



## COMENZARON LOS PARTOS EN EL CRIADERO

## REUNIÓN ANUAL DE GERENTES DE ACA

Cotagro participó de la 30° edición



## BENGOLEA 50 AÑOS

La sucursal festejó su aniversario



## MERCADOS GRANARIOS

Disertación a cargo del Cr. Sebastián Lago de Nóvitas



# COTAGRO

Periódico Informativo Mensual de COTAGRO Cooperativa Agropecuaria Limitada



## COTAGRO EN SABORES DEL MANÍ



# SUMARIO

- 02** Ya comenzaron los partos en el Criadero de Cerdos
- 03** Cotagro Club y Unilever sortearon un TV Led de 32" por el Día del Padre. Obsequio de entradas para el show del Flaco Pailos a mejores clientes.
- 05** Jornada de Trigo en Bengolea
- 06** Se realizó la 30º Reunión Anual de Gerentes de Cooperativas de ACA
- 07** Visita de alumnos de la UNRC en Cotagro
- 08** Cotagro presente en Sabores del Maní
- 10** Disertación sobre Mercados Granarios
- 12** Sucursal Bengolea cumplió 50 años
- 15** Cotagro presentó Textumex. Inscripción en el RENSPA
- 16** Mini encuentro de la CARJ en Santa Rosa. La Mateo Barra se reunió en Chucul y dijo presente en Sabores del Maní
- 18** Daños en cultivos por Residuos de Herbicidas
- 22** RS&S: Campaña a beneficio de Cáritas. Congreso Arg. de Suelo. Campaña en Elena. Concientización Vial. Día del Medioambiente.
- 25** Las Recetas de Cotagro: Galletitas con maní



# Mayo Junio 2016

## EDITORIAL

### VALORES Y PRINCIPIOS

Tras conmemorarse el Día de la Cooperación, como cada primer sábado de julio de cada año, alentamos la permanente búsqueda de nuevas oportunidades para quienes sepan aprovecharlas, utilizando su ingenio, creatividad y en particular, esmero y compromiso. Será el fundamento principal, hacer sustentable la actividad, promoviendo desde el cooperativismo el crecimiento y la prosperidad, y ejerciendo armas genuinas cimentadas en valores y principios.



22



16



18



25

Adherido a la Asociación de Cooperativas Argentinas  
INAES - Inscripción 1194 - Año 48

#### CASA CENTRAL:

GENERAL CABRERA: 9 de Julio 918 - (0358) 4933333 - [cotagro@cotagro.com.ar](mailto:cotagro@cotagro.com.ar)

#### SUCURSALES DE COTAGRO:

BENGOLEA: San Martín 398 - (0353) 487332 / 3362 / 3549 - [acolombo@cotagro.com.ar](mailto:acolombo@cotagro.com.ar)  
GENERAL DEHEZA: Santa Fe 356 - (0358) 4057300 / 01 / 02 - [dperticari@cotagro.com.ar](mailto:dperticari@cotagro.com.ar)  
LOS MOLLES: Zona Rural - (0358) 4931406 - [hnuesch@cotagro.com.ar](mailto:hnuesch@cotagro.com.ar)  
CHUCUL: San Martín s/n - (0358) 4912008 - [edadone@cotagro.com.ar](mailto:edadone@cotagro.com.ar)  
LAS PERDICES: San Martín 402 - (0353) 4940111 / 022 - [mapisani@cotagro.com.ar](mailto:mapisani@cotagro.com.ar)  
UCACHA: Córdoba 275 - (0353) 4900452 - [acagnolo@cotagro.com.ar](mailto:acagnolo@cotagro.com.ar)

#### AGENCIAS DE COTAGRO:

LA CARLOTA: Deán Funes 578 - (03584) 422218 - [lacarlota@cotagro.com.ar](mailto:lacarlota@cotagro.com.ar)  
RIO CUARTO: Hipólito Irigoyen 1203 - (0358) 4646950 - [riocuarto@cotagro.com.ar](mailto:riocuarto@cotagro.com.ar)  
NASCHEL: San Martín 289 - 02656) 491065 - [naschel@cotagro.com.ar](mailto:naschel@cotagro.com.ar)  
ELENA: Córdoba 44 - (0358) 4881738 - [elena@cotagro.com.ar](mailto:elena@cotagro.com.ar)  
LAS PEÑAS: Avda. 22 De Octubre y Soberanía Nacional - (0358) 154366133  
[laspenas@cotagro.com.ar](mailto:laspenas@cotagro.com.ar)  
ALEJANDRO ROCA: Calle Pública S/N - (0358) 155609753 - [alejandro@cotagro.com.ar](mailto:alejandro@cotagro.com.ar)  
LA CAROLINA: Avda. Gral. Belgrano Esquina San Martín - (0358) 4801001  
[lacarolina@cotagro.com.ar](mailto:lacarolina@cotagro.com.ar)  
CHARRAS: Hipólito Irigoyen 635 - (0358) 154366133 - [charras@cotagro.com.ar](mailto:charras@cotagro.com.ar)



## YA COMENZARON LOS PARTOS EN EL CRIADERO DE CERDOS

***A fines de junio, se contabilizaban más de 80 alumbramientos. Paralelamente, se comenzó a trabajar con alimentación líquida.***



Uno de los momentos más esperados en el Criadero de Cerdos se materializó: el 9 de junio se produjo el primer parto de cerdas que habían sido inseminadas artificialmente en las instalaciones. "Actualmente estamos teniendo partos todos los días, llevamos contabilizados a finales de junio más de 80", indicó el médico veterinario Facundo Medina, responsable del proyecto. Paralelamente, se comenzó a trabajar con alimentación líquida en

la sección maternidad del Criadero, en la que se obtuvieron resultados satisfactorios. "Las instalaciones están respondiendo de manera correcta, todo gracias al excelente grupo de trabajo que hemos podido formar", concluyó Medina. Dentro de la planificación prevista, el primer destete está planteado para el 14 de julio, lo que implica llevar los lechones a sitio 2 (galpones de destete), y comenzar a llenar el primer galpón de terminación el 24 de agosto.



## COTAGRO CLUB Y UNILEVER SORTEARON TV LED 32"

### Por el día del Padre

El sábado 18 de junio se realizaron en Casa Central, Sucursal General Deheza y Sucursal Las Perdices los sorteos por el Día del Padre de CotagroClub y Unilever de tres televisores LED 32" para todos los papás clientes que comprasen productos de la marca.

Resultaron ganadores: Alberto Rivero, de General Cabrera, Mónica Rappa en General Deheza y Marisa Balmaceda de Biolé en Las Perdices. Además, Arcor sorteó tres canastas de productos entre los clientes de la marca. Se quedaron con los premios Héctor Bagatolli de General Deheza, Silvana Ceballos de Las Perdices y Mariano Moreno de General Cabrera.



## LOS CLIENTES DE COTAGRO CLUB AL SHOW DEL FLACO PAILOS

El pasado sábado 11 de junio el humorista Flaco Pailos brindó dos shows en el Teatro Municipal Sociedad Italiana de General Cabrera, y los mejores clientes de CotagroClub asistieron al evento, premiados por el club de beneficios.



