



A collage of agricultural images including harvesters, tractors, and crops, with the text 'COSECHA 2022' overlaid in a large green circle. The collage features various scenes of farming: a combine harvester in a golden field, a tractor pulling a trailer, close-ups of green crops and yellow corn kernels, and a sunset over a field. The text 'COSECHA' is in large white letters, and '2022' is in white letters on a green circular background.

SUMARIO

Diario de viaje Coovaeco:
Patagonia Norte



04

07

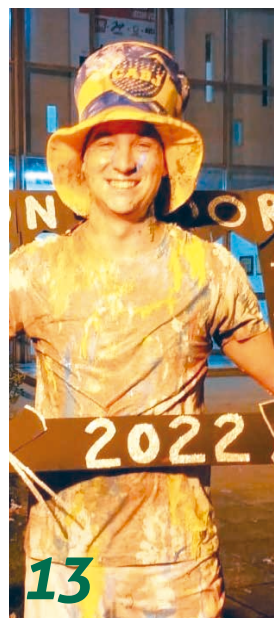


Cotagro estuvo presente
en la International
Peanut Forum



08

Los Ganadores de la foto
COSECHA 2022



13

Tenemos nuevos egresados

Dronescope: Tus cultivos como nunca
antes los viste



14



16

Buenas Prácticas Agrícolas

Desfile JAC
Certificación de Nutricot
Muestra a campo en Bengolea



18



19

Las Recetas de Cotagro: Milanesa
rellena de chorizo y queso

EDITORIAL

TIEMPOS DE COSECHA

La trilla de los distintos cultivos que se trabajan en nuestra zona de influencia se está desarrollando, y comenzamos a ver en la práctica los primeros números concretos de rindes.

Ya finalizó la cosecha de soja, en tanto que la de maní viene un poco atrasada por las demoras en el arranque y algunos inconvenientes con las heladas tempranas. Por esta misma razón, se espera que el maíz de segunda, cuya trilla aún no comenzó, se pueda adelantar.

En la práctica se aprecian rindes dispares por zona, según cómo afectó el índice de precipitaciones y otros factores, como el suelo, las napas, el manejo, etc. Por ejemplo, la zona núcleo de la Cooperativa donde llovió menos, se vio un poco más afectada, en tanto que el panorama mejora hacia la región sur y la Ruta 8.

Lo importante de resaltar es que, pese a esta situación de merma en los volúmenes, los acopios vienen dentro de lo esperado en cuanto a las hectáreas implicadas, lo que nos demuestra el compromiso del productor con la Cooperativa. Los niveles de entrega se mantienen, como siempre, demostrando que la confianza, la transparencia y la calidad del servicio de Cotagro son aspectos que nuestros asociados ponen por encima de todo.

Adherido a la Asociación de Cooperativas Argentinas
INAES - Inscripción 1194 - Año 54

CASA CENTRAL:

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

SUCURSALES DE COTAGRO:

BENGOLEA: San Martín 398 - (0353) 487332 / 3362 / 3549 - jjalil@cotagro.com.ar
GENERAL DEHEZA: Santa Fe 356 - (0358) 4057300 / 01 / 02 - dpericarari@cotagro.com.ar
LOS MOLLES: Zona Rural - (0358) 4931406 - hnuesch@cotagro.com.ar
CHUCUL: San Martín s/n - (0358) 4912008 - lthur@cotagro.com.ar
LAS PERDICES: San Martín 402 - (0353) 4940111 / 022 - eromero@cotagro.com.ar
UCACHA: Córdoba 275 - (0353) 4900452 - vsetterani@cotagro.com.ar

AGENCIAS DE COTAGRO:

