

revista
atualidades

Ano VIII - nº 96 - Outubro - www.cotripal.com.br



Câncer

Os novos avanços da medicina confirmam:
A prevenção é a nossa principal defesa



Eficiência no plantio
é fundamental para
uma boa produtividade



SIPAT
Cotripal realiza
sua 24ª edição

Receita:
Brownie de
chocolate



Editorial

Simple cuidados

Prevenir é sempre o melhor remédio. O ditado popular é velho, mas as coisas sábias costumam ser antigas mesmo. Afinal, elas perderam justamente porque carregam verdades simples e eficazes.

E a sabedoria desse ditado vale muito quando o assunto é câncer. Os avanços da medicina já permitem combater com grande êxito essa doença que, de tão grave, foi tabu por muito tempo. Entretanto, o sucesso depende em grande parte da prevenção. Seja pelo cultivo de hábitos saudáveis ou pelo cuidado do diagnóstico precoce, prevenir ainda é a principal maneira de combater esse mal.

A matéria de capa trata do assunto tanto para prestar um serviço ao leitor quanto para contribuir com a campanha mundial do Outubro Rosa, um movimento promovido por várias entidades, em especial pela Liga Feminina de Combate ao Câncer, que visa à conscientização e sensibilização a respeito do câncer de mama. E o texto aproveita a oportunidade para ampliar o tema, abordando os principais tipos da doença para esclarecer suas causas e formas de prevenção. Pois quanto mais informados estivermos, melhor poderemos evitar o câncer ou lidar com ele caso se desenvolva.

A reportagem a respeito da Sipat (Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho), promovida pela Cotripal, é outro acontecimento que demonstra a importância de praticar o que o ditado ensina. O ambiente de trabalho deve ser um lugar de autorrealização e convivência saudável, livre de riscos à integridade humana. Para que isso se instale, há cuidados indispensáveis que são observados cotidianamente pela Cipa (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes). Porém, é necessário ir além, pois cada funcionário precisa estar consciente e sensibilizado quando se trata da questão.

Daí o valor de mobilizações como o Outubro Rosa e a Sipat, pois às vezes a gente perde a perspectiva da relevância da prevenção. Isso porque, ao tomarmos as precauções devidas para evitar os problemas, nós nem ficamos sabendo dos males que deixamos de enfrentar, correndo o risco de colocar o zelo de lado. Mas, neste caso, não é preferível mesmo nem saber o que seria se não fossem os simples cuidados da prevenção?

Espaço do leitor

Adorei a última edição da revista Atualidades, principalmente a matéria sobre o *bullying*. Torcemos para que essa importante divulgação ajude a combater o problema, e que, sobretudo, alerte aos pais. Infelizmente, hoje, o *bullying* faz parte da realidade das escolas.

Adriane Dill Soares, consultora de desenvolvimento da Auto Panambi.

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

REVISTA ATUALIDADES COTRIPAL

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

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Presidente: Germano Döwich
Vice-Presidente: Dair Jorge Pfeifer
Conselheiros: Germano Becker, Darci Witzke, Elmo Pedro Von Mühlen, Manfredo Adler, Ivo Linassi, Jeferson Fensterseifer, Eliseu Dessbesell, 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 Windmüller
Juliana Aguiar
Mileni Denardin Portella - Mtb/RS 13916
Tamar Mirella P. Santos - Mtb/RS 13153

REVISÃO

Vinícius Dill Soares

CONTATO

Maíglon Hess - Fone:(55) 3375 9061
Email: rp@cotripal.com.br
Email: jornalismo.revista@cotripal.com.br

IMPRESSÃO

Kunde Indústrias Gráficas Ltda
Tiragem: 6.000 exemplares



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
Atualidades Cotripal: sábado 8h

Rádio Sulbrasileira AM 1320

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

jornalismo.radio@cotripal.com.br

Quando inseminar?

Acertar a hora da inseminação é um dos grandes problemas que os produtores encontram. Algumas características precisam ser observadas para que não haja perdas de período fértil na vaca.

Para um produtor que já trabalha há anos com gado de leite, é fácil perceber quando uma vaca de seu rebanho está no cio. Existem algumas características básicas que devem ser observadas neste período. Porém, o erro mais comum é não saber identificar o momento adequado para inseminar.

A cada 21 dias, em média, a vaca entra em cio – período fértil e propício para acasalamento e inseminação. Porém, para que haja a manifestação, é preciso oferecer ao animal condições ideais de alimentação e manejo – o que depende quase que unicamente do produtor.

Para que a inseminação seja feita com sucesso, cabe também ao pecuarista fazer a observação correta da vaca. Segundo Anelise Döwich Decian, supervisora do departamento técnico veterinário, muitas perdas de cios acontecem por falhas nas observações. “É preciso estar atento ao rebanho, dedicando atenção diária. Quando houver sinais de que a vaca esteja nesse período, é preciso observá-la a cada duas horas, ou pelo menos fazer duas observações de 60 minutos – uma pela manhã e outra de tarde. E isso vale também para o comportamento do restante do gado.”

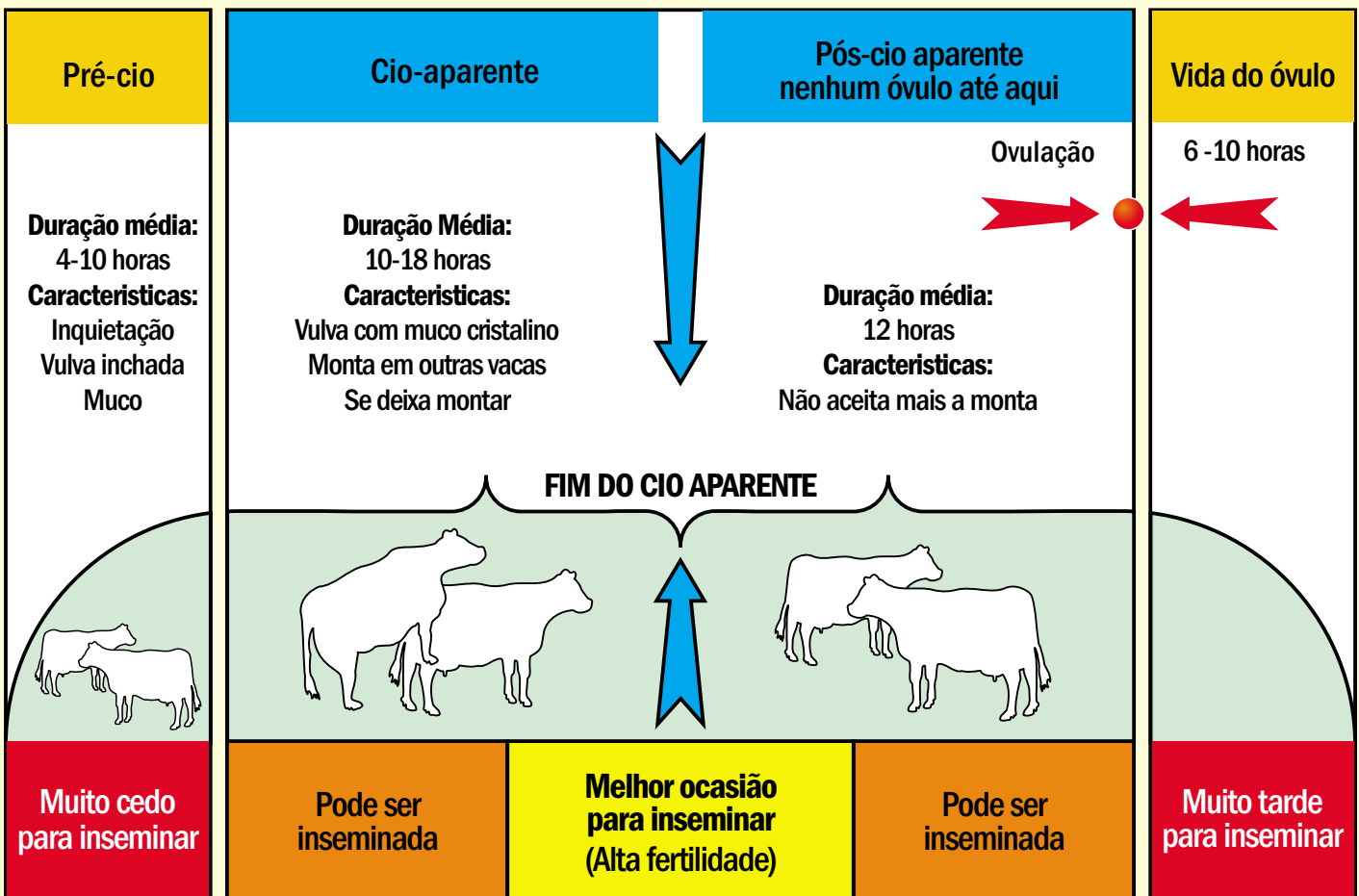
A médica veterinária afirma que antes do cio, a vaca tem o período pré-cio – que dura entre quatro e 10 horas. Nele, é possí-

vel identificar alguns sinais como inquietação, nervosismo, cauda erguida, vulva inchada e muco cristalino e transparente. Além disso, ela urina constantemente, monta em outras vacas, mas não se deixa montar. Existem também outros sintomas facilmente identificáveis, que são diminuição na produção de leite, perda de apetite e afastamento do rebanho.

“Todos esses sinais aparecem tanto no pré-cio quanto no cio. Porém, há uma grande diferença: a partir do momento que ela aceita monta, ela está no cio”, conta Anelise. Esse período dura entre 10 e 18 horas e, à medida que se aproxima do fim, os sintomas vão diminuindo de intensidade e frequência.

O final do cio acontece quando a vaca não aceita mais a monta, e este momento é muito importante, afinal, é o período ideal para que a inseminação seja feita. Ou seja, existe uma chance maior do óvulo ser fecundado utilizando a inseminação artificial.

Anelise lembra que é preciso observar o horário para a inseminação. “É difícil acertar o horário certo, o final do cio. Nós recomendamos um esquema bem prático e que é utilizado há muito tempo, com bons resultados. Se for observado o cio em vacas pela parte da manhã, elas deverão ser inseminadas à tarde. Se forem observadas à tarde, devem ser inseminadas na manhã do dia seguinte, logo cedo”, afirma.





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

Soja

As cotações da soja caíram fortemente na Bolsa de Chicago, passando de U\$ 14,45 para U\$ 11,79 o *bushel*.

O principal fator que influenciou a queda foi o problema econômico da União Europeia. O déficit público de alguns países, notadamente a Grécia, levantam perspectivas de que isto pode afetar o setor financeiro. Assim, a retração ou baixo crescimento dessas economias pode minimizar a demanda por *commodities* agrícolas.

Além disso, há perspectiva de que a produtividade nas lavouras norte-americanas possa ser um pouco melhor do que previam os relatórios. O que também ajuda a pressionar os preços para baixo.

No último dia do mês, o Departamento de Agricultura norte-americano divulgou o relatório de estoques de grãos. O volume apresentado está acima do esperado, principalmente trigo e milho, o que derrubou, ainda mais, as cotações na Bolsa de Chicago.

Internamente, o mercado acompanhou a queda internacional. Em contrapartida, o dólar subiu, e compensou em parte a queda dos preços na Bolsa de Chicago.

O preço pago ao produtor caiu de R\$ 46,02 para R\$ 44,52 a saca.

Milho

A comercialização gaúcha de milho esteve descolada da Bolsa de Chicago e do mercado do Centro-Oeste e do Paraná, durante o mês de setembro. Em consequência disto, teve alta significativa nos preços.

A falta de oferta do grão no Rio Grande do Sul, o alto custo com transporte e ICMS oriundo de outros estados fortaleceram os preços.

A safrinha do Centro-Oeste e Paraná, este último com problemas de qualidade no grão, não conseguiu pressionar, negativamente, os preços.

O preço subiu de R\$ 25 para R\$ 26,52 a saca.

Trigo

O mercado de trigo permaneceu praticamente estável.

O pouco volume de estoque privado do cereal no estado e a falta de interesse de venda, por parte do produtor, mantiveram os preços.

Portanto, os leilões de estoques públicos, realizados pela Conab, foram os responsáveis por movimentar o mercado.

A safra de trigo do Paraná, do mesmo modo que a de milho, está apresentando um quadro diferente em relação à qualidade do grão. Algumas lavouras foram afetadas na força do glúten (*W*) e também na germinação – fator conhecido como *Falling Number*.

O preço pago ao produtor foi de R\$ 24 a saca.

Dólar

A cotação do dólar subiu fortemente, oscilando entre R\$ 1,61 e 1,91.

Os problemas econômicos na Zona do Euro, com incertezas sobre a dívida soberana de alguns países, fortaleceram o dólar frente a outras moedas.

Internamente, o mercado subiu com força, acompanhando o cenário externo. Efeito dos movimentos especulativos e do medo dos investidores ao risco, que, por isto, saíram do mercado brasileiro.

Após a intervenção do Banco Central no mercado de câmbio, a moeda norte-americana reduziu um pouco a alta, ficando na casa de R\$ 1,83.

Leite & Mercado


Tendência de estabilidade na produção e queda nos preços

O preço pago pelo leite entregue em agosto ficou estável, como era esperado. Isso porque as pastagens de inverno se aproximam do final do ciclo e, conseqüentemente, com menor disponibilidade de volumoso, a produção tem uma leve queda. Felizmente, o clima possibilitou o plantio das pastagens de verão e até que elas estejam desenvolvidas, a tendência é de produção equilibrada.