# ACA, TODO RINDE MÁS.

Obtenga la más alta rentabilidad con la tecnología, insumos y servicios que le brinda la Asociación de Cooperativas Argentinas, una empresa de productores que trabaja para productores

## TECNOLOGÍAS

FLINT 

MG 

VT TRIPLE PRO 

RR2 

MGRR2  

REFUGIO   
hogares de biodiversidad  
Asociación de Cooperativas Argentinas

## FITOSANITARIO

 ATRATOP ACA

 MARGEN  SPECTOR

Runner\* 

## FERTILIZANTES



MicroEssentials\* 

En Argentina MaizGard, Roundup Ready, Genuity y VT TRIPLE PRO son marcas registradas de titularidad de Monsanto N.L.B.V.  Preserve esta tecnología destinando el 10% del lote para refugio. Consulte a un profesional Ingeniero Agrónomo. Peligro. Su uso incorrecto puede provocar daños a la salud y el ambiente. Lea atentamente la etiqueta. Resolución 340/2010. ©2016 The Mosaic Company. Todos los derechos reservados. MicroEssentials es una marca registrada, y Zn y S9 son marcas de The Mosaic Company

 LABORATORIO SUELOFERTIL®

 TSL SEMILLA LISTA

 @ACAagroinsumos

 /ACAagroinsumos

[www.acainsumos.com.ar](http://www.acainsumos.com.ar)

 ASOCIACION de COOPERATIVAS ARGENTINAS



## JORNADA DE TRIGO EN BENGOLEA

El lunes 16 de mayo, en el salón social de la sucursal Bengolea, se llevó a cabo una jornada triguera, que contó con la presencia de más de 70 productores de la localidad y la región.

El evento, organizado por Cotagro e INTA Ucacha, tuvo la disertación de diferentes especialistas en trigo. El Ingeniero Agrónomo Pablo Bollatti, de INTA Marcos Juárez, por su parte, brindó un detallado análisis sobre lluvias, anegamientos, uso del suelo y mitigación. Además, abordó la problemática del ascenso de napas en toda la región pampeana y la forma para tratar

de deprimirla en base a rotaciones y utilización de cultivos.

Por otro lado, también expuso el ingeniero agrónomo Enrique Javier Alberione quien habló sobre herramientas agronómicas a tener en cuenta para elegir la o las variedades de trigo a sembrar para este año, destacando el buen comportamiento en calidad, rendimiento y enfermedades de las variedades de ACA.

Asimismo Alberione disertó sobre las principales enfermedades que afectan al cultivo de trigo, cómo se ve afectada la calidad panadera según si

se aplica o no fungicidas, y cuál es el momento para aplicar.

Por último, el turno fue del ingeniero agrónomo Luis Federico Pagnan de AER INTA Justiniano Posse, quien habló sobre el manejo del cultivo para maximizar rendimiento y asegurar calidad panadera, mostrando ensayos realizados por su equipo de trabajo donde se puede ver la respuesta a la fertilización en rendimiento y calidad, qué fertilizante utilizar y cómo con la aplicación del fertilizante Foliar U de ACA se pueden corregir proteínas.





## REUNIÓN ANUAL DE GERENTES DE COOPERATIVAS DE ACA

### Contó con la participación de funcionarios de Cotagro

Los días 23 y 24 de junio, en Tucumán, se realizó la 30º Reunión Anual de Gerentes organizada por la Asociación de Cooperativas Argentinas (ACA), en el Hotel Sheraton de Tucumán. Del encuentro participaron el gerente Raúl Bossio, los Coordinadores de Gestión, Luis Crotta, Walter Monetti y Gustavo Ponzio, y el Jefe de Administración Mario Tallón.

El Gerente General de ACA, Mario Rubino, fue quien realizó la apertura del evento, haciendo hincapié en el balance positivo de la Asociación, y anticipando una estimación de acopio en el orden de los 17,6 millones de toneladas, que equivalen al 16,5% del mercado. De ese total, el 59 por ciento proviene de Cooperativas como Cotagro. Entre los anuncios, se destacó un crédito para inversiones y el capital de trabajo destinado a las Cooperativas.

Seguidamente, expusieron el economista Miguel Bein sobre Actualidad y Perspectiva de la Economía Argentina y Alejandro Sioli, sobre Educación y Cooperación. Fue Sioli quien dio a conocer una de las ideas más novedosas de la reunión, que tiene que ver con la creación, por parte del Grupo ACA (ACA, Grupo Asegurador

La Segunda, ACA Salud y Coovaeco Turismo) de una Unidad Educativa que funcione como una escuela de negocios destinada a capacitar a las Cooperativas, de cara al futuro.

El segundo día, Alberto Grimaldi, Director Ejecutivo del Grupo Asegurador La Segunda, disertó sobre Sinergia Organizacional entre las cuatro unidades

del grupo, que al 30 de junio de 2015, habían facturado 5244 millones de dólares en conjunto. Grimaldi además aportó un dato interesante sobre las Cooperativas en Argentina: de las 32 mil que hay, sólo 13 mil son genuinas. Por último, el Presidente de ACA Augusto González Álzaga realizó el cierre de la Reunión Anual de Gerentes.





## VISITA DE ALUMNOS DE LA UNRC EN COTAGRO

### Se trata de estudiantes del último año de Agronomía

El jueves 9 de junio, alumnos del último año de la carrera de Ingeniería Agronómica de la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC) visitaron la Planta de Maní Confitería de Cotagro, y se reunieron en las instalaciones de "El Águila", donde tuvieron dos charlas. Una, sobre Cotagro a cargo del Cr. Gerardo Moressi, y la otra sobre el Criadero de Cerdos a cargo del médico veterinario responsable del proyec-

to, Facundo Medina.

Medina explicó cómo se gestó el proyecto porcino y cómo fue planteado en lo que respecta a darle participación a los asociados de Cotagro como inversores del mismo. Luego mostró un power point sobre el sistema de producción, finalizando con el video aéreo de los dos sitios del Criadero.

Por su parte, Moressi les contó a los alumnos cómo funciona la

Cooperativa, y cómo se actualiza para afrontar los desafíos de las épocas actuales, fundamentalmente a través del agregado de valor y la incorporación de los asociados a los negocios. Dos ejemplos claros de eso son el Criadero de Cerdos, en el que los socios son también accionistas, y los feedlot, en los que participan de la misma manera en explotaciones que administra y lleva adelante Cotagro.





El 25 y 26 de junio se desarrolló la segunda edición del Festival Gastronómico "Sabores del Maní" en la ciudad de General Cabrera, catalogada como la "región del maní". En el evento, Cotagro dijo presente no sólo como sponsor, sino también con un stand propio en el que mostró sus productos tanto de exportación como de consumo interno.

Empresas y municipio organizaron el festival, que pretende darle al maní más impulso del que tiene para incrementar su consumo en el mercado. En planta baja del Club Defensores se ubicaron los stands de las empresas maniseras y de otros rubros que exponían sus productos y servicios, en tanto que la planta alta se reservó para las conferencias y las competencias gastronómicas: el Garrapiñazo y el concurso de la Galletita de Maní.

Las clases magistrales contaron con figuras de lujo: Osvaldo Gross, reconocido pastelero que encabeza programas de cocina en canal Gourmet, fue la principal atracción en la tarde del domingo, en tanto que Martín Molteni hizo lo propio el día sábado. Además, los cocineros de General Cabrera, conocidos como "Coman" también tuvieron sus exposiciones culinarias.

Al evento asistieron, entre otras autoridades, el intendente Marcos Carasso y el presidente de la Cámara Argentina

## COTAGRO PRESENTE EN SABORES DEL MANÍ

Por segundo año consecutivo



*Nestor Roulet, Secretario de Valor agregado de la Nación, visitó el stand de Cotagro*



Masiva convocatoria durante los dos días del evento

del maní, Juan Carlos Novaira, quien se refirió al presente del mercado de maní en el país, donde el consumo es muy bajo: 200 gramos per cápita, mientras que en otros países se consume 4 o 5 kilos. También estuvo presente el ingeniero agrónomo Néstor Roulet, en representación del Gobierno Nacional como secretario de Valor Agregado.

