

Distribuição gratuita

# revista atualidades

Ano VIII - nº 92 - Junho de 2011 - [www.cotripal.com.br](http://www.cotripal.com.br)



## Novo Código Florestal brasileiro é aprovado na Câmara Federal



O Código Florestal e a quinta coluna, por Aldo Rebelo



Cotripal e Parati sorteiam um carro e três motos

Brigadeirão de micro-ondas



# Prudência e canja de galinha

Reza a antiga sabedoria popular que prudência e canja de galinha nunca fazem mal a ninguém. Foi o que prevaleceu no documento da comissão especial, redigido pelo deputado Aldo Rebelo, que, aprovado pelo Congresso em maio, deu origem ao novo Código Florestal brasileiro. De um lado a prudência de preservar os biomas do território nacional de acordo com as características de cada um, de outro a de preservar as condições para a produção agropecuária, responsável no final da sua cadeia por um terço da economia do país e pelos resultados positivos da balança comercial. Assim o Brasil definiu para si, tornando-se indubitavelmente referência ao mundo, uma posição moderna e equilibrada, a um só tempo conservacionista e desenvolvimentista.

Faz dois anos que a redação da revista Atualidades Cotripal acompanha de perto as atividades dessa comissão que desenvolveu o relatório para reforma da legislação ambiental. Em algumas ocasiões, estivemos presentes nesses trabalhos, observando a seriedade e o espírito democrático que definiram sua condução. Em outras, contamos sempre com o incansável deputado federal Luís Carlos Heinze, único representante gaúcho na comissão, que sempre foi solícito em nos manter informados do andamento das atividades.

Testemunhamos ambientalistas e ruralistas tendo igual voz nos debates. Vimos estudos técnicos sendo encomendados, com seus dados gerando informações embasadoras. Observamos a comissão em suas visitas diligentes aos rincões brasileiros para conhecer pessoalmente a realidade de bioma por bioma. Assistimos, enfim, ao empenho de parlamentares sérios e competentes que buscaram exaurir as questões envolvidas antes de tomar quaisquer decisões. E embora representantes de alas radicais de alguns segmentos com interesses específicos nessa legislação possam se mostrar insatisfeitos, prevaleceu o bom senso, preceptor da sabedoria e, portanto, das decisões mais acertadas.

Apesar de tamanha vitória, a conquista ainda não está assegurada. O projeto que cria o novo código deve passar pelo Senado e, depois, pela Presidência da República. E há promessas de alterações que podem prejudicá-lo e até de veto presidencial à emenda que o complementa.

É preciso destacar, no entanto, uma importante constatação que emerge dos trabalhos dessa comissão especial e nos alimenta de esperança: a política brasileira conta com muita gente boa em suas fileiras e, por isso, tem condições de superar a mediocridade e os interesses escusos daqueles que tanto bloqueiam o avanço deste país vocacionado para ser grande. Resta-nos torcer para que a canja de galinha, prato indispensável ao bom senso, prevaleça no cardápio político brasileiro, abolindo, quem sabe, a pizza – neste caso, tão imprópria à saúde cívica.

## Opinião do leitor

Adorei a receita do pudim de sorvete da revista Atualidades do mês de abril. Parabéns pela escolha. Gostei tanto da novidade de podermos enviar nossos pratos especiais, que resolvi oferecer uma contribuição com a receita de brigadeirão.

**Flora Rosa Barth Apellaniz – secretária-geral do Badesul Desenvolvimento Porto Alegre – RS**

Sugestões e comentários sobre as reportagens podem ser enviadas para o email: [jornalismo.revista@cotripal.com.br](mailto:jornalismo.revista@cotripal.com.br) ou no endereço Departamento de Comunicação e Marketing – Rua Herrmann Meyer, 237 - Centro CEP: 98280-000 Panambi/RS

### 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](http://www.cotripal.com.br)

#### CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

**Presidente:** Germano Döwich  
**Vice-Presidente:** Dair Jorge Pfeifer  
**Conselheiros:** Germano Becker, Darci Witzke, Elmo Pedro Von Mühlen, Manfredo Adler, Ivo Linassi, Jeferson Fensterseifer, Eliseu Dessbesel, Davi Keller e Delmar Schmidt.

#### CONSELHO FISCAL

**Efetivos:** Ari Augusto Schmidt, José Pereira da Costa e Norbert Harry Brönstrup.  
**Suplentes:** Bernardo Ewaldo Lohmann, Arnildo Carlos Markus e Dilson Balke.

#### EXPEDIENTE

Comunicação e Marketing Cotripal

#### DESIGN GRÁFICO

Charlei Haas e Valdoir do Amaral

#### EQUIPE DE REDAÇÃO

Gislaine Windmöller  
Juliana Aguiar  
Mileni Denardin Portella - Mtb/RS 13916  
Tamar Mirella P. Santos - Mtb/RS 13153

#### CONTATO

Maiglon Hess - Fone:(55) 3375 9061  
Email: [rp@cotripal.com.br](mailto:rp@cotripal.com.br)  
Email: [jornalismo.revista@cotripal.com.br](mailto:jornalismo.revista@cotripal.com.br)

#### IMPRESSÃO

Kunde Indústrias Gráficas Ltda  
Tiragem: 5.000 exemplares



[comunica@cotripal.com.br](mailto:comunica@cotripal.com.br)

## Sintonize!

### Programa Atualidades Cotripal

#### Rádio Sorriso FM 103.5

De segunda à sexta 6h10 e 11h45 – Sábado 6h10  
Cotações e preços de segunda à sexta 8h20

#### Rede Colinas FM 88.7

Cotações e preços de segunda à sexta 8h20

#### Rádio Sulbrasileira AM 1320

Avisos: de segunda à sexta 7h05  
Atualidades Cotripal: sábado 11h



Pecuária

# Vaca bem nutrida é certeza de qualidade no leite

Influenciando diretamente a qualidade, o teor de sólidos é muito importante na industrialização do leite. Para isso, o produtor deve ter um cuidado especial com a nutrição das vacas – o que exige uma dieta balanceada e com produtos de alto nível.

O Rio Grande do Sul é um dos maiores produtores de leite do Brasil. Como não consome toda a produção, grande parte é exportada na forma de Longa Vida. Algumas empresas inovaram e construíram plantas industriais para fabricar leite em pó, o que facilita e diminui o custo do transporte. Os processos e cuidados implantados são justamente para garantir um produto com alta qualidade em menor volume.

Para tanto, o leite que sai da propriedade deve ter um nível elevado de sólidos – gordura, proteína e lactose. Problemas enfrentados pelos produtores, como genética, mastite, estresse térmico, entre outros, podem alterar esses níveis, diminuindo a remuneração final. O maior cuidado, porém, está na nutrição das vacas.

Durante as estações de outono e inverno, é comum que o produtor encontre algumas dificuldades para alimentar o gado. Porém, para quem se planejou, a silagem de milho e o feno se tornam ótimas opções, e, combinadas com rações balanceadas, ajudam a manter a produção elevada, a saúde do gado e leite com alto teor de sólidos.

Para auxiliar o associado e o cliente, a Fábrica de Rações Cotripal desenvolveu uma linha de produtos voltada exclusivamente para a nutrição das vacas em período de lactação. A linha de Rações Cotripal Pró-sólidos tem o intuito de melhorar o teor de sólidos contidos no leite, utilizando também aditivos para prevenir a acidose ruminal e melhorar a saúde do casco. Esta linha contempla a mais moderna tecnologia em ingredientes para a produção leiteira. “Nós buscamos o maior volume de leite por quilo de ração consumida, vacas saudáveis e com vida longa”, afirma o supervisor da Fábrica de Rações, André Luersen.



## Ração Cotripal 22% Pró-sólidos

Ideal para os meses de transição entre pastagens de inverno e verão, é uma excelente opção com silagem de milho e feno de boa qualidade.

## Ração Cotripal 20% Pró-sólidos

Combina ingredientes selecionados para produtores que vão utilizar pastagens de inverno, fornecendo também silagem de milho para as vacas. É acompanhamento ideal para pastagens de aveia branca e trigo forrageiro, com limitação de horário de pastejo.

## Ração Cotripal 16% Pró-sólidos

Reúne uma base de milho com outras fontes de amido. É indicada para aqueles que vão trabalhar com baixos volumes ou sem silagem de milho, apenas com pastejo de azevém e trevos, sem restrição de consumo. Possui aditivos para minimizar o efeito do pasto novo na entrada do inverno.



# Quem faz melhor tem chances de ir além

Um dia a dia mais organizado, produtivo e dinâmico. Estas características, desejadas por todos em áreas pessoais e profissionais, podem ser alcançadas de maneira mais simples do que se imagina. Trata-se da qualidade, um conceito de melhoria contínua e excelência nas atividades. Regina Zambon Schmidt – gestora de processos da Cotripal e presidente do Comitê da Qualidade PGQP (Programa Gaúcho de Qualidade e Produtividade) de Panambi – apresenta alguns meios de tornar os processos mais eficazes em todos os setores da vida.

**A partir da ideia de que todos deveriam buscar uma melhoria contínua, sendo pessoas ou empresas, o que afinal é qualidade?** Pessoalmente, gosto muito da frase do Henry Ford: “qualidade significa fazer o certo quando ninguém está olhando”. No momento em que alguém observa, parece que fica mais fácil procurar o acerto, visando uma recompensa. Mas quando estamos sozinhos nem sempre caprichamos. A qualidade vem da consciência de que se fizermos o melhor, então teremos mais chances de nos dar bem. E isso serve para qualquer atividade na vida, até mesmo aos relacionamentos pessoais.

**Por onde começar?** Humildade para reconhecer a necessidade de mudanças e disposição para aprender com os erros já é um bom começo, pois, se levados em consideração, os erros se transformam em base para futuros acertos. Em seguida, colocar as rotinas em ordem e disciplinar-se para manter tudo de acordo. A dona de casa que organiza bem o lar aproveita melhor seu tempo, economiza recursos de limpeza e não desperdiça alimentos. Neste caso, ela melhora a renda doméstica ao gastar menos e, ainda, evolui a qualidade de vida da família e a sua própria. O mundo, dinâmico e inovador, precisa de empresas e pessoas que invistam em excelência, boas práticas e processos. Esta é a responsabilidade de se viver em uma sociedade desenvolvida, que não se deixa deteriorar pela falta de qualidade. O grande segredo está em compartilhar o que se tem de melhor, para manter o processo contínuo de busca da qualidade.

**Parece fácil ouvindo você falar, mas na prática...** Rever as nossas atitudes não é tarefa fácil. É justamente por isso que precisamos de ferramentas que nos ajudem nos processos de qualidade. As que hoje existem podem, facilmente, ser aplicadas nas empresas, em casa e na vida. Ao utilizá-las, temos uma primeira etapa de identificação de dificuldades, depois vem a parte de perseverar na busca por um resultado maior ao já alcançado. Elas devem ser mantidas e aperfeiçoadas, já que existem para melhorar a qualidade, e esta procura precisa ser constante.

**Você falou sobre ferramentas da qualidade, cite um exemplo.** Quero citar uma das ferramentas mais disseminadas, mas que ainda há resistência das pessoas em praticá-la, por desconhecimento da metodologia e dos ganhos promovidos. Trata-se do “5S”. Quando bem implantado, ele possibilita que os funcionários da empresa descubram por si só os benefícios – profissionais e pessoais – de se trabalhar e viver de forma limpa, higiênica, segura e disciplinada. São eles: Senso de Utilização (Seiri, em japonês): separar o útil do inútil, eliminar o desnecessário; não é simplesmente colocar tudo fora, mas classificar aquilo que pode ser usado no trabalho, separar o que é lixo e colocar à disposição de outras pessoas o que ainda for utilizável. Senso de Arrumação (Seiton): identificar e arrumar tudo, para que todos possam se localizar facilmente; definir um lugar para cada objeto e mantê-lo onde for determinado. Senso de Limpeza (Seiso): deixar o ambiente sempre limpo, eliminar as causas da sujeira e reeducar-se para não sujar; cada um deve saber a

importância de estar em um ambiente limpo e dos benefícios que isso traz, como segurança e qualidade. Senso de Saúde e Higiene (Seiketsu): manter o local sempre favorável à higiene, primar pela limpeza e ordem e fazer a correta utilização dos ambientes. Senso de Autodisciplina (Shitsuke): fazer destas atitudes vistas nos quatro primeiros “S”, um hábito; conscientizar-se de que a qualidade é essencial para uma vida melhor.

**Já se ouve falar em mais Sentos “S”.** É verdade. Existem outros sentos sendo implantados por empresas e pessoas de sucesso, dentre os quais: Senso de determinação e união, Senso de economia e combate aos desperdícios, Senso dos princípios morais e éticos, Senso de responsabilidade social, Senso do Aprendizado e outros. Todos deveriam pensar em fazer isso nas empresas, em casa e demais áreas da vida, sejam de ordem física, intelectual e espiritual. O primeiro passo é abrir as portas para a mudança acontecer, através de uma metodologia simples e com muitos resultados.