Estima-se uma diminuição no preço do leite entregue em setembro, devido principalmente à redução das vendas para os estados do Centro-oeste do país. Com o início do período das chuvas naquela região, a produção, que estava em baixa, tende a se recuperar.



MAIS VAGENS E GRÃOS
Opera[®]



MAIS FOLHAS
Comet[®]



MAIS RAÍZES
Standak[®] Top

SUA SOJA TURBINADA, DO PLANTIO À COLHEITA.

Você pode mais. Sua lavoura pode mais.

www.sojaturbinada.basf.com.br

☎ 0800 0192 500

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

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.



Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Inclua outros métodos de controle de doenças/pragas/plantas infestantes (ex.: controle cultural, biológico etc) dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Para maiores informações referentes às recomendações de uso do produto e ao descarte correto de embalagens, leia atentamente o rótulo, a bula e o receituário agrônomo do produto. Restrições no Estado do Paraná: Opera[®] não liberado para os alvos *Colletotrichum truncatum* e *Rhizoctonia solani* na cultura da soja. Aplicação sequencial dos produtos se coincidir a época de aplicação. Produtos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob os seguintes números: Standak[®] Top nº 01209, Comet[®] nº 08801 e Opera[®] nº 08601.

Sistema AgCelence Soja

 **BASF**
The Chemical Company

Entrevista

Sustentabilidade: o segredo para um futuro melhor

Na prática, a sustentabilidade requer um modo de pensar que enxergue mais longe: do agora para o futuro, do local para o global, da competição para a cooperação, do individual para o coletivo. Diferente disso, nenhum crescimento pode se sustentar por muito tempo. O secretário-executivo do PGQP, Luiz Ildebrando Pierry, esteve em Panambi em um workshop com o tema “Gestão para a sustentabilidade” e falou sobre este assunto para a revista Atualidades.

O que é sustentabilidade? Este é um conceito poderoso, que em breve vai adquirir muita força. Significa que se quisermos prosseguir com a existência humana na Terra, teremos de encontrar meios de equilibrar os interesses econômicos, sociais e ambientais. Dimensões estas que, bem equacionadas, definirão qualquer empreendimento de sucesso, seja uma cidade, uma nação ou até o planeta.

Esta é uma tendência? Ou pouca gente ainda se deu conta da sua relevância? Hoje, estamos assistindo a uma grande mudança no mundo, que é a chegada da geração Y ao mercado de trabalho. Eles são os primeiros a conviver com as tecnologias desde que nasceram, o que ajudará no processo de inovação, tão necessário à sustentabilidade. Além disso, é a primeira vez que a mudança de gerações acontece sem conflito, sinalizando que a transição pode se dar de forma mais rápida e natural.

O tema sustentabilidade tem aparecido nos meios de comunicação quase como uma grife. O discurso está sendo maior que a prática? Eu não acredito nisso como apenas modismo ou algo que não tenha força maior do que um discurso. Pois quando nos aprofundamos no tema, descobrimos que ele é encantador. Na prática, o conceito de sustentabilidade representa as formas de explorar áreas ou recursos planetários, naturais ou não, integrando a preservação do meio ambiente à satisfação das necessidades humanas. Claro, hoje qualquer pessoa que faz um evento ligado ao meio ambiente afirma que está trabalhando pela sustentabilidade, mas a gente sabe que nem sempre é assim. E compreendo que não vamos nos tornar sustentáveis da noite para o dia. O processo vai exigir muito trabalho, para que cheguemos ao estágio desejado.

O senhor acredita que a sustentabilidade é o grande desafio do século 21, e não digo apenas em termos de negócios, mas também nas práticas domésticas? Não tenho dúvidas que sim. A sustentabilidade visa à obtenção de qualidade no processo, o que, no final da cadeia, acaba por reduzir desperdícios. Evita também o aumento dos custos de vida e, no caso de empresas, melhora a competitividade dos produtos. Veja o setor primário, por exemplo. Nós, do PGQP, realizamos alguns trabalhos, em áreas no Rio Grande do Sul, ligadas à agricultura e à pecuária. Os resultados mostraram que alguns produtores desperdiçam tanto que colocam em risco o seu empreendimento, chegando a inviabilizar o negócio. Daí a importância da gestão levar em conta os processos de sustentabilidade. O mesmo se dá com a dona de casa, que em muito contribui com a renda familiar – e com o planeta – se ela souber administrar os recursos domésticos com eficiência e sem desperdício. Agora, permita-me acrescentar outro desafio, que vem ainda antes da sustentabilidade: a necessidade de inovação constante.

Que seria, em sua opinião... Inovação é a forma de responder criativa e rapidamente aos problemas que surgem. Já falei do tripé da sustentabilidade, que são os aspectos econômicos, sociais e ambientais. Em torno dos três, gravita a vida humana. Se formos inovadores para equalizá-los, certamente chegaremos à sustentabilidade.

E tudo isso começa com o ser humano. Com certeza. Todos os processos dependem das pessoas que os praticam. A gente pode até trabalhar a melhoria administrativa nas empresas, através das ferramentas, métodos e ingresso de tecnologia, mas nada disso funciona sem uma boa gestão de pessoas. O que realmente faz a diferença é o capital humano e, por isso, as empresas precisam cuidar, também, deste patrimônio.

A partir da Revolução Industrial o foco se voltou para a mecanização. Até o ser humano passou a ser tratado como máquina, componente mecânico do processo de produção. O que o

senhor acaba de dizer parece indicar um novo paradigma. Eu diria que se formos olhar as pesquisas do professor Vicente Falconi, que é um mestre na área da gestão, veremos que no começo ele falava muito de métodos, ferramentas e dados estatísticos. Depois, ele se recolheu por certo tempo e reapareceu com os recursos humanos na era do conhecimento, alertando as empresas para que se

importem mais com as pessoas e humanizem os seus processos de gestão. Hoje, compreendemos o quanto é imprescindível lidar com questões de valores, ambiente de trabalho e relação de poder. Este último aspecto merece uma atenção especial, porque deve ser bem tratado. É preciso harmonizar hierarquia, processos e conhecimento. Quem domina algum conhecimento detém poder e isso é de suma relevância para o negócio. Assim, caso a empresa saiba administrar o conhecimento das pessoas, ela consegue formar um capital intelectual para si, o que faz muita diferença.

A Cotripal possui um projeto que ensina cooperativismo nas escolas, em parceria com as Secretarias de Educação e Cultura dos municípios de sua área de abrangência, e um dos temas tratados é sustentabilidade. Por isso, é comum aparecer exemplos de alunos que, de certa forma, ensinam aos adultos a importância de ter atitudes sustentáveis, como separar o lixo. Experiências assim sinalizam que nós podemos lançar um olhar otimista para o futuro? Sem dúvida nenhuma. Eu vejo total condição, por isso me mantenho animado e entusiasmado. O caminho até aqui foi a base e, para o futuro, acho que os desafios que estão colocados, junto com as oportunidades, nos permitem ser muito otimistas com que está por vir. O melhor é que seremos parte dele, ajudando a construí-lo. Ainda fico feliz que as novas gerações vêm com atitudes e valores, que, de certa forma, faz com que recuperemos coisas adormecidas, mas que sempre apostamos que dariam certo.

Dest@que na mídia

Avançam as áreas semeadas com grãos de verão no RS

O plantio das lavouras com os grãos de verão teve um bom avanço em setembro devido ao clima favorável. As condições a campo permitiram que a semeadura no cedo do feijão chegasse a 30% da área estimada para a safra. O milho alcançou 39% da área inicialmente prevista, reduzindo o pequeno atraso em relação aos outros anos.

O trigo também foi beneficiado. A cultura encontra-se nas fases de desenvolvimento vegetativo, floração e, majoritariamente, em enchimento de grãos, com 37%, já apresentando também 2% da área na fase de maduros e prontos para colheita. Devido ao clima quente e úmido dos últimos dias, os produtores observam a presença de doenças nas plantas, principalmente oídio e ferrugens, havendo necessidade de controlá-las. Mesmo assim, a cultura ainda apresenta bom potencial produtivo, e os agricultores se mobilizam com os tratamentos fúngicos.

O *stand* das lavouras de cevada até o momento ainda é considerado bom, mantendo estimativa de produtividade em 2,7 t/ha. A cultura encontra-se principalmente na fase de formação das espigas, e com presença de doenças fúngicas, principalmente ferrugens e manchas foliares, as quais estão sendo controladas com agroquímicos.

Fonte: www.emater.tche.br

Milho: Mais área e tecnologia

O milho ganha área e também investimento em tecnologia nesta temporada. O produtor rural Gilmar Castaldelli Chamberlain, de Campo Mourão, reforçou a carga de insumos numa tentativa de elevar a produtividade. Ele está aplicando, em 25,5 hectares, 800 quilos de adubo, 300 quilos de cloreto, 600 quilos de ureia e 600 quilos de sulfato. "Estamos investindo em alta tecnologia para ter uma excelente colheita. A expectativa é atingir médias superiores a 12 mil quilos por hectare com o milho de verão", diz Chamberlain.

Ele iniciou o cultivo mesmo com a terra seca, confiando nas previsões de chuva.

Fonte: www.gazetadopovo.com.br

Ministério amplia medidas preventivas contra aftosa

Diante da confirmação do foco de febre aftosa no Paraguai, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento está adotando medidas preventivas para

proteger o patrimônio pecuário brasileiro e garantir a manutenção do status sanitário alcançado ao longo dos últimos anos.

Depois de anunciar ações como aumento do contingente de fiscais federais e estaduais na região de fronteira e colocação de barreiras volantes na região para promover fiscalizações do trânsito de animais e produtos, o ministério determinou a suspensão temporária da importação de animais vivos e produtos *in natura* provenientes do Paraguai. A categoria de processados não sofreu restrições.

O Ministério da Agricultura acompanha com atenção a aplicação, pelas autoridades paraguaias, das medidas para o controle, erradicação e investigação do caso. Com o objetivo de contribuir para a erradicação da febre aftosa no continente, as autoridades brasileiras se colocaram à disposição do Paraguai para colaborar tecnicamente e ajudar na execução das medidas a serem desenvolvidas para erradicação dos focos.

A medida afeta principalmente as compras de carne bovina e suína, os dois tipos que o Brasil mais importa do Paraguai. Apenas de carne bovina, o Brasil adquiriu 6,7 mil toneladas em 2010, num valor que soma US\$ 34,6 milhões. Até julho deste ano, 5,5 mil toneladas de carne bovina foram importadas do país vizinho, totalizando US\$ 29,1 milhões.

Veja mais informações sobre o Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa: www.agricultura.gov.br/febreaftosa.

Fonte: www.agricultura.gov.br

Preço global de alimentos recua em setembro, segundo dado preliminar da FAO

Os preços mundiais dos alimentos em geral caíram no mês de setembro frente aos níveis vistos em agosto, de acordo com dados preliminares coletados nas duas primeiras semanas de setembro. A informação foi divulgada no dia 20, por Abdolreza Abbassian, economista e secretário do Grupo Intergovernamental de Grãos da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO).

O índice de preço dos alimentos medido pela FAO provavelmente recuará em setembro devido à valorização do dólar e às boas perspectivas de produção para o complexo de grãos, disse Abbassian durante a Conferência Global de Grãos, evento organizado pela IBC Ásia.

Contudo, as cotações continuam elevadas na comparação com 2010,

uma vez que a oferta mundial ainda é precária, ponderou. A FAO divulgará o indicador oficial referente a setembro até meados de outubro.

O índice de preço dos alimentos da FAO atingiu 231 pontos em agosto, estável ante julho, mas sete pontos percentuais abaixo da máxima histórica observada no mês de fevereiro, de 238 pontos.

Fonte: www.ae.com.br

Brasil produz mais soja que a Argentina, mas ganha menos dinheiro com a exportação da oleaginosa

O Brasil produz mais soja, mas a Argentina ganha mais dinheiro com a exportação do grão e seus derivados. Apesar dos desmandos do governo Kirchner, que vive em pé de guerra com os agricultores, o país vizinho consegue mais dólares com a soja que vende ao exterior.

As exportações brasileiras de soja em grão, farelo e óleo somaram US\$ 18 bilhões em 2010, enquanto, na Argentina, o complexo soja rendeu US\$ 27 bilhões em divisas. O levantamento é da consultoria Abeceb.com, de Buenos Aires.

Na safra 2010/11, a produção brasileira de soja chegou a 75 milhões de toneladas, bem acima dos 49 milhões da Argentina. Segundo Carolina Schuff, analista da Abeceb.com, duas razões explicam a liderança da Argentina na receita, apesar da safra menor: perfis de consumo diferentes e maior agregação de valor.

Os argentinos destinam ao seu mercado interno cerca de 10% da soja que produzem. No Brasil, esse total chega a 35%. Não só o tamanho das populações é distinto - são 39,5 milhões de argentinos contra 190 milhões de brasileiros. Porém, os hábitos de alimentação entre os dois países também mudam.

Na Argentina, as famílias cozinham com óleo de girassol, um produto caro no Brasil. Por aqui, a preferência é pelo óleo de soja. No Brasil, a indústria de carnes de frango e suína é bem desenvolvida, consumindo grande quantidade de farelo de soja. Na Argentina, predomina a carne bovina.