#### EL STAND

En un espacio de 18 metros cuadrados, Cotagro mostró a la comunidad el maní producido en la Planta de la Co-

operativa, blanchado, crudo y en caja. Además, también exhibió el destinado a consumo interno, en versiones frito salado, con piel, y tostado, y en las cuatro variedades crocantes (clásico, pizza, queso y jamón). A lo largo de las dos jornadas, empleados del Departamento Maní Confitería asesoraron a los presentes sobre los productos y servicios de la Cooperativa, en tanto que la Panadería de Cotagro comercializó galletitas dulces y saladas con maní, cuya recaudación fue donada enteramente a la ONG Aprendiendo a Vivir. Con este producto de panificación, además, la empresa

tuvo una destacada participación en el concurso "La Galletita de Maní".

#### GANADORES

Del Garrapiñazo 2016 resultó ganadora la receta de Rosa Cossimano, garrapiñada de menta y chocolates blanco y negro. En cuanto al primer concurso de la Galleta de maní 2016, Nelly Salusso, ex empleada de Cotagro Casa Central fue la triunfadora en la categoría dulce, en tanto que una vecina de Villa General Belgrano, Cristina Colomba, hizo lo propio en la versión salada.



El stand de Cotagro



## DISERTACIÓN SOBRE MERCADOS GRANARIOS

A cargo del Cr. Sebastián Lago, de Nóvitas

El lunes 27 de junio, Cotagro Suma organizó una Disertación sobre Mercados Granarios a cargo del contador Sebastián Lago -socio de Nóvitas, una de las empresas consultoras sobre mercados de granos más importantes del país-, ante unos 50 asociados de Cotagro de las distintas sucursales.

Al inicio de su presentación, Lago trazó un resumen sobre el panorama económico internacional y sobre todo nacional y vaticinó un dólar flotante entre los 14 y 16 pesos para la segunda mitad del año. Respecto a este período de tiempo, el analista adelantó que será de "estancamiento" y que se mantendrá la recesión, en tanto que el crecimiento, según indicó, recién vendrá en 2017.

"Hay que tener en cuenta que el año próximo será eleccionario, por lo que el Gobierno Nacional quiere sincerar la economía cuanto antes. En esas elecciones se determinará si hablamos de un Gobierno de 2 años más o con posibilidades de reelección", opinó.

### MERCADO GRANARIO

En cuanto al trigo puntualmente, no visualiza una gran suba de precios dado que no hay problemas con la

oferta (hubo una producción récord) y la demanda está estancada, en un mundo decrecido. "Tenemos el mayor stock de los últimos años a nivel mundial", explicó, por lo que señaló que los precios actuales son "buenos niveles para vender". En Argen-





tina, expresó Lago, se sembrarán esta campaña 4 millones y medio de hectáreas de trigo.

En lo que concierne al maíz, explicó que los precios que rondan los 2800 ó 3000 pesos, totalmente diferentes del mercado internacional, no van a durar demasiado tiempo más, "son una utopía", recalcó. "Estamos en un mercado climático: el precio sólo subirá si en Estados Unidos tenemos 3 o 4 semanas de altísimas temperaturas y sin lluvias", señaló. "Yo recomendaría comenzar a ver

con cariño el precio de Chicago de entre 160 y 165 U\$S la tonelada", recomendó. Este año se producirán en Argentina 28 millones de toneladas de maíz.

Por último, con respecto a la soja, la menor producción en Argentina por cuestiones climáticas hizo que EEUU exportara más, y por ende bajara sus stocks actuales. Para la próxima cosecha, nuestro país sembrará menos hectáreas que este año (entre 1 y 2 millones menos), pudiendo ocasionar

mayores exportaciones en Estados Unidos, y bajando aún más el stock para la cosecha 16/17, que al igual que el maíz, van camino a ser récord. "Esperamos que se cumpla la promesa del Gobierno Nacional de bajar un 5% más las retenciones, veremos qué dice al respecto", sostuvo Lago sobre este grano que, actualmente, se encuentra vendida en un 50 por ciento debido a los atrasos de la campaña, pero gracias a los buenos precios.





## SUCURSAL BENGOLEA CUMPLIÓ 50 AÑOS

El 31 de mayo de 1966, Cotagro marcó el primero y uno de los principales hitos en su historia de expansión: inauguró las oficinas de la Sucursal Bengolea, la primera de 14 sucursales y agencias con las que la Cooperativa cuenta a lo largo y a lo ancho de la provincia de Córdoba y también en San Luis.

Inicialmente se compran 3800 metros cuadrados en la manzana tres de Bengolea, luego, se adquieren a la señora Enriqueta Teresa Benedetti de Presiutti 1000 metros más. El Ferrocarril General Bartolomé Mitre ofrece trasladar a la localidad un galpón de chapa que la repartición poseía en Santa Emilia, Santa Fe, y así es como se comienza a montar la planta de almacenaje.

Por designación del Consejo de Administración, fue Samuel Bornard, el primer secretario de la entidad, quien comenzó con los preparativos de la sucursal y trajo a los primeros asociados, muchos de los cuales todavía hoy continúan estrechamente ligados a la Cooperativa, a través de sus descendientes. Terminada su tarea, se designa como encargado de la Sucursal a Amable López, quien estuvo por 30 años al mando de la misma con la colaboración de su esposa, Olga.

En noviembre de 1967 comienza a funcionar en la Sucursal Bengolea la primera Comisión Asesora, integrada por Juan Luis Pressiutti como presidente, Raúl Manetti como vicepresidente, Oscar Giaccone como secretario, Pedro Viglianco

como prosecretario y los vocales Américo Toretta, José Tarable, Alfredo Peirano, Juan Castagno, Alberto Geymonat y Juan Carezzana.

Hoy en día, la Sucursal –al mando del médico Veterinario Andrés Colombo–

se erige como un importante centro de agronegocios para Cotagro, donde se prestan variados servicios que van desde el acopio de cereales, hasta la venta de agroquímicos e insumos, hacienda, seguros, artículos de ferretería, corralón y



*Sucursal Bengolea en sus comienzos. Año 1984*



*Comisión Asesora 1984: Osvaldo Podversich, Isdael Bernardi, Adolfo Stenfanini, Hedo Corti, Omar Caffaratti, José D. Presiutti y Omar Barbero.*



## BENGOLEA LA PRIMERA APUESTA



### Palabras de Raúl Bossio

La Sucursal Bengolea marcó, para Cotagro, el inicio de un período de expansión y prosperidad que, hasta hoy, jamás se detuvo. Fue el pequeño primer paso de un largo camino. La primera apuesta más allá de los límites de nuestra General Cabrera natal, de lo que después fue, y es, un camino de crecimiento e innovación constante.

Sostener con firmeza y respaldo tantos años de trayectoria no es tarea fácil. De hecho, es mucho más de lo que otras firmas del rubro jamás pudieron llegar a imaginar. Firmas que, una tras otra, hemos visto pasar en la región, pero que no pudieron sostenerse en el tiempo como lo ha hecho Cotagro.

Bengolea es una parte vital para la Cooperativa. Sólo bastan con observar los números: de los 70 años de vida de la Cooperativa, 50 -es decir, más de la mitad-, los ha transitado junto a la Sucursal. Los asociados estuvieron firmes, acompañando todo el proceso de crecimiento. Tanto así que, muchos productores de los primeros años siguen formando parte de la vida diaria de la Cooperativa.

Es por eso que en este 50º Aniversario tenemos que resaltar la invaluable colaboración de todos los que formaron parte de la Sucursal a través de todos estos años, que han aportado su granito de arena: directivos, asociados, funcionarios, empleados, clientes, proveedores. Todos juntos ayudaron a construir este desafío, que en 1966 colocó la primera piedra, y que hoy sigue creciendo sin techo.

### ¡FELICES 50 AÑOS, SUCURSAL BENGOLEA!

*\* Texto enviado por Horacio Cuello, empleado de Sucursal Bengolea, en nombre de todo el equipo de trabajo.*

El 31 de mayo de 1966, abría sus puertas la primera sucursal de, en aquel momento, la Cooperativa de Tamberos y Agropecuaria General Cabrera limitada. Los que desde hace muchos años estamos trabajando en ella, y en mi caso particular, sien-

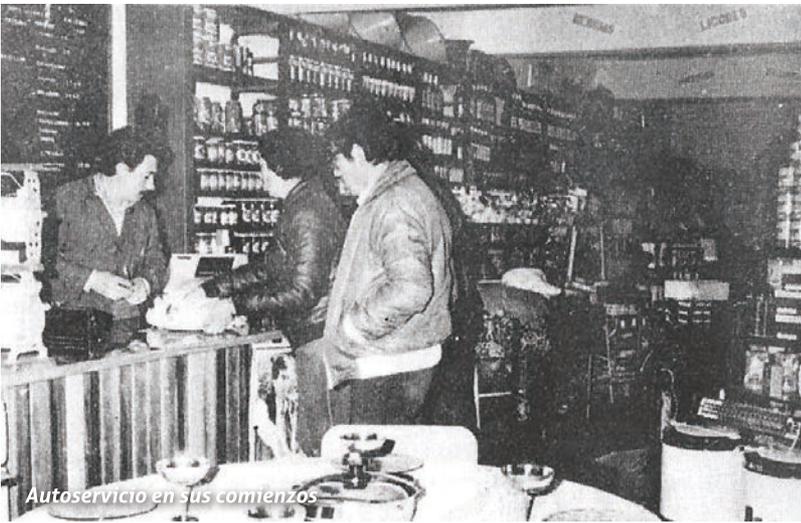
do el más antiguo con 39 años de servicio, estamos orgullosos de haber dejado parte de nuestra vida poniendo el hombro y el granito de arena por esta gran empresa. En las distintas épocas los trabajos han cambiado, hoy vemos modernas instalaciones con la tecnología a la orden del día, una gran planta de acopio de cereales, remates ferias, el supermercado, la venta de insumos en ferretería y corralón, los artículos del hogar, la venta de agroquímicos, fertilizantes, semillas, los Departamentos Agronómicos, con el asesoramiento de ingenieros y veterinarios y muchos servicios más. También contamos orgullosos



Personal de sucursal 1984: Mario Zabala, Manuel Zabala, Héctor Bais, Luis Gaich, Daniel Cuello, Horacio Cuello, Olga de Lopez, Amable Lopez, Juan F. Barretto y Vicente Carbó.



El miembro de la Comisión Asesora de Cotagro Sucursal Bengolea, Miguel Caffaratti, recibe reconocimiento de parte de la Municipalidad local, junto al Jefe de la Sucursal Andrés Colombo y el intendente Omar Fariás.



Autoservicio en sus comienzos

con la sede social, un salón de reuniones y esparcimiento que incluye cancha de paddle, obra realizada con la Juventud Agraria Cooperativista "Mateo Barra". Hoy la sucursal cuenta con 10 empleados, pero en su entorno da vida a mucha gente, como transportistas, albañiles, electricistas, talleres mecánicos, trabajadores de planta de cereales, etc. Además, en la parte social y comunitaria, Cotagro siempre estuvo y está presente en permanente colaboración con las entidades públicas de la localidad y de la colonia. Nuestro agradecimiento a todos nuestros asociados y amigos, el recuerdo a los que ya no están con nosotros, y en nombre de todo el personal de la sucursal decimos, ¡Feliz 50º Aniversario, Sucursal Bengolea!



Autoservicio en la actualidad



## COTAGRO PRESENTO TEXTUMEX LA NUEVA LÍNEA DE QUIMEX

El Centro de Compras de Cotagro Casa Central presentó la nueva línea completa de productos Quimex Pinturas, Textumex, ante un auditorio colmado de pintores provenientes de General Cabrera, General De-

heza, Bengolea y Las Perdices. En el evento, los pintores pudieron conocer las características y el funcionamiento de los nuevos productos lanzados por la empresa, así como también evacuar sus dudas.

Luego se realizaron distintos sorteos de productos de Textumex y la línea de Fibrado que ya pueden encontrarse en todos los Centros de Compras de Cotagro.

## COTAGRO SUGIERE A LOS PRODUCTORES INSCRIBIRSE EN EL RENSPA

Los Departamentos de Siembras y de Granos de Cotagro, sugieren a los productores cumplimentar la resolución de RENSPA (Registro Nacional Sanitario de productores agropecuarios) del 17/9/2015, que indica la obligatoriedad de la inscripción en dicha entidad. Si bien la no inscripción todavía no produce ningún impedimento para la comercialización de granos, podría serlo en el corto plazo.

El RENSPA establece, a través de un código, la asociación de cada productor con el campo donde realiza la actividad, con el objetivo de fortalecer el control sanitario. La inscripción se realiza a través del sistema informático de SENASA y luego se completa en la oficina correspondiente.

La resolución es obligatoria y comprende a todos los productores pecuarios y agrícolas, que deberán hacer una inscripción por cada establecimiento que posean. La actualización de los datos es anual.





## MINI ENCUENTRO DE LA CARJ EN SANTA ROSA

Los jóvenes celebraron el Día de la Cooperación



En instalaciones de Coovaeco Turismo en Santa Rosa de Calamuchita, tuvo lugar un mini encuentro de la CARJ (Comisión Asesora Regional Juvenil) de Córdoba, oportunidad en que un nutrido grupo de jóvenes de distintas juventudes agrarias de la provincia y de otras provincias invitadas compartieron gratos momentos de recreación, capacitación y esparcimiento, bajo la premisa de celebrar todos juntos el día Internacional de Cooperativismo, del 1 al 3 de Julio último.

Carlos Peñafort y Lisandro Bregant fueron los calificados disertantes sobre Oratoria, producción de Ideas y estrategias para equipos cooperativos. Con una organización impecable de la CARJ Zona Centro de Córdoba, algunas postales representan los buenos momentos que los jóvenes pudieron vivir y compartir durante su estadía en Santa Rosa.

## FIAMBREERÍA

El súper de Cotagro moderniza sus instalaciones: durante julio, le "cambió la cara" a la fiambrería y para celebrarlo, ofreció a los clientes un 10% de descuento en los salames María Paz de Oncativo.

¡Los mejores salames de Córdoba a precios imbatibles en la fiambrería de Cotagro!

Como siempre, el súper de Cotagro ofreciendo los mejores productos y servicios a sus clientes.





## LA MATEO BARRA SE REUNIÓ EN CHUCUL

En instalaciones de la Sucursal Chucul de Cotagro tuvo lugar una nueva reunión de los miembros de la Juventud Agraria Cooperativista Mateo Barra, oportunidad en que se trataron varios temas del Orden del Día. Inicialmente, los jóvenes participaron de un curso de redacción y ortografía a cargo de dos integrantes: Natalia Morsetto y Virginia Nicolino. Luego, se abordaron temas como un informe de la última reunión de la

CARJ que tuvo lugar en Justiniano Posse, visita al feed lot propiedad de la familia Terrier en Las Perdices, charla de Concientización Vial realizada en instalaciones del Auditorio de Cooperativa Eléctrica de General Deheza, visita de Jóvenes de Coninagro realizada a Planta Maní Confitería de Cotagro, Mini Encuentro de la CARJ a realizarse en Santa Rosa de Calamuchita, informe del Consejo Central de Juventudes, avances

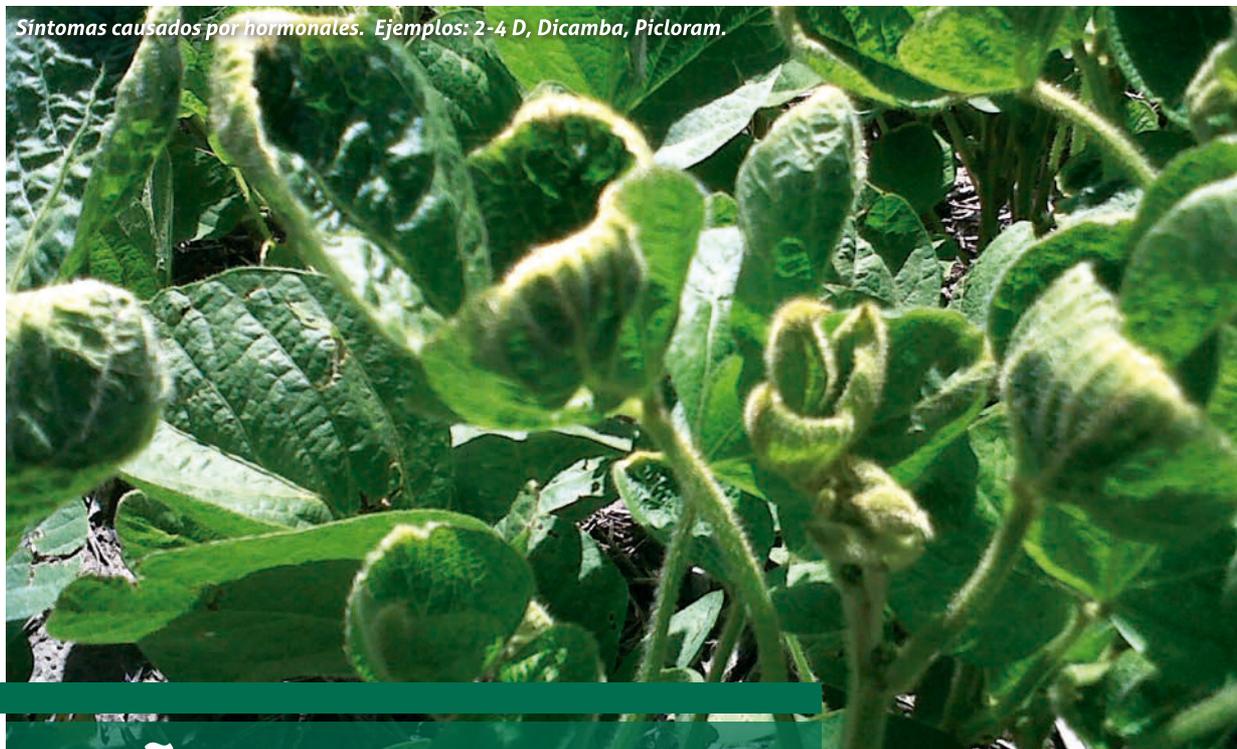
del curso "Volviendo a las Bases", próxima Jornada Femenina, participación en Sabores del Maní e informe de Tesorería, entre otros temas. De la reunión participaron los asociados Hugo Poloni y Adolfo Nicolino, miembros de la Comisión Asesora de Chucul, quienes comentaron a los jóvenes respecto de la actividad que allí realizan, destacando la necesidad de seguir formándose y participando del movimiento cooperativo.

## LA MATEO BARRA PRESENTE EN SABORES DEL MANÍ



La Mateo Barra presente en Sabores del Maní junto al Presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa Rubén Borgogno y del Jefe de la Planta Maní Confitería Elvio Cerutti

*Síntomas causados por hormonales. Ejemplos: 2-4 D, Dicamba, Picloram.*



## DAÑOS EN CULTIVOS POR RESIDUOS DE HERBICIDAS

*Ing. Agr. Victoria Pollastrini.  
DTA General Cabrera*

### Factores que provocan la persistencia del producto y claves para evitar efectos de fitotoxicidad.

El surgimiento y expansión de malezas resistentes a herbicidas constituye una problemática generalizada que, además de restar productividad a los principales cultivos, encarece cada vez más los costos de producción. Toda el área agrícola se ve afectada por alguna maleza resistente y nadie está ajeno.

En este marco, el uso de distintas mezclas de herbicidas, especialmente aquellos que aportan residualidad en el control, es una práctica común para prevenir el crecimiento de estas malezas difíciles a lo largo del barbecho y la estación de crecimiento del cultivo. Por esto, la elección de los herbicidas según la maleza, tiempo de barbecho, residualidad, tipo de suelo y cultivo posterior, es de fundamental importancia, no solo para el control de la maleza, sino para evitar posibles efectos de fitotoxicidad en los cultivos siguientes por la persistencia de sus residuos en el suelo.

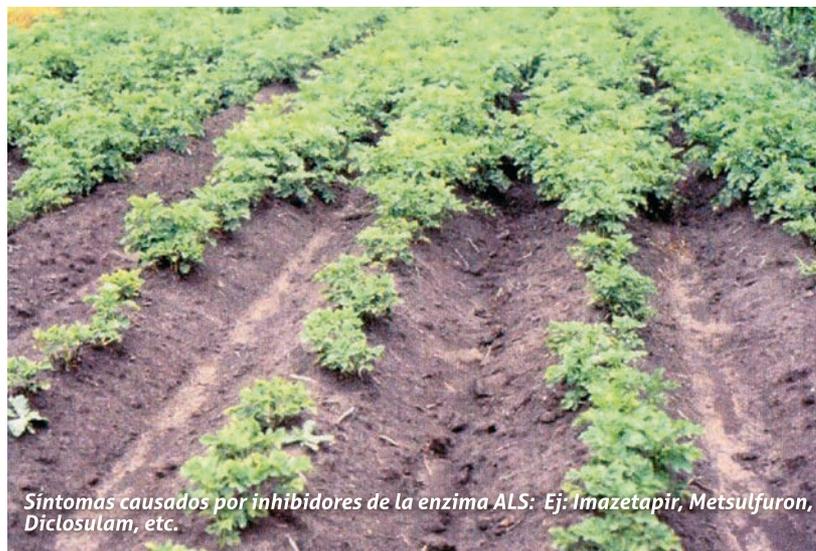
Los marbetes de los herbicidas muestran los requerimientos sobre cuánto tiempo debe transcurrir entre su aplicación y la siembra de cultivos determinados. Asimismo, la respuesta de algunos productos difiere en función de otras variables, como la dosis aplicada, la re-

gión geográfica donde se aplica, y las condiciones meteorológicas acontecidas desde la aplicación. Es decir, los herbicidas tienen características diferentes e interactúan con los suelos y el clima de diversas maneras. Por consiguiente, no sería apropiado manejarse con recomendaciones generales. Comprender la interacción entre las propiedades del producto químico, las características

del suelo, el clima y la susceptibilidad del cultivo resulta crítico para evaluar el riesgo de daño por residuos.

#### DEGRADACIÓN DEL HERBICIDA POR EL SUELO

La degradación es la transformación de moléculas activas de herbicidas en productos que ya no tienen actividad.



*Síntomas causados por inhibidores de la enzima ALS: Ej: Imazetapir, Metsulfuron, Diclosulam, etc.*

## ESTRATEGIAS PARA EVITAR EL CARRYOVER DE HERBICIDAS

Aplicar las dosis de marbete y seguir las restricciones rotacionales. No superponer dosis.

Tener en mente los planes de cultivos futuros al planificar programas de herbicidas.

Tener en cuenta las condiciones climáticas desde la aplicación de herbicidas y el próximo cultivo.

Rotar los modos de acción de los herbicidas para evitar su acumulación en el suelo.

Mantener el suelo en condiciones favorables para el crecimiento de las plantas, que también son favorables para la degradación de los herbicidas.

Mantener en correcto funcionamiento el sistema de agitación para obtener una dosis uniforme en todo el caldo. Lograr una aspersión uniforme (igual caudal individual de los picos) y trabajar con pastillas y presión adecuada.

Realizar una correcta limpieza y descontaminación de los pulverizadores.

## ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE DAÑOS POR RESIDUOS DE HERBICIDAS

Sembrar cultivos más tolerantes.

Llevar a cabo un bioensayo de herbicidas para detectar residuos.

Los herbicidas con tasas de degradación más lenta tienden a ser más persistentes, y a ocasionar una mayor posibilidad de contaminación por residuos. El modo primario de degradación de muchos herbicidas es por microorganismos del suelo, aunque también puede ser importante la degradación no microbiana como la producida por el agua del suelo (hidrólisis) o por la exposición directa a la luz solar (fotodescomposición). Aquellas condiciones que favorecen el crecimiento y multiplicación de microorganismos, como el suelo fértil, caliente y húmedo, estimularan la descomposición de ciertos herbicidas.

### FACTORES QUE AFECTAN LA PERSISTENCIA DE LOS HERBICIDAS

#### Características del herbicida

La estructura química de un herbicida afecta su solubilidad en agua, la presión de vapor, adsorción del suelo y la susceptibilidad a la degradación química y microbiana. Estas características, junto a su interacción con el suelo y el clima, van a determinar la cantidad activa de herbicida que queda al momento de la siembra de los nuevos cultivos. Por ejemplo: los herbicidas que se unen fuertemente a las partículas del suelo no serán degradados por microorganismos, a la vez que esta fuerza de unión aumenta a medida que disminuye el contenido

de humedad del suelo; y aquellos herbicidas con mayor solubilidad en agua son más susceptibles a la degradación y lixiviación.

#### Características del suelo

Las características del suelo tienen una gran influencia en la persistencia del herbicida. Los suelos con mayor contenido de arcilla y materia orgánica tienden a retener más moléculas de herbicidas en su superficie (adsorción) lo que puede reducir su disponibilidad para la degradación microbiana y lixiviación. En el otro extremo en los suelos arenosos con bajo porcentaje de materia orgánica, donde el

herbicida queda menos adsorbido y la actividad microbiana es menor, el herbicida persiste mayor tiempo, aunque la lixiviación es mayor. El pH del suelo tiene un impacto en la degradación, ya que influye en la solubilidad del herbicida y también en la actividad microbiana (los microbios del suelo tienden a ser más activos cerca de pH neutro), pudiendo afectar la degradación química de determinados herbicidas.

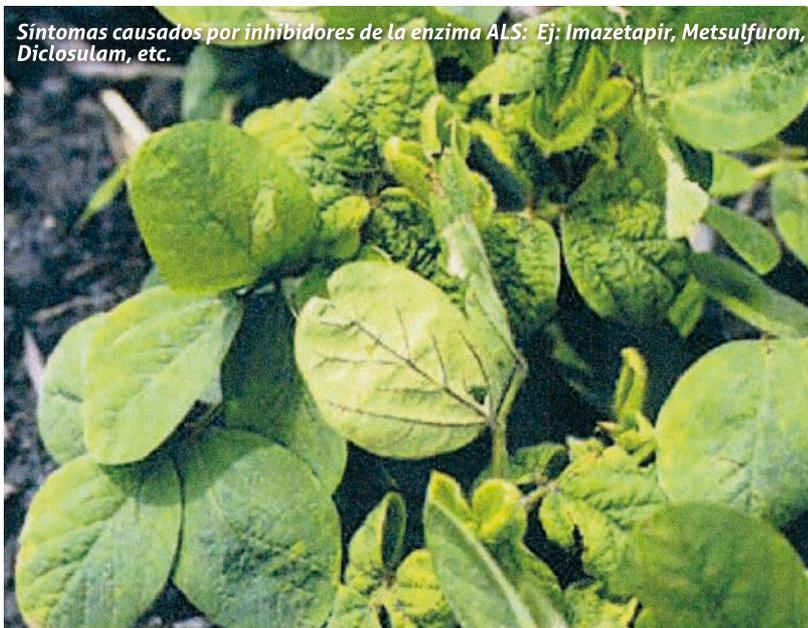
#### Condiciones del clima

Las temperaturas y las precipitaciones tienen un relevante efecto en la persistencia de los herbicidas y la



Síntomas causados por inhibidores del Fotosistema II. Ej: Atrazina, Metribuzim, etc.

**Síntomas causados por inhibidores de la enzima ALS: Ej: Imazetapir, Metsulfuron, Diclosulam, etc.**



factibilidad de daños por fitotoxicidad. Los patrones climáticos que colaboran con la actividad de microorganismos (temperatura y humedad) también favorecen a la degradación y, por ende, disminuye el potencial de persistencia.

La temperatura también puede influir en los procesos químicos: las condiciones de buena humedad y alta temperatura en el suelo favorecen la degradación de los herbicidas disminuyendo la persistencia de residuos de los mismos, en cambio condiciones de suelo seco y/o frío aumentan la persistencia y por ende

el riesgo de fitotoxicidad en el cultivo posterior.

#### La susceptibilidad del cultivo de rotación

Los cultivos difieren en la susceptibilidad a diferentes herbicidas. Esta es la razón por la que la mayoría de los herbicidas están registrados para algunos cultivos, y no para otros. Por lo tanto, la elección de los cultivos a implantar, después de una aplicación de herbicida específica en el año anterior, puede influir en el riesgo de daño. Por ejemplo, el maíz es alta-

mente tolerante a la atrazina, pero la soja es relativamente susceptible. Si el residuo de atrazina es considerable, sería oportuno sembrar maíz (o sorgo), y así evitar posibles problemas.

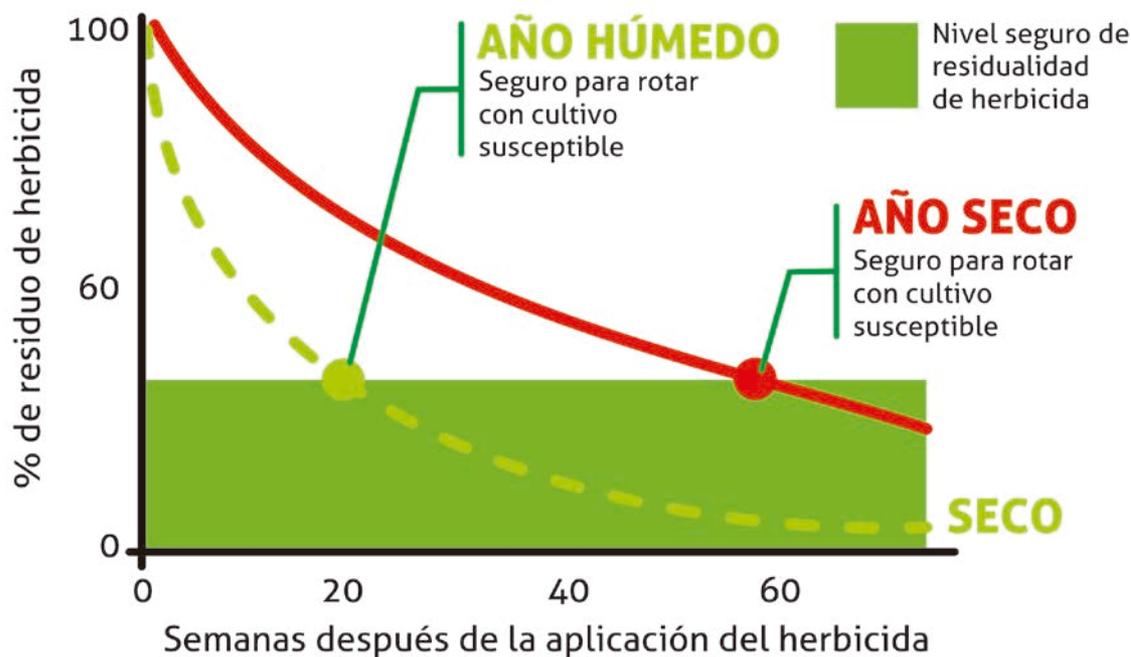
#### CONCLUSIÓN

El uso de herbicidas aumenta la eficiencia del manejo de malezas, especialmente cuando se trata de especies resistentes o tolerantes. Aun así, éstos pueden persistir en el suelo más tiempo del deseado y dañar el cultivo que sigue en la rotación, especialmente aquellos con control residual de malezas. Son muchos los factores que interactúan entre sí impactando en los potenciales daños por persistencia del herbicida. Estos condicionantes también varían de campo a campo y en diferentes ambientes de un mismo lote, generalmente conduciendo a respuestas diversas a los residuos de herbicidas, por lo que se debe considerar cada situación en particular.

*“Lo mejor que nos puede pasar es identificar una fitotoxicidad aguda, la sub-clínica no nos permite tomar las medidas correctivas debido a la falta de un testigo”*

Ing. Juan Cacciavillani

#### Ejemplo de persistencia de herbicida de acuerdo a las condiciones climáticas del año



# 26°

## VIAJE DE CAPACITACIÓN A LOS EE.UU

**SALIDA 27 DE AGOSTO DE 2016**



VISITANDO LA  
EXPOSICIÓN AGRÍCOLA

FARM  
PROGRESS  
2016 SHOW

### EL PROGRAMA INCLUYE

- Pasaje Aéreo Internacional volando con **UNITED AIRLINES**
- 8 o 14 noches de alojamiento según programa seleccionado
- **PROGRAMA A:** 1 noche en Omaha | 3 noches en Des Moines | 1 noche en Bettendorf | 5 noches en Chicago | 1 noche en Merced | 1 noche en Visalia 2 noches en San Francisco
- **PROGRAMA B:** 1 noche en Omaha | 3 noches en Des Moines 1 noche en Bettendorf | 3 noches en Chicago
- Traslados internos en todo el recorrido en ómnibus de lujo
- Hoteles Categoría 4 ★★★★★ con desayuno
- Visitas técnicas durante todo el recorrido según se detallan en itinerario
- Traducción e interpretación técnica de todas las visitas y charlas
- City Tour en Chicago y San Francisco
- Visita a Premium Outlets Aurora
- Visita al Sequoia National Park en California
- Coordinación a cargo de los Ings. **MARIO BRAGACHINI** y **AXEL VON MARTINI**
- Información y resumen del viaje, realizado por los técnicos del INTA
- DVD del viaje + CD de fotografías + Certificado de Asistencia al viaje
- Seguro de Asistencia Médica Assist Card AC60
- Mochila de Viaje



**PROGRAMA A**  
TARIFAS POR PERSONA  
BASE DOBLE

U\$S **5.949** +  
U\$S **1.050** Imp



**PROGRAMA B**  
TARIFAS POR PERSONA  
BASE DOBLE

U\$S **3.999** +  
U\$S **999** Imp

Servicios cotizados en Dólares por persona en base doble sujetos a disponibilidad al momento de la reserva.

**3|6|12**

**CUOTAS CON TARJETAS  
DE TODOS LOS BANCOS**  
(Consultar Tasa de Financiación)

**3|6|12**

**PAGOS CON LAS  
PROMOCIONES  
VIGENTES DE ...**



Rosario  
Maipú 648- CP 2000  
Tel: +54 (341) 421-6524  
rosario@coovaeco.com

Córdoba  
Duarte Quiros 515- 5to piso. Of A. CP 5000  
Tel: +54 (351) 426-3726  
cordoba@coovaeco.com

Buenos Aires  
Av. Madero 942- 4° P- CP 1106  
Tel: +54 (011) 4310-6524  
buenosaires@coovaeco.com



**coovaeco.com**

Empezá a viajar antes de viajar.



## QUINTA CAMPAÑA DE CÁRITAS PARROQUIAL

El sábado 7 de mayo se realizó la 5ª Campaña Solidaria en beneficio de Cáritas Parroquial General Cabrera, organizada por Cotagro y apoyada por la Juventud Agraria Cooperativista Mateo Barra y de la Mutual 11 de Junio de empleados de la Cooperativa.

Desde muy temprano, comenzaron a llegar las donaciones de alimentos no

perecederos, junto a frazadas, colchones y otros elementos que fueron clasificados y acopiados en dependencias de Cáritas en la Parroquia cabrerense, para luego proceder a su entrega a las familias más necesitadas de la ciudad.

Por quinta ocasión, se repitió esta campaña solidaria en la que empleados de la Cooperativa participan de

la misma en conjunto con las mujeres de Cáritas, quienes además trabajan en red con Asistencia Social del municipio cabrerense. Se reunió una importante cantidad de ropa de abrigo, frazadas, sábanas, sueters, calzados, colchones, además de alimentos no perecederos, como azúcar, yerba, té, fideos, entre otros.

## COTAGRO PATROCINÓ EL CONGRESO ARGENTINO DE LA CIENCIA DEL SUELO



Bajo el lema "Ordenamiento Territorial: un desafío para la Ciencia del Suelo" se realizó el Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo, del 27/6 al 01/7, organizado por la Universidad Nacional de Río Cuarto y auspiciado, entre otros, por Cotagro.

Durante el Congreso se tocaron temáticas como Agroquímicos, Erosión y Ordenamiento territorial, Fertilidad y Nutrición Vegetal, Dinámica del Glifosato en suelos, Fósforo en el suelo y Fijación Biológica de Nitrógeno, entre otros temas.



## JUNTOS POR ELENA

### Campaña de recolección de papel apoyada por Cotagro

Bajo el lema "Todos Juntos por Elena", miembros de la comunidad educativa de la ciudad, alumnos, representantes de distintas entidades intermedias y Cotagro, llevaron adelante durante junio una campaña para recolectar papel para reciclar.

En la Escuela Primaria "Ricardo Gutiérrez", desde el comienzo del ciclo lectivo los alumnos trabajaron en el acopio, clasificación y almacenado de papel y cartón. Durante junio, ese material fue luego trasladado en un camión de Cotagro hasta el destino final, donde será reciclado.

Además de recopilar papel, los alumnos de todos los cursos trabajaron en la diagramación de dibujos con mensajes de concientización sobre la importancia del cuidado del Medio Ambiente y de reutilizar el papel y cartón, al igual que el nylon y las pilas, elementos de alto nivel de contaminación al ser descartados.

#### LOS VECINOS SE SUMARON

Además del trabajo de alumnos y docentes fue importante el aporte de los vecinos de Elena, que se acercaron hasta el centro educativo para sumarse a la campaña que anualmente realiza este Centro Educativo, aportando papel y cartón. La directora de la escuela "Ricardo Gutiérrez" destacó el entusiasmo con que los alumnos de distintos cursos recopilan diariamente el papel y agradeció también a las entidades locales que se sumaron a la iniciativa "Todos Juntos por Elena", como Cotagro, quien cedió un camión para el traslado del material acopiado, que superó los 200 kilos en papel y cartón.





## CONCIENTIZACIÓN VIAL EN COOPERATIVA ELÉCTRICA GRAL. DEHEZA

Mediante la organización en conjunto entre Cooperativa Eléctrica de General Deheza y Cotagro CAL, tuvo lugar en instalaciones del Auditorio en General Deheza, una charla sobre Concientización Vial, en la que además se reunieron alimentos no pereceros que fueron entregados a Cáritas Parroquial de General Deheza.

Durante la misma, el capacitador vial de Cotagro expuso cifras y estadísticas preocupantes respecto de la cantidad de accidentes que se registran en las rutas de la provincia y el país, las que dejan secuelas terribles: 8014 personas murieron en accidentes de tránsito en Argentina durante 2015, en tanto que 817 personas

murieron sólo en Córdoba por la misma causa.

Disertaciones similares se realizan en escuelas y entidades a las cuales les interesa contar con la misma, de modo de trabajar en la prevención y concientización, que permita bajar las estadísticas de muertos, lesionados y accidentados que se registra.

## COTAGRO OBSEQUIÓ SEMILLAS

### A los clientes del supermercado, en el Día del Medioambiente

El Día Mundial del Medio Ambiente, que se celebra el 5 de junio desde el año 1973, es uno de los principales vehículos que la Organización de las Naciones Unidas utiliza para fomentar la sensibilización mundial sobre el tema y promover la atención y acción política al respecto.

Con el objetivo de contribuir a tan noble objetivo y en el marco del Programa de Responsabilidad Social y Sustentabilidad que la Cooperativa lleva adelante desde hace dos años, Cotagro festejó el Día del Medio Ambiente junto a sus clientes.

El viernes 3 de junio, se entregó en los supermercados de General Cabrera, General Deheza y Las Perdices una bolsita con semillas de quinta ideales para plantar en la época, ya sea en la tierra o en macetas, como perejil, lechuga, acelga, rúcula y zanahoria. De este modo, Cotagro buscó sensibilizar a la comunidad sobre la importancia del cuidado del medio ambiente y de la generación de impacto positivo en el entorno en el que vivimos, para que podamos satisfacer nuestras necesidades sin comprometer los recursos de las futuras generaciones.



¡Con las que Cotagro participó en SABORES DEL MANÍ!



# LAS RECETAS DE COTAGRO

## 4 x 1: GALLETITAS CON MANÍ



### GALLETITAS DE MANÍ CON CHIPS DE CHOCOLATE O PASAS

#### Ingredientes:

- 100 grs margarina
- 150 grs azúcar
- Esencia de Vainilla a gusto
- 2 huevos
- 250 grs de harina
- Pasas de uva o chips de chocolate a gusto
- Maní molido crocante a gusto

- 1) Mezclar la margarina con el azúcar hasta integrarlos. Agregar dos huevos. Luego incorporar la esencia de vainilla. Agregar la harina y amasar hasta que quede una masa firme. Guardamos en cámara de frío por medio hora.
- 2) Sacamos del frío, estiramos y colocamos encima de la masa las pasas de uva (o los chips de chocolate, según el caso) y el maní crocante, seguimos estirando hasta que estos ingredientes se incorporen a la masa.
- 3) Cortamos con la forma deseada, colocamos en una bandeja en mantecada y enharinada y llevamos al horno por aproximadamente 20 minutos.

### GALLETAS TIPO MARINERA DE MANÍ Y MIX DE SEMILLAS

#### Ingredientes:

- 250 grs Harina 000
- 25 cc de aceite de maní
- 2 cucharadas de agua tibia
- ¼ cucharadita de azúcar
- 5 grs levadura
- 1 cucharadita de sal
- Mix de semillas a gusto
- Maní Molido a gusto

- 1) Colocar la levadura, el azúcar y las dos cucharadas de agua tibia en un recipiente. Dejar reposar en cámara de fermentación durante 5 minutos. Tamizar la harina con la sal. Formar una corona sobre la mesada.
- 2) Verter en el centro la mezcla de levadura, el aceite y agua suficiente para formar una masa firme que no se pegue a los dedos. Agregar las semillas. Cubrir la masa y dejar levar media hora a temperatura ambiente.
- 3) Espolvorear la mesada con un poquito de harina, estirar la masa fina y con un cortante formar las galletas, pincharlas y colocarlas en una bandeja para horno.
- 4) Llevar a horno moderado, hasta que estén doradas.

### GALLETITAS DE MANÍ CON SABOR A QUESO

#### Ingredientes:

- 500 grs Harina (puede mezclarse 000 0000 mitad y mitad)
- 10 grs sal fina
- 300 cc Agua natural
- 3 grs de levadura
- 100 grs de margarina (cortada en cuadraditos)
- 100 grs Queso rallado
- 100 grs de Maní pelado salado

- 1) Colocar todo en la amasadora e ir agregando el agua de a poco.
- 2) Retirar cuando vemos que todo se ha mezclado y que la masa tienen una consistencia chiclosa. Llevar a la mesada y unir con un poco de harina. Conservar en cámara de fermentación.
- 3) Espolvorear la mesada con un poquito de harina, dividimos la masa en bollos (aproximadamente 50 grs c/u) y dejamos que sigan leudando.
- 4) Estiramos y pinchamos para que no sigan leudando en el horno.
- 5) Poner en bandeja y llevar a horno a una temperatura aprox. De 180 °C, hasta que estén doradas.



AGENCIA!

**COOVAECO**  
TURISMO

Viaje de Capacitación Técnica Agropecuaria

# INDIA 2016

 DEL 16 AL 30 SE SEPTIEMBRE

- Asociaciones
- Entidades Públicas
- Comercio | Industria
- Visita a planta de Claas India
- Universidad | Investigación
- Soja | Maíz | Trigo | Algodón | Arroz
- Lechería | Forrajes
- Productores | Campos
- Empresas Agropecuarias

INCLUYE 2  
NOCHES EN  
DUBAI!

## HUMOR

COTAGRITO VUELVE DE LA ESCUELA Y LE DICE A SU PADRE:

¡PAPÁ, PAPÁ TENGO UNA NOTICIA BUENA Y OTRA MALA...!

¡DECIME PRIMERO LA BUENA!

¡QUE HE APROBADO TODAS LAS MATERIAS!

¿Y LA MALA?

¡QUE ES MENTIRA!



**COTAGRO**