**Como está hoje a gestão pela qualidade?** Qualidade é um caminho que devemos percorrer constantemente. Pessoas e lideranças têm de estar capacitadas e motivadas para que a mudança de cultura organizacional aconteça, tanto nos ambientes empresariais como fora deles. Quando vemos, por exemplo, dinheiro público gasto de maneira indevida, agressões ao meio ambiente, ou pessoas resolvendo seus problemas sem usar os meios adequados, percebemos que a qualidade tem um papel essencial para mudar tudo isso. Não será do dia para noite, mas sim no instante em que todos decidirem começar, pois ela depende de cada pessoa.

#### **O PGQP contribui para implementar a qualidade na empresas.**

Sem dúvida. Hoje, o PGQP soma mais de 1,3 milhão de pessoas envolvidas, tem mais de nove mil organizações associadas e já capacitou mais de 250 mil pessoas. Existem 80 comitês setoriais e regionais, onde atuam voluntariamente multiplicadores da qualidade. É um dos maiores patrimônios da sociedade gaúcha para o tema da competitividade. Em nenhum outro lugar do mundo há uma organização como esta, que reuniu quase oito mil pessoas para o Congresso Internacional da Qualidade e a entrega do Troféu Qualidade RS em 2010. Neste ano, o Congresso estima a participação de mais de 10 mil pessoas.

**Muitas organizações são exemplos de que a excelência é possível e necessária no mercado, certo?** Com certeza. Um exemplo bem recente é o da presidente Dilma Rousseff, que acaba de convidar o empresário Jorge Gerdaud Johannpeter para presidir a Câmara de Políticas de Gestão, Desempenho e Competitividade, órgão consultivo do país. A principal atividade da Câmara será avaliar e diagnosticar o funcionamento de órgãos como Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e Funasa (Fundação Nacional de Saúde), pois, hoje, estas instituições precisam de gestão de eficiência e com certeza as muitas ferramentas da qualidade serão implementadas, incluindo a prevenção da corrupção.

**“A qualidade vem da consciência de que se fizermos o melhor, então teremos mais chances de nos dar bem”**



João Carlos Pires  
Supervisor comercial  
adrim.comercial@cotripal.com.br

## Soja

O mês de maio foi de alta volatilidade na Bolsa de Chicago, com as cotações oscilando entre U\$ 13,21 e 13,93 o *bushel*.

Pelo lado negativo, agiu o pouco apetite da China nas compras e as incertezas sobre a economia mundial, principalmente na Europa.

O lado positivo ficou por conta do atraso no plantio das lavouras nos Estados Unidos devido ao excesso de chuva. O fenômeno causou alagamentos e muita umidade no solo, o que pode indicar menor produtividade e até área de plantio reduzida.

Diante desse cenário, os especuladores apostaram que os problemas climáticos poderão afetar a produção norte-americana e passaram a comprar mais, elevando as cotações.

Internamente, os prêmios de exportação tiveram uma leve baixa, assim como o frete teve uma pequena queda.

O preço pago ao produtor subiu de R\$ 40,80 para 43,20 a saca.

## Milho

O mercado do milho teve uma leve queda nos preços.

Com o maior volume de oferta do Paraná e o retorno da colheita na região norte do Rio Grande do Sul, o mercado cedeu um pouco.

O recuo nos preços dos fretes tornou o custo menor para a indústria gaúcha, que buscou milho em outros estados.

O preço pago ao produtor recuou de R\$ 25 para 24,50 a saca.

## Trigo

As cotações do trigo na Bolsa de Chicago oscilaram entre U\$ 7,06 e 8,19 o *bushel*.

A alta nas cotações do mercado internacional está relacionada a problemas climáticos no mundo. Seca na Europa e China e excesso de chuva nos Estados Unidos e Canadá.

Entretanto, a alta em Chicago não se refletiu internamente. Isso devido aos leilões dos estoques públicos efetuados pela Conab, que saíram com preços abaixo do mercado. Mesmo assim o preço se sustentou por causa da pouca oferta de grão por parte do produtor.

O preço pago ao produtor ficou em R\$ 25 a saca.

## Dólar

A cotação do dólar oscilou entre R\$ 1,577 e 1,637, fechando no fim do mês em torno de R\$ 1,580.

No âmbito externo, a moeda norte-americana teve alta volatilidade. As incertezas sobre a economia mundial fortaleceram, levemente, a cotação do dólar frente a outras moedas.

Internamente, a taxa de juros pressionou o dólar para baixo devido à alta rentabilidade em relação a outros países, com entrada forte de capital estrangeiro.

## Leite & Mercado

### Negociações elevam preço do leite

Superando as expectativas, o preço pago pelo leite entregue em abril subiu, em média, de oito a 10%. Além da produção estável, o aumento se deve ao fato de o mercado também estar favorável. Devido às muitas negociações do setor, toda a produção de abril e maio já foi vendida e existem negócios fechados inclusive para junho.

Para o próximo mês, o preço deve estabilizar, pois a produção tende a subir com o início de pastejo.

# Previsões meteorológicas da Somar Meteorologia são favoráveis às culturas de inverno

O inverno que se aproxima, com dias frios e secos, promete ser excelente para os produtores investirem em culturas de inverno, como trigo e aveia. Estas previsões são feitas através da meteorologia, ferramenta determinante na hora da tomada de decisões nas lavouras.

No agronegócio, as influências do clima sobre as culturas podem acarretar uma safra recorde, como aconteceu com a soja recentemente, ou podem devastar plantações inteiras. Por isso, a previsão do tempo ou meteorologia, ciência que estuda os efeitos climáticos, é fundamental e deve ser levada em conta desde o planejamento da lavoura até o momento da colheita. O produtor que vai apostar no plantio das culturas de inverno precisa estar atento às mudanças climáticas que vão ocorrer nos próximos meses, com a chegada da estação mais fria do ano.

Pensando nisso, os institutos especializados disponibilizam boletins com previsão do tempo de até seis meses, o que facilita o planejamento do produtor para a lavoura. Para este inverno, os estudos dizem que o *La Niña* – evento que assustou os agricultores no verão com a possibilidade de seca – está em rápido enfraquecimento. E, ao que tudo indica, o inverno será normal, sem a presença de fenômenos climáticos adversos. Segundo a Somar Meteorologia, a previsão para este mês é de dias com chuva forte, alternados com períodos secos. Ideal para o plantio de trigo, que iniciou em 1º de junho.

No início do segundo semestre, a condição de chuvas se normaliza em definitivo e a temperatura deve cair bastante, ficando abaixo do habitual. O fim do fenômeno *La Niña*, que coincide com o final desde primeiro semestre, acarreta a entrada de frentes frias, em média a cada sete dias, que provocam as chuvas, além de favorecerem a chegada de ondas de frio ainda mais intensas. Tudo isso leva a crer que haverá formação de geadas, especialmente nos estados da região Sul.

Porém, em função do cenário de neutralidade climática que estará instalado, sem a presença de *El Niño* ou *La Niña*, o inverno será prolongado. O produtor precisa ficar atento, pois este panorama gera possibilidade de geadas na primeira quinzena de setembro.

As previsões mudam um pouco em meados de setembro e início de outubro, quando as chuvas devem aumentar, passando de 200 mm. Poderão ser 15 dias de chuva e cerca de quatro sem.

Apesar destes estudos e dos instrumentos de alta tecnologia usados para fazer as projeções, em longo prazo pode haver mudanças no tempo e recomenda-se acompanhamento dos boletins meteorológicos mensais, bem mais precisos.

As tabelas são atualizadas mensalmente no site da Somar Meteorologia. Para obter mais informações, procure o Detec Cotripal.

## Tabelas das previsões 2011:

Panambi						
Meses	Temperatura Média			Precipitação		
	Média(°C)	Desvio(°C)	Previsão(°C)	Média(mm)	Desvio(%)	Previsão(mm)
Julho	14.7	-0.2	14.5	137	-29	97
Agosto	16.4	2	18.4	120	-27	88
Setembro	17.3	0.1	17.4	159	20	191
Outubro	20.4	-0.4	20	180	-11	160
Novembro	22.4	-0.1	22.3	122	-16	102

Ajuricaba						
Meses	Temperatura Média			Precipitação		
	Média(°C)	Desvio(°C)	Previsão(°C)	Média(mm)	Desvio(%)	Previsão(mm)
Julho	14.7	-0.2	14.5	135	-34	89
Agosto	16.6	2.1	18.7	117	-33	78
Setembro	17.4	0.2	17.6	157	18	185
Outubro	20.7	-0.4	20.3	184	-13	160
Novembro	22.6	-0.2	22.4	121	-12	106

Pejuçara						
Meses	Temperatura Média			Precipitação		
	Média(°C)	Desvio(°C)	Previsão(°C)	Média(mm)	Desvio(%)	Previsão(mm)
Julho	14.6	-0.2	14.4	136	-29	97
Agosto	16.4	2.1	18.5	121	-31	83
Setembro	17.2	0.2	17.4	156	18	184
Outubro	20.6	-0.4	20.2	185	-13	161
Novembro	22.4	-0.2	22.2	120	-13	104

Condor						
Meses	Temperatura Média			Precipitação		
	Média(°C)	Desvio(°C)	Previsão(°C)	Média(mm)	Desvio(%)	Previsão(mm)
Julho	14.7	-0.1	14.6	137	-29	97
Agosto	16.4	2	18.4	120	-27	88
Setembro	17.3	0.1	17.4	159	19	189
Outubro	20.4	-0.4	20	180	-9	164
Novembro	22.4	-0.1	22.3	122	-17	101

Santa Bárbara do Sul						
Meses	Temperatura Média			Precipitação		
	Média(°C)	Desvio(°C)	Previsão(°C)	Média(mm)	Desvio(%)	Previsão(mm)
Julho	14.6	-0.2	14.4	137	-28	99
Agosto	16.1	2	18.1	122	-24	93
Setembro	17.2	0.1	17.3	161	20	193
Outubro	20.1	-0.4	19.7	175	-9	159
Novembro	22.2	-0.1	22.1	122	-19	99

Fonte: Somar Meteorologia

# Dest@que na mídia

## Canola se torna opção rentável de plantio para produtores do Rio Grande do Sul

A canola deve ser uma das opções mais atrativas para o plantio de inverno. Só a região de Passo Fundo, no Rio Grande do Sul, deve cultivar pelo menos 18 mil hectares nesta safra. É mais que no período passado, de 15 mil hectares.

Entre os motivos está a oportunidade de bons negócios em parceria com as indústrias produtoras de biocombustíveis. Segundo o Agrônomo da Emater, Cláudio Doro, os contratos firmados dão uma garantia econômica para o produtor.

“Quando o produtor opta pelo plantio da canola, ele tem a assistência técnica das cooperativas e das empresas. Ele desfruta de seguro agrícola que dá uma certa garantia do risco econômico. Ele também faz um contrato de compra e venda com as indústrias, onde, hoje, o preço da canola equivale ao preço da soja”, informa.

Dados da Emater indicam que o custo de produção da lavoura de canola é de R\$ 650 por hectare. Na última safra, a colheita média rendeu cerca de 26 sacas por cada hectare plantado. A estimativa é que o preço médio nesta safra chegue a R\$ 42, o que deve garantir a lucratividade do produtor.

Fonte: [www.clicrbs.com.br](http://www.clicrbs.com.br)

## Governo do Estado quer melhorar quali-

## dade da energia no meio rural

Essa questão prejudica particularmente o Rio Grande do Sul, que tem uma forte tradição agrícola. Para tentar resolver essa situação, o secretário estadual de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo, Ivar Pavan, pretende contar com o apoio da Agência Nacional de Energia Elétrica (Aneel) e do Ministério de Minas e Energia.

O secretário convidou o diretor-geral da Aneel, Nelson Hubner, para debater o tema em um encontro que deverá ser realizado no Estado até o final do mês. Além dos dois dirigentes, deverão comparecer representantes de consumidores e concessionárias. “A eletricidade não pode ser usada apenas para iluminar uma casa no meio rural, ela precisa sustentar o desenvolvimento da produtividade”, defende Pavan.

A baixa qualidade da energia no campo pode gerar a inatividade ou até mesmo a “queima” de equipamentos como ordenhadeiras, resfriadores de leite, bombas de irrigação, entre outros. O secretário comenta que as distribuidoras precisam indenizar os produtores em caso de perda de máquinas devido à oscilação de tensão. Porém, ele ressalta que a comprovação do fato é complexa. Os problemas também geram prejuízos milionários, pois afetam a produção.

O diretor da Siclo Consultoria em

Energia Paulo Milano concorda que a condição do fornecimento no campo é precária. Ele relata que um fator que explica mas não justifica esse cenário são as grandes distâncias entre os clientes e as subestações de energia. Esse panorama é verificado, principalmente, nas regiões da Metade Sul e Oeste do Rio Grande do Sul.