Entretanto, é a segunda razão que preocupa. A Argentina esmaga 78% da soja, transformando o grão em farelo e óleo - produtos de maior valor agregado. No Brasil, a taxa de esmagamento é de 48% e boa parte dos derivados obtidos no processo atende a demanda local. As informações são do jornal O Estado de S. Paulo.

Fonte: www.ae.com.br

Representante da FAO salienta importância do Brasil como referência na produção de alimentos

O representante da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação no Brasil, Hélder Muteia afirmou em entrevista que o desenvolvimento da agricultura familiar no Brasil depende da organização dos produtores. O líder moçambicano, à frente da FAO no Brasil desde 2010, participou de entrevista coletiva da série Entrevista RBS.

Uma em cada seis pessoas no mundo passa fome, pontuou Muteia. A dificuldade de fazer chegar alimentos adequados a todos e a mudança nos padrões alimentares no mundo – que hoje migram para a proteína animal, vegetais e alimentos processados – sinaliza que é cada vez mais importante dar aos pequenos produtores acesso a tecnologias de produção, destacou o moçambicano.

“Para atender à demanda da população em 2050, será preciso aumentar a produção de alimentos em 70%”, destacou.

Segundo Hélder Muteia, o brasileiro José Graziano, que vai assumir a direção da FAO em janeiro de 2012, deve levar ao mundo as experiências de sucesso no campo da agricultura desenvolvidas no Brasil.

“O Brasil aprendeu a agregar valor aos seus produtos agrícolas, que é importante para o desenvolvimento dos países”, complementou o representante da FAO.

Fonte: www.zerohora.com.br

Cadeia do milho define novas estratégias para cereal no RS

Novas estratégias para o avanço da cadeia do milho no Rio Grande do Sul foram definidas no Seminário de Alinhamento Estratégico da Câmara Setorial do Milho, com as participações da Associação dos Produtores de Milho do Rio Grande do Sul (Apromilho-RS) – entidade que faz parte da Associação Brasileira dos Produtores de Milho (Abramilho) – Câmara Setorial do Milho do RS, Secretarias Estaduais da Agricultura, da Fazenda, do Desenvolvimento, Planejamento e Investimento, BRDE, MAPA e outras entidades da suinocultura e avicultura. O evento aconteceu em Ijuí em 21 e 22 de setembro e tratou sobre pontos importantes de toda a cadeia do milho, do mercado, tecnologia de produção e infraestrutura.

“É a primeira vez que acontece uma reunião unificada no Rio Grande do Sul”, afirma o presidente da entidade, Cláudio de Jesus. Para ele, a união entre as cadeias é o principal fator para aumentar o cultivo do milho, pois um depende do outro. “Se produzirmos sem pensar no frango e no suíno, não teremos interessados em consumir o grão. Por isso, uma

das coisas que decidimos é que devemos trabalhar o mais próximo possível”, comenta. “Além disso, é importante sabermos como estabilizar o preço do milho e fazê-lo ficar dentro do estado”.

O diretor-executivo do Sindicato da Indústria de Produtos Suínos e Presidente do Fundo de Desenvolvimento e Defesa Animal do Estado do RS (FUNDESA), Rogério Kerber, ressalta que a unificação é uma estratégia inteligente e vantajosa para todos. Segundo ele, o governo do Estado deu total apoio ao alinhamento estratégico. “Um dos objetivos é melhorar as condições da cultura, a comercialização e incentivar a irrigação”. Kerber ainda completa que o governo já sinalizou que pretende estender o benefício previsto no Programa Pró-Produtividade Agrícola, para incentivar a irrigação na cultura do milho.

O secretário de agricultura do Rio Grande do Sul, Luiz Fernando Mainardi, destaca que o milho é o principal item na composição da ração animal, principalmente daquelas usadas para a alimentação de aves, suínos e bovinos de leite, mas atravessa uma fase delicada. “É claro que também devemos promover a adoção de novas tecnologias, melhorar e aumentar a capacidade de armazenamento e dos programas de comercialização, além de identificar novas áreas de plantio”, completa.

Fonte: www.grupocultivar.com.br

Clima beneficia pastagens no RS

A boa disponibilidade de água no solo, o aumento das temperaturas e dos períodos de sol, verificados com o início da primavera, tem beneficiado o desenvolvimento das pastagens no Rio Grande do Sul. De acordo com levantamento da Emater/RS-Ascar, as pastagens anuais de inverno – aveia e azevém -, ainda proporcionam produção forrageira, mas seu ciclo começa a ser concluído com o início da primavera. Nas regiões de pecuária já se observa o rebrote dos campos nativos, assim como das pastagens perenes, especialmente o tifton e as braquiárias. Também estão sendo realizados os preparativos para a implantação das pastagens anuais como o sorgo forrageiro, o capim-sudão, o milheto e o milho para silagem.

O engenheiro agrônomo da Emater/RS-Ascar, Celso Freitas, explica que as pastagens passam agora por um momento de transição, quando condições climáticas favoráveis, como as que têm sido verificadas, são fundamentais para seu desenvolvimento adequado. “Precisamos exatamente deste aumento das temperaturas e da ocorrência de chuva bem distribuída e dentro dos índices normais, para que tenhamos um acúmulo adequado de umidade no solo”, aponta.

Este quadro favorável tem proporcionado uma melhoria nas condições nutricionais e sanitárias do rebanho de corte. A época é de nascimento de terneiros. As condições climáticas causaram também ligeiro aumento na produtividade leiteira. Já surgem as áreas semeadas com milho destinado à silagem, e estão sendo semeadas as pastagens de verão, como o capim-sudão, o milheto e o sorgo.

O rebanho ovino encontra-se em fase de plena produção de cordeiros na Zona Sul, onde os dias mais favoráveis à parição têm proporcionado índices de mortalidades perinatais inferiores aos do ano passado. Na Campanha, Fronteira Oeste e na área Central do Rio Grande do Sul, a maioria do rebanho já deu cria, e o estado corporal e sanitário também é bom. Na Campanha e na Fronteira Oeste estão sendo realizadas práticas de vermifugação, vacina contra clostridioses e manejo do rebanho, com a colocação em pastagens ou campos melhorados, e também suplementação com ração.

Fonte: www.emater.tche.br

Adesão do Rio Grande do Sul à inspeção federal é oficial

O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul, teve a sua equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal (Sisbi-Poa) do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa). A confirmação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento foi confirmada pela Portaria nº 679, publicada no Diário Oficial da União (DOU), no dia 28 de setembro.

O anúncio do reconhecimento da equivalência do programa gaúcho já havia sido feito pelo ministro da Agricultura Mendes Ribeiro Filho no dia 1º de setembro, durante a 34ª Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agrícolas (Expointer).

Com a adesão ao sistema, os municípios do estado podem qualificar indústrias locais que poderão comercializar sua produção para todo o país. Esses fabricantes de produtos de origem animal receberão um selo que identifica os estabelecimentos, ou indústrias de alimentos, incluídos no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa).

Para integrar o sistema, os estados passam por uma avaliação técnica realizada pelo ministério com o objetivo de reconhecer que os serviços de inspeção da região e o federal são equivalentes. A inclusão no Sisbi-Poa é voluntária e pode ser solicitada nas Superintendências Federais de Agricultura estaduais.

Fonte: www.agricultura.gov.br



Notícia

Cotripal recebe visita de grupo uruguaio

No dia 22 de setembro, a Cotripal, em parceria com a Basf, recebeu a visita de um grupo de técnicos uruguaio, da empresa agropecuária El Tejar. Eles foram recepcionados pelos colaboradores da Cooperativa, Eugenio Pott, Denio Oerlecke, respectivos gerente e supervisor do Detec, e Marco André Regis, gerente de Comunicação e Marketing. O objetivo do encontro foi a troca de experiências e conhecimentos. O principal interesse dos uruguaio era observar como é desenvolvido o Sistema de Plantio Direto na Palha, na área de abrangência da Cotripal.

Durante a manhã, houve apresentação das empresas. A Cotripal mostrou sua estrutura e os visitantes também contaram como funciona a El Tejar, que atua em quatro países, sendo eles: Brasil, Uruguai, Argentina e Bolívia.

À tarde, os visitantes puderam conhecer o Campo Experimental e, segundo Denio, gostaram muito do que viram. "Eles fizeram muitas perguntas e ficaram impressionados com os estudos que são desenvolvidos aqui." Além disso, o grupo esteve em algumas propriedades da região.



Conab e Embrapa iniciam pesquisa sobre perda de grãos

Técnicos da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), Ministério da Agricultura, Embrapa e representantes de universidades federais reuniram-se para discutir o projeto que estuda as perdas de grãos no processo de pós-colheita. A pesquisa, que é inédita no Brasil, vai possibilitar que se conheça quanto de produto é perdido no trajeto do campo até o porto, onde ocorre a exportação.

De acordo com os técnicos da Conab, a pesquisa será regida pelo Termo de Cooperação Técnico-Científica, a ser celebrado entre a estatal e a Embrapa. Professores da UnB (Universidade de Brasília), da Unicamp (Universidade de Campinas), da UFV (Universidade Federal de Viçosa) e da UFPEL (Universidade Federal de Pelotas) também farão parte do estudo. Agora, basta esperar para ver os resultados que serão obtidos nos encontros realizados no CDRH (Centro de Desenvolvimento de Recursos Humanos da Conab), em Brasília.



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

Direto do campo

por Denio Oerlecke

Clima propício na fase final do desenvolvimento do trigo

No último mês, o produtor se preocupou bastante com o clima. As chuvas que ocorreram desde o início do plantio do trigo até a primeira quinzena de setembro causaram muita apreensão. Felizmente, na segunda quinzena, a chuva deu uma trégua, o que foi muito importante para o trigo.

Quando está na fase reprodutiva, ele fica muito sensível – e este período é determinante para a cultura. O clima com predominância de sol nos últimos dias favoreceu o trigo, impedindo também que as doenças se disseminassem ainda mais. Em outros anos, quando há muita chuva nesta fase, percebe-se que as doenças foliares e a giberela aumentam, acarretando perda de produtividade e qualidade.

Em setembro, o produtor pôde também concluir as aplicações de fungicida na lavoura. O tempo firme colaborou, e ele as fez de forma tranquila e fácil. Nas primeiras aplicações, esta atividade foi complicada, pois as chuvas constantes atrapalharam.

Foi observado o aparecimento de pulgão e percevejo na maioria das lavouras. Os produtores que verificaram a ocorrência dessas pragas realizaram o controle imediatamente.

Na safra deste ano, haverá maior oscilação na produtividade de trigo – e certamente terá mais sucesso o agricultor que in-

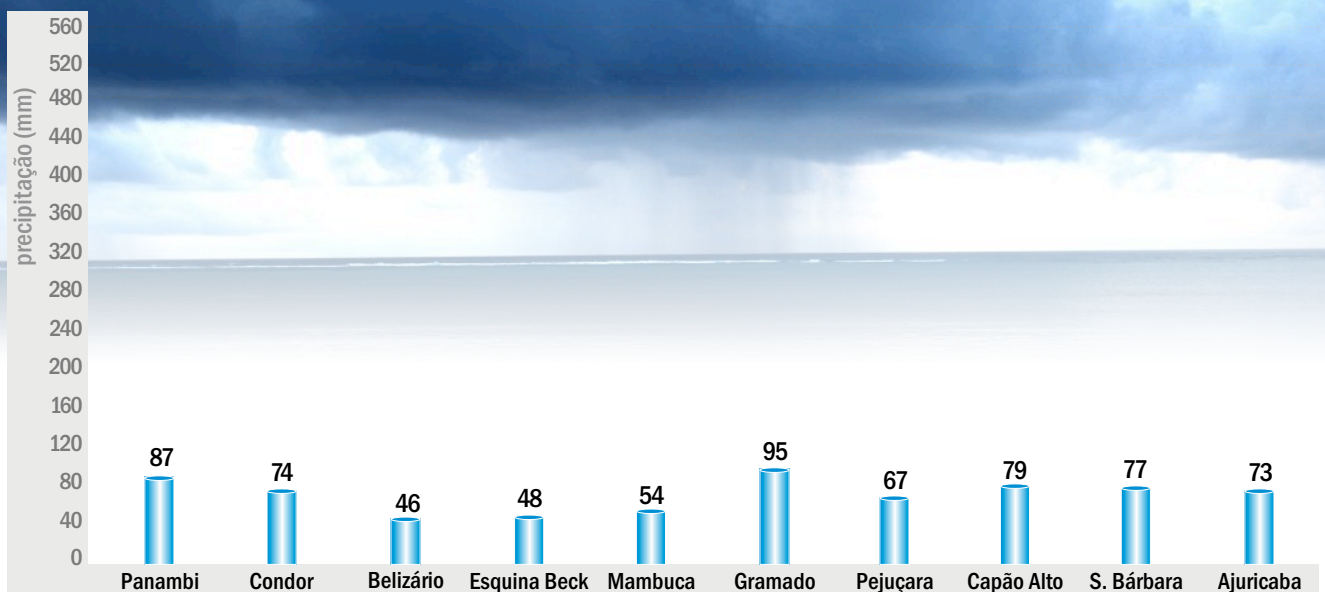
vestiu desde o começo. As lavouras mostram diferença de uma para a outra. Aquelas em que foi feita rotação de cultura, utilizando-se semente tratada e boa adubação, apresentarão melhores produtividades. Estimamos que, em virtude do clima, haverá uma pequena queda de produção, se comparado ao ano passado. Mesmo assim, a safra será muito boa.