LA CARLOTA: Deán Funes 578 - (03584) 422218 - rmiloc@cotagro.com.ar
RIO CUARTO: Ruta Nacional A005 Km 2,7/Bolívar 53 - (0358)4646950 - riocuarto@cotagro.com.ar
NASCHER: San Martín 289 - (02656) 491065 - nascher@cotagro.com.ar
ELENA: Av. Pedro Oviedo 085 - (0358) 4881738 - elena@cotagro.com.ar
LAS PEÑAS: Avda. 22 De Octubre y Soberanía Nacional - (0358) 154366133
laspenas@cotagro.com.ar
ALEJANDRO ROCA: Calle Pública S/N - (0358) 155609753 - alejandro@cotagro.com.ar
LA CAROLINA: Avda. Gral. Belgrano Esquina San Martín - (0358) 4801001
lacarolina@cotagro.com.ar
CHARRAS: Hipólito Irigoyen 635 - (0358) 154366133 - charras@cotagro.com.ar
ALCIRA GIGENA: Ruta Nacional 36. Km 648.5 - (0358) 154125695
VILLA MERCEDES: Av. Mitre 1489 - (02657) 15203113
CHAZÓN: Calle 23 N° 142 - (0353) 562-1943
DEL CAMPILLO: Carlos Pellegrini s/n - (03583) 15451423
LAS ACEQUIAS: Sarmiento 346 - (0358) 154028926
PUEBLO ITALIANO: Av. Córdoba 435 - (3463) 405921
RÍO DE LOS SAUCES: Jujuy s/n local 6- (0358) 154193222 - cotagrolossauces@lasegunda.com.ar
TICINO: Hipólito Irigoyen esq. Entre Ríos (0353) 154792185- dvidela@cotagro.com.ar



DIARIO DE VIAJE COOVAECO PATAGONIA NORTE

Por Miguel Pisani y Maria Elena Malatini



Con la alegría que nos da viajar, emprendimos nuevamente camino al sur, esta vez, decidimos conocer lugares que no están tan promocionados pero que tienen un encanto particular.

El viaje duró 9 días y recorrimos San Martín de los Andes, Villa La Angostura, Esquel, El Bolsón y Bariloche.

Nos dejamos atrapar por esos paisajes mágicos, de pinos, montaña, lagos y ríos turquesas que parecen salidos de cuentos.

El Parque Nacional Los Alerces en Esquel, es un imperdible del recorrido. Siguiendo la ruta 40, otro de los atractivos a pocos kilómetros, es el Molino harinero Nant Fach, en la localidad de Trevelin, un pueblo Galés que conserva muchas de sus tradiciones, como por ejemplo la famosa casa de Té Nain Maggie.

En los últimos días del viaje, visitamos Colonia Suiza, cerca de Bariloche, donde vivimos una experiencia gastronómica muy particular: probamos el Curanto, una comida típica del lugar que se caracteriza por cocinarse bajo la tierra. Llegar a Colonia Suiza es toparse con enormes y antiguos árboles cipreses y coihues, con cerros altos y bellísimos.

Hablando de gastronomía, recomendamos visitar la Cervecería Patagonia, la vista del lugar es increíble.

El viaje fue muy bueno, teníamos dos coordinadores con mucho carisma y el grupo que nos tocó era muy compañero.

Un dato no menor, es que viajamos con Previaje y pudimos usar la tarjeta en todos lados sin problemas.

Viajar es un mimo al alma y lo recomendamos.



SHOW ROOM

COTAGROCLUB



20% DE DESCUENTO
EN CONTADO EFECTIVO*

**EXCLUSIVO PARA SOCIOS
DE COTAGROCLUB**

ENVÍO GRATIS TODAS LAS SEMANAS
A GENERAL DEHEZA Y LAS PERDICES

*COMPRAS DESDE \$3500
VÁLIDO DESDE 02/05/22 AL 31/05/22

9 DE JULIO 822
LOCAL 2
GENERAL CABRERA



¿YA ORGANIZASTE
TUS VACACIONES
DE INVIERNO?

empezó
a viajar
con COOVAECO

COTAGRO



16 DE JULIO

VIVENCIAS DEL NORTE

SERVICIOS INCLUIDOS

- ✓ Bus mix
- ✓ 8 días 6 noches
- ✓ Media Pensión
- ✓ Asistencia al viajero + Coordinación
- ✓ Excursiones