Outra questão destacada por Milano é que, quando ocorrem quedas de postes nessas áreas, muitas vezes o reparo atrasa por causa da dificuldade de acesso. O diretor da Siclo acrescenta que, no caso das oscilações de tensão, é possível resolver tecnicamente esse problema, no entanto, financeiramente, para as concessionárias a iniciativa não dá retorno por serem poucos clientes atendidos.

Pavan enfatiza que as distribuidoras prestam um serviço público e deveriam ter considerado a necessidade de investimentos na região rural no momento da concessão. No entanto, ele argumenta que, se as melhorias que as empresas fizeram forem repassadas para os custos das tarifas, esse ônus será diluído com o tempo. O secretário defende o diálogo sobre a questão, mas ressalta que a Aneel também precisa exercer sua função fiscalizadora. “Já está diagnosticado o problema, falta a solução”, afirma Pavan.

Fonte: [www.jcrs.uol.com.br](http://www.jcrs.uol.com.br)

artefacta



# NATIVO

## Já pensou em ter uma proteção completa em campo?

Nativo defende sua lavoura além das principais doenças.

E esta proteção completa significa mais produtividade já que sua plantação fica protegida por igual seja da ferrugem, das manchas, do oídio ou da giberela, todas muito danosas à cultura do trigo. As doenças são muitas, mas a proteção é uma só.

Nativo - Protege muito, contra mais doenças.

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

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO



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

Bayer CropScience  
Se é Bayer, é bom.



**Denio Oerlecke**  
Supervisor do Departamento  
Técnico Agrônômico  
sdetec@cotripal.com.br

# Direto do campo por Denio Oerlecke

## Planejamento para as culturas de verão e dessecação para o plantio do trigo

O mês de maio foi um período marcado pelo planejamento do produtor. Um pouco mais que o ano passado, pode se perceber o associado pensando nas culturas de verão. Negociando insumos e se programando antecipadamente, ele tem mais tempo para se informar com técnicos, buscar melhores produtos e soluções para sua lavoura. Isso é importante para que as culturas sejam bem implantadas e apresentem melhores resultados.

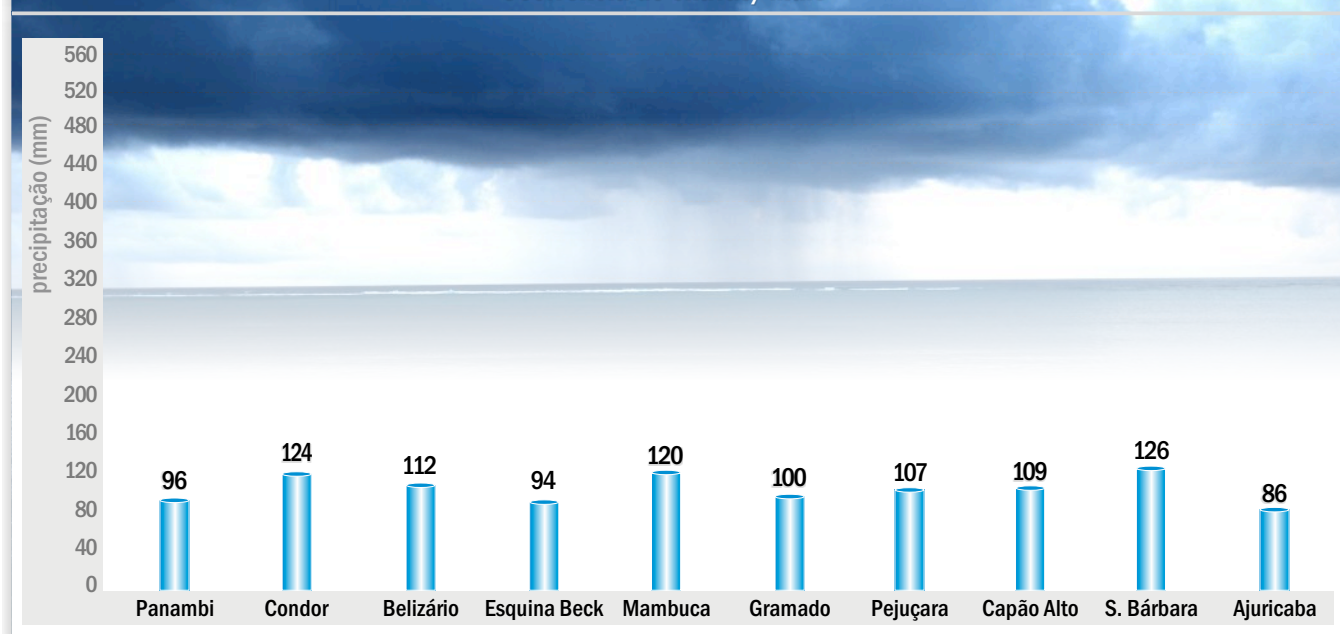
Maio também foi o mês de dessecar para o plantio do trigo. Um problema encontrado por alguns produtores da região foi o azevém resistente ao glifosato. Em áreas onde o fato ocorreu, eles procuraram se informar e utilizaram outros produtos para combater o azevém. É importante que se plante o trigo no limpo, sem nenhuma planta daninha, porque fica mais difícil de controlá-la após a implantação das culturas. Havendo invasoras na lavoura, a cultura não se desenvolve tão bem, já que estão competindo por nutrientes, água e luz – o que, conseqüentemente, baixa a produção.

Além disso, muitos agricultores plantaram coberturas, como aveia e nabo, para não deixar o solo descoberto. É sabido que elas melhoram a estrutura do solo e trazem inúmeros benefícios para as lavouras. Em casos como o do nabo, ocorre uma reciclagem de nutrientes, trazendo-os de camadas mais profundas para mais superficiais.

Ainda em Maio, a Cotripal participou também de debates e discussões que trouxeram boas perspectivas para o trigo. As colheitas estão melhores a cada ano, reflexo dos investimentos do produtor em tecnologias para sua lavoura. Somado a isso, as previsões climáticas são muito animadoras para este inverno.

Para junho, o associado deve se dedicar ao plantio do trigo, concentrando suas atividades na cultura. O ideal, se a condição climática permitir, é que a semeadura do trigo seja realizada do dia primeiro até o dia 20, pois, historicamente, é a melhor época.

Ocorrência de chuvas/maio





## Notícia

# Viagem à China: um país de gigantescas dimensões

Durante viagem ao país mais populoso do mundo, Eugenio Pott, gerente técnico da Cotripal, conheceu a indústria, cultura, organização, segurança e um pouco da culinária deste gigante mundial.

A China, povoada por 1,3 bilhão de habitantes, com suas características peculiares de organização, segurança, cultura milenar e maravilhas modernas, foi o destino do gerente técnico da Cotripal, Eugenio Pott, para viagem de conhecimento, realizada de 16 de março a 1º de abril. O convite surgiu da CropChem, uma das empresas do Programa Nutritop das cooperativas, do qual a Cotripal participa. A estadia no país teve como objetivo visitar fábricas de agroquímicos, observar o potencial de produção e, também, a qualidade dos produtos chineses. “São milhares de indústrias de todos os portes, das gigantescas até as pequenas, e uma grande capacidade de produção de defensivos genéricos, com produção livre, já que os prazos de patente já expiraram”, comentou Eugenio.

Entre as observações feitas pelo gerente, destacou-se a ausência de pesquisas e desenvolvimento de moléculas novas, como também a quantidade de mão de obra barata, o que torna o país extremamente competitivo no mercado e, por isso, grande exportador. A qualidade de fabricação também surpreendeu. “Os antigos medos de que produtos vindos da China não eram bem feitos, acabou. Pude observar o extremo cuidado com a produção e com o controle de qualidade”.

Após a primeira semana da viagem, destinada a conhe-

cer indústrias de defensivos, Eugenio contou que aproveitou para visitar as principais cidades da China – Xangai, Macau, Hong Kong e Pequim. “Chamou a minha atenção a dimensão das coisas, os prédios são grandes, as autoestradas com três pistas de cada lado, as cidades são gigantescas, como Xangai que tem mais de 60 milhões de habitantes. Para os chineses, localidades com um milhão de pessoas são chamados de vilas. Além disso, nos dois locais, todos os espaços livres são ocupados por lavoura ou área de reflorestamento”.

Eugenio ainda comentou que os pontos turísticos são bonitos e chamativos. Entre os visitados estão: Muralha da China, Cidade Perdida, Jardim do Céu, Cidade Olímpica, Mercado das Sedas e Cidade das Águas, onde nasceu Xangai. Já a culinária não agradou ao viajante, pois é muito apimentada. “A cozinha típica chinesa costuma ser bem temperada. Além disso, a tradição exige o uso dos palitos – os hashis – na hora da refeição, o que dificultou um pouco as coisas”.

A cultura existente no país está ligada ao trabalho e educação e é isso que tem feito diferença na construção desta potência. “Os chineses são educados, desde crianças, para trabalhar. Por isso, chegam a ter expedientes de até 12 horas por dia e se tornaram tão competitivos no mercado mundial.”

### Muralha da China:

A sua construção iniciou em 220 a.C., levou 300 anos para ficar pronta, a extensão original é de cerca de 8 mil quilômetros. Em 2007, foi eleita como uma das Sete Novas Maravilhas do Mundo. É um dos pontos de turismo cultural mais visitados do oriente.





Mesa típica chinesa



Muralha da China



O centro de Xangai é atravessado por uma autoestrada



John Vieira(CropChem), João Henrich(Cotribá), Eugenio Pott(Cotripal), José Leão e Rodrigo Leão(CropChem)



Cidade das Águas, onde nasceu Xangai

e21

**EM 1970 UM AGRICULTOR PRODUZIA COMIDA PARA 73 PESSOAS. HOJE ELE PRODUZ PARA 155 PESSOAS.**

Quer saber mais? Acesse [www.planetafaminto.com.br](http://www.planetafaminto.com.br)



Fontes: ABBA; ABAGR; CANAPLAN; CEPEA; DIEESE; EMBRAPA; FAO/UN; FAO-FAOSTAT; FEBRADP; FGV; IBGE; MAPA; MDIC/SECEX; OECD e SEAB.

☎ 0800 0192 500

**BASF**  
The Chemical Company

## G-20 discute controle no preço dos alimentos

Um encontro ministerial do G-20 (Grupo dos 20) começou a discutir, na Argentina, se os preços dos alimentos precisam de regulamentação ou podem ser regidos pela liberdade de mercado, enquanto a França pediu para que fosse criada uma “nova governança” em nível mundial na agricultura. “É preciso encontrar uma nova governança para a agricultura ao nível mundial. É necessário regular o mercado”, disse o ministro da Agricultura da França, Bruno Le Maire, antes da cúpula do G-20. Le Maire disse que a França “não tem, em caso nenhum, a intenção de limitar o preço das matérias-primas agrícolas” e acrescentou que “o que queremos combater é a volatilidade excessiva dos preços e a especulação sobre as matérias-primas”.

Brasil e Argentina, grandes produtores de alimentos, e o México, são os três países latino-americanos que integram o G-20. O encarecimento dos alimentos entrou no radar de grandes organismos internacionais, como a FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação) e o G-20.

Fonte: [www.dci.com.br](http://www.dci.com.br)

## RS responde por 12,9% do leite produzido no país

O Rio Grande do Sul responde por 12,9% do leite produzido no país e concentra grande parte das principais plantas processadoras. Segundo a Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), a cadeia láctea representa 2,67% do PIB do Estado – isso significa R\$ 6 bilhões ao ano para um rebanho de 1,5 milhão de animais. O bom momento anima o setor, que desde 2006, registra crescimento médio na produção de 7% ao ano.

Em 2010, os investimentos de algumas cooperativas chegaram a R\$ 10,6 milhões para alcançar uma produção média de 620 mil litros de leite por dia. Os pequenos também avançam.

“Estão descobrindo que o Sul é a bola da vez”, destaca Ernesto Enio Krug, presidente da AGL (Associação Gaúcha dos Laticinistas).

Para Krug, a excelência produtiva é fruto de assistência técnica qualificada e permanente, da estruturação das propriedades e da força da agricultura familiar. Conforme o dirigente, o leite é a opção mais rentável frente ao grão e, no Estado, traz segurança diante da garantia de fornecimento de matéria-prima às empresas. “Temos condições de até triplicar a produção em cinco anos”, garante.

Para crescer de forma sustentável, porém, é preciso organizar a cadeia produtiva. Nesse sentido, Krug acredita ser fundamental ter apoio dos governos, disciplinar as importações e ter um plano

de capacitação para incrementar a qualidade.