Também neste mês foi realizado o plantio do milho. Para esta cultura, o clima se mostrou muito favorável e possibilitou uma boa germinação. As temperaturas foram ideais, pois durante o dia fez sol e calor e à noite, frio.

Para quem investiu na canola, a colheita foi frustrada. Infelizmente, a produção foi baixa e as médias ficaram em torno de 15 sacas por hectare. Isso porque houve excesso de chuvas e falta de luminosidade, principalmente durante a fase reprodutiva, comprometendo e prejudicando a produtividade.

Em outubro, o produtor vai se concentrar em três principais atividades. Do início do mês até o dia 20, aproximadamente, ele vai fazer as aplicações de ureia no milho. A partir do dia 15, inicia o plantio da soja e a colheita do trigo. É importante fazer a regulação das máquinas, tanto da plantadeira quanto da colheitadeira, pois é por elas que passa o sucesso da safra.

Ocorrência de chuvas/setembro



Eficiência no plantio é fundamental para uma boa produtividade

O produtor que visa o lucro em sua lavoura deve estar atento à fase inicial. Desta forma, ele já faz uma “boa largada”.

Hoje, existe uma grande necessidade de planejar, com certa antecedência, a semeadura das lavouras. E para que ela seja produtiva, os cuidados precisam iniciar antes mesmo do plantio.

Segundo o engenheiro agrônomo da Cotripal Denio Oerlecke, ter um bom início na implantação da lavoura é muito importante. “Começar bem pode fazer toda a diferença, refletindo em bons rendimentos, fator fundamental para o produtor.”

Por isso, escolher uma boa semente, prepará-la com tratamento adequado e regular o maquinário precisam estar no rol de tarefas de quem investe em soja.

Semente de qualidade é um diferencial

A escolha da semente, conforme Denio, precisa de atenção, afinal, é ela que carrega todo o potencial genético da planta. Quem tem o hábito de, após a colheita, estocar sementes nas propriedades com o objetivo de baixar os custos, pode fazer um mau negócio. “É necessário certeza sobre a qualidade do grão e seu poder de germinação.”

Para quem compra sementes, indica-se que conheça o produto que está adquirindo. A Cotripal se cerca de diversas análises em laboratórios e ainda realiza testes próprios na estufa, localizada junto à Unidade de Grãos Arco-íris. “Neste espaço, testamos o poder germinativo e o vigor das plântulas. Para isso, semeamos amostras dos lotes, que contêm 360 sacas cada. Após, cada lote recebe uma nota que varia de zero a dez, sendo zero muito ruim e dez excelente”, explica o engenheiro agrônomo.

Outra maneira de conhecer a qualidade do produto é a

consulta ao Atestado de Garantia de Semente, fornecido pelo vendedor.

Tratamento de semente afasta riscos

O tratamento de semente precisa ser feito, pois ele afasta o risco de aparecimento de fungos e doenças na fase inicial da soja. O objetivo é proteger as sementes e aumentar seus desempenhos. “Este é um período crítico para a soja, além de ser o momento de estabelecimento da cultura. Os defensivos são indispensáveis para assegurar uma boa emergência das sementes”, alerta Denio. Principalmente neste ano, em que a qualidade das mesmas foi afetada pela ocorrência de chuvas no momento da colheita.

O primeiro passo é determinar a área em que elas serão utilizadas e identificar pragas e doenças a serem controladas. Outras medidas, como o uso de produtos de alta qualidade são diferenciais na obtenção de resultados efetivos. “Os produtores precisam se informar, junto aos técnicos, quais os mecanismos de ação a serem utilizados para tratamento de semente. Além disso, eles devem procurar eficiência e produtos registrados”, diz Denio. Outra recomendação é, durante a tarefa do tratamento, conferir com exatidão as dosagens, além da distribuição e volume da calda por quilo de semente.

“Esta prática proporciona uma plântula protegida do ataque de fungos e pragas na fase inicial e isto resulta na manutenção do potencial produtivo”, conclui Denio.

Mas é importante reforçar que este processo é uma ferramenta de auxílio ao produtor, sendo assim, faz parte de um manejo integrado da lavoura.



Manutenção de semeadeira também é ponto de relevância

Cuidados com maquinários agrícolas devem estar no topo da lista de planejamento. É importante realizar a manutenção da semeadeira, incluindo limpeza geral: discos, depósitos e mangueiras, além de troca de peças que apresentem problemas.

Segundo Denio, o produtor deve dar uma atenção especial ao sistema de distribuição de sementes. No momento da escolha do disco, há necessidade de se levar em conta o tamanho das sementes tratadas. Deve-se optar por um tipo que deixe uma folga, mas ao mesmo tempo não pode passar duas

unidades por furo. Ainda, é recomendado o uso de grafite como lubrificante para melhorar o fluxo das sementes no sistema.

O engenheiro agrônomo sugere que, após a regulação, seja realizado o teste da semeadeira, que consiste em fazer, antecipadamente, duas passadas no campo e verificar como se deu o comportamento da máquina e o resultado em emergência. “Neste caso, ainda é possível fazer correções, se necessário.” E ele completa, dizendo que a velocidade do plantio deve ser lenta, pois a distribuição das sementes acontece de forma mais uniforme.

Pontos a serem observados na manutenção de máquinas:

- Escolher os discos de sementes e regulá-los conforme a necessidade por hectare
- Calibrar a quantidade de adubo em quilos por hectare
- Fazer um teste na lavoura para verificar as calibrações
- Posicionar corretamente o marcador de linhas para garantir espaçamento uniforme
- Observar se os mecanismos estão com movimentos livres
- Verificar os discos e trocar os que estão com muito desgaste
- Reapertar todos os componentes de fixação, como parafusos e porcas
- Constatar se os limpadores internos dos discos duplos estão em perfeitas condições
- Substituir as ponteiros dos “facões” em caso de desgaste acima do permitido
- Examinar o estado das molas, substituindo-as em caso de desgaste acima do permitido
- Conferir a tensão necessária a todas as molas
- Calibrar os pneus para que estes suportem o peso da máquina e não deslizem
- Lubrificar e manter as correntes de acionamento das engrenagens alinhadas e em tensão apropriada
- Trocar as correntes com excessivo desgaste dos elos
- Analisar o estado dos condutores de sementes e adubos e lubrificar todas as graxas, de acordo com a indicação do manual ou adesivos



Azevém resistente tomou-se um problema

Há alguns anos, este era um problema visível apenas aos técnicos. Já nesta safra, quem está percebendo as consequências do azevém resistente, com clareza, são os produtores, que sentem seus efeitos em maior proporção devido ao aumento no número de focos.

O azevém é, tradicionalmente, utilizado como forrageira no inverno. Outros dois objetivos são: uso para cobertura do solo, que não deve ficar exposto às intempéries do tempo, e produção de palhada, necessária ao Sistema de Plantio Direto na Palha.

Porém, há alguns anos, esta gramínea vem dificultando o manejo das lavouras de verão e de inverno, na região Sul, devido à sua resistência à dessecação com glifosato. Em 2011, a situação se agravou e o problema se espalhou para, praticamente, todo o Rio Grande do Sul. A área de abrangência da Cotripal não ficou de fora.

Denio Oerlecke, supervisor do Detec, explica que a aplicação repetida e continuada do herbicida para controle do azevém tem sido considerada a principal causa da seleção dos biótipos resistentes. “Há mais de 25 anos, o glifosato é utilizado e, como já havíamos previsto, o azevém ficou resistente ao produto.”

Neste ponto, surge a dúvida de como resolver o problema. Denio esclarece que existem outros produtos no mercado que oferecem solução. “O produtor precisa fazer aplicações de glifosato, acrescido de outro herbicida, o que implica num investimento superior ao do tratamento habitual.”

Ainda falando em glifosato, há um indicador chamado FR (Fator de Resistência) que avalia o resultado de biótipos de azevém sensíveis e resistentes a diferentes doses do produto. Uma pesquisa da Embrapa Trigo demonstrou que são necessários 16,8 vezes mais glifosato para acabar com as plantas resistentes, do que com as sensíveis. Denio alerta que isso inviabiliza econômica e tecnicamente a aplicação. “O uso de glifosato nas áreas em que o azevém se tornou resistente é inviável, portanto, o recomendado é utilizar herbicidas gramínicidas.”



Manejo adequado ajuda no controle da planta daninha

A melhor forma de controlar o zezém resistente é através da rotação de mecanismos de ação dos herbicidas. Esta técnica impede a evolução da resistência ao glifosato e pode ser considerada como medida preventiva. “O produtor deve alternar, constantemente, as práticas utilizadas para o controle de plantas daninhas, visando evitar ou retardar o aparecimento de focos de resistência”, diz Denio. Também as condições ambientais devem ser levadas em conta, no momento da aplicação, para que a absorção e translocação dos produtos sejam adequadas.

Outra opção é realizar a rotação de culturas que permitam utilizar herbicidas com diferentes mecanismos de ação. Além disso, implantar a cultura sem a presença de plantas daninhas é um princípio que ajuda a evitar o aparecimento de espécies resistentes.

Para os produtores que usam o zezém como forrageira e têm o problema da resistência, uma das futuras alternativas poderá ser a troca por cultivares de ciclo longo – que não produzem sementes em nossas condições de clima. Afinal, elas são produzidas nos campos de pecuária do Uruguai ou da Argentina, onde não se utiliza glifosato e, portanto, não têm tolerância ao herbicida.



Mais

economia e proteção,
para sua soja ficar
sempre em alta.



TALSTAR®

100 EC

- Excelente controle de lagartas e percevejos
- Ação prolongada
- Melhor relação custo-benefício
- Evita o desequilíbrio de ácaros

TALSTAR. EXTRAPROTEÇÃO, ECONOMIA EXTRA.



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

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



fmcagricola.com.br

FMC

Fazendo Mais pelo Campo



Desafio: redução na perda de grãos na hora da colheita

Desperdício de grãos é prejuízo para o produtor. Por isso, adotar medidas preventivas para reduzir as perdas deve fazer parte do planejamento.

A colheita constitui uma importante etapa na produção de grãos e as perdas quantitativas preocupam devido ao volume e, também, pela facilidade com que ocorrem. Na maioria das vezes, cuidados simples, como manutenções periódicas do maquinário, capacitação de quem opera tratores e colheitadeiras e cuidados quanto à previsão do tempo podem reduzir, consideravelmente, a quantidade de grãos que ficam nas lavouras a cada safra, seja de inverno ou verão.

Segundo pesquisa da Embrapa, estima-se que cerca de 5% da produção de grãos é perdida, ainda na lavoura. Em alguns lugares, este número chega a valores bem maiores. “O índice é alarmante, porém não é recente, repetindo-se em todas as safras”, comenta Denio Oerlecke, supervisor do Detec Cotripal.

Denio também diz que a umidade é uma das vilãs na hora da colheita, além da pressa em concluir o processo. “Acredito que, levando-se em consideração estes dois pontos, junto com a manutenção do equipamento, é possível reduzir as perdas.”

Outro dado da Embrapa mostra que, quando a umidade está próxima dos 13%, permite uma folga, entre cilindro e côncavo, de 8 a 10 mm, e rotação do cilindro em 950 rpm. Porém, quando o índice passa de 15%, a regulagem ideal exige uma folga de 6 a 7 mm e aumento da rotação para 1100 rpm.

No caso de umidade superior a 20%, é aconselhável a regulagem cuidadosa da colheitadeira. O ideal, nesse caso, é folga, entre cilindro e côncavo, de 6 mm e 1300 rpm de rotação no cilindro. Para concluir, Denio alerta, “deve-se ter cuidado especial com a velocidade e localização do ar do ventilador, lembrando que tanto a palha quanto o grão estão mais pesados”.

O clima varia durante os dias de colheita e, por isso, conforme a condição do tempo, as máquinas necessitam novas regulagens. “À medida que a colheita vai sendo processada, a umidade do grão e da palha varia, o que merece atenção do produtor para evitar perdas”, conclui Denio.

Possíveis causas de perdas na colheita

- Falta de manutenção das colheitadeiras
- Maquinário sem regulagem ou ajuste fino
- Idade ou obsolescência dos equipamentos
- Capacitação dos operadores de colheitadeiras
- Excesso de velocidade para colher
- Adversidades climáticas



Capa

Câncer

**Os novos avanços da medicina confirmam:
A prevenção é a nossa principal defesa**

O número de novos casos de câncer registrados, por ano, gira em torno de 12,6 milhões, segundo informações da ONG *World Cancer Research Fund*. Sem contar as ocorrências que não chegam a ser diagnosticadas. Apesar da gravidade extrema, os avanços da medicina já conseguem reduzir em muito os seus efeitos, desde que os cuidados preventivos sejam levados a sério.

A descrição médica mais antiga que se tem conhecimento sobre o câncer data de 2500 a.C. e é atribuída ao sacerdote egípcio Imhotep. Esta descoberta faz parte do livro “O imperador de todos os males”, do indiano e médico oncologista Siddhartha Mukherjee. Hoje, radicado nos Estados Unidos, ele atua na Universidade de Columbia e, em seu livro, mostra porque a doença se tornou a mais emblemática de todos os tempos, além de sua origem e evolução. “Percebi que não tínhamos nada na literatura que esclarecesse adequadamente o contexto histórico do câncer, e então escrevi o livro.”

O oncologista ainda diz que na antiguidade a doença já existia, porém, as pessoas não viviam o suficiente para que ela se manifestasse de maneira significativa. “A relação do câncer com a longevidade é direta. Quanto mais vivemos, maiores são os riscos.”

Há quem diga que a civilização e a modernidade aumentaram a incidência do câncer. De fato, a vida moderna alarga o contato com os agentes carcinogênicos. “Mas, se pesarmos tudo na balança, o motivo mais importante ainda é o de nos tornarmos cada vez mais longevos”, completa Mukherjee.

O cenário atual da doença

A incidência de câncer no mundo cresceu 20% na última década, segundo alerta da ONG *World Cancer Research Fund*. Ainda, de acordo com a ONG, anualmente 2,8 milhões de casos de câncer estão relacionados à alimentação, falta de atividade física e aumento do peso. Um exemplo é o câncer de intestino. Estima-se que 37% dos casos brasileiros estejam relacionados ao estilo de vida da população.

No Brasil, dados recentes apontam que os tipos mais comuns de câncer entre os homens é o de próstata, 41,6 mil casos registrados, e de pulmão, 16,3 mil. Entre as mulheres, os de maior incidência são: câncer de mama, 42,5 mil casos, e colo do útero, 24,5 mil.

Afinal, o que é o câncer?

Quem responde é o médico oncologista Fábio Franke, coordenador do Cacon (Centro de Alta Complexidade em Oncologia) no HCl (Hospital de Caridade de Ijuí). Ele diz que a doença surge em um momento de desequilíbrio do organismo. “Todos os dias, nós produzimos células novas para substituir as antigas, já desgastadas ou defeituosas. Isto ocorre constantemente e de forma diferente para cada órgão. Porém, algumas vezes são produzidas células defeituosas durante a regeneração, só que o sistema imunológico é apto a reconhecê-las e eliminá-las.”

E ele conclui dizendo que “por algum desequilíbrio, genético ou resultante de agressões externas – cigarro e álcool, por exemplo –, este mecanismo pode deixar de funcionar. Daí as células defeituosas começam a se proliferar em uma velocidade exagerada, sem serem eliminadas. Isto forma os tumores, que são chamados de câncer.”

Como se prevenir

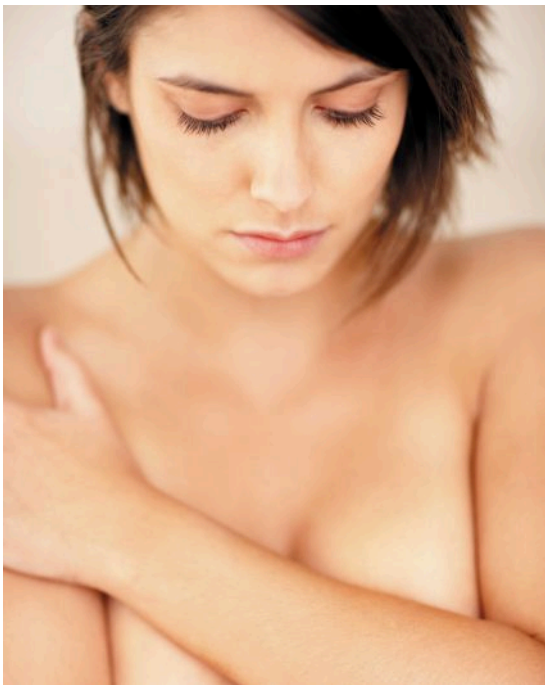
Diversos motivos estão envolvidos no desencadear de um câncer, e a genética é um deles. A ginecologista Milena Bodanese apresenta outros elementos que minimizam o surgimento da doença. “Uma dieta alimentar saudável pode reduzir o aparecimento de câncer em pelo menos 40%. Portanto, todas as pessoas devem ingerir frutas, legumes, cereais e evitar carnes e gorduras. A obesidade é fator responsável por cerca de um terço dos cânceres. Por isso, a atividade física precisa ser incorporada à rotina diária.”

Além disso, fazer exames preventivos é um cuidado importante. A médica Milena recomenda que as mulheres façam mamografia uma vez por ano, a partir dos 40 anos de idade, e o autoexame das mamas todo mês. Também, anualmente, o exame preventivo de colo do útero, conhecido como Papanicolau, a partir do início da vida sexual.

Para os homens, segundo informações do site do doutor Drauzio Varella, é recomendado o toque médico e o exame de sangue, que verifica a dosagem de PSA (antígeno prostático específico). O médico ainda esclarece: “Na cabeça dos homens existe a fantasia de que o exame de PSA é suficiente para o controle preventivo do câncer. Na realidade, não é. Ele falha em 20% dos casos. Embora o de toque falhe em 35%, ao fazer os dois juntos, a probabilidade de se deixar escapar um problema cai para 8%. Portanto, um exame não exclui o outro. Ao contrário, complementam-se no diagnóstico.” Todos os homens, com ou sem risco de desenvolver câncer de próstata, devem realizar os exames preventivos a partir dos 50 anos.

Mais uma forma de evitar o aparecimento desta doença é diminuir a exposição prolongada ao sol e utilizar filtro solar. Rosmeri Franken, farmacêutica da Cotripal, esclarece. “O sol é indispensável para a saúde, desde que a exposição ocorra em horários adequados e com a devida proteção. No entanto, quando em demasia, ele pode favorecer o surgimento de alguns tipos de câncer de pele.”

Ela ainda lembra: “Todas as pessoas – desde as crianças até os idosos – que se expõem ao sol precisam usar filtro solar, chapéus, óculos escuros e, se possível, evitar a radiação ultravioleta, cuja intensidade é maior das 10 às 16 horas. Mais uma recomendação é visitar anualmente o dermatologista, para a avaliação da pele e tratamento de eventuais lesões pré-cancerosas.”



Câncer de mama

A saúde feminina depende muito da prevenção do câncer de mama. A importância é tanta que o mês de outubro é mundialmente dedicado ao alerta deste risco. No ano de 2008, cerca de 50 mil brasileiras receberam o diagnóstico positivo, segundo o INCA (Instituto Nacional do Câncer). Além disso, 10 mil mulheres morrem vitimadas por ele a cada ano.

“A taxa de mortalidade tem números elevados, provavelmente porque a doença ainda é diagnosticada em estágios avançados”, relembra o oncologista do Hospital Israelita Albert Einstein, em São Paulo, e professor da Unifesp (Universidade Federal de São Paulo), Sergio Simon.

E ele diz mais: “Em países como Estados Unidos e Alemanha, a mortalidade diminuiu muito, graças a melhorias no rastreamento e no tratamento”.

O médico alerta para a importância da prevenção. “Se o diagnóstico for precoce, as chances de cura chegam a 95%.” Franke concorda: “Quanto mais inicial o tumor, maior a probabilidade de se acabar com ele”.

Mas a dúvida gira em torno de como reconhecer os sintomas, e, para isso, a ginecologista Milena dá algumas dicas. “O sinal mais comum é o aparecimento de um nódulo, sobretudo quando não desaparece durante o ciclo menstrual e não muda de local quando apalpado. Outros indícios são: edema, pele em forma de 'casca de laranja' ou retração, cútis avermelhada, alteração da aréola, ulceração, sangramento ou desvio do mamilo”. A médica ainda ressalta um item que é de suma importância: “O câncer de mama se desenvolve, geralmente, sem causar dor”. Este fato pode dificultar o diagnóstico e, portanto, a cura.



Câncer de próstata

A próstata é uma glândula que apenas os homens possuem. Órgão vital e muito pequeno, ela tem formato de maçã e se localiza logo abaixo da bexiga. O câncer normalmente acomete homens com idade avançada, já que cerca de três quartos dos casos aparecem a partir dos 65 anos. Estudos do INCA apontam que este câncer encontra-se na sexta posição entre os tipos mais comuns no mundo.

Nos últimos anos, houve um aumento significativo do registro da doença no Brasil. Isto se justifica pela evolução dos métodos de diagnósticos e pelo fato de os homens cuidarem mais de sua saúde. O aumento na expectativa de vida também é relevante para o maior número de casos.

Como se sabe, o câncer é uma doença silenciosa, por vezes não apresenta nenhum sinal que possa despertar a atenção do doente. “Por isto, dificuldade de urinar, sensação de bexiga cheia e presença de sangue na urina já são alertas. Em fase avançada, pode provocar dor, infecção generalizada ou insuficiência renal”, explica o doutor Drauzio.

O médico ainda lembra que a busca do diagnóstico na fase inicial é maior, exatamente porque a doença é curável. “Depois que os tecidos vizinhos são atingidos, a possibilidade de cura cai muito. Só para dar uma ideia, se o tumor ainda estiver contido pela glândula, é curável em até 95% dos casos. Se escapar dali, mesmo antes de se espalhar, as chances caem para 35%.” E esta é a importância do exame preventivo: a busca do diagnóstico precoce.





Câncer de colo de útero

Este é o segundo tipo mais comum no sexo feminino, perdendo apenas para o câncer de mama. De acordo com a médica Milena, 99,7% dos casos estão ligados à presença do vírus HPV (Papiloma Vírus Humano), que pode ser contraído através de relações sexuais.

Hoje, a medicina conhece cerca de 150 subtipos do HPV e 90% das mulheres já tiveram contato com ele. Na maioria dos casos, o organismo se encarrega de eliminá-lo, mas, quando isto não acontece, há grandes chances de desenvolvimento do câncer. Vale lembrar que o vírus não está ligado apenas a esta doença, mas também ao aparecimento das verrugas comuns e das verrugas genitais.

Como em qualquer outro câncer, o diagnóstico precoce é essencial para o sucesso do tratamento. Para que isto aconteça, Milena destaca alguns sintomas que podem servir de alerta. "Sangramento vaginal, secreção com odor desagradável e dor abdominal associada a queixas urinárias ou intestinais são indícios."

Vacina contra o HPV

Atualmente, existe uma vacina contra o HPV, porém, ela funciona apenas em mulheres que nunca tiveram contato com o vírus. Por isso, médicos têm indicado para meninas a partir dos nove anos de idade.

A vacinação é feita em três etapas, sendo a segunda e terceira doses administradas dois e seis meses após a primeira. Contudo, ela é uma forma de prevenção e não tratamento do HPV, pois o fato de ser vacinada não elimina a necessidade do exame preventivo anual.

Câncer de pele

A medicina considera que existem dois tipos de câncer de pele: o não melanoma e o melanoma. O primeiro geralmente é local, e, com pequenas intervenções cirúrgicas, pode ser removido. Já o segundo é mais agressivo, tem tendência à metástase e letalidade elevada.

A OMS (Organização Mundial da Saúde) estima que anualmente ocorram cerca de 132 mil casos novos deste tipo de câncer no mundo. A doença atinge principalmente as pessoas de pele branca, que se queimam com facilidade. Cerca de 90% das lesões se localizam nas áreas da pele expostas ao sol. Por isso, a proteção solar é a principal forma de prevenção da doença.

O INCA estima que o número de casos de câncer de pele não melanoma no Brasil, em 2010, foi 53.410 entre homens e 60.440 nas mulheres. As maiores taxas estão na região Sul, devido à predominância da descendência europeia, que confere pele mais branca do que nas demais regiões do país.

A farmacêutica diz que os principais sinais do surgimento do câncer são aparecimento de manchas e sinais, mudanças em algumas delas, feridas que não cicatrizam, sangramento frequente das lesões e marcas com crescimento progressivo. "Tendo uma destas características, o ideal é procurar um dermatologista."

Como evitar o câncer de pele?

- Use sempre um filtro com fator de proteção solar – FPS igual ou superior a 15
- O produto deve ser espalhado nas partes do corpo expostas ao sol
- Espalhe camadas generosas sobre a pele, ao menos 20 minutos antes de se expor ao sol
- Reaplique o filtro solar sempre que sua transpiração for excessiva
- Use chapéus
- Proteja lábios e orelhas, pois estes são locais comumente afetados pela doença
- O mormaço também queima. Portanto, use filtros solares também em dias assim
- O uso do filtro solar deve ser diário



Promoção

Cotripal e erva-mate Seiva Pura sorteiam fogão no supermercado de Santa Bárbara do Sul

No dia 21 de setembro, o Supermercado Cotripal Santa Bárbara do Sul realizou sorteio de um fogão Consul, quatro bocas, modelo Canela, em parceria com a ervateira Seiva Pura. O ganhador foi Anderson Meglin.

Para concorrer, os clientes precisavam adquirir ao menos um pacote da erva-mate da marca parceira, preencher o cupom, depositar na urna e ficar na torcida para ser o sorteado.



Curiosidade

Batata-doce em formato de formiga será transformada em delicioso doce

O colaborador da Cotripal Valdir Carvalho dos Santos planta batata-doce todos os anos em um terreno perto de sua residência, no bairro Fátima. A pequena lavoura, composta de raízes, hortaliças e árvores frutíferas, é apenas para consumo da família.

Neste ano, quando ele iniciou a colheita das batatas-doces, encontrou uma em formato de formiga, incluindo até as antenas. O destino da raiz será o tradicional doce de batata-doce. E o preparo ficará a cargo de Lorizete dos Santos, esposa de Valdir.

Notícia

Idosos são presenteados pela Farmácia Cotripal

Os anos passam e a melhor idade chega. Para lembrar esta fase da vida, a equipe da farmácia distribuiu kits em homenagem ao Dia do Idoso.

O Dia do Idoso é comemorado em 27 de setembro. Para marcar a data, a Cotripal Farmácia e Manipulação preparou visitas especiais a lares de idosos, em Panambi. Bianca Azevedo, encarregada da Farmácia, contou que foram distribuídos kits, contendo um sabonete e um sachê perfumado.

A presença de integrantes da equipe da Cooperativa fez a alegria dos todos, que mostraram muita felicidade e os mais belos sorrisos.



Notícia

Cotripal completa 54 anos

Sorteio e distribuição de tortas e brindes marcaram a data tão especial para associados, colaboradores e clientes.

No dia 21 de setembro, a Cotripal completou 54 anos de existência. Para festejar a data, o Supermercado Panambi ofereceu fatias de deliciosas tortas a colaboradores, associados e clientes, participantes da construção desta longa caminhada. A produção das delícias ficou a cargo da padaria e confeitaria da própria Cooperativa.

Além disso, quem passou pelo local se encantou com a decoração de balões e pôde degustar pães de queijo, da empresa PanFácil. Alguns clientes foram presenteados com cuias e sacolas térmicas, no momento em que passavam pelos caixas. Ao total, foram entregues 54 brindes, simbolizando cada ano de vida da Cooperativa.

Os supermercados Cotripal de Condor, Pejuçara e Santa Bárbara do Sul também celebraram a data. Durante esse dia especial aconteceram sorteios de cinco tortas, em cada local, e distribuição de diversos brindes, como CDs, cuias e sacolas térmicas.





Notícia

Dia do instalador hidráulico é comemorado nas Lojas Cotripal Panambi

As Lojas Cotripal Panambi e a marca Tigre realizaram um café da manhã especial para instaladores hidráulicos. O evento marcou o dia da classe de trabalhadores, que é comemorado em 27 de setembro.

O supervisor das Lojas João Luiz da Rosa Lima, e o representante da Tigre Vanderlei Heydt, contaram que o objetivo do encontro foi valorizar o trabalhador e proporcionar um começo de dia diferente. “Eles saíram daqui contentes com a homenagem e tenho certeza de que foram trabalhar mais satisfeitos”, comentou João Luiz.

Cotripal recebe visita do programa Via Shell Rimula

As Lojas Cotripal de Panambi e Condor receberam a visita do caminhão Via Shell Rimula, nos dias 8 e 9 de setembro, respectivamente. A Cooperativa promoveu o evento em parceria com Winik Lubrificantes, Shell e revista O Carreteiro, tendo como objetivo difundir conhecimentos. Para isso, foram exibidas palestras-vídeo sobre como gerenciar custos, maneiras de aumentar os benefícios a partir da escolha certa de óleos lubrificantes, formas de diminuir o consumo das máquinas e apresentação dos produtos da linha Rimula Shell.

Além da parte técnica, a equipe, composta por um motorista e um promotor de eventos, animou o público com atividades de entretenimento, integração e distribuição de brindes. O ponto alto das atividades foi o simulador de corrida da Ferrari, onde os participantes puderam testar suas habilidades como se fossem candidatos a piloto. O promotor de eventos da Shell, Renato Barros, disse que outro fator relevante da visita foram os preços especiais apresentados nos dias do evento. “Este programa roda em diversos estados e sempre alcança muito sucesso.”



Marca Turma da Mônica adere à campanha da Farmácia Cotripal que incentiva o registro de recém-nascidos

Papais ou mães que apresentam a certidão de nascimento de seus filhos, antes deles completarem 30 dias de vida, recebem um lindo kit, recheado de produtos infantis.

A campanha que a Cotripal Farmácia e Manipulação realiza, para que papais e mães registrem seus filhos antes dos 30 dias de vida, continua. Ela teve início em janeiro e não tem prazo para acabar. Porém, agora com novidade. A marca Huggies Turma da Mônica se uniu à Cooperativa nesta empreitada.

O incentivo acontece porque um kit – recheado de produtos – é oferecido aos responsáveis que apresentarem, na Farmácia, a certidão de nascimento do bebê, ainda no primeiro mês de vida. O presente inclui: fralda descartável, refil de lenço umedecido, sabonete em barra, caixa de hastes flexíveis, creme para assadura, amostra de shampoo e condicionador – tudo da

marca Turma da Mônica. E também uma toalha bordada com o nome do recém-nascido. Todos os itens vêm arrumados dentro de uma sacola ecológica, que pode ser usada posteriormente.

Vale lembrar que, devido à toalha ser personalizada com o nome de cada criança, ela demora cerca de uma semana para ficar pronta. Portanto, há necessidade de primeiro fazer a inscrição e, dentro de alguns dias, retirar o kit.

A encarregada da Farmácia e Manipulação da Cotripal, Bianca Azevedo, está satisfeita com a campanha. “A procura pelo mimo foi grande, atingimos a marca de 220 entregas, em nove meses. Além disso, esta promoção deixa os pais e nós, da Farmácia, muito felizes.”



O pequeno Augusto recebeu o kit nos braços de sua mãe Daniela Kafer. A colaboradora Aline Prado entregou o presente



O paizão Claudinei Franciskievicz foi buscar o presente acompanhado da filha Paola. Ele recebeu o mimo de Bianca Azevedo.


cotripal
juntos somos mais

Como ganhar?

Apresente a certidão de nascimento do seu filho na Cotripal Farmácia e Manipulação, logo nos primeiros 30 dias de vida.

Ganhe um KIT da Huggies Turma da Mônica para seu bebê.



Kit Turma da Mônica: 1 fralda descartável, 1 creme para assaduras, 1 sabonete barra, 1 caixa hastes flexíveis, 1 refil lenços umedecidos, 1 amostra de shampoo e condicionador, 1 toalha bordada personalizada e 1 sacola ecológica.

Cursos e treinamentos



Reposição e merchandising
3 turmas
Data: 12, 13 e 14 de setembro
Local: Auditório Escritório Central



Reciclagem supervisor espaço confinado
2 turmas
Data: 15 e 16 de setembro
Local: Auditório Escritório Central



Panificação caseira
Data: 8 a 10 de setembro
Local: Núcleo Unidos do Vale - linha Caxambu, Panambi



Regulagem e manutenção de colheitadeiras
Data: 19 a 22 de setembro
Local: Núcleo de Associados - linha Boa Vista, Panambi



Produção de derivados de leite
Data: 26 a 28 de setembro
Local: Núcleo Integração - linha Jacicema, Pejuçara



Curso culinária Orquídea
Data: 13 de setembro
Local: Auditório Supermercado Panambi



Data: 14 de setembro
Local: Pavilhão da Igreja Católica de Condor



Curso de culinária Garoto
Data: 22 de setembro
Local: Auditório Supermercado Panambi



Data: 23 de setembro
Local: Auditório Supermercado Santa Bárbara do Sul

Treinamento de eletricitistas na Eletrofrío
Data: 19 a 27 de julho
Local: Curitiba - PR
Funcionário: Piter Wendland
Conteúdo: Treinamento teórico e prático e avaliações de todos os equipamentos usados pela Eletrofrío em obras.

Reciclagem de vigilantes
Data: 08, 09, 10, 22, 23 e 24 de setembro
Local: Sala do Jovem Aprendiz

Agenda

Cursos

Processamento de hortaliças
Data: 24 a 26 de outubro
Local: Núcleo Amigos da Terra - linha Pontãozinho, Condor

Notícia

Cotripal festeja Semana Farroupilha com apresentações artísticas e chegada da chama crioula

O supermercado e as lojas de Panambi e os supermercados de Santa Bárbara do Sul, Pejuçara e Condor organizaram eventos para manter aceso o tradicionalismo no coração dos gaúchos.

Na tarde do dia 13 de setembro, as comemorações referentes à Semana Farroupilha tiveram início na Cotripal. A abertura oficial, que aconteceu em frente ao galpão crioulo, montado no interior do Supermercado Cotripal Panambi, contou com a presença de colaboradores, associados e clientes.

Logo após, o colaborador da Cotripal Cléber Lunardi realizou uma belíssima apresentação musical, em parceria com Diego, da dupla sertaneja Diego e Paulinho. Eles cantaram músicas tradicionais como Guri e Milonga Abaixo de Mau Tempo. Depois, foi a vez das Invernadas Dente de Leite e Pré-mirim do CTG Tropeiro Velho fazerem suas apresentações artísticas. Para completar, houve degustação de pratos típicos, como carreteiro e cuca.

E a programação, que encerrou dia 16, seguiu com mais apresentações. Entre elas: Invernadas Pré-mirim, Mirim e Juvenil da Escola Pindorama, Juvenil e Adulta do CTG Tropeiro Velho, também as Invernadas da Escola Poncho Verde e do CTG Nova Querência. Ademais, muitos shows musicais de artistas locais e do Grupo de Gaiteiros da Escola de Talentos alegraram os dias da celebração farroupilha.

As Lojas Cotripal também prepararam atividades especiais, no dia 14 de setembro. Houve declamações, apresentações musicais e a presença ilustre do músico e declamador Odilon Ramos.

Já no Supermercado Cotripal Santa Bárbara do Sul, a equipe recebeu a chama crioula e a visita de cavalheiros. No momento em que a chama foi acesa, colaboradores e clientes cantaram o Hino Rio-grandense. Além disso, a programação incluiu show instrumental com gaita e violão, um galpão crioulo todo decorado, petiscos e chimarrão.

Em Condor, o Supermercado Cotripal montou um galpão crioulo e programou dias cheios de shows e pratos típicos. A degustação foi de carreteiro, cuca, bolo, torta, e claro, chimarrão. A música ficou a cargo do conjunto Som Livre e trovas por Armindo Rother, mais conhecido como Muna. Para completar, o grupo de canto da Igreja Católica de Condor prestigiou os presentes com canções de qualidade.

O Supermercado Cotripal de Pejuçara decorou o ambiente com apetrechos e indumentárias gauchescas. Também serviu chimarrão e carreteiro aos clientes, sempre ao som de músicas tradicionalistas. No horário do almoço do dia 16, foram servidos pratos de arroz carreteiro aos colaboradores.



Confira todas as fotos da Semana Farroupilha no site: www.cotripal.com.br



Cotripal realiza a 24ª Sipat

A Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho ocorreu de 26 a 30 de setembro e reuniu 1184 participantes.

A 24ª Sipat (Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho) da Cotripal aconteceu de 26 a 30 de setembro, nos municípios de Condor, Panambi, Santa Bárbara do Sul e Pejuçara. Neste ano, os temas das palestras foram “Segurança: Uma atitude de amor pela vida”, ministrada por Icledes Maria Matté, e “Trânsito seguro”, apresentada pelo agente do Departamento de Trânsito de Panambi, Márcio Rogério Gabriel.

Os mais de mil participantes, entre colaboradores e seus familiares, puderam constatar o quanto é importante ter cuidados com a própria segurança. A supervisora de Recursos Humanos Cristina Lasch dos Santos diz que a preocupação com a segurança dos colaboradores é constante. “Desde o ingresso do funcionário, nós abordamos assuntos relacionados à prevenção de acidentes. A Sipat é uma continuidade destes trabalhos. Por isso, as palestras realizadas evidenciam a promoção da saúde e a valorização da vida.”

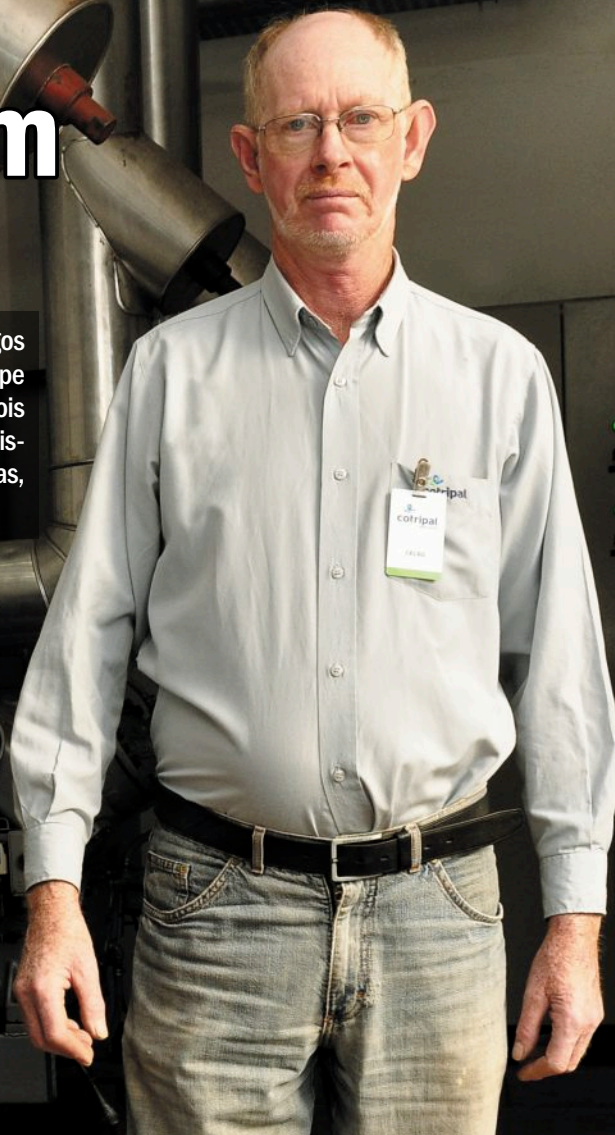
O evento foi organizado pelo setor de Recursos Humanos da Cotripal, com o auxílio das Cipas locais (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) e apoio financeiro do Sescop/RS (Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo).



Prata da casa

A cada novo dia, um desafio diferente

No trabalho de consertar máquinas, há 22 anos, Celso estreita laços, faz amigos e soma boas histórias para contar. Sempre disposto e centrado, ele e a equipe não medem esforços quando algum equipamento deixa de funcionar, pois sabem da importância desse serviço para a Cotripal. Realizado pessoal e profissionalmente, Celso reconhece o valor de sua família e se dedica, nas horas vagas, à sua outra paixão: o trabalho em sua propriedade rural.



Nome: Celso Ercílio Papke

Data de nascimento: 29 de novembro

Idade: 58 anos

Função: mecânico de refrigeração do Supermercado Panambi

Colaborador da Cotripal desde: maio de 1989

Esposa: Maria Isaura Goulart dos Santos

Filho: Douglas dos Santos Moraes

Como o senhor se define? Sou uma pessoa que preza pelo correto e ético. Procuro ser calmo, respeitador, mas às vezes saio do sério perante injustiças. Tenho fé e sou agradecido a Deus por todas as bênçãos que Ele proporciona a mim e à minha família.

Falando em família, o que ela representa para o senhor? A família é a minha base, um ponto de apoio. É só por causa dela que permaneço em pé e sou encorajado diariamente a continuar.

O senhor se considera uma pessoa realizada? Sim, sem dúvida. Eu cheguei a Panambi com uma malinha e hoje – além, é claro, de minha família –, tenho casa, carro

e uma chácara; ela é pequena, mas é nela que adoro passar os meus momentos de folga.

Conte-nos como foi seu início na Cotripal. Vim trabalhar em 1982 na Cotripal, mas fiquei só por dois meses, pois recebi uma proposta de emprego em Bagé. Depois de sete anos lá, a Cotripal me procurou e me convidou a voltar. Aceitei prontamente e retornei a Panambi.

Tem algum fato marcante em todos esses anos e que queira compartilhar com a gente? Com certeza, o período que me marcou muito foi a grande reforma do Supermercado Panambi, em 1997. Além de vários outros reparos, foram substituídas todas as prateleiras, que eram de madeira, os fornos da padaria e os equipamentos de refrigeração. O mercado não podia fechar e por isso trabalhamos dia e noite para dar conta. Isso demandou envolvimento e cooperação entre os colegas. Foi também nessa época que consegui, com muito esforço, construir a minha casa.

Que ensinamentos o senhor tira desses

anos todos na empresa? São muitos. A Cotripal me deu a maior formação, tanto profissional, quanto pessoal. Aprendi a lidar com as pessoas e a saber ouvi-las, antes de mais nada. E também fiz muitos cursos, em vários lugares do país.

O que o senhor mais gosta em sua área de atuação? Quando alguma máquina estraga, sinto gosto em poder consertá-la. Às vezes, o trabalho não é fácil, temos que descobrir qual é o defeito. Mas quando ela volta a funcionar, é um prazer enorme.

E nas horas vagas, o que o senhor mais gosta de fazer? Além de cuidar da minha chácara, que fica no interior de Lagoa dos Três Cantos, gosto de receber e visitar amigos, e também acampar e pescar.

Deixe uma mensagem ao leitor. Devemos trabalhar com dignidade e sempre pensar em progredir e nunca olhar para trás. Vislumbrar ao futuro e não se arrepender por coisas que já passaram. Um mundo melhor e em paz pode acontecer se cada um for honesto, lembrar-se do próximo e der muito amor aos seus filhos.



Segurança

Segurança doméstica: o preparo de frutas e hortaliças

As vantagens de uma alimentação saudável são amplamente conhecidas. Estudos comprovam que o consumo de frutas, legumes e hortaliças não só ajuda a emagrecer, mas também previne doenças, acelera o metabolismo e aumenta a imunidade. Porém, para que esses alimentos sejam de fato eficazes, alguns cuidados precisam ser tomados, principalmente de higienização e limpeza.

Alimentar-se com frutas, legumes e verduras deve ser um hábito. Pelo menos é o que recomendam médicos, estudiosos e nutricionistas. Mas não basta apenas ingeri-los. Antes disso, é necessário higienizá-los e prepará-los de maneira que não percam as propriedades nutricionais e fiquem livres de fungos, vírus, protozoários e bactérias, transmissores de doenças. “Esses micro-organismos podem ser oriundos do solo – onde são produzidas as frutas e hortaliças –, da água com que os alimentos foram irrigados e até mesmo da pouca higiene de quem os manipula”, explica a engenheira agrônoma e instrutora do Senar Adriana Marin. Há, também, a

contaminação por inseticidas e fungicidas usados no plantio e através do adubo orgânico utilizado em hortas domésticas. Os riscos de contágio atingem a todos, mas as principais vítimas desses micro-organismos são crianças de zero a cinco anos, idosos, gestantes e pessoas que fazem uso de medicamentos imunossupressores.

Ao ingerir alimentos contaminados, esclarece Adriana, os maiores riscos são problemas gastrointestinais. Os sintomas frequentes são diarreia, vômitos, dores abdominais e náuseas. “Eles podem ocorrer desde meia hora após o consumo ou até dias depois, dependendo do agente patogênico.”

O que fazer antes de consumir as frutas e hortaliças?

A engenheira agrônoma Adriana dá dicas para otimizar os processos de limpeza e higienização:

- ➔ Lavar com água corrente para eliminar sujeiras, terra e possíveis larvas, sobretudo as que serão ingeridas cruas
- ➔ As folhas precisam ser lavadas uma a uma, já que possuem reentrâncias e as frutas devem ser limpas preferencialmente com uma esponja ou escovinha
- ➔ Depois de usar as soluções explicadas ao lado, é importante lavar, novamente os alimentos em água corrente, para retirar os resíduos de cloro
- ➔ Caso os vegetais não sejam consumidos no momento, deverão ser secos e acondicionados em recipientes plásticos ou em vidros fechados, e levados à gaveta da geladeira

Para acabar com micro-organismos e outros parasitas presentes, é necessário submergir os alimentos em uma solução, que pode ser:



Solução de vinagre: colocar duas colheres de sopa de vinagre para cada litro de água e deixar ali as verduras e frutas por 30 minutos. Essa solução fará com que larvas, pequenos insetos e lesmas se desprendam dos alimentos, mas não tem ação contra micro-organismos, fungos e bactérias



Solução de água sanitária: juntar uma colher de sopa de água sanitária com um litro de água e deixar os alimentos de molho por 15 minutos

Como manter as propriedades nutricionais nos alimentos?

Ao cozinhar verduras, refogue-as sem adição de água, para evitar a perda de vitaminas e sais minerais

Ao preparar legumes, corte a casca bem fina, já que a maior concentração de nutrientes está na casca

Hortaliças, como repolho, couve-flor e brócolis, devem ser cozidas em panela destampada

Evite o uso de bicarbonato de sódio ou outras substâncias químicas para cozinhar legumes, pois elas reagem com os nutrientes, que perdem propriedades

Saladas de frutas e sucos precisam ser consumidos logo após o preparo, para não perder vitaminas





Vida saudável

Saborosamente temperado

Substituir o sal por temperos, ervas aromáticas e condimentos naturais ajuda a prevenir muitas doenças. Não só pela redução do uso do sal, mas pelos benefícios que eles trazem para quem os consome.

Quando a luz elétrica, geladeira e congelador não existiam, o sal era usado para conservar os alimentos. Atualmente, é o tempero mais popular do mundo. Não há nenhum mal nisso, afinal, a substância é muito importante para o equilíbrio das nossas células e para a transmissão dos impulsos nervosos. O problema está em seu consumo excessivo, que pode ter efeitos prejudiciais à saúde e acarretar doenças.

“O sal precisa ser usado com moderação. Ele fornece cloro e sódio ao organismo, que são essenciais para o bom funcionamento do corpo, só que a maioria dos alimentos já contém essas substâncias. Doenças nos rins, cardiovasculares, hipertensão e acidentes vasculares cerebrais estão mais propícios a aparecer em pessoas que abusam do uso de sal”, conta Débora Schmidt Linn, nutricionista da Cotripal.

A OMS (Organização Mundial da Saúde) indica o consumo de dois gramas de sódio por dia, o que equivale a cinco gra-

mas de sal. O brasileiro usa quase o dobro, em uma média de oito a 13 gramas diários. Essa preferência pelo sal na dieta é estabelecida bem cedo na vida. Porém, ela pode ser modificada, fazendo uma redução, lenta e gradual, no consumo.

Mesmo que seja usado em pequenas quantidades nas comidas feitas em casa, o maior problema mesmo está nos produtos industrializados. Segundo estudos recentes da Clínica Mayo, escola americana de educação e pesquisa, 77% do sódio que ingerimos está nos pratos prontos e embutidos.

Débora explica que, dependendo da ingestão de alimentos, eles podem suprir a nossa cota diária de sódio, não precisando adicionar sal. Mas como cozinhar sem usá-lo? “O que dá gosto, sabor às comidas, não é o sal, mas, sim, os condimentos. Então, em vez de comprar tudo pronto no mercado, apostar em ervas aromáticas cultivadas em uma pequena horta, em casa, é uma boa dica.”

Com muito tempero!

Abaixo, algumas ervas e temperos que podem ser usados na preparação dos alimentos e seus benefícios para a saúde.



Alecrim: Antioxidante, ativa a circulação sanguínea, protege contra o câncer, auxilia na digestão e é diurético. Ideal para carnes de porco e galeto, e pode ser usado também em molhos de tomate, saladas cruas e cereais.



Cebolinha: Rica em vitamina A, B e C, contém enxofre, que está associado ao combate de doenças cardiovasculares e à prevenção do câncer. Dá um sabor especial para saladas, sopas, recheios de batatas assadas e pratos com ovos.



Manjerona: Estimula o apetite e auxilia na digestão. Excelente tempero para molhos, patês, sopas, saladas, feijão, lentilhas, arroz, peixes e carnes.



Louro: Estimula o apetite e o sistema digestivo, além de ser antioxidante. Deixa feijão, carnes de panela e peixes muito saborosos.



Orégano: É antioxidante, evita a hipoglicemia – baixa do açúcar no sangue. Em chás, age como analgésico e antibiótico, alivia a tosse, bronquite e cólicas intestinais. Pode ser usado em pizzas, saladas, assados, molhos de tomate, sopas, patês, pastas de ricota, feijão branco e preparações à base de queijos e ovos.



Coentro: Auxilia no tratamento da ansiedade. É moderador de apetite e melhora a digestão. Sopas, molhos, feijão, ensopados e peixes ganham um sabor especial com esse tempero.



Tomilho: Alivia os sintomas da artrite e das dores musculares, melhorando o fluxo sanguíneo. Age contra os fungos como micoses e candidíase e tem ação diurética. Dá um toque especial a churrasco e pratos com tomate e queijo.



Salsa: É conhecida também como salsinha ou cheiro-verde. Importante fonte de betacaroteno, substância que propicia um belo bronzeado. Ajuda a diminuir dores de estômago, eliminar gases e a combater doenças do coração. Além disso, favorece o equilíbrio hormonal. Pode ser usado em qualquer prato, de acordo com o gosto de cada pessoa.



Hortelã: É rica em vitamina A e C, cálcio, ferro e magnésio. Retarda o envelhecimento e na forma de chá ajuda a combater dores de barriga e prisão de ventre. Pode ser usada em molhos, saladas, massas, sopas e carnes.



Alho: Os dentes de alho aliviam tosse, bronquite e resfriados, além de ter propriedades anti-inflamatórias, antifúngicas e diuréticas. Ótimo tempero para carnes e molhos.



Cebola: Combate bactérias e fungos, impede a formação de coágulos e previne tumores, além de fortalecer o sistema imunológico. Pode ser usada em qualquer prato.



Pimenta-do-reino: Possui ação antioxidante e anticoagulante e previne gripes e resfriados. Consumida em grão ou moída, deixa um sabor especial em saladas, marinados, sopas e molhos.

Dica da nutricionista

Débora sugere aos que não vivem longe do saleiro: “crie um *mix* de ervas e substitua o sal.” É só bater as ervas desidratadas no liquidificador até virar pó e colocar no saleiro. Com esse preparo, reduz-se o consumo de sal em 75%. “Existem no mercado outros dois tipos de sal além do comum: o *light* e o marinho. O primeiro é indicado para pessoas hipertensas, diabéticas ou cardíacas e o segundo é o mais saudável de todos – obtido a partir da evaporação da água do mar”, explica.

Vende-se

Caminhonete S10 – ano 2000

Cabine dupla, 4x4, turbo diesel, revisada, cor branca, completa, excelente estado
Contato: (55) 9161-2390 ou 3376-0040

Caminhonete F-250 – ano 2003

Modelo XL, completa, único dono
Contato: (55) 9622-3824

Gol – ano 2001

1.0, 4 portas, completo
Contato: (55) 9159-3059

Caminhonete F-1000 – ano 1984

Contato: (55) 9998-0744

Fusca – ano 1983

Reformado recentemente

Del Rey – ano 1990

Contato: (55) 9628-1308

Moto Yamaha XTZ 250 Lander – ano 2008

Ótimo estado, baixa quilometragem, injeção e painel eletrônicos. Aceita animais no negócio.

Contato: (55) 9983-7264

Moto para trilha

Bom estado

Contato: (55) 9165-5305

Caminhão Chevrolet – ano 1973

A diesel, motor 1113, ótimo estado. Aceita troca por trator

Semeadeira PSE8 – ano 1984

Ótimo estado

Plantadeira Imasa

14 linhas, para trigo e pastagens de verão

Contato: (55) 9986-6958 ou 9120-6756

Colheitadeira New Holland TC 57 – ano 1998

19 pés de corte, revisada, excelente estado
Contato: (55) 9168-7036 ou 9168-7483

2 colheitadeiras Clayson 1530 – ano 1979

Uma com cabine e outra sem, pagamento facilitado

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

Colheitadeira Clayson 1530 – ano 1979

Plataforma flexível, 4 pneus seminovos, bom estado

Contato: (55) 9974-8638 ou 9993-1519

Toldo para trator Valmet

Com paralamas e faroletes

Contato: (55) 3375-8736

Trator Valmet 980 – ano 1988

4 castanhas, tracionado, caixa e motor novos

Semeadeira PSE8

Bom estado, 8 linhas para soja e milho

Contato: (55) 9944-4506

Trator Massey Ferguson 85X

Bom estado, com 2 jogos de pneus (roda normal e estreita)

Contato: (55) 9954-1959

Trator Massey Ferguson 65X – ano 1974

Eixo alto, bom estado

Plantadeira Menegaz

Plantio direto, 8 linhas, bom estado

Contato: (55) 9962-8355

Trator Massey Ferguson 65X

Com todos os implementos

Vacas leiteiras

Contato: (55) 9934-3870

Trator Valmet 65

Em bom estado

Contato: (55) 9989-2692

Plantadeira MP 2000 – ano 2002

Caixa inox, 20 linhas de trigo e 9 de soja

Contato: (55) 9126-7620

Plantadeira Menegaz – ano 2004

9 linhas

Resfriador de leite

Marca Etscheid, 1280 litros

Contato: (55) 9655-5521

Plantadeira hidráulica Frontal – ano 1999

6 linhas, para plantio direto

Contato: (55) 9956-4040

Plantadeira Semeato PSE8

9 linhas, ótimo estado

Trator Massey Ferguson 85X

Turbinado, com comando, bom estado

Contato: (55) 9670-0270

Plantadeira PSE8 – ano 1987

Soja e milho, 8 linhas para soja

Contato: (55) 9939-0949

Plantadeira Sfil

Culturas de verão, 10 linhas

Contato: (55) 9176-0046

Resfriador a granel Fockink

500 litros

2 tarros de leite

50 litros

Contato: (55) 9974-0750

Ordnehadeira Fockink

Completa, 2 conjuntos, bomba a óleo, bom estado

Contato: (55) 9150-8370

Tanque de leite Fockink

Expansão direta, 1000 litros, 4 ordenhas

Contato: (55) 9149-0835

Resfriador de leite

Agranel, 670 litros, inox, marca Etscheid

Contato: (55) 9139-5331

Ordnehadeira

Fockink

Contato: (55) 9150-8370

Resfriador de leite

Friomax, inoxidável, com capacidade para 1000 litros

Transferidor de leite

Sulinox, com capacidade para 60 litros

Contato: (55) 9958-7114 ou 9938-6391

Resfriador a granel

400 litros, Friomax

Ordnehadeira Implemis

Com 4 conjuntos

Contato: (55) 9623-1315

Casa de alvenaria

142m², com terreno cercado de 420m².

Terreno de esquina, localizado no bairro

Zona Norte, Panambi

Contato: (55) 3375-8186 ou 9627-7354

Casa de alvenaria

Localizada no bairro Pavão, Panambi.

Aceita carro no negócio

Contato: (55) 9154-9100

Moedor de cana

Elétrico, motor de 5 hp

Contato: (55) 3372-1761 ou 3372-2052

Tacho de melado

35 a 40 quilos

Contato: (55) 9941-7267

Balcão de loja em madeira

Bom estado

Contato: (55) 9628-8931

Televisor Samsung

21 polegadas

Contato: (55) 8446-8146

Vaca Gir com bezerra

Contato: (55) 9159-1646

5 vacas leiteiras

Gir leiteiro com holandês,

com boa produtividade

Terneiras

Gir leiteira com holandês

Contato: (55) 3375-7956

Touro Red Angus
Touro Angus – 3 anos e meio
Contato: (55) 9956-5720

Terneiras holandesas
Recém nascidas
Contato: (55) 9122-6673

Égua crioula com potro
Contato: (55) 9962-3372
9 novilhas holandesas
2 inseminadas e 7 menores
Contato: (55) 9927-7730

27 vacas em lactação

8 novilhas prenhas
Contato: (55) 9985-3829

2 vacas
Holandês com jersey, primeira cria
Novilha jersey de 1 ano
Contato: (55) 9182-6334

Novilha
Prenha de 4 meses
Contato: (55) 9618-4782

12 vacas
Holandês com jersey
Ordenhadeira Sulinox

Contato: (55) 9609-2125

5 novilhas holandesas
Prenhas, entre 1 ano e meio
e 2 anos de idade
Contato: (55) 9917-6936

Junta de vacas de leite
Gir-holandesa, estão prenhas
Contato: (55) 9608-7082

Precisa-se

Casal para trabalhar em granja
com serviços gerais e suinocultura.
Contato: (55) 9122-6673

BOM SABER

Além da revista Atualidades Cotripal, o seu classificado também pode ser divulgado no programa de rádio da Cotripal, no quadro Classificados. Ele vai ao ar todas as sextas-feiras, às 6h10 e às 11h45, na emissora Sorriso FM, 103.5MHz. Lembrando que podem participar deste espaço associados e colaboradores de forma gratuita. Para mais informações, ligue (55) 3375-9071.

Plano Safra inverno

Pneus agrícolas e de carga

Óleos lubrificantes

Peças agrícolas

**PAGAMENTO EM 1º DE
DEZEMBRO SEM JUROS**

**A mais completa linha de
peças agrícolas com pagamento
super facilitado**


cotripal
juntos somos mais

Valores para crescer: higiene mental

O escritor francês Boileau advertiu: “Muitas vezes o medo de um mal nos traz outro pior.”

O ser humano que vive rígido, constantemente, por ideias negativas é chamado de pessimista. E o pessimismo não é algo de que possamos nos orgulhar. Ao contrário. Ele causa um grande mal à saúde, pois sob seu efeito temos a tendência de somente encarar as situações e os fatos cotidianos pelo seu aspecto negativo.

Assim, começamos a apresentar sintomas como o medo excessivo, que nos cega, confunde e nos deixa aterrorizados com o que poderá acontecer. A desconfiança desmedida de tudo e de todos também começa a fazer parte da nossa vida.

Quando somos reféns do pessimismo, nos tornamos, conseqüentemente, pessoas mais tristes, frustradas e decepcionadas. Temos a sensação de que as coisas nunca dão certo para a gente e que não somos capazes de alcançar a felicidade.

Para evitar que isso aconteça na nossa vida, não existem fórmulas mágicas. A mudança está em nós mesmos. E o caminho mais seguro é praticar a higiene mental.

Higiene mental? Sim. Funciona, mais ou menos, como uma faxina nos pensamentos. É como se pudéssemos, usando uma mini-vassoura, varrer da nossa mente preocupações desnecessárias, angústias e sofrimentos inúteis. Ela nos ajuda a ter serenidade e equilíbrio e aumenta a chance de aproveitarmos ao máximo as nossas qualidades.

Parece difícil e realmente é. Para fazermos uma higiene mental precisamos de muita dedicação, força de vontade e acreditar que as mudanças são possíveis e dependem de nós. Aliado a tudo isso, é importante também a gente pôr em prática outros valores já discutidos nos artigos anteriores, como: disciplina, autocontrole, otimismo, sensibilidade, autoconhecimento, sentido crítico, reflexão.

Quando pensamos melhor, agimos também melhor e temos condição de viver mais feliz e gozar de mais saúde. Para essa ação, o psicólogo americano Daniel Goleman dá o nome de autoconsciência, que significa compreender profundamente as nossas próprias emoções, bem como nossas possibilidades, limites e motivações.

Conforme Goleman, as pessoas dotadas de autoconsciência são realistas, honestas consigo mesmas e com os outros, levam uma vida melhor, são menos estressadas e não se preocupam excessivamente com o que pode acontecer. Costumam seguir aquele ditado que diz “viver um dia de cada vez”. O importante é estarmos convencidos de que temos que pensar no futuro, mas também que não devemos complicar a vida, “cheirando” desgraças antes que elas apareçam. E para alcançar um nível elevado de autoconsciência, o psicólogo recomenda que pratiquemos a higiene mental todos os dias.

É legal destacar que embora você tenha lido até aqui que desenvolvendo a higiene mental será mais feliz e viverá menos preocupado, não deve esquecer que ela é uma forma de prevenção, que nos ajuda a evitar ao máximo a deterioração mental e psíquica. Porém, ela não nos afasta por completo dos pensamentos negativos. Devemos usá-la justamente para não permitir que ideias ruins tomem conta da gente.

Como os demais valores, ensinar as crianças e jovens, desde pequeninos, a praticarem a higiene mental contribuirá para a formação de uma pessoa mais otimista. Lembrando que os pais e demais educadores servirão de exemplo. Portanto, é essencial que os adultos tenham consciência disso.

E para finalizar, fica a dica: a cautela é imprescindível. O medo excessivo e infundado será sempre prejudicial. Quando na nossa imaginação o perigo for maior do que realmente é, colocamos nossa capacidade abaixo de suas possibilidades e perdemos, quem sabe, as melhores oportunidades que a vida oferece.



Dicas de como praticar a higiene mental:

- Ler bons livros
- Passear ao ar livre
- Assistir a bons filmes, peças teatrais, documentários
- Meditar
- Dialogar, trocar ideias e experiências

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



Delícias para todas as idades

Nesta edição, preparamos duas receitas especiais para agradar ao paladar das crianças, as homenageadas do mês de outubro, e, com toda certeza, dos adultos também. O brownie de chocolate é sugestão da leitora Marcelle Hess Souza e a mini pizza é um ótimo exemplo de prato fácil e delicioso.

Brownie de chocolate

(Receita enviada por Marcelle Hess Souza)

Ingredientes

170g de chocolate meio amargo
170g de manteiga
1 e ½ xícara de chá de açúcar
3 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de farinha de trigo

Modo de preparo

Pique o chocolate em pequenos pedaços, derreta a manteiga em banho-maria e, ainda quente, junte o chocolate picado e o açúcar e misture bem, até que fique homogêneo. Adicione os ovos, um a um, mexendo bem. Acrescente a essência de baunilha e a farinha. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno pré-aquecido à temperatura de 180°, por 30 minutos.

Dica: sirva acompanhado de sorvete.



Mini pizza frita

Ingredientes

½ xícara de chá de margarina
2 ovos
½ xícara de chá de leite frio
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de sal
2 e ½ xícara de chá de farinha de trigo
Molho de tomate pronto
Queijo parmesão ralado
Orégano

Modo de preparo

Numa tigela grande, junte a margarina, os ovos, o leite, o fermento em pó, o sal e a farinha. Misture a massa até ficar elástica e, se necessário, adicione mais farinha aos poucos. Divida a massa em 10 partes iguais e com cada parte faça bolinhas. Numa superfície lisa, polvilhe farinha de trigo e, com a ajuda de um rolo, abra cada bolinha de massa em discos pequenos. Numa frigideira antiaderente, frite os discos por 4 minutos em fogo baixo. Vire a massa, espalhe um pouco de molho de tomates e cubra com queijo ou recheio de sua preferência. Polvilhe orégano. Tampe e deixe por mais 4 minutos.

Dica: Você pode usar e abusar de sua criatividade para rechear as mini pizzas. Fica como sugestão: calabresa, bacon, frango e atum – e as doces: chocolate e leite condensado.

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

Dia 05 de novembro de 2011

E você só paga a entrada!



Festimais

ESPUMANTES

Venha brindar, beber e se divertir!

Shows musicais, espumantes, coquetéis, petiscos e muita diversão



Sunset Riders

Música popular internacional anos 70 e 80



César e Zéu

Sertanejo Universitário



Ingressos limitados

Local: Afucopal
Rua Henrique Baal 695,
acesso BR 158 - Panambi

Horário: das 22 às 3h
Informações: (55) 3375 9091/9010
Venda de ingressos na Cotripal

www.facebook.com/festimais
www.cotripal.com.br/festimais

Se beber não dirija!

cotripal
juntos somos mais

ATENÇÃO
Menores de 18 anos - entrada somente acompanhado do responsável legal, não sendo permitido o consumo de bebidas alcoólicas pelo menor - conforme Estatuto da Criança e do Adolescente. Obrigatória a apresentação do documento de identidade.