nível de profissionalização e muitos animais. A carne suína é a líder no ranking do consumo de carnes naquele país, mantendo o mercado sempre aquecido para o setor. “Percebemos que, em termos de desafios com clima, margem de lucros, incentivo governamental, o Brasil e os Estados Unidos estão bem parecidos. A atitude que eles têm, no entanto, é diferente da nossa. Não vimos pequenas propriedades, apenas grandes, para que a atividade se torne rentável e não apenas para subsistência. O pequeno produtor não tem muito espaço por lá”, comenta ele.

E, ao encerrar a viagem, a participação no evento da Alltech trouxe projeções para o futuro. Estima-se que a população mundial atinja 8 bilhões de pessoas, e sendo assim, a produção de alimentos precisará dobrar. Sem, no entanto, agredir o meio ambiente e minimizando os impactos deste aumento de população e produção.







Promoção

## Dori sorteia micro-ondas para clientes da Cotripal

O Supermercado Cotripal de Ijuí, em parceria com a Dori, promoveu o sorteio de um forno micro-ondas. Para participar, bastava comprar qualquer produto da marca, preencher o cupom, depositar na urna e torcer. O ganhador foi Guilherme Vasconcellos Pereira.

## Qual foi a sua maior loucura de amor?

A Cotripal, em parceria com a Vonpar Alimentos, promoveu o concurso cultural “Loucuras de amor”. Para participar, bastava retirar um cupom no SAC do Supermercado Cotripal Panambi Centro, preencher seus dados e responder a pergunta: “Qual foi a sua maior loucura de amor?” Depois uma comissão escolheu a melhor resposta entre os participantes.

A ganhadora foi Vanessa Zanetti Nassif, que levou para casa um kit para fondue elétrico. Sua frase era: “A maior loucura de amor é quando você prova para a pessoa o quanto o ama todos os dias, deixando de lado o egoísmo, as diferenças e as aparências. Amar incondicionalmente: é o que eu fiz”.





Notícia

# Cotripal forma a 10ª turma do Aprendiz Cooperativo

Em clima de alegria e, ao mesmo tempo, despedida, a Cotripal formou mais uma turma de jovens que participaram do programa Aprendiz Cooperativo. A partir de agora, eles ingressam no mercado de trabalho muito bem preparados e com grande bagagem de conhecimento.

Na tarde do dia 4 de julho, a Cotripal formou a 10ª turma do programa Aprendiz Cooperativo, promovido em parceria com o Sescop/RS (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo) e com a Cooperconcordia – cooperativa de educadores responsável pelo ensino teórico. O evento ocorreu no auditório do Centro Administrativo da Cooperativa e contou com a presença do diretor administrativo da Cotripal Elmo Kläsener, Marco André Regis, gerente de Comunicação e Marketing e agente do Sescop/RS, Cristina Lasch dos Santos, supervisora do setor de Recursos Humanos, e Tiago Moroni, coordenador regional do programa. Estiveram presentes também pais, amigos, professores e equipe de apoio.

O programa iniciou em 2008 na Cotripal, e já formou inúmeros profissionais para o mercado de trabalho. “É um orgulho poder formar mais uma turma de aprendizes. Muitos daqueles que já passaram pelo programa, hoje são profissionais de sucesso na área em que atuam. O alto nível do curso preparatório que eles participam proporciona um ambiente profissional com noções teóricas e práticas das principais atividades administrativas de uma empresa”, comenta Cristina.

Após a cerimônia, todos participaram de um coquetel de confraternização, momento que marcou o encerramento de um ciclo de dois anos e também despedida de colegas, professores e colaboradores da Cotripal.





Notícia

## Farmácia Cotripal participou de congresso internacional

Para melhor atender os clientes, a Farmácia e Manipulação Cotripal foi a São Paulo em busca de novos conhecimentos e produtos.

Entre os dias 7 e 9 de julho, a encarregada da Farmácia e Manipulação Cotripal Bianca Azevedo e a farmacêutica Taiane Vieira Batista participaram do 11º Congresso da Consulfarma. O evento proporcionou palestras e painéis voltados ao melhor atendimento e desenvolvimento de fórmulas, bem como novidades em princípios ativos e novos estudos da área farmacêutica.

O congresso é internacional e proporciona a troca entre países da América Latina, além de demonstrar os resultados de novas pesquisas no tratamento e prevenção de doenças. “Nós temos inúmeras fórmulas excelentes já disponíveis na Farmácia Cotripal, mas sempre há o que melhorar. E os novos estudos trazem ainda mais conhecimento para todos nós, aprimorando fórmulas e ainda apresentando novas soluções para os manipulados”, conta Bianca.

Entre as novidades que em breve serão encontrados na Farmácia Cotripal estão fitoterápicos que melhoram raciocínio, concentração, memória, além de cuidados com a pele, unhas e cabelo. “O paciente que pode realizar um tratamento feito especialmente para ele alcança inúmeros resultados positivos, porque se desenvolve uma dosagem adequada de acordo com a sua necessidade específica. Essa é a maior vantagem da manipulação, e esse congresso só reforçou o controle de qualidade e a preocupação das empresas em desenvolver estudos para a qualidade de vida das pessoas”, finaliza a encarregada.



Notícia

## Não chore não, vou cantar para você...

Ao som de “Um anjo do céu”, da banda Natiruts, o grupo de colaboradores da Cotripal que participou do curso de Língua Brasileira de Sinais cantou com as mãos para os clientes da Loja Cotripal de Panambi. O momento marcou o encerramento do curso e reuniu uma grande plateia para a apresentação, que emocionou todos os presentes.

No Facebook da Cooperativa, você pode assistir um trecho da apresentação.





Notícia

# Posse de novas Cipas na Cotripal

Preocupada em evitar acidentes e manter os colaboradores sempre em segurança, a Cooperativa promoveu evento de posse para os integrantes da Cipa (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) da gestão 2016/2017.

Em julho, o SESMT (Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho) e o departamento de Recursos Humanos promoveram a posse das novas equipes da Cipa em todos os estabelecimentos da Cotripal.

Nos encontros promovidos por essas equipes, a temática se volta sempre para o cuidado constante nas ações rotineiras das atividades em cada local. A cultura interna que se forma com isso é de conscientização e atenção constante a fim de prevenir acidentes de trabalho. Todos os cipeiros empossados participaram de curso de formação e aperfeiçoamento, com o objetivo de capacitar os integrantes das comissões.

De acordo com o engenheiro de segurança do trabalho da Cotripal, Rogério Cristiano Franco, os cursos promoveram integração entre as equipes da Cotripal, assim como troca de experiências que fortalecem as ações de prevenção de acidentes. “A prevenção de acidentes e doenças de trabalho exige cuidado e observações constantes, tanto da Cipa como dos demais colaboradores. A busca pela segurança é função de todos, mas cabe às equipes vistoriarem e alertarem os colegas sobre possíveis perigos.”



Santa Bárbara do Sul



Arco-íris



Condor



Ijuí



Panambi e Pejuçara



Notícia

## Dia do motorista é comemorado com jantar na Cotripal

No dia 22 de julho, a Cotripal promoveu palestra com jantar para todos os motoristas da Cooperativa em homenagem ao Dia do Motorista, comemorado em 25 de julho.

A palestra foi ministrada por Lucas Weigner, acompanhado de Rubia Abreu e Valmir Damian-Gringo, da renovadora de pneus Hoff, empresa parceira da Cotripal. O assunto abordado foi conhecimento básico de pneus, suas estruturas, história, funções e vida útil. Após a palestra, todos os presentes receberam brindes e confraternizaram em comemoração à data especial.



## Cotripal participa de VII Simpósio de Pós-colheita

O evento reuniu um grande público e várias cooperativas do setor agropecuário.



Produzir alimentos para o mundo é a função da agricultura, e a armazenagem deve cumprir com o seu papel de guardar o alimento e mantê-lo com segurança para chegar à mesa das famílias. Com este intuito a Abrapós (Associação Brasileira de Pós-colheita) realizou entre os dias 28 e 30 de junho o VII Simpósio de Pós-Colheita, na cidade de Erechim. A Cotripal esteve presente, através pelo gerente de Armazenagem Ronaldo Ernesto Müller, supervisores, encarregados e colaboradores das Unidades de Grãos.

O tema principal foi “Sustentabilidade: Armazenagem e Segurança Alimentar”. Diversos assuntos relacionados ao tema foram apresentados no evento em forma de painéis e palestras, como boas práticas de armazenagem, automação em equipamentos e processos nas unidades armazenadoras.

O evento ainda demonstrou o que há de mais moderno em equipamentos através de uma feira de exposição.

Para Ronaldo, o evento agregou conhecimento e novas ideias para a Cotripal. “Temos objetivo de proporcionar ao grão do nosso associado a melhor forma de armazenamento, assim como um cuidado extremo com o meio ambiente e a segurança alimentar. No Simpósio foi possível obter mais conhecimento sobre o assunto e provou que a Cotripal está no caminho certo”, comentou ele.

Além disso, Ronaldo ministrou uma palestra sobre manejo integrado de pragas, citando o exemplo da Cooperativa. E Vitor Hugo de Andrade, técnico em agropecuária da Cotripal, também palestrou abordando sobre controle de roedores.



## A cooperativa da nossa região

# Retratos da nossa terra

Você registrou através das lentes fotográficas um momento especial, uma paisagem marcante? Então envie para publicarmos na revista Atualidades Cotripal. Afinal, uma imagem vale mais que mil palavras.

As fotos precisam estar em boa resolução e irão passar por uma comissão avaliadora. Envie sua foto para: [mileni@cotripal.com.br](mailto:mileni@cotripal.com.br)



O técnico em agropecuária Vitor Hugo de Andrade fotografou uma cena linda na Unidade de Grãos Bozano. Dois visitantes ilustres esperaram pacientemente na porta do escritório para serem atendidos. Os pássaros são pica-paus-do-campo e são vistos frequentemente pela Unidade.



A paisagem mudou nas manhãs de julho, e a grama que era verdinha ficou branca no sítio Paraíso, da associada Sibila e seu marido Ary Gartner, na linha Colônia Cash, Condor.



O engenheiro agrônomo da Cotripal Breno Rodolfo Maron registrou uma bela cena do cotidiano do agricultor. A imagem demonstra o equilíbrio que torna nossa agricultura cada vez mais forte: Cooperativa, associado e natureza.



A foto tirada há certo tempo mostra a beleza que nos reserva a próxima estação. A primavera cheia de flores e cores alegria o olhar, e proporciona belas imagens como esta, feita por Patrícia Knod, na linha 15 de novembro, Panambi.





## Organização em primeiro lugar

Desde que iniciou seu trabalho na Cotripal, há 15 anos, Orlando sempre prezou pela organização e limpeza do seu local de trabalho. Além disso, também monitora para que os colegas tenham cuidado com os ambientes compartilhados por todos os colaboradores e associados na sua Unidade de Grãos.

**Nome:** Orlando Fagundes  
**Data de nascimento:** 04/06/1969  
**Cargo:** Auxiliar de serviços gerais  
**Local:** Unidade de Grãos Pejuçara

Orlando, ou “Chico” como os amigos costumam chamar, é conhecido por toda a cidade de Pejuçara graças ao excelente trabalho que realiza. Filho da dona Gessi e do seu João, ele auxilia no cuidado dos pais e está sempre ao lado deles na casa onde mora. “O Chico é muito exigente com a limpeza e organização. Quando peço para me ajudar, reclama porque acumulou muita poeira, mas deixa tudo brilhando. É muito esforçado e conto com ele para tudo. É dele a responsabilidade de manter o pátio sempre arrumado, tarefa que realiza com gosto”, conta a mãe. E assim também é na Unidade de Grãos durante seu horário de trabalho. Não gosta de ver lenha desarrumada, grama alta, ou sujeita dentro dos armazéns. Está sempre envolvido em deixar tudo organizado e limpo.

Sua história com a Cotripal já vem de longa data. Um ano após inaugurada a Unidade de Grãos em Pejuçara, Orlando foi chamado para trabalhar como safrista. Depois, foi contratado e já completa 15 anos de serviços prestados à Cooperativa. “É um orgulho para nossa família ver ele tão bem, sempre animado e disposto. Dá para ver nos olhos dele que gosta do que faz”, comenta dona Gessi.

Já havia trabalhado em outras empresas, por isso sua adaptação na Cooperativa foi tranquila, afinal sempre achou a melhor maneira de se comunicar. “Ele não quis ir

muito tempo à escola porque sofria preconceito, e nós ficávamos tristes com isso também. Mas por ser inteligente e ter grande percepção, aprendeu a se comunicar lendo lábios e através de gestos”, lembra o pai.

Com o salário que recebe, ajuda a família com as contas e nas compras do mês, porém o que não pode faltar no carrinho é uma boa carne: item que faz questão de comprar. Uma vez por mês, também embarca em um ônibus rumo à Cruz Alta, onde já tem um profissional que sempre corta o cabelo do jeito que Chico gosta.

Nas horas de folga, gosta de jogar cartas e participar de estudos bíblicos com um grupo de amigos da igreja. “Ele assiste a filmes e os amigos ensinam sobre a palavra de Deus, e com isso mudou bastante suas atitudes e costumes. Os poucos amigos são verdadeiros e sabemos que também querem o melhor para ele”, orgulha-se a mãe.

### Exemplo para os colegas

O Chico é um funcionário exemplar. E notamos isso em atitudes corriqueiras do dia a dia. Ele gosta de realizar todos os serviços, senta na primeira fila em treinamentos e cursos, conhece os processos e entende as normas de segurança que a Unidade exige. Nunca negou nenhuma atividade, e ainda cobra dos colegas para que cuidem do local de trabalho. Amigo de todos, ele convive muito bem em equipe e finaliza as atividades com agilidade. Dedicado, pontual e cuidadoso, é exemplo para todos.

**Vilson Bonfada, supervisor da Unidade de Grãos Pejuçara**



Notícia

# Núcleo Unidos do Campo comemorou 25 anos de fundação

Em uma noite regada a muita alegria e boas lembranças, o núcleo Unidos do Campo comemorou 25 anos de fundação com grande público.

Sócios, ex-sócios, amigos e membros da comunidade se uniram na noite de 23 de julho para comemorar os 25 anos de fundação do núcleo Unidos do Campo, da linha Maraney, Panambi. O evento aconteceu no salão da Sociedade de Cantores Sempre Alegre, local que também é a sede do núcleo.

A programação iniciou com cerimônia de abertura contando sobre a história do núcleo, a escolha do nome e fatos marcantes, apresentados pela jornalista da Cotripal, Gislane Windmüller Buzzatti. Cerca de 250 pessoas participaram do evento, que teve homenagem aos ex-presidentes do núcleo, à Cotripal, com agradecimento pela criação do projeto dos núcleos e eventos programados, como palestras, cursos, Encontros, entre outros.

A cerimônia encerrou com uma homenagem ao encarregado da Gestão de Associados da Cooperativa, Udo Konrad, que acompanha o trabalho dos núcleos há 30 anos. “É muito bonito ver que os núcleos seguem fortes e promovendo desenvolvimento nas comunidades onde estão inseridos. É um orgulho ter feito parte deste projeto desde o seu início e hoje receber uma homenagem como esta”, disse ele em seu discurso de agradecimento. As homenagens foram entregues pelo presidente do núcleo, Daniel Lohmann, e o diretor esportivo, Jonas Vincensi.

Durante a cerimônia, foram exibidas fotos e troféus do Encontro e Garota Rural, este primeiro rendeu ao núcleo o título de Campeão Geral por 11 vezes. Muitas pessoas se emocionaram ao lembrar os momentos vividos nestes eventos.

A comemoração seguiu com um delicioso jantar e, logo após, baile, que animou os participantes noite adentro.







Notícia

## Degustação de vinhos Aurora

Na noite de 14 de julho, o Supermercado Cotripal de Ijuí, em parceria com a Aurora, promoveu um curso de degustação de vinhos. Participaram do evento, que aconteceu na AABB de Ijuí, cerca de 130 pessoas. William Paim, enólogo da vinícola, falou sobre as características específicas de todos os vinhos e espumantes servidos durante o curso, bem como sua harmonização com diferentes pratos.

O gerente comercial da Aurora, Silvio Santos Martins, também esteve presente e ressaltou a parceria

de trabalho com a Cotripal. “Este curso de degustação é mais uma forma que a Cotripal encontrou de trazer informação ao seu cliente, aliada a produtos de qualidade como os oferecidos pela vinícola Aurora. É um prazer para nossa empresa participar de mais um evento ao lado da Cooperativa.”

Durante a degustação, foram servidos petiscos produzidos pelo Frigorífico Cotripal, pela padaria do Supermercado Ijuí, e diferentes queijos oferecidos pela empresa Tirolez.





Bom saber

# Quem tem um dólar na carteira...

...nunca ficará sem dinheiro, reza um rito popular. E não deixa de ser verdade, afinal, a moeda norte-americana é referência em todo o planeta, e baliza as negociações mundiais. Mas, por que influencia tanto na nossa vida?

O dólar é a moeda oficial dos Estados Unidos, Equador, El Salvador e Panamá. Ele possui uma grande importância na economia mundial, e serve como balizador de valorização de moedas nos demais países do mundo. Na grande parte do planeta, o dólar é utilizado como moeda de reserva, inclusive no Brasil.

Mas foi apenas após a Segunda Guerra Mundial que ganhou notoriedade. Isto porque a libra-esterlina exercia a função de moeda internacional e o dólar nem sequer figurava entre seus possíveis substitutos, porque os Estados Unidos não eram confiáveis em virtude de seu sistema monetário não ser unificado e o país ser um devedor internacional. Após a guerra, os países abalados pelo desastre – especialmente europeus – se tornaram mais dependentes dos norte-americanos. Desta forma, começaram a adquirir mais dólares, conferindo à moeda caráter internacional e confirmando a hegemonia capita-

lista do país. Países europeus, como a Inglaterra, passaram de credores a devedores no cenário pós-guerra.

Naquela época era muito complexo estipular o valor do dólar em relação às outras moedas, ainda mais em virtude das oscilações econômicas provocadas pela Segunda Guerra. Normalmente, uma moeda é lastreada pelo ouro, e como os Estados Unidos já se destacavam no cenário internacional, decidiu-se fixar um valor cotado em dólares para a grama do ouro.

Desta forma, o método foi utilizado largamente até o início dos anos de 1970, quando a unidade monetária também já havia se abalado se comparado ao valor inicial. A partir de 1971 o dólar não passou a ser mais transformado diretamente em ouro. Nascia naquele ano o que chamamos de câmbio flutuante, que se ajustava a velocidade moderna das transações comerciais e do desenvolvimento tecnológico atual. Todo este contexto criou o Mercado

Internacional de Divisas, onde se realizam negociações entre bancos poderosos, bancos centrais, multinacionais, governos, entre outros órgãos.

Apesar do surgimento do Euro em 2002, moeda única de 15 dos 27 países que compõem a União Europeia, o dólar segue forte no mercado internacional. Isso porque no Brasil ele é a moeda que controla as importações e exportações, influenciando também diretamente no valor do real frente ao mercado internacional. Com o dólar valorizado, muitos produtos ficam mais caros no bolso dos brasileiros, atingindo a cesta básica e o pão de cada dia.

O dólar influencia tanto no dia a dia das pessoas porque quase todos os produtos têm interferência de negociação externa. E na atual situação econômica nacional, os produtos que não sentem o valor do dólar, acabam custando mais em virtude da inflação – que subiu muito no último semestre.



## E como ficam suas finanças?

Se o valor do dólar tem influência direta na economia do país, também afeta o seu bolso. Confira:

**Dólar em alta:** as viagens internacionais ficam mais caras e os produtos importados, também. Se a situação se prolonga, você pode perder poder de compra porque os produtos nacionais passam a ter mais procura e seus preços aumentam.

**Dólar em baixa:** com os produtos internacionais mais baratos, as vendas e a produção nacional em alguns setores podem entrar em queda. A competição maior pode levar à diminuição dos preços e o seu poder de compra aumenta.



## Tipos de dólar:

### Dólar comercial

É o nome informalmente dado à cotação usada em importações e exportações. Este valor muda várias vezes ao dia. Este é considerado o dólar oficial utilizado pelos órgãos governamentais, empresariais e financeiros para suas negociações.

### Dólar turismo

É a cotação usada na compra de dólar para viagem e pagamento de tratamentos de saúde no exterior. Também muda várias vezes ao dia e costuma ser mais caro que o comercial.

### Dólar paralelo

Como o nome diz, circula em um mercado não-oficial. É negociado por entidades ou pessoas que não têm autorização para vender a moeda. Apesar de ser considerada ilícita, a cotação costuma ser mais cara que o valor do dólar oficial.

## Atenção

# Calendário 2016 de devolução de embalagens vazias de agrotóxicos

- As unidades de grãos de Ajuricaba, Santa Bárbara do Sul, Panambi Arco-íris e Pejuçara receberão embalagens vazias de agrotóxicos apenas nos dias divulgados. Nos demais dias, não haverá recebimento, independente da quantidade.

- O Posto de Recolhimento de Embalagens, localizado na Unidade de Grãos Condor, continuará recebendo diariamente qualquer quantidade de embalagens vazias de agrotóxicos.

## Calendário para recebimento de embalagens vazias de agrotóxicos Cotripal - 2016



Unidade de Grãos	Janeiro	Março	Maior	Julho	Setembro	Novembro	Dezembro
Santa Bárbara do Sul	19 e 20	15 e 16	17 e 18	19 e 20	20 e 21	X	6 e 7
Pejuçara	12 e 13	7 e 8	10 e 11	12 e 13	13 e 14	X	12 e 13
Panambi	5 e 6	1 e 2	3 e 4	5 e 6	5 e 6	22 e 23	X
Ajuricaba	26 e 27	22 e 23	24 e 25	26 e 27	27 e 28	16 e 17	X







Vida saudável

# Aftas: Afinal, de onde elas vêm?

Apesar de não ser um perigo evidente, a afta causa desconforto quando surge. Seu tratamento é rápido e fácil na maioria dos casos, mas se o problema persistir, um dentista deve ser consultado.

Ao menos um terço da população mundial já sofreu com inchaços, manchas ou feridas na boca, nos lábios ou na língua. Há vários tipos diferentes de lesões bucais, mas as mais comuns são as aftas. Elas são pequenas inflamações brancas cercadas por uma área avermelhada, não são contagiosas e ocorrem em qualquer época do ano. Muitas vezes são confundidas com herpes, causado por um vírus contagioso, porém há uma maneira fácil de identificá-las: as aftas ocorrem na parte interna da boca, já a herpes na parte externa.

Estudos indicam diversas causas para o surgimento das aftas. Alguns são fatores isolados, outros ocorrem em conjunto, por isso se relaciona o surgimento a diversas causas. Pesquisas comprovam que mulheres são mais afetadas e cerca de 30% das pessoas acometidas têm casos na família – oriundos ou de associação genética ou exposição ambiental semelhante. Machucados em virtude de escovação excessiva ou acidentes de mastigação e ainda o próprio contato de aparelho ortodôntico com uma parte interna sensibilizada da bochecha são ambientes propícios para o aparecimento de aftas.

Elas podem aparecer isoladamente ou em conjunto, ser grandes ou pequenas, e ainda sumir e logo depois reaparecer. Ou seja, elas são comuns e recorrentes. Suas causas estão associadas também ao sistema imunológico debilitado, carência de vitamina B12, reações alérgicas às bactérias bucais, doenças inflamatórias do sistema digestivo, traumas, deficiência de ferro, cigarro e até estresse cotidiano.

As irritações e inflamações bucais são dolorosas e interferem até mesmo na fala e na mastigação. Normalmente, as aftas desaparecem depois de sete ou dez dias. Porém, se a ferida persistir além desse período, é preciso buscar atendimento de um dentista para examinar o problema e encontrar a melhor forma de resolvê-lo. O dentista é o profissional indicado pois qualquer problema dentário que altera a mucosa bucal pode gerar lesões – e na maioria dos casos as aftas estão ligadas a problemas da arcada dentária.

Se houver muita dor ou dificuldade para mastigar ou engolir, pode-se fazer bochechos com medicamentos anti-inflamatórios e analgésicos, ou ainda recorrer à aplicação de pomadas via oral. Cuidados simples podem ajudar na recuperação, como evitar comer alimentos ácidos ou muito condimentados e escovar os dentes suavemente. Porém, antes de utilizar qualquer medicamento, procure um profissional para fazer a orientação adequada.

## Graus de aftas

Leve	Quando ocorrem até três vezes ao ano
Moderada	Quando ocorrem até oito vezes no ano
Grave	Quando praticamente não há intervalos entre o surgimento

Converse com o seu dentista sobre suas aftas e tire as dúvidas sobre possíveis causas que atingem você.



## Cursos e treinamentos



### Aplicação correta e segura de agrotóxicos – NR 31

Data: 11 a 13 de julho

Local: Núcleo Unidos do Campo, linha Maraney – Panambi



### Operação e manutenção de pulverizador autopropelido – NR 31

Data: 14 a 16 de julho

Local: Núcleo Integração, linha Jacicema - Pejuçara



### Manejo da terneira e novilha leiteira

Data: 11 a 16 de julho

Local: Sindicato Rural de Condor



### Agricultura de precisão para todos – módulo I

Data: 29 e 30 de julho

Local: Linha Belizário – Panambi

## Desenvolvimento de Recursos Humanos

### Gestão e os processos de comunicação e feedback



Data: 12 de julho - manhã

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 12 de julho – tarde

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 13 de julho – manhã

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 13 de julho – tarde

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal





**Vigia e trabalhador em espaço confinado – reciclagem**

Data: 5 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 6 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



**Supervisor em espaço confinado – reciclagem**

Data: 7 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 8 de julho

Local: Auditório do Aprendiz Cooperativo da Cotripal



**Qualidade no atendimento aos cooperados**

Data: 14 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 15 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



**Língua brasileira de sinais**

Data: 11 a 15 de julho

Local: Auditório do Supermercado Panambi Centro



**Treinamento interno produtos Vult**

Data: 18 e 19

Local: Auditório do Supermercado Cotripal Panambi Centro  
4 turmas





## Princípios organizacionais de estocagem

Data: 20 de julho - manhã

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



Data: 20 de julho - tarde

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



## Processo de compras e a gestão de estoques

Data: 21 de julho

Local: Auditório do Centro Administrativo da Cotripal



## Negociação nos processos de gestão de indústria

Data: 22 de julho

Local: Auditório do Frigorífico Cotripal



## Curiosidade Couve para toda a família

Lá na propriedade do associado Leonaldo Edgar Leschevitz, sua esposa Sonia tem um apreço especial pela horta que cultiva. Está sempre atenta ao clima para que as intempéries não prejudiquem suas plantas. Este ano, com as geadas que aconteceram, ela sempre cobria com panos as verduras que plantou, e foi recompensada. Um pé de couve-chinesa cresceu além do esperado, como forma de agradecimento por todo o cuidado de Sonia. A família fez salada e outros pratos com as folhas – que estavam lindas e saborosas.



## Foto do mês

A Cotripal tem uma novidade muito bacana pra você! É a jarra purificadora Cadence. Ela é prática, versátil e muito fácil de usar. Serve na porta da geladeira e tem capacidade de 2 litros. Sem falar que o preço é muito acessível. Venha para as Lojas Cotripal e conheça esse produto!

#instacotripal #novidades #promoção

Siga a Cotripal no Instagram @cotripal



# Classificados

## VENDE-SE

### 4 vacas jersey

### 3 vacas holandesas

Todas em lactação

Contato: (55) 9175-1828

### Touro aberdeen preto

### 2 vacas de 3 anos

### 30 garnisé

Contato: (55) 9192-1805 ou 9121-8040

### 9 terneiros para engorda

Contato: (55) 9957-9443 (ligar a noite)

### 80 vacas de leite

### 48 terneiros e novilhas holandeses

Contato: (55) 9936-1602

### Uma junta de novilha

Contato: (55) 9926-2943

### Filhotes de rottweiler 40 dias

4 fêmeas e 5 machos

Contato: (55) 3375-2001

### Filhote de collie com 45 dias

Contato: (55) 9930-5862

### Colheitadeira SLC 7200 – ano 1978

Turbo, 16 pés de corte

### Colheitadeira Massey Ferguson 3640

### Colheitadeira Massey Ferguson 5650

– ano 2007

19 pés de corte

### Plantadeira PC8

Contato: (55) 9953-0567

### Colheitadeira Ideal 1170 – ano 1983

Contato: (55) 9128-3574

### Colheitadeira Massey Ferguson 3640

– ano 1982

### Trator Massey Ferguson 285 – ano 1978

Contato: (55) 9601-0040

### Trator Massey Ferguson 65x

Roda baixa, em bom estado

Contato: (55) 9167-1166 ou 3375-3214

### Pulverizador Jacto

Hidráulico, AM 14, com 18 metros de

barra, com desligamento elétrico, 600

litros, em ótimo estado

Contato: (55) 9689-2001

### Motor estacionário

A diesel, 7cv, ideal para triturador e

bomba de água

### Terneiros desmamados mestiços

Contato: (55) 9134-9723

### Resfriador a granel Westfalia

1000 litros

Contato: (55) 9987-5413

### Tanque de leite Westfalia

1250 litros

Contato: (55) 9999-4269

### Moinho colonial

Casa, galpão de madeira, turbina de

água 24 HP, com eixo de transmissão

de 7cm, com pedra para farinha de

milho, cilindro para farinha de trigo,

descascador de arroz

Contato: (55) 9909-7942

### Casa de madeira para desmanche

70m², telhado de Brasilit

### Resfriador a granel Gelgas

500 litros

Contato: (55) 9974-8638

### 25 caixas de abelhas completas

Novas, completas e pintadas com óleo

de linhaça, feito de madeira de cedro

Contato: (55) 9168-0689 ou 9920-3699

### Área de terras com 10 hectares

Moto CG Titan – ano 2001

Cor preta, IPVA 2016 pago

Moto CB 300R – ano 2011

Vermelha, IPVA 2016 pago

Contato: (55) 9125-8275 ou 9993-4744

### Frontier – ano 2013

Contato: (55) 8428-6556

### Crossfox – ano 2012

2 vacas angus prenhas

Contato: 8459-0001

### Peugeot 206 – ano 2004

1.0, preto, 4 portas, completo, aceita

troca por trator Valmet 68,78, ou Ford

4600 com direção hidráulica, restante

paga-se em dinheiro

Contato: (55) 9195-0545 Whats (55)

9178-3282

## ALUGA-SE

### Casa de material com aproximada-

mente 100m² no bairro Piratini

Contato: (55) 9986-1860

### Casa no bairro Italiana

Rua Ajuricaba, nº 339, quase em frente

ao posto de saúde

Contato: (55) 9193-3300

### Casa no centro

Rua: Eduardi Hepe, 160

Contato: (55) 9195-0545

## PROCURA-SE

### Emprego na área rural

Contato: (55) 9724-5271

### Terneiros recém-nascidos

Contato: (55) 9631-9215

### Vaca de descarte

Contato: (55) 9601-0040

## Agenda / Senar



### Pulverizador motorizado com GPS

Data: 1 e 2 de agosto

Local: Núcleo Unidos do Vale – linha Caxambu, Panambi



### Manejo do solo e sua fertilidade – plantio direto

Data: 18 e 19 de agosto

Local: Núcleo Otimismo – linha Colônia Cash, Panambi



### Manejo da cultura da soja

Data: 10 e 11 de agosto

Local: Núcleo Sempre Avante – linha Ocearú, Panambi



### Manejo de forrageiras de verão e inverno – Leitec

Data: 22 a 27 de agosto

Local: Sindicato Rural de Condor



### Tortas e docinhos caseiros

Data: 10 e 11 de agosto

Local: Núcleo Unidos no Progresso – linha Rincão Frente, Panambi



### Bolachas e salgados caseiros

Data: 24 e 25 de agosto

Local: Núcleo Vencedor – linha Rincão Fundo, Panambi





Prata da casa

## Uma vida de desafios

Nascido em uma família de 10 irmãos, seu Luiz viu nos desafios da vida oportunidades para prosperar. Abrir lavoura, dormir poucos minutos encostado em equipamentos agrícolas porque era grande o cansaço, e, ainda, passar dias “morando” debaixo de uma lona para plantar e colher. Mas ele não reclama: tudo foi bastante difícil, mas o esforço e os desafios enfrentados renderam bons frutos. E isso tudo porque nunca esteve sozinho, sempre teve a família ao seu lado.

**Nome:** Luiz Cesca

**Idade:** 70 anos

**Associado desde:** 18 de março de 1971

**Localidade:** linha Cedrinho, Pejuçara

**Esposa:** Neida de Pellegrin Cesca

**Filhos:** Rogério e Rejane

**Genro e nora:** Graciela e João

**Netos:** Alana, Bruno, Rafaela e Henrique

**Como o senhor se define?** Eu sou tranquilo, calmo, tudo que eu faço é bem planejado, não tomo atitudes precipitadas, gosto de discutir em família os negócios. Me preocupo com o meu próximo, sou honesto, e não consigo ficar parado.

**O que a família significa para o senhor?**

A família é tudo. Eles são a razão de viver. Em Cruz Alta, moramos bem pertinho, que é para estarmos o mais próximo possível em todos os momentos.

**Qual o papel da fé no seu dia a dia?**

O que é uma pessoa sem fé? Ela vem em primeiro lugar. Trabalhar e pensar positivo. Fazer a nossa parte e deixar que Deus decida o rumo.

**Que valores considera importantes na vida e no trabalho?**

Honestidade, amor ao próximo, e nunca tentar levar vantagem em cima de alguém.

**Como foi sua infância?**

Eu nasci no interior de Pejuçara, em uma família de 10 irmãos. Depois nos mudamos para Jaciceima, onde tínhamos além de lavoura, um armazém de secos e molhados e abate-

doiro de bovinos e suínos. Com 12 anos, meu pai me colocou no internato do colégio dos irmãos Marista. Fiquei lá três anos, mas descobri que não era o que eu queria para minha vida, então voltei para casa e retomei o trabalho com a agricultura. Um tempo depois compramos um trator, abrimos novas lavouras, e desde lá nunca mais parei a atividade.

**Por que se associou à Cotripal?**

Desde que entregamos nossa produção, sempre optamos pelo cooperativismo, porque a cooperativa é uma união de pessoas para um bem comum. Como já diz o ditado: “a união faz a força”. Eu estou muito feliz por ter me associado há 45 anos na Cotripal. E, da mesma fora, espero que as minhas futuras gerações também se associem.

**A Cooperativa é importante no seu trabalho?**

Importantíssima! A Cotripal é quase como uma segunda casa. Entrego toda minha produção lá, compro os insumos através da Cooperativa. Eu e minha esposa viemos de Cruz Alta para fazer rancho no Supermercado da Cotripal. Tudo que eu preciso, eu tenho aqui, sempre fui bem atendido.

**Neste tempo de associado, o senhor recorda alguma história que tenha marcado sua vida?**

Quando o Collor assumiu a Presidência da República, o Brasil passou por uma crise muito forte. E foi nesta época, quando eu mais precisei, que a Cotripal me apoiou e proporcionou que eu continuasse com os meus negócios.

**Qual é a sua maior conquista?**

O meu casamento com a Neida e a família que constituímos. Eles são meu maior patrimônio. Somos muito unidos e quase todos os finais de semana o almoço é em família.

**O senhor é realizado ao lembrar sua trajetória?**

Sou muito feliz. Faço o que está ao meu alcance e espero que o Pai lá de cima mande o resto. É Ele que decide se sou merecedor ou não. Passamos por muitas situações difíceis na vida, mas graças a Ele conseguimos prosperar.

**Como é sua rotina hoje?**

Eu gosto de vir aqui na propriedade, caminhar pelas lavouras, não gosto de ficar parado. Baralho é uma coisa que nunca me chamou a atenção porque precisa ficar muito tempo sentado. Mas, quando posso, gosto de jogar bocha – e me faz um bem danado.

**Quais são os sonhos para o futuro?**

Completar 50 anos de casados e poder comemorar a data, ver meus netos crescerem, se formarem.

**Deixe uma mensagem para o leitor.**

Minha mensagem é para os jovens que têm oportunidade de ficar no campo: No futuro, a agricultura vai ser mais valorizada, porque seja a classe que for, todo o mundo come o que vem da terra. Então quem puder permanecer vivendo da terra, que siga o caminho dos pais, que faça da agricultura sua profissão. Também deixo o meu desejo de um mundo mais honesto para todos, porque honestidade está em falta no mundo hoje.





## Delícias da carne suína

Como já vimos na matéria de capa deste mês, a carne suína ganhou mais espaço na mesa das pessoas em virtude da grande quantidade de benefícios que traz para o organismo. Sua qualidade é incontestável, e por isso, ela foi escolhida como destaque das receitas. O bolinho de lombo foi uma receita desenvolvida pela equipe da cozinha Cotripal – e temos que confessar que ficou uma delícia. A outra receita traz uma inovação para a tradicional costelinha assada. Experimente!



### Costelinha suína ao molho barbecue

#### Ingredientes

- 2kg de costelinha suína aferventadas em água quente
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de vinagre branco
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 2 xícaras de chá de catchup
- 1 folha de louro
- 1 colher de sopa de chilli em pó
- ½ xícara de chá de água
- Sal e pimenta do reino a gosto

#### Modo de preparo

Espalhe sal por toda a carne e coloque para ferver por 10 minutos em uma panela com bastante água quente. Escorra a água, arrume as costelinhas em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno baixo, com temperatura de 180°, por 40 minutos. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o açúcar mascavo e o vinagre e deixe o açúcar dissolver. Acrescente o molho inglês, o catchup, o louro, o chilli em pó e a água, cozinhando por 30 minutos em fogo baixo ou até o molho engrossar. Tempere com sal e pimenta-do-reino, coe e reserve. Após os 40 minutos, retire as costelinhas do forno, retire o papel alumínio e pincele o molho. Aumente a temperatura do forno, asse as costelinhas por mais 10 minutos, pincele novamente com o molho, asse mais 5 minutos e repita mais uma vez esta operação. Sirva com mais molho à parte.

### Bolinho de lombo

(Receita desenvolvida pela equipe da cozinha da Cotripal)

#### Ingredientes

- 500g de lombo suíno temperado Cotripal
- 2 tomates
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de tempero verde
- 150ml de óleo de soja
- 3 ovos
- 500g de farinha de rosca
- 250g de farinha de trigo
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1 pitada de sal

#### Modo de preparo

Asse o lombo e desfie. Você também pode utilizar aquele restinho de lombo que sobrou de outro almoço para reaproveitar o alimento. Em uma panela, refogue a cebola, o tomate, o sal e junte 250g de farinha de rosca, 3 colheres de amido de milho, o lombo desfiado e o restante dos ingredientes. Amasse até formar uma massa homogênea. Modele os bolinhos, passe na farinha de rosca no amido de milho e frite. Sirva ainda quentinho. Uma opção é incluir pedaços de queijo como recheio do bolinho.





# Dia de Campo Cotripal

Culturas de inverno  
2016

Data:

**04 de outubro**

Horário:

**14 horas**

Local:

**Campo Experimental  
Cotripal**

**BR 158 - Km 133 - Condor**

## Inscrições

- Até dia 27 de setembro
- Nos pontos de atendimento e líderes de núcleo
- Para ônibus, necessita-se o número da identidade na inscrição



**cotripal**

juntos somos mais