O maior produtor individual de leite da região, a Granjas Quatro Irmãos, de Rio Grande (RS), investiu R\$ 5 milhões a cinco anos para montar um plantel de 900 vacas, que produzem 20 mil litros por dia. “Os produtores estão se qualificando cada vez mais, mas a logística para chegar à indústria ainda é um problema”, ressalta Leandro Flores, diretor-administrativo da Quatro Irmãos.

A instabilidade na produção de grãos fez com que o agricultor Sandro Biancon da Silva, 38 anos, apostasse na produção de leite na propriedade de dez hectares que mantém no interior de Passo Fundo. Em 2008, Silva financiou quatro vacas, como forma de escapar das agruras do clima e garantir uma renda estável, ainda que pequena. Atualmente, tem o dobro de animais e pretende chegar a 15 até o final do ano, além de construir uma área permanente para pastagem até 2013. “O leite vale a pena porque é fonte de renda confiável”, revela o produtor.

A opção de Silva é um bom exemplo do impulso que a bacia leiteira do Rio Grande do Sul vem ganhando, com qualidade e valorização do produto.

Fonte: [www.zerohora.clicrbs.com.br](http://www.zerohora.clicrbs.com.br)

## Agricultores ampliam área de trigo no Rio Grande do Sul

A área plantada com trigo na safra 2011 deverá alcançar 844,4 mil hectares, 6,13% a mais que em 2010, quando, segundo o IBGE, foram cultivados 795,6 mil hectares. Os números constam no primeiro Levantamento de Intenção de Plantio da Emater/RS-Ascar, divulgados no Informativo Conjuntural da Instituição. Foram consideradas e analisadas informações de 258 municípios, que representam 80% do total a ser cultivado este ano no Rio Grande do Sul.

O levantamento também indica que, com exceção de Caxias do Sul, todas as demais regiões administrativas da Emater/RS-Ascar terão aumento de área em relação ao ano passado. A maior ampliação será em Passo Fundo, com acréscimo de 10,46%, e Ijuí, com 8,24%. O plantio começa dentro de poucos dias. Agora, os agricultores realizam os preparos prévios, como limpeza e dessecação das áreas, além de buscarem financiamentos e reservarem insumos.

Como projeção inicial, a Emater/RS-Ascar estima uma produção total para 2011 de 1,846 milhão de toneladas, com uma produtividade média de 2.186 kg/ha - uma redução de 13,47% na produção do cereal em relação ao ano passado. Isso se dá porque o cálculo é baseado no comportamento da cultura nos últimos dez anos, e na safra 2010 o Estado registrou recordes de produtividade.

“Trabalhamos com uma expectativa de rendimento um pouco mais conservadora, já que se baseia no comportamento da cultura nos últimos anos. Mas nada impede que, se tivermos uma situação de clima favorável, tenhamos um rendimento igual ou até mesmo maior que no ano passado”, pondera o assistente técnico estadual em trigo da Emater/RS-Ascar, Luiz Ataídes Jacobson.

A safrinha do feijão, por sua vez, apresenta bom desenvolvimento, em decorrência das condições meteorológicas atuais, o que possibilita um excelente avanço na colheita, que chegou esta semana a 79% da área cultivada. Segundo o Informativo Conjuntural da Emater/RS-Ascar, a qualidade do produto já colhido é, de maneira geral, muito boa, o que não se reflete nos preços de mercado, que continuam abaixo das expectativas dos agricultores.

Ao contrário do que ocorre com o arroz e o feijão, o milho segue tendência de elevação nos preços médios praticados pelo mercado, com o produto ofertado sendo absorvido sem dificuldades pelo lado comprador. A colheita alcançou, na última semana, 80% do total da área plantada este ano, com rendimentos altos. As lavouras por colher também apresentam bom potencial, não devendo interferir na média geral.

Fonte: [www.emater.tche.br](http://www.emater.tche.br)

## Presidente Dilma anuncia redução de juros para agricultura familiar

A presidente Dilma Rousseff anunciou a redução dos juros para crédito na agricultura familiar. Os índices, que variavam de 1% a 4%, caíram para entre 0,5% e 2%. O anúncio foi feito durante reunião da governante com cerca de 30 representantes do campo, entre eles o presidente da Contag (Confederação Nacional dos Trabalhadores), Alberto Broch, que integram o movimento Grito da Terra, que está em Brasília.

Segundo relato de Broch, Dilma anunciou que vai manter os R\$ 16 bilhões para o Plano Safra 2011/2012, já que o setor, apesar de ter recebido o mesmo volume de recursos em 2010, só conseguiu usar R\$ 11 bilhões. Anunciou também a criação de uma Superintendência de Habitação Rural para a população do campo. Segundo Broch, apesar de eles terem pedido R\$ 1 bilhão para a habitação, este ano, o governo se comprometeu com a liberação de R\$ 900 milhões, que devem beneficiar 50 mil famílias. Alguns estudos, segundo a Contag, apontam que a carência no campo é de cinco a seis milhões de residências. Ainda durante o encontro, a presidente entregou para os trabalhadores rurais um caderno com as respostas às 185 demandas do setor.

Fonte: [www.ae.com.br](http://www.ae.com.br)



# O Código Florestal e a quinta coluna

Por Aldo Rebelo

Conta a lenda que, ao cercar Madri durante a Guerra Civil Espanhola, o general Emilio Mola Vidal, ao ser questionado sobre qual das quatro colunas que comandava entraria primeiro na cidade sitiada, respondeu: a quinta coluna. Mola referia-se aos seus agentes, que de dentro sabotavam a resistência republicana.

Durante a Segunda Guerra Mundial, a expressão tornou-se sinônimo de ações contra o esforço aliado na luta para derrotar o eixo nazi-fascista. A quinta coluna disseminava boatos, procurava enfraquecer e neutralizar a vontade da resistência e desmoralizar a reação contra o inimigo.

Após a votação do Código Florestal, no último dia 24, um restaurante de Brasília acolheu os principais “cabeças” das ONGs internacionais para um jantar que avançou madrugada adentro. A Câmara acaba de aprovar por 410 x 63 votos o relatório do Código Florestal e derrotara de forma avassaladora a tentativa do grupo de pressão externo de impedir a decisão sobre a matéria. O ambiente era de consternação pela derrota, mas ali nascia a tática da quinta coluna moderna para pressionar o Senado e o governo contra a agricultura e os agricultores brasileiros. Os agentes internacionais recorreriam à mídia estrangeira e espalhariam internamente a ideia de que o Código “anistia” desmatadores e permite novos desmatamentos.

A sucessão dos fatos ilumina o caminho trilhado pelos conspiradores de botequim. Em uma edição dominical, o

Estado de São Paulo abriu uma página para reportagem assinada pelas jornalistas Afra Balazina e Andrea Vialli com a seguinte manchete: Novo Código permite desmatar mata nativa em área equivalente ao Paraná. Não há, no próprio texto da reportagem, uma informação sequer que confirme o título da matéria. É evidente que o projeto votado na Câmara não autoriza desmatamento algum. O que se discute é se dois milhões de proprietários que ocupam áreas de preservação permanente (margem de rio, encostas, morros) devem ser expulsos de suas terras ou em que proporção podem continuar cultivando como fazem há séculos no Brasil, à semelhança de seus congêneres em todo mundo.

No jornal O Globo, texto assinado por Cleide Carvalho, procura associar o desmatamento no Mato Grosso ao debate sobre o Código Florestal e as ONGs espalham por seus contatos na mídia a existência de relação entre o assassinio de camponeses na Amazônia e a votação da lei na Câmara dos Deputados. O Guardian de Londres publica artigo de um dos chefes do Greenpeace com ameaças ao Brasil pela votação do Código Florestal. Tratam-nos como um enclave colonial carente das lições civilizatórias do império.

As ONGs internacionais consideram toda a área ocupada pela agropecuária no Brasil, passivo ambiental que deve ser convertido em floresta. Achrom razoável que milhões de agricultores sejam obrigados a arrancar lavoura e capim e plantar vegetação nativa em seu lugar, em um país que mantém mais de 60% de seu território de áreas verdes.

A “anistia” atribuída ao relatório não é explicada pelos que a denunciam, nem a explicação é cobrada pela imprensa. Apenas divulgam que estão “anistiados” os que desmataram até 2008. Quem desmatou até 2008? Os que plantaram as primeiras mudas de cana no Nordeste e em São Paulo na época das capitâncias hereditárias? Os primeiros cafeicultores do Pará, Rio de Janeiro e São Paulo no século XVIII? Os colonos convocados pelo governo de Getúlio

Vargas para cultivar o Mato Grosso? Os gaúchos e nordestinos levados pelos governos militares para expandir a fronteira agrícola na Amazônia? Os assentados do Incra que receberam suas terras e só tinham acesso ao título de propriedade depois do desmatamento?

É importante destacar que pela legislação em vigor são todos “criminosos” ambientais submetidos ao vexame das multas e autuações do Ministério Público e dos órgãos de fiscalização. Envolvidos na teia de “ilegalidade” estão quase 100% dos agricultores do País por não terem a Reserva Legal que a lei não previa ou mata ciliar que a legislação de 1965 estabelecia de cinco a 100 metros e na década de 1980 foi alterada para 30 até 500 metros.

Reconhecendo o absurdo da situação, o próprio governo em decreto assinado pelo presidente Lula e pelo ministro Carlos Minc suspendeu as multas em decorrência da exigência “legal”, cujo prazo expira em 11 de junho e que provavelmente será re-editado pela presidente Dilma.

O governo e o País estão sob intensa pressão da desinformação e da mentira. A agricultura e os agricultores brasileiros tornaram-se invisíveis no Palácio do Planalto. Não sei se quando incorporou à delegação da viagem à China os suinocultores brasileiros em busca de mercado do gigante asiático a presidente tinha consciência de que quase toda a produção de suínos no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná está na ilegalidade por encontrar-se em área de preservação permanente.

A Câmara dos Deputados, por grande maioria, mostrou estar atenta aos interesses da preservação ambiental e da agricultura, votando uma proposta que foi aceita por um dos lados, mas rejeitada por aqueles que desconhecem ou precisam desconhecer a realidade do campo brasileiro. O Senado tem agora grande responsabilidade e o governo brasileiro precisa decidir se protege a agricultura do País ou se capitulará diante das pressões externas que em nome do meio ambiente sabotam o bem-estar do nosso povo e a economia nacional.

\*Aldo Rebelo é deputado federal pelo PCdoB-SP e foi relator do projeto de lei do Novo Código Florestal Brasileiro já aprovado pela Câmara dos Deputados.





Capa

# Novo Código Florestal brasileiro é aprovado na Câmara Federal

A Câmara dos Deputados aprovou, depois de muitos embates, o substitutivo do Código Florestal de 1965. Agora, o debate segue para o Senado e, por fim, passará pela apreciação da presidente Dilma Rousseff, que promete vetar alguns pontos. Mesmo assim, este foi um enorme passo para acabar com a insegurança jurídica no campo.

Após mais de dez anos de debate, na noite de 24 de maio aconteceu a aprovação do novo Código Florestal brasileiro, em sessão extraordinária, comandada por Marco Maia, presidente da Câmara dos Deputados. Nos últimos meses, houve muita discussão, embates entre ministros e manifestações para pressionar o Congresso Nacional a realizar a votação. De um lado, estavam os setores ligados à produção agrícola, alegando que as restrições exigidas praticamente inviabilizavam a produção e ainda colocavam mais de 90% dos produtores na ilegalidade. Do outro, existia aqueles mais preocupados com as questões ambientais, que entendiam não haver necessidade de tantas mudanças no código vigente.

O antigo texto datava de 1965, e ao longo dos anos sofreu diversas alterações, mas continuava em desconformidade com os dias atuais. Foi então que o deputado federal Aldo Rebelo recebeu a missão de redigir um substitutivo. Porém, este é um tema polêmico e gerou posições antagonicas entre os políticos. Dentro do Congresso, a bancada ruralista é representada por cerca de 150 deputados. O bloco vinculado à causa ambiental chega a 190, e a dúvida era quem seria fiel ao governo. No fim, a maioria se manteve aliada à base governista, o que permitiu a aprovação do Código Florestal.

Mesmo assim, houve pontos de difícil consenso, como a suspensão de multas aplicadas até 22 de julho de 2008, a regularização para produtores que abriram áreas de produção e o tamanho das APPs (Áreas de Preservação Permanente). O que também gerava polêmica no relatório de Rebelo era o fim da obrigatoriedade da RL (Reserva Legal) em propriedades com até quatro módulos fiscais – medida que varia de 20 e 400 hectares de acordo com o município. E de fato, para aquelas incluídas no sistema de Agricultura Familiar não haverá percentual mínimo de preservação, valendo a manutenção da área de vegetação nativa existente em julho de 2008.

Pelo antigo código, proprietários que não respeitaram os limites de RL e de cultivos em APPs estavam ilegais, sujeitos a multas por crimes ambientais e embargo das propriedades. Pelo novo texto, os produtores rurais terão que se inscrever no CAR (Cadastro Ambiental Rural) e aderir ao PRA (Programa de Regularização Ambiental), criado pelo governo federal, onde a RL deverá ser registrada, dispensando os produtores da exigência da averbação em cartório.

Outro ponto importante foi a aprovação da emenda 164, que consolida a manutenção de atividades agrícolas nas APPs, autoriza os estados a participarem da regularização ambiental, tirando a exclusividade da União, e deixa claro a consolidação para os produtores que abriram área até julho de 2008.

Depois deste primeiro passo, a votação segue para o Senado, onde haverá novo debate. O substitutivo, sendo aprovado, passa à apreciação da presidente Dilma Rousseff, que ameaça vetar alguns pontos, como a cancelamento de multas a produtores que abriram áreas por causa de antigos programas de incentivo à produção.

	O que diz o Código Florestal de 1965	O que prevê o novo texto aprovado pela Câmara
<p align="center"><b>APP (Área de Preservação Permanente)</b></p>	<p>Vegetação existente em margens de rios e lagos, topos e encostas de morros, nascentes, restingas, altitude superior a 1,8 mil metros; variável em função do tamanho dos mananciais. Deveriam ser mantidos 30 metros de APPs em cursos d'água com até 10 metros de largura.</p>	<p>Manteve-se os 30 metros para cursos d'água de até 10 metros de largura, mas reduziu-se a APP a 15 metros somente para fins de recomposição.</p> <p>Admite culturas lenhosas perenes, atividades florestais e de pastoreio nas APPs de topo de morro, encostas e de altitudes elevadas – acima de 1,8 mil metros.</p> <p>Para as APPs de margens de rios, prevê a medição a partir do nível regular da água. Permite a manutenção de atividades agrossilvipastoris, de ecoturismo e de turismo rural nas APPs se estiverem em áreas consolidadas até 22 de julho de 2008.</p> <p>Outras atividades em APPs poderão ser permitidas pelos estados por meio do PRA se não estiverem em áreas de risco – emenda 164.</p> <p>Atividades em APPs consideradas de utilidade pública, interesse social ou de baixo impacto ambiental serão definidas por lei.</p>
<p align="center"><b>ARL (Área de Reserva Legal)</b></p>	<p>Percentual da propriedade destinado à preservação do ecossistema nativo, variável em função da região e do bioma; No caso do Rio Grande do Sul, nos biomas Mata Atlântica e Pampa, previa Reserva Legal de 20% da área do imóvel.</p>	<p>Dispensa de Reserva Legal para imóveis rurais de até quatro módulos fiscais – a medida varia de 20 a 400 hectares, dependendo do município.</p> <p>Admite a soma de APPs no cálculo da Reserva Legal, desde que a área esteja conservada e isso não implique em mais desmatamento.</p> <p>Imóveis de até quatro módulos fiscais poderão considerar como Reserva Legal a área remanescente de vegetação nativa existente em 22 de julho de 2008.</p> <p>Admite exploração econômica da Reserva Legal, mediante aprovação do órgão competente do Sisnama (Sistema Nacional de Meio Ambiente).</p> <p>Permite recompor a vegetação, no prazo de até 20 anos, com espécies nativas e exóticas, em sistema agroflorestal, porém a vegetação exótica – não pertencente ao bioma – não poderá ocupar mais de 50% da área total.</p>
<p align="center"><b>Registro de Reserva Legal</b></p>	<p>Averbação na inscrição da matrícula do imóvel no cartório de registro competente.</p>	<p>Acaba com a exigência da averbação em cartório.</p> <p>A reserva deverá ser registrada no Cadastro Ambiental Rural criado pelo novo código para todos os imóveis rurais.</p>

**Áreas consolidadas**

Áreas de Preservação Permanente e de Reserva Legal que foram degradadas ou são utilizadas para atividades produtivas devem ser recompostas, regeneradas ou compensadas.

Dispensa propriedades de até quatro módulos fiscais da necessidade de recompor as áreas de Reserva Legal utilizadas.

Quem desmatou antes do aumento dos percentuais de Reserva Legal – a partir do ano 2000 – deverá manter a área exigida pela legislação da época.

**Penalidade**

Pena de três meses a um ano de prisão simples e multa, que varia de 1 a 100 vezes o salário mínimo.


O Decreto 7029/09 prevê penalidades para o produtor que não tiver Reserva Legal averbada no registro de imóveis até 11 de junho de 2011.

Isenta os proprietários rurais das multas e demais sanções previstas na lei em vigor por utilização irregular, até 22 de julho de 2008, de áreas protegidas.

Para ter o perdão de dívidas, o produtor deverá assinar termo de conduta para regularização das áreas de proteção.

Para os agricultores que se inscreveram no Cadastro Ambiental, serão suspensas as sanções administrativas, inclusive as relativas ao decreto 7029/09, que prevê penalidades para quem não tiver Reserva Legal averbada até 11 de junho deste ano – emenda 164.





O melhor vinho  
é aquele que  
mais agrada  
o seu paladar

Escolha com prazer



**cotripal**

juntos somos mais

## Notícia

# Delícias para olhos e paladar

Bolos e tortas, produzidos a partir de massa de tecido doce, serão as novas atrações da confeitaria e padaria do Supermercado Cotripal de Panambi.

Com a intenção de aperfeiçoar o trabalho da equipe da confeitaria e padaria do Supermercado Cotripal Panambi, a Cooperativa apoiou a participação de Eolanda Cleusa Zimmermann no 5º Congresso e Concurso Internacional de Confeitaria Artística, Pâtisserie e artes em Chocolate.

O evento, realizado de 1º a 3 de maio, no Centro de Convenções Expo Apas, em São Paulo, reuniu pela primeira vez no Brasil os seis melhores confeitores do mundo. São eles: Javier Marcado e Anthony Warren da Inglaterra, Alain Chartier da França, Mike Elder e Nhora de La Pava dos Estados Unidos e Analia Zecca da Argentina.

A confeitaria, que já frequentou vários cursos e congressos, recebeu um convite especial para ir a este evento e contou que a viagem foi muito produtiva. "Lá aprendi a fazer massa de tecido trabalhado com açúcar de confeitaria, entre outras técnicas de grande utilidade ensinadas no curso Técnicas de produção de doces." Após seu retorno a Panambi, ela já colocou em prática os aprendizados, uma forma de treinar e criar novos produtos.

"Esta foi uma excelente oportunidade para a Eolanda, para as colegas de trabalho, a quem ela vai passar o conhecimento e para os clientes, já que os bolos e tortas são um presente para olhos e paladar", explica Lorena Pott, encarregada da confeitaria e padaria.



## Cotripal lança blog do projeto "Eu + Você = Mundo Melhor"

Interativo, layout arrojado e dinâmico, o blog será mais um canal de comunicação entre a Cooperativa e as escolas participantes do projeto.

A partir de agora, as escolas participantes do projeto "Eu + Você = Mundo Melhor" já podem incluir na sua lista de sites favoritos o [www.cotripal.com.br/blogcne](http://www.cotripal.com.br/blogcne). Este endereço eletrônico dá acesso ao blog do projeto – uma novidade oferecida pela Cooperativa.

Com um design atraente e uma linguagem prática, o blog é um espaço destinado aos alunos e também professores, oferece muitas dicas para a montagem do terrário, sugestões, artigos sobre valores éticos, atividades extras e muito mais.

cotripal

Home Cooperativa Segmentos Contato Mapa Voltar ao site da Cotripal

Programa Juntos Somos Mais - Cooperativismo nas Escolas

**EU + VOCÊ = MUNDO MELHOR**

Cooperativismo nas Escolas Você Sabia? Para o Professor Para o Aluno Fale Conosco

**01 JUNHO 2011** **Você Sabia?**  
**Artigo interessante: A magia da vida**

Pesquisando sobre sustentabilidade e assuntos ligados à educação ambiental, encontramos esse link: <http://www.revistasustentabilidade.com.br/centro-de-referencia/a-magica-da-vida-2/>. Achamos legal compartilhar.

Abraços.

[Veja mais ...](#)

**30 MAIO 2011** **Para o Professor**  
**Valores para crescer: sentido crítico**

**Ditado medieval: "Não negue nada e acredite em poucas coisas, a não ser que as veja."**

Há sete edições da revista Atualidades Cotripal que falamos sobre valores éticos. Depois de muita pesquisa sobre o tema, já se tornou evidente que ter a vida pautada por eles é fundamental para os relacionamentos. Todos são importantes e devem ocupar um lugar especial na vida das pessoas.

[Veja mais ...](#)

..Primeira : ..Anterior : 1 : 2 : 3 : 4 : Próxima: : Última:.

**SOBRE O BLOG**

Olá, pessoal!

Sejam bem-vindos ao blog do projeto Eu + Você = Mundo Melhor. Aqui é o nosso ponto de encontro para trocarmos ideias sobre o terrário, valores éticos e muito mais. Faça parte da nossa turma, mandando dicas, sugestões e críticas.

Atenciosamente,

Equipe de Comunicação e Marketing da Cotripal

**Você sabia?** É a sessão onde você encontra muitas dicas de como cuidar do seu terrário. Além disso, neste espaço, terá também dicas de livros, de filmes e de endereços de sites e blogs interessantes para você acessar.

**Para o professor:** Aqui são postadas dicas de atividades extras que professores de diferentes matérias podem realizar com os alunos e também dicas dos professores para os colegas de profissão, baseadas em experiências próprias.

Notícia

# Fórum Nacional do Trigo debate cadeia produtiva do grão

Ijuí sediou importante evento que discutiu as forças e fraquezas do setor tritícola. Os palestrantes e painelistas falaram das boas perspectivas referentes ao clima e às novas tecnologias. Mas também criticaram a falta de políticas públicas que incentivem a produção e protejam o mercado nacional do trigo.

O 6º Fórum Nacional do Trigo, realizado em Ijuí, nos dias 16 e 17 de maio, debateu temas como importância econômica, social e ambiental da cultura de inverno, clima, melhoramentos genéticos, perspectivas de mercado interno e externo e custos de produção. O evento, promovido pela Cotrijuí, Emater/RS-Ascar e Embrapa Trigo, contou com a presença de mais de 500 pessoas, que lotaram o salão da Sogi (Sociedade de Ginástica de Ijuí).

A abertura do fórum teve a presença do presidente da Cotrijuí Carlos Poletto, do deputado federal Jerônimo Goergen, que representou a Câmara de Deputados, do gerente da Emater/RS-Ascar de Ijuí Geraldo Kasper, e do deputado estadual Gerson Burmann, representante da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul.

Após a cerimônia oficial, o secretário-executivo da ABIOVE (Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais) Fábio Galvão Bueno Trigueirinho ministrou palestra com tema "A economia global e o agronegócio brasileiro". Ele falou sobre a importância do Brasil buscar mercados internacionais como alternativa para o setor tritícola, pois o grão perdeu espaço no mercado interno após a criação do Mercosul. Além disso, a logística foi apontada como outro grave problema para este produto.

No segundo dia, em diversas palestras e painéis houve referência à falta de políticas públicas, apoio e planejamento para melhorar a cadeia produtiva do trigo, além da necessidade do produtor em plantar para reduzir os custos fixos da propriedade. Enoir Pellizzaro, engenheiro agrônomo da cooperativa C.Vale, localizada em Palotina/PR, disse que o trigo é a cultura de inverno mais importante aos estados do sul do país. "Este grão contribui para manter o produtor no campo, melhora a renda familiar rural e, também, a arrecadação dos estados através de impostos, transportes, industrialização, entre outros."

O palestrante Luiz Renato Lazinski, meteorologista do Instituto Nacional de Meteorologia, está otimista com relação ao setor tritícola. "O inverno será frio e seco, excelente para a cultura do trigo. A preocupação pode ser na hora de colher, quando haverá um leve excesso de chuva". Mesmo não vendo maiores complicações para a safra gaúcha de trigo, ele fez uma consideração. "Ninguém tem controle absoluto sobre o clima e as previsões não são 100% precisas."

O diretor-técnico da CCGL Tec José Ruedell falou sobre a melhora dos materiais genéticos e a relação com o mer-

cado. "Nos últimos anos, houve um crescimento considerável na produtividade das cultivares de trigo, além disso, há mercado para os tipos pão e brando, basta saber no que investir". E também lembrou a falta de apoio ao setor. "Cada segmento tem de fazer a sua parte: nós, através da pesquisa, as políticas públicas e o próprio produtor. Com esta previsão de clima favorável, o ano tem tudo para ser um sucesso", finalizou o pesquisador.

No encerramento do fórum, um documento produzido durante os dois dias, contendo resumo dos debates, foi apresentado aos presentes e será entregue ao Ministro da Agricultura Wagner Rossi, em posterior audiência.



## Cotripal participa da 1ª Expo Santa Bárbara

A primeira feira de Santa Bárbara do Sul reuniu os principais segmentos do mercado santa-barbarensense para realização de bons negócios e entretenimento.

Na primeira edição da Feira Comercial e Agroindustrial, a Expo Santa Bárbara, a Cotripal marcou presença com estande que apresentou implementos agrícolas aos visitantes. Realizada de 18 a 22 de maio, a feira promovida pelo CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas), com o apoio da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Sul e entidades do município, teve como objetivo fomentar o comércio local, além de oferecer oportunidades de negócios que movimentam a economia.

Durante a abertura oficial, que ocorreu no dia 19, às 10 horas, no Largo do Ginásio Municipal de Esportes Dr. Mário Brum, estiveram presentes diversas autoridades municipais e estaduais, e a Cooperativa foi representada pelo supervisor do Supermercado Cotripal Santa Bárbara do Sul, Ronaldo Machado. Ele ressaltou a importância da participação da Cooperativa no evento. "A Feira foi um meio de interação com a sociedade local, demonstrando que a empresa está inserida e é bem aceita na comunidade. Além de provar que fazer parte do cooperativismo só traz vantagens para cooperados e benefícios ao ambiente onde acontece suas ações."

Mas não foram apenas os negócios que ocuparam os cinco dias de evento. Entretenimento também fez parte das atividades com diversas apresentações de música. Entre os shows marcantes estavam a Orquestra Sinfônica de Teutônia, a banda Chimarruts e a dupla de sertanejo universitário Clayton e Cristiano.

Afucopal

# Dia das Mães é comemorado em jantar baile na Afucopal

Alegria, descontração e boa música marcaram os festejos organizados especialmente para as mães.

A noite teve shows de João Chagas Leite e Banda Santa Maria.

Para homenagear as mães pelo seu dia, a Cotripal organizou jantar baile, na Afucopal (Associação dos Funcionários da Cotripal), no dia sete de maio. A noite reuniu cerca de 830 pessoas, que aproveitaram o show do músico nativista João Chagas Leite e depois dançaram ao som da Banda Santa Maria.

No final do baile, as mães, que na maioria dos casos estavam acompanhadas de seus filhos, puderam levar para casa os vasos de violetas que enfeitavam as mesas do salão. Com esse gesto singelo, mas significativo, a Afucopal procurou reconhecer a importância de cada mãe que prestigiou o evento.



## Promoção

# Cotripal e Parati sorteiam um carro e três motos

O segundo ano da promoção “Verão premiado Cotripal é com Trink”, promovida pela Parati em parceria com a Cooperativa, teve sorteio realizado no dia sete de maio e contemplou quatro participantes. O Supermercado Panambi sorteou um Fiat Uno Vivace zero Km e em cada filial uma moto Dafra Speed.

Para participar era necessário comprar cinco refrescos Trink, preencher o cupom e depositar nas urnas localizadas nos supermercados da Cooperativa.

Os premiados foram: Leonardo Carvalho – vencedor de Pejuçara, Valdecir de Paula – contemplado em Santa Bárbara do Sul, Elaine Land – ganhadora de Condor e Marcio de Mello Pedroso – premiado de Panambi.

Todas as unidades contaram com a presença de representantes da Cotripal, da Parati e do público para validar os cupons da promoção. Ainda durante a programação, alguns clientes foram presenteados com kits da campanha “Bom de Bola”, da Parati.



Marcio de Mello Pedroso – Panambi



Elaine Land – Condor



Valdecir de Paula – Santa Bárbara do Sul



Leonardo Carvalho – Pejuçara

## Cotripal e STP sorteiam lavadora de roupas

No dia oito de maio, a Cooperativa, em parceria com a empresa STP, realizou mais um sorteio no Posto BR Cotripal Centro, em Panambi. O prêmio foi uma lavadora de roupas Electrolux 10 Kg, entregue no dia 13 de maio, pelo representante da STP Edson Tavares da Conceição, juntamente com a encarregada do posto Simone Kosloski Hubner, ao contemplado Rudi Sörensen.

Para concorrer, era preciso adquirir produtos da marca STP neste estabelecimento.

Com o fim desta campanha, Simone comunica que já iniciou outra promoção, com sorteio marcado para o dia sete de agosto, na qual o premiado receberá um Notebook Intelbrás 1030.



Edson Tavares da Conceição, Rudi Sörensen e Simone Kosloski Hubner

# Cotripal entrega prêmios da Promoção Dia das Mães dos supermercados

A promoção Dia das Mães, realizada nos quatro supermercados da Cotripal, encerrou no dia sete de maio. Ao total, foram contempladas 41 mães, sendo 30 com vale-beleza e 11 com vale-compras. Para concorrer, era necessário adquirir produtos nos supermercados ou lojas de confecções, preencher o cupom e torcer para ser uma das sorteadas.

O prêmio vale-beleza inclui um dia no salão de cabeleireiro, com direito a manicure, pedicure, corte de cabelo, maquiagem e escova ou chapinha. O vale-compras é no valor de R\$ 200 e pode ser gasto nas confecções e bazar.



## As contempladas foram:

### Condor

#### Vale-beleza

Eni Wehr  
Marta Meira  
Adriana Oliveira da Silva  
Marlene dos Santos  
Dulce Fischer

#### Vale-compras

Débora Tolentino Siqueira  
Cledi Bock

### Santa Bárbara do Sul

#### Vale-beleza

Claudia Rodrigues Stochero  
Maria Irzoli Dickel  
Elenise Herthal da Silva  
Senilda Schenkel da Silva  
Diomira Hermann

#### Vale-compras

Rosana Abreu  
Jaqueline Ramos Gazola



### Pejuçara

#### Vale-beleza

Tereza Borges  
Vanusa Perlin,  
Elizangela B Basso,  
Eliane Gehm Zanbom,  
Alvanir dos Santos

#### Vale-compras

Claudete Mantovani dos Santos  
Luciane Ibelner da Silva



### Panambi

#### Vale-beleza

Marli Zillmer  
Anilda Schollmeier  
Vera L. M. Kich  
Neli T. Rodrigues  
Angela Maria W. Hentges  
Ilga Neuberger  
Francisca P. Moura  
Luzia Agnes Barboza  
Nelsa Stahlhofer  
Ivani Maria Gonchoroshi  
Rosa Delaide Martins  
Nair Jung  
Mari Sauer  
Nilsa B. da S. Ciechovicz  
Eva Miranda de Almeida

#### Vale-compras

Cléia Denise K. dos Santos  
Clacir Justina Zanetti  
Mara Tatiana Seltenreich  
Leonida Echert  
Nelsi Bueno de Assis



## Curiosidade

# Surpresa na colheita de abóboras de pescoço

O produtor associado Darci Kläsener, da linha Passo da Palmeira, Santa Bárbara do Sul, tradicionalmente planta abóboras de pescoço em sua lavoura. Mas neste ano, próximo dos dias de iniciar a colheita, ele levou um susto quando viu que uma delas media 1,10 metro e era totalmente reta. A média para esta espécie é entre 50 e 70 centímetros de comprimento, além de ter o pescoço em curva. O destino da abóbora gigante será a produção de doces e compotas.

As sementes estarão à disposição para quem quiser semear, basta procurar o produtor. “Quem sabe essas sementes produzem uma lavoura só com abóbora gigante?”, prevê Darci.

## Produtor colhe batata-doce em formato de pássaro

Um fato muito curioso aconteceu na linha Barra do Barbosa, no município de Condor, na propriedade do associado Neri Breitenbach. Na lavoura deste ano, o produtor plantou batata-doce. Na hora da colheita, a surpresa: uma das raízes brotou com traços que lembram uma pomba.

Segundo Neri, o problema agora é que os integrantes da família não querem assar a raiz, que pesa cerca de três quilos. Muito menos fazer doce. “Por enquanto ela vai ficar enfeitando a cozinha, nada de ir para o fogão.”



## Cotripal e farinha Roseflor realizam entrega de prêmios

A marca de produtos alimentícios Roseflor realizou promoção nos supermercados da Cotripal de Condor, Pejuçara e Santa Bárbara do Sul. Na compra de qualquer produto da marca, o cliente recebia um cupom para concorrer a uma cesta com produtos ou uma panificadora.

### Condor

**Neri Oliveira** – cesta com produtos Roseflor e panificadora

### Pejuçara

**Eva Fátima de Moura** – cesta com produtos Roseflor

**Renato Lubenow** – panificadora

### Santa Bárbara do Sul

**Marilise Ritter Roveder** – cesta com produtos Roseflor

**Danielle da Silva Balbé** – panificadora



Pejuçara



Santa Bárbara do Sul

## Cursos e Treinamentos

### Reprodução e melhoramento genético bovinos de leite



Data: 5 e 6 de maio  
Local: Núcleo Unidos Venceremos – linha Mambuca, Panambi



Data: 23 e 24 de maio  
Local: Núcleo Sempre Avante – linha Ocearú, Panambi



### Artesanato - tingimento e pintura em tecido

Data: 30 de maio a 3 de junho  
Local: Núcleo de associados – linha Belizário, Panambi



### Comprador Modelo

Data: 25 e 26 de maio  
Local: Auditório do Escritório Central  
Turma: Colaboradores da Cotripal

### Atmosfera de Loja, Hábitos de Consumo e Tendências de Mercado, Gerenciamento de Categoria e Mix de Sucesso para Padaria e Confeitaria



Data: 30 de maio a 2 de junho  
Local: Escola Móvel da AGAS – estacionamento do Supermercado Cotripal Panambi  
Turma: Colaboradores de supermercados da região



#### Agenda

#### Cursos

Tratores agrícolas – básico de sistema elétrico

Data: 20 a 22 de junho

Local: Núcleo Unidos do Vale – linha Caxambu, Panambi

Doma racional

Data: 4 a 11 de julho

Local: Núcleo Integração – linha Jacicema, Pejuçara

# Segurança doméstica: cozinha limpa

A cozinha é um dos lugares preferidos de bactérias e germes. E é por isso que pia, esponja, pano de prato, louças e eletrodomésticos necessitam de atenção redobrada na hora da limpeza. Com pequenos cuidados de higiene, o ambiente pode, facilmente, ficar livre destes vilões da saúde.

A organização da cozinha deve iniciar pela pia, com a lavagem da louça. Uma dica importante que facilita o serviço consiste em não deixar a comida secar nas panelas, pratos, copos e talheres – um enxágue rápido logo depois da utilização ajuda muito. Para remover resíduos mais persistentes, a opção é deixar as peças de molho por alguns minutos e, então, continuar com a lavagem normalmente.

Após esta primeira etapa, inicia-se a remoção das impurezas acumuladas no tempo e na cuba da pia. Um preparado de detergente, cloro ou sabão misturado com um pouco de água pode ser usado na hora de esfregar as partes com esponja. O ralo, onde há concentração de restos de alimentos, precisa de uma força extra. Assim, despejar nele duas colheres de sopa de água sanitária diluídas em um litro de água elimina as bactérias e os germes. No fim, remover o excesso de água com um rodo específico para este trabalho e secar bem a pia.

O fogão também merece atenção especial na hora da limpeza. Começando por retirar as grelhas e os bicos do eletrodoméstico e borrifar um pouco de detergente antigordura na superfície metálica. Enquanto isso, colocar os bicos de molho numa solução de água e vinagre por cerca de cinco minutos. Na hora de remover o produto do fogão, usar esponja ou pano macio, ligeiramente úmido. Após essa tarefa, secar a superfície, enxaguar os bicos e recolocá-los no lugar. No forno autolimpante, basta passar um pano úmido, enxaguar-lo e repetir a operação até que tudo esteja limpo.

A geladeira precisa de limpeza, no mínimo a cada seis meses. Por segurança, a primeira tarefa é desconectar o cabo de energia da tomada. Depois, com uma esponja macia ou um pano umedecido com água e sabão neutro, remover as sujeiras no interior e exterior do aparelho, cuidando para não esfregar, já que se corre o risco de descascar a pintura. Na finalização, passar

um pano limpo e seco em todo refrigerador. Porém, mesmo com o aparelho higienizado, algumas vezes aparecem odores desagradáveis. Eles podem ser minimizados colocando um limão aberto dentro da geladeira ou algum produto específico, como os antidores.

A organização e a limpeza ficam completas com a lavagem do chão, que inicia ao varrer o piso da cozinha, com uma vassoura utilizada somente neste local. Em seguida, misturar água com um pingo de detergente e usar um pano para esfregar o chão. Se houver necessidade, repetir a tarefa novamente, até a higienização completa. Por último, secar o local.

Deste modo, a cozinha fica limpa e livre de bactérias e germes, além de outros possíveis invasores, como baratas e traças. Estas ações simples garantem um ambiente saudável e, conseqüentemente, um local apropriado ao manuseio e consumo de alimentos.



## Pano de prato higienizado

- Os panos de prato devem ser lavados quando estiverem úmidos, separadamente das demais roupas da casa.
- Para remover a gordura que fica acumulada nos panos de prato, deixar de molho em detergente e água morna. Depois, lavá-los normalmente com sabão em pó ou, os novíssimos, concentrados.

## Evitar

- A lixeira sobre a pia, é grande fonte de contaminação. O ideal é uma lixeira com pedal, que fica no chão e evita o contato com as mãos.
- O tradicional paninho da pia, pode ser substituído por um pequeno rodo específico para remover o excesso de água acumulada no tampo após a lavagem.

## A esponja de cozinha precisa de cuidado redobrado

- Pesquisas internacionais apontam que em apenas 2 cm<sup>2</sup> das esponjas de cozinha pode haver 10 mil bactérias, por isso, sem limpeza ela se torna prejudicial à saúde.
- Ela tem prazo de validade curto, portanto a troca deve ser periódica. Além do que, o ideal é ter três esponjas – uma para copos e louças, outra para panelas e peças de metal, como fôrmas e talheres, e mais uma para ensaboar o tampo e a cuba da pia.
- Outro detalhe importante é mergulhá-las em solução de um litro de água com duas colheres de sopa de água sanitária, durante cinco minutos. Uma opção diferente é envolver a esponja em papel toalha e levar ao micro-ondas por 30 segundos, em potência máxima. Repetir uma destas operações a cada três ou quatro dias.
- Guardar as esponjas em local limpo e arejado somente depois que ela estiver bem seca.

## Escolher o detergente certo

A hora de escolher o detergente também merece cuidado. O ideal são os biodegradáveis, que agridem menos a natureza – esta informação consta na embalagem.



## Prata da casa

# Somos quem podemos ser, sonhos que podemos ter...

O título desta matéria – extraído da letra de uma canção da banda gaúcha Engenheiros do Hawaii –, descreve um pouco daquilo que a entrevistada deste mês idealiza. Márcia acredita que todos podem ser aquilo que desejam e são capazes de realizar os seus sonhos. E para isso acontecer, basta desenvolver as potencialidades com muito estudo e comprometimento. Nascida no interior, ela traz da infância doces lembranças da vida simples na colônia ao lado dos pais, irmãos e amigos. Desde jovem, sempre manteve o foco nos estudos, pois tinha muita vontade de fazer faculdade e se tornar uma profissional bem-sucedida. Hoje, Márcia Zambon colhe os bons frutos de toda a sua dedicação.

**Nome:** Márcia Zambon

**Função:** Compradora da linha de higiene/limpeza e bazar dos supermercados Cotripal

**Colaboradora da Cotripal desde:** 1987

**Esposo:** Otomar Gonçalves Pomina

**Filha:** Amanda Zambon Pomina, 7 anos

**Como você se define?** Sou simples, alegre, sincera, comunicativa, determinada, detalhista e comprometida em tudo que faço. Valorizo muito minha família e os amigos.

**Noto que você fala da família com muito amor.** Realmente. Todos ocupam um lugar especial em meu coração. Nela encontro acolhimento e carinho. Minha filha é o que tenho de mais importante – ela me enche de orgulho. Por ela enfrento tudo, pensando no seu bem-estar e felicidade.

**Você é religiosa?** Sim. Sou católica. Acredito que Deus é o nosso Criador e Todo-poderoso. Nele encontro paz, amor e conforto. Com minha fé e oração, busco força para superar os momentos difíceis e agradeço pelas bênçãos recebidas.

**Que valores você considera importantes para conduzir sua vida?** Respeito, ética, honestidade, sinceridade, humildade são essenciais para qualquer ser humano.

**Quais suas lembranças da infância?** Passei uma infância tranquila e feliz. Lembro das brincadeiras com os amigos, da escola onde estudei e também das responsabilidades que tive desde cedo com trabalhos domésticos e na lavoura – aprendi muito com a educação que recebi dos meus pais. Até os 15 anos, morei no interior de Panambi, na linha Maraney, mas como eu tinha o objetivo de continuar estudando e de trabalhar, vim morar na cidade com meus avós. No início não foi fácil, mas hoje me sinto realizada e orgulhosa com as conquistas alcançadas. Um fato triste foi perder meu pai quando eu tinha apenas 13 anos,

e as grandes dificuldades e o sofrimento enfrentados para superar essa dor.

**Fale sobre suas realizações profissionais e pessoais.** Sou uma profissional feliz e realizada porque gosto e me identifico com a minha função – estou sempre motivada na busca por conhecimento. Foram várias conquistas importantes ao longo dos anos que contribuíram para meu aprendizado, crescimento, amadurecimento e que me deixam orgulhosa por fazer parte da grande família Cotripal. No lado pessoal, a maior conquista é a família linda que constituí, meus amigos e ter por perto todas as pessoas que eu gosto. A casa própria também é importante. Mas, acima de tudo, é essencial que não nos falte saúde para trabalhar e continuar alcançando nossos objetivos. Ainda tenho sonhos que pretendo realizar.

**Conte-nos como foi o seu início na Cotripal.** Comecei a trabalhar na Cotripal na loja de confecções do Supermercado de Panambi. Foi meu primeiro emprego. Um ano depois, abrirei duas vagas de secretária para o Departamento de Compras e eu fui uma das selecionadas para fazer o teste. Na época, o teste consistia em provas de cálculos e datilografia. Fiquei tão nervosa que quando comecei a datilografar fui muito mal e acabei trancando a máquina. O Elmo Kläsener – atual gerente de varejo – vendo meu nervosismo me auxiliou. Apesar de tudo, ganhei a vaga. Trabalhava na parte de cadastro, datilografando os pedidos realizados pelos compradores. E graças a essa oportunidade e toda experiência adquirida é que exerço minha função atualmente.

**Que lições você tira desses anos de Cotripal?** A Cooperativa me proporcionou muitas oportunidades – ensinamentos que levo para o lado profissional e também pessoal. A Cotripal é uma empresa séria, bem conceituada em todos os ramos em que atua e comprometida com seus associados, colaboradores e clientes. Os princípios e valores da empresa são

bons exemplos a serem seguidos. Ao longo dos anos fiz grandes amizades que, com certeza, vou levar para a vida inteira.

**O que você mais gosta na sua área de atuação?** Gosto de tudo. É uma área que exige muita responsabilidade, ética, informação e conhecimento. Sempre procuro estar atenta às novidades e tendências do mercado, pensando em oferecer aos clientes bons produtos, com os melhores preços. Outra coisa que me realiza é o contato diário com pessoas, sejam elas colegas, fornecedores ou clientes.

**O que você costuma fazer nas horas vagas?** Passear e viajar com o marido e a filha, visitar e reunir o restante da família e os amigos. Gosto de assistir a um bom filme – os meus preferidos são os de romance e aventura. Ouvir música e ler também são atividades que me fazem bem.

**E quais são seus sonhos para o futuro?** Minha família continuar unida e com saúde. Como toda mãe, quero ver minha filha formada, feliz na profissão que escolher e também realizada pessoalmente. Pretendo concluir meu curso superior de Administração e trabalhar ainda por muitos anos. Quero ter saúde e viver intensamente cada dia ao lado das pessoas que amo. Outro sonho é realizar algumas viagens aqui pelo Brasil – há lugares lindos para serem visitados – e, se possível, conhecer outros países.

**Deixe uma mensagem para o leitor.** Devemos lutar por nossos objetivos, procurar viver o presente e planejar o futuro. Do passado, apenas recordar os bons momentos e aproveitar as lições de vida que servirão como aprendizado. Buscar nossos sonhos, com determinação, honestidade e humildade. Lembrar sempre que muitas conquistas só dependem de nós, mas que não seremos completamente felizes e realizados se não tivermos as pessoas que amamos ao nosso lado para compartilhar as vitórias.

# Classificados

## **Novilha zebu**

Prenha de 5 meses

## **Touro zebu**

2 anos

Contato: (55) 9111-9523

## **2 vacas leiteiras**

Uma jersey com holandês e outra holandesa. Primeira cria

Contato: (55) 9177-1455

## **Junta de novilhas**

Gir leiteira, com idade entre 1 ano e 3 meses

Contato: (55) 9926-2943

## **20 novilhas**

12 holandesas e 8 meio sangue (holandês com Jersey). Estão prenhas entre 3 e 8 meses

Contato: (55) 9129-6514 ou 9158-8640

## **Touro Aberdeen**

3 anos, saudável

Contato: (55) 9168-6843

## **Vaca e novilha mestiça**

Vacinadas

Contato: (55) 9987-2373

## **5 vacas leiteiras**

3 com registro

Contato: (55) 9163-2842 ou 9174-8254

## **15 novilhas**

De 4 a 8 meses de prenhez

Contato: (55) 9936-6398

## **Vaca holandesa**

Segunda cria

Contato: (55) 9969-2680

## **Leitões mistos**

Desmamados e saudáveis

Contato: (55) 9157-5132

## **2 vacas holandesas**

Segunda cria

**Moto CG Titan 125** – ano 2004

Vermelha, IPVA pago

**Escort Hobby** – ano 1995

Com ar quente, rodas de liga leve, nota fiscal de fábrica

**Ford KA** – ano 2000

Cor prata, com alarme e ar-condicionado

Contato: (55) 9139-6868

## **Área de terras com 280 hectares**

Localizada em Tupã, própria para plantio

Contato: (55) 9978-3687

## **Área de terras de 26 hectares**

Com água e luz, sem benfeitorias. Área agriculturável. Localizada a 3 quilômetros de Nova Ramada

## **Capota de fibra**

Para caçamba de caminhonete S10, cabine dupla

## **Plataforma basculante Krause**

Bom estado de conservação

## **2 tanques de óleo diesel usados**

5 mil litros cada um

Contato: (55) 8421-8837

## **Caminhão Mercedes Benz** – ano 1986

Cavalinho e carreta, cor branca e preta

Contato: (55) 9114-8780 ou 9117-9052

## **Trator New Holland 5630** – ano 1994

Cabinado, dual power, 16x4

## **Pulverizador Stara Fenix** – ano 2008

Rebocado, 3000 litros, controlador de vazão, 24 metros de barra

Contato: (55) 9963-1700

## **Trator Ford 6600** – ano 1984

84 cv, ótimo estado, 4 pneus novos

## **Debulhador forrageiro e triturador**

3 em 1, toca no cardan, marca Penha

## **2 carretas para trator**

Modelo reforçado, seminovas

## **Gerador de luz trifásico**

12 kva, potência Siemens

Contato: (55) 8421-8837

## **Trator Massey Ferguson 95** – ano 1974

Com comando independente, bom estado

Contato: (55) 9138-6518

## **Colheitadeira Ideal 1175** – ano 1985

Mecânica em bom estado

Contato: (55) 9927-2333

## **Colheitadeira Ideal 1175** – ano 1986

Cabinada, ótimo estado

Contato: (55) 9674-1166

## **2 Colheitadeiras New Holland 1530** – ano

1979 – Uma delas com cabine e outra sem, ótimo estado de conservação

Contato: (55) 9671-8057 ou 9122-3598

## **Colheitadeira Massey Ferguson 3640** –

ano 1982 – Cabinada

## **Trator Massey Ferguson 50X**

## **Trator Massey Ferguson 85** – ano 1982

Cabinado com 2 jogos de pneus sendo 1 largo e 1 estreito

## **Pulverizador automático Jacto** – ano

2005 – 14 metros

Contato: (55) 9936-6398

## **Misturador de ração**

500 kg, marca Nogueira

Contato: (55) 9151-9853 ou 9906-5929

## **Geva forrageira**

Ótimo estado

Contato: (55) 9114-2900

## **Prensa de cana com tacho**

Bom estado

Contato: (55) 3375-4721

## **Triturador e prensa de cana**

Contato: (55) 9965-6900

## **2 pneus Pirelli**

Seminovos, número 24532, 10 lonas

Contato: (55) 9973-0010

## **Ford Ka** – ano 2003

Preto

Contato: (55) 9922-2022

## **Kadett** – ano 1997

Cor prata, bom estado de conservação

Contato: (55) 9969-4558

## **Moto CB 300** – ano 2009

Modelo 2010, com alarme e 6 mil km rodados. Ótimo estado.

Contato: (55) 9998-1152

## **Moto CG 150**

Completa, 25 mil km

Contato: (55) 9165-3240

## **Moto CG 125 Fan** – ano 2010

Partida elétrica, 0 km

Contato: (55) 9987-5413

## **Moto CG 125** – ano 2005

Emplacada com placa vermelha, com baú.

Único dono. Aceita-se novilho no negócio

Contato: (55) 9107-9218

## **Moto XR 250 Tornado** – ano 2003

Própria para trilha

Contato: (55) 9602-0244

## **Compra-se**

### **Cadeira bebê conforto para gêmeos**

Contato: (55) 8404-1083

### **Carrinho de bebê para gêmeos**

Contato: (55) 3375-4708

Além da Revista Atualidades, o seu classificado também pode ser publicado no programa de rádio Atualidades Cotripal, no quadro Classificados. Ele vai ao ar todas as sextas-feiras, às 6h10 e às 11h45, na emissora Sorriso FM, 103.5 MHz. Este é um serviço gratuito e exclusivo para associados e colaboradores. Para mais informações ligue (55) 3375-9071.

# Valores para crescer: sentido crítico

Ditado medieval: “Não negue nada e acredite em poucas coisas, a não ser que as veja.”

Há sete edições da revista Atualidades Cotripal que ocupamos este espaço para falar sobre valores éticos. Depois de muita pesquisa sobre o tema, já se tornou evidente que ter a vida pautada por eles é fundamental para os relacionamentos. Todos são importantes e devem ocupar um lugar especial na vida das pessoas.

Nesta edição, o debate gira em torno de um valor imprescindível para qualquer ser humano: o sentido crítico – que significa saber julgar com exatidão e distinguir o certo do errado com cautela.

O indivíduo dotado de sentido crítico consegue observar e discutir os acontecimentos do dia a dia de forma inteligente. Não se deixa “enrolar” por mentiras, pois costuma ser investigativo e curioso, buscando averiguar se a informação que recebeu é de fato verdadeira.

Lembrando que para ser crítico não é necessário analisar suas próprias atitudes e as dos outros com olhar negativo e desconfiado, mas, sim, com perspectivas de melhorar, ajudar ou aperfeiçoar aquilo que já pode estar bom. Para ser crítico, necessita-se ter critérios.

E ter critérios é uma qualidade, um conceito fundamental que estabelece as diferenças de julgamentos entre coisas opostas, como, por exemplo, o bem do mal. Exatamente assim, baseados nesta ideia, que agem os críticos de arte, de cinema, de teatro, de música.

O sentido crítico, além de um valor, pode ser considerado também uma habilidade. Muitas pessoas não nascem com ele, mas são capazes de desenvolvê-lo ao longo dos anos, com muita prática. A leitura e a busca por informação e conhecimento se tornam importantes neste processo.

Para entender melhor o conceito de sentido crítico, experimente o exercício a seguir: tire um tempo, num mesmo dia, para ver televisão. Comece assistindo ao noticiário do canal X. Logo após, assista ao do canal Y e, assim sucessivamente. Você irá notar que os acontecimentos noticiados praticamente serão os mesmos, porém a forma de interpretação de um repórter para outro poderá ser diferente ou cada meio de comunicação dará prioridade para uma notícia distinta. Ou ainda a sua forma de entender o que foi dito pode não condizer aos fatos. Tudo é uma questão de discernimento.

Há pessoas mais perceptivas que outras para avaliar o grau de confiabilidade daquilo que ouvem falar, leem no jornal ou assistem pela televisão. No entanto, todo mundo deve ter mais cautela para não aceitar tudo o que é dito.

Nestes tempos de internet, tem que ter muito cuidado também com aquilo que circula pelas caixas de e-mails e redes sociais. É muito fácil recebermos informações, vídeos e fotos de sites ou pessoas que julgamos confiáveis e cairmos em uma cilada virtual. Nosso sentido crítico deve estar bem esperto antes de clicar em qualquer link da web.

O sentido crítico possui dois lados, bem opostos. Um, exige que sejamos cautelosos, procurando averiguar a veracidade das coisas antes de acreditar nelas, e o outro, exige que sejamos abertos, sem preconceitos, não fazendo pré-julgamento antes de conhecer o máximo possível sobre determinado assunto. O interessante é manter o equilíbrio.

Assim como os demais valores, o sentido crítico bem apurado e desenvolvido só traz vantagens. Dentre os benefícios, estão relacionamentos mais harmoniosos e compreensivos e a possibilidade de obter sucesso profissional. Especialistas do mundo dos negócios apontam o sentido crítico como uma característica essencial para um profissional bem-sucedido.

E para finalizar, cabe reproduzir um trecho de El critério (O critério), do filósofo espanhol Jaume Balmes: “O bom pensador procura ver no objeto tudo o que existe nele, mas não mais do que aquilo que ele vê. Certos homens têm o talento de ver muito em tudo, mas cabe-lhes a desgraça de ver tudo o que não existe, e nada do que existe de fato. Eles costumam ser grandes projetistas e charlatães. Outros padecem do efeito contrário: veem bem, mas pouco. O objeto é visto por eles somente de um lado. Se esse lado desaparece, já não veem mais nada. Estes se inclinam a ser sentenciosos.”



## Não vamos nos confundir, sentido crítico não é:

- **A desconfiança:** o desconfiado não acredita nos outros, ainda que tenha boas provas de que pode fazê-lo.
- **A extravagância:** pode ser fruto saudável de uma atitude crítica, de inconformismo com o incorreto, de contestar a consciência, mas também pode ser produto da vontade de chamar a atenção.

## Alguns elementos que influenciam o sentido crítico:

- **Os anônimos:** as histórias ou documentos “secrets”, o “escutei falar que...”, merecem pouca confiança.
- **É preferível ouvir:** a testemunha ocular que não fez parte do acontecimento nem ganhou ou perdeu com ele e as informações baseadas em pesquisas sérias e bem fundamentadas.

Texto baseado na obra “Valores para crescer”, de Esteve Pujol I Pons, editora Ciranda Cultural.

Vida saudável

# Cereal de mil e um benefícios

Ótimo acompanhamento para iogurtes, frutas, sucos e leite e com alto valor nutricional, a aveia é um dos cereais mais importantes na alimentação humana. Barata e fácil de encontrar, pode ser consumida em flocos, farelo ou farinha



Do ponto de vista histórico e se comparada a outros grãos como o trigo, o cultivo da aveia é muito recente. Utilizada para fazer cobertura de solo ou pastejo, o cereal ganhou espaço nas lavouras brasileiras e se tornou uma das principais culturas de inverno. Mundialmente, são 50 milhões de toneladas produzidas por ano. Deste total, cerca de 78% é destinado para a alimentação de animais e 18% para o consumo humano.

A aveia é essencial na dieta humana e um dos cereais mais completos – o que poucas pessoas sabem. Rica em sais minerais, ômega 3 e vitaminas, ela tem alto teor de proteínas e, pela grande quantidade de fibras que possui – solúveis e insolúveis –, é considerada um alimento funcional.

Segundo estudos realizados pelo professor e consultor em agronegócio Elmar Floss, a aveia atua em processos fisiológicos, como moderação dos efeitos da hipertensão, regulação dos níveis de glicose e insulina no sangue, controle de peso e promoção da saúde gastrointestinal. Em seu livro, “Uso da aveia na nutrição humana”, Floss destaca a importante função do cereal no cotidiano das pessoas.

De acordo com o professor, a aveia é uma importante arma na regulação da função intestinal. Estima-se que 28% da população mundial sofra com esse problema. As fibras presentes no cereal favorecem o equilíbrio do intestino e a proliferação de bactérias boas – contribuindo para a melhora do sistema imunológico.

Floss ainda lembra que o consumo de aveia promove maior saciedade, agindo como um remédio natural para diminuir a ingestão de alimentos. Em geral, os pratos ricos em fibras tendem a ser menos calóricos, exigem mais mastigação e apresentam maior tempo de digestibilidade.

A nutricionista da Cotripal Débora Schmidt Linn também afirma que a aveia auxilia no combate ao colesterol. “A fibra beta-glucana, quando entra em contato com a água, forma uma espécie de gel que captura o colesterol dos alimentos, diminuindo a chance de ele ser absorvido pelo corpo”, disse.

Mas os benefícios não estão apenas nas fibras. Os antioxidantes presentes na aveia agem no combate aos radicais livres, o que resulta em prevenção de doenças relacionadas ao envelhecimento, como catarata e mal de Alzheimer. O zinco encontrado no cereal ajuda no bom funcionamento do sistema imunológico e também na cicatrização de ferimentos.

Para tirar o melhor proveito destes benefícios, é preciso consumir o cereal na quantidade correta. Conforme nutricionistas, o ideal seria ingerir três gramas de fibras solúveis por dia, o que corresponde a 30 gramas ou duas colheres de sopa de aveia. Débora recomenda o consumo moderado. “Todo alimento ingerido em excesso traz riscos à saúde. Mesmo que a aveia tenha inúmeros benefícios, é preciso cuidado. O acompanhamento de um nutricionista é essencial para uma dieta balanceada e um corpo saudável.”



## Aproveite todos os benefícios da aveia:

Enriqueça vitaminas, sucos, salada de frutas e sorvetes com o cereal

Substitua parte da farinha de trigo por farinha de aveia em receitas de bolos e tortas

Salpique aveia sobre os alimentos, como arroz, feijão e sopas

Reponha a energia com barra de cereais e cookies contendo aveia em pequenos lanches ao longo do dia

Use a imaginação e acrescente aveia às mais variadas receitas de doces e salgados, melhorando sua qualidade nutricional



Mais Fibra,  
Mais Vida!

[www.cerelus.com.br](http://www.cerelus.com.br) - [atendimento@cerelus.com.br](mailto:atendimento@cerelus.com.br)





## Inovação e praticidade em duas receitas

Neste mês, a revista Atualidades traz um prato que tem como ingrediente principal a berinjela, um fruto muito saboroso na cozinha e que ainda é motivo de dúvidas quanto às suas possibilidades de preparo.

Há também a participação da leitora Flora Rosa Barth Apellaniz, que enviou uma deliciosa receita de brigadeirão, prático e rápido de fazer. Mãos à obra e um bom apetite.

### Brigadeirão de micro-ondas

(receita enviada por Flora Rosa Barth Apellaniz)

#### Ingredientes

##### Bolo

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 xícaras de achocolatado
- 1 colher de sopa de margarina

##### Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de achocolatado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pacote pequeno de chocolate granulado

#### Modo de preparo

##### Bolo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Unte com manteiga uma fôrma de silicone e asse no micro-ondas por nove minutos, em potência forte. Deixe esfriar e desenforme em um refratário grande.

##### Cobertura

Em um refratário, misture todos os ingredientes e cozinhe no micro-ondas por cinco minutos. Cubra o bolo com a cobertura e deixe esfriar. Salpique o chocolate granulado. Leve ao freezer e sirva gelado.



### Assado de berinjela e queijo

#### Ingredientes

- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 100 gramas de queijo minas light
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 1 copo e 1/2 de leite desnatado
- 1 copo de aveia em flocos
- 1/2 copo de óleo
- 3 ovos
- sal a gosto

#### Recheio

- 3 berinjelas
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- cheiro verde a gosto
- 2 folhas de louro
- tempero e sal a gosto

#### Modo de preparo

##### Recheio

Corte a berinjela – com ou sem casca – em cubinhos, deixando de molho por 30 minutos em água e sal. Escorra e prepare um refogado com a berinjela, cebola, alho, cheiro verde, louro e demais temperos de sua preferência, em fogo brando. Mexa alternadamente, sem acrescentar água. Deixe esfriar.

##### Massa

No liquidificador, bata todos os ingredientes, acrescentando o fermento por último. Acrescente o recheio à massa e coloque para assar em forma untada com margarina e farinha. Por cima, salpique orégano.

**Dica:** Antes de incluir a berinjela em qualquer prato, é necessário prepará-la. Ela possui um sabor característico e muito apreciado. Porém, seu gosto é amargo, e ela deve ser preparada antecipadamente. Basta cortá-la – em pequenos pedaços ou ao meio – e deixá-la de molho em água e sal, de 15 a 30 minutos. Em seguida, é só escorrer e secá-la com papel absorvente.

#### Compartilhe a sua receita preferida!

Se você quer ver publicado aqui aquele prato especial que alguém da sua família prepara, entre em contato conosco. Mande sua dica para:

jomalismo.revista@cotripal.com.br ou ligue para (55) 3375-9071

Toda linha de  
pneus de passeio e  
caminhonetes  
Goodyear em

**10x** (1+9)

Montagem e  
balanceamento  
gratuitos

**sem juros**

O Autocentro Goodyear Cotripal oferece para você sempre os melhores serviços:



Revisão gratuita e  
instalação de suspensão



Geometria (alinhamento,  
convergência e cambagem)



Balanceamento  
de rodas

### Vendas e instalação:

- Amortecedores
- Buchas de suspensão
- Pivôs
- Terminais de suspensão
- Homocinéticas
- Pneus Goodyear de passeio
- Câmaras de ar de toda a linha Tortuga
- Rolamentos de rodas
- Discos de freio
- Pastilhas



Silenciosos de carros com instalação gratuita



Regulagem de faróis



Pneus Levorin  
para moto



Baterias Excell e Heliar  
(carros e caminhonetes)

Baterias Heliar  
com 18 meses  
de garantia



**cotripal**  
juntos somos mais

**GOODYEAR**

10x (1+9) Condição estabelecida somente para linha de pneus de passeio e caminhonetes, com pagamento no Credliário. Crédito e condições sujeitos à aprovação. Valor mínimo da parcela R\$14,50. Ofertas válidas até 30/06/2011.