3 noches en Salta
2 noches en Humahuaca
1 noche en Cafayate

ARS **\$60.000**



INSTITUCIONAL



COTAGRO ESTUVO PRESENTE EN LA INTERNATIONAL PEANUT FORUM

El pasado 27 de abril, Elvio Cerutti Jefe de Planta Maní y Florencia Manzorro representaron a la cooperativa en el International Peanut Forum en Budapest Hungary, el evento por excelencia de maní, en el que se reúnen los principales productores y compradores del mundo.

Este año el IPF brindó una oportunidad ideal para establecer contactos y realizar negocios con clientes actuales y potenciales, así como una plataforma para analizar problemas y oportunidades para la industria del maní con personas del sector de todo el mundo.



LOS GANADORES DE LA FOTO COSECHA 2022

466 ♥	Bertola Hermanos (Bengolea)
443 ♥	Oscar Berardi (General Cabrera)
334 ♥	El Nini (General Deheza)
235 ♥	Mg Agro El Roble (General Deheza)
216 ♥	MG Antonio Fessia (General Deheza)

OSCAR BERARDI General Cabrera



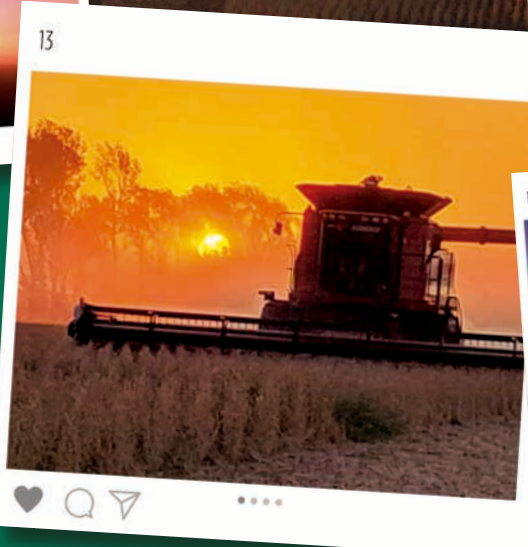
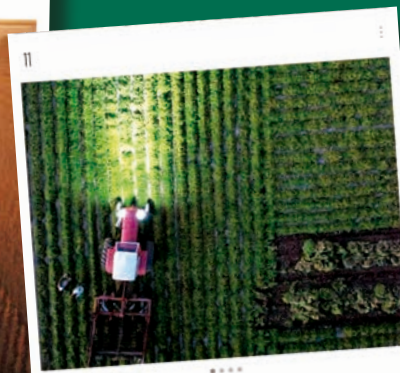
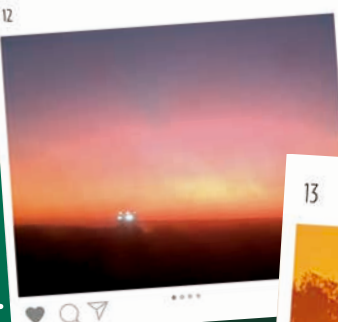
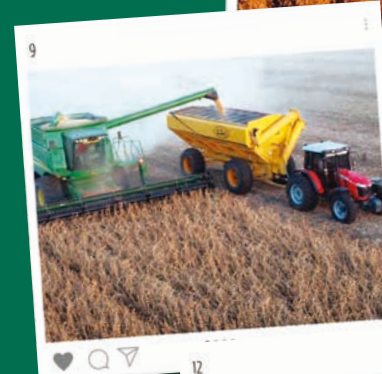
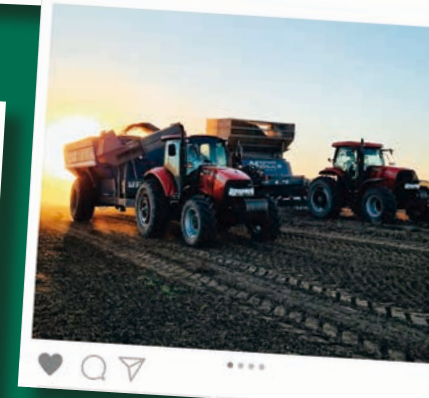
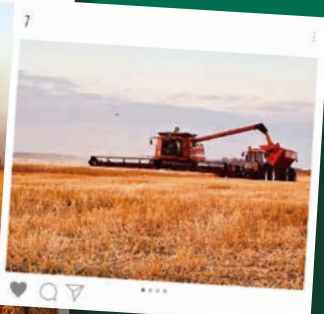
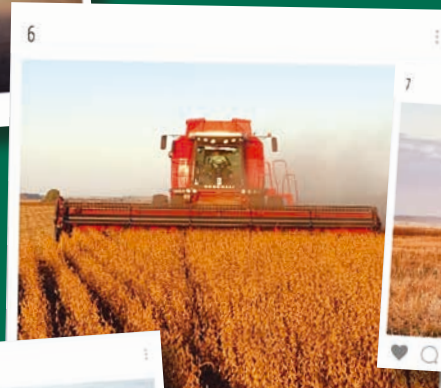
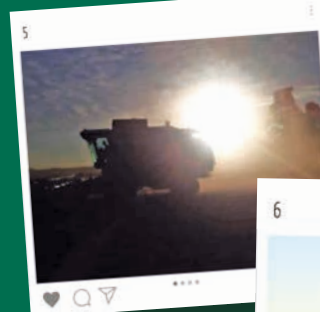
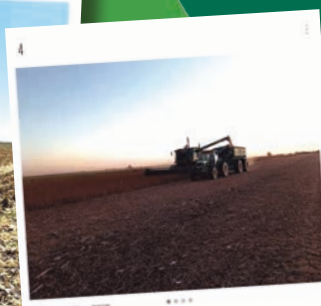
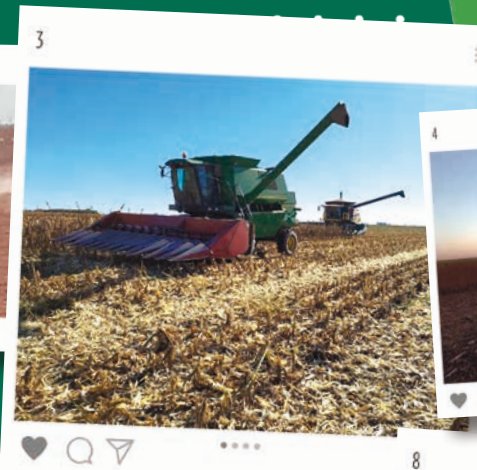
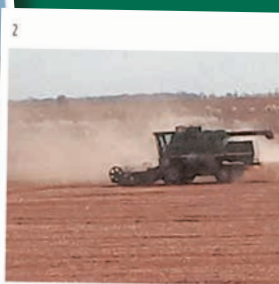
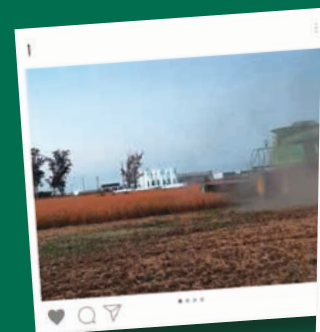
EL NINI General Deheza



AGRO EL ROBLE General Deheza



ANTONIO FESSIA General Cabrera



Fotos

- 1- Agro El Roble (General Deheza)
- 2- Alberto Vallero (Bengolea)
- 3- Alex Borgogno (Bengolea)
- 4- Emiliano Allasino (General Deheza)
- 5- Alejandro Bonino (Bengolea)
- 6- Alejandro Bonino (Bengolea)
- 7- Cande Garello (General Cabrera)
- 8- Cande Garello (General Cabrera)
- 9- Celso Mellano (Las Perdices)
- 10- Celso Mellano (Las Perdices)
- 11- Cristian Bernardi (Ucacha)
- 12- Cristian Mandrile (Bengolea)
- 13- Cristian Pistone (General Cabrera)
- 14- Damián Borgogno (Bengolea)

LA IMPORTANCIA DE **PLANIFICAR** Y TRABAJAR **EN EQUIPO**



Palabras de Raúl Bossio,
Gerente General de Cotagro

Durante la campaña 1997/1998, por primera vez, comenzaron a hacerse en la Cooperativa las primeras reuniones estratégicas de planeamiento a largo plazo, trabajadas en equipos. En ese entonces, desde la gerencia se pidió llevar las toneladas acopiadas a 200 mil, y recuerdo que la reacción inmediata fue: "¡Están locos!".

Seis años después, en 2004/2005, ese tonelaje fue superado gracias a un período de expansión geográfica, que llevó a Cotagro a tener presencia en 9 centros, en tanto que para 2013 ese número creció hasta los 14 puntos de contacto.

Desde ese año, se decidió potenciar aún más la expansión geográfica que ya nos había permitido crecer, y la decisión fue acertada: hoy contamos con 23 centros y superamos las 800 mil toneladas. Las aperturas sumaron nuevas zonas y por lo tanto, disminuyeron el riesgo climático.

En 2013, se puso el foco en diversificar los negocios de la Cooperativa, lo que nos brindó algo muy importante: sostenibilidad. En ese momento, teníamos 13 negocios distintos, hoy tenemos 17, y logramos con esto no depender de ningún sector de manera exclusiva.

De hecho, por ejemplo, si hoy sólo dependiéramos de un solo sector (como en otros tiempos lo hacíamos de maní confitería), no tendríamos los resultados que mostramos.

Trabajar en el largo plazo es sumamente importante, tanto para empresas chicas como grandes de cualquier rubro -incluso para los productores agropecuarios en sus explotaciones- si quieren perdurar en el tiempo.

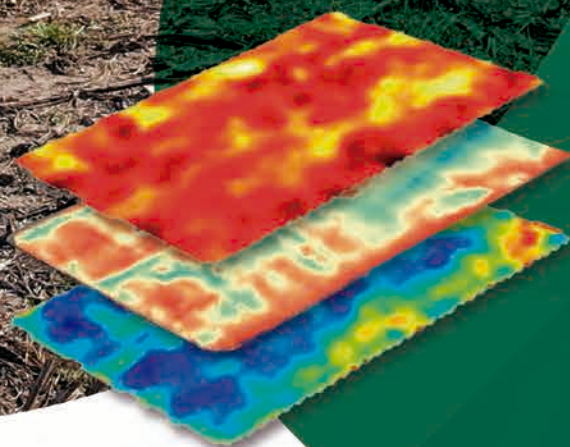
Por supuesto que también nos hemos equivocado con decisiones que no fueron las correctas, perdimos algunos negocios. Pero sin la planificación, de seguro, no podríamos haber concretado tampoco aquellos que fueron exitosos.

Fotos

- 15 - Ellena Hermanos (Bengolea)
- 16 - Ellena Hermanos (Bengolea)
- 17 - Ellena Hermanos (Bengolea)
- 18 - Elvio Garavello (Las Perdices)
- 19 - Gaspar Caffaratti (Bengolea)
- 22 - Juan Capettini (C. Baigorria)
- 23 - Luciano Somale
- 24 - Marcio Garavello (Las Perdices)
- 25 - Martin Garavello (Las Perdices)
- 26 - Miguel Marzol (Las Perdices)
- 27 - Román Lucientes
- 28 - Romero Sergio (Ticino)
- 29 - Ruatta Leonel (Bengolea)
- 30 - Ruatta Mauricio (Bengolea)
- 31 - Sergio Otonello (Chucul)



CONOZCA SU SUELO



SERVICIO DE MAPEO DE SUELOS



AGRICULTURA DE PRECISIÓN



RECUPERACIÓN DE SUELOS

CONTACTATE Y TE ASESORAMOS
358 4817108



TENEMOS NUEVOS EGRESADOS

Marzo y abril fueron meses de festejo para dos de nuestros becados universitarios. Agustín Degiovani y Damián Arias culminaron sus estudios. El primero de los jóvenes se recibió de Contador, mientras que el segundo de Ingeniero Electrónico. Ambos oriundos de General Cabrera, comenzaron su paso por la universidad en el año 2017. Actualmente Agustín se encuentra trabajando en la ciu-

dad de Córdoba y continuará sus estudios para poder recibirse de Lic. En Administrador de empresas. Por otro lado, Damián Arias ya se encuentra trabajando en la Cooperativa a punto de emprender un viaje de trabajo a Dinamarca, dónde se capacitará en el funcionamiento de las máquinas utilizadas en las granjas de cerdo de la cooperativa. Para Cotagro fue un placer acompañar a estos estudiantes que demostraron compromiso y responsabilidad durante estos años.



**20%
DESCUENTO
EXCLUSIVO
PARA SOCIOS
DE COTAGRO**



**DRONE
SCOPE**

DRONESCOPE TUS CULTIVOS, COMO NUNCA ANTES LOS VISTE

La dinámica del mercado de alimentos exige ser cada vez más eficientes y sustentables. Un escenario tan cambiante como el actual ha acelerado los procesos de transformación digital y ya no es sólo cuestión de adaptarse, sino que el contexto actual nos plantea múltiples desafíos.

Cada surco cuenta, cada planta es importante. **Y para alcanzar esos resultados es necesario un nuevo abordaje. Una nueva mirada.**

DroneScope nace de la fusión de **SmartField**, de más de 15 años de experiencia en la gestión inteligente de la agricultura, con **Neurotechnology**, líder mundial en análisis e interpretación de imágenes. Utilizamos **tecnología de alto vuelo** para liderar el futuro del campo, fortaleciendo así, la eficiencia y sustentabilidad de nuestros clientes. Al mismo tiempo, buscamos brindarles tecnología y herramientas de análisis para **mejorar su toma de decisiones y su rentabilidad**.

Hoy en día las decisiones que tomamos sobre los cultivos están basadas en muestreos de pequeñas áreas de los lotes. Por eso nos hicimos la pregunta:

**¿Y SI LA RENTABILIDAD DEL CAMPO
DEPENDIERA DE CÓMO LO ESTÁS MIRANDO?**

Como respuesta a esta problemática en DroneScope realizamos un análisis objetivo de las imágenes de los cultivos generando información accionable para optimizar la rentabilidad del campo. Lo hacemos cambiando la mirada: mirando el campo desde arriba a través de la interpretación de imágenes de drones, vistas panorámicas y las imágenes e índices de las constelación de satélites Sentinel.

Los drones nos permiten multiplicar por 100 la intensidad del muestreo, combinándolos con inteligencia artificial y data analytics que ayudan a predecir el resultado

de los cultivos. Esta tecnología también detecta y analiza problemas específicos como malezas y enfermedades, pudiendo tomar acciones correctivas o realizar prescripciones, ahorrando tiempo y recursos. Es por esto, que un muestreo de pequeñas áreas de los lotes no es suficiente para conocer el verdadero estado de los campos. Uno se puede sorprender cuando tiene la visión completa del campo. DroneScope llega para cambiar el punto de vista y mirar el campo cómo nunca antes lo viste.



NUESTRO PROCESO: **VOLÁ, PROCESA, DECIDÍ**

1

Se realiza un muestreo pormenorizado de los lotes con una vista aérea.

2

Nuestros algoritmos analizan los cultivos, y detectan lo siguiente: zonas menos productivas, enfermedades, potenciales problemas o heterogeneidades.

3

Se obtiene un diagnóstico completo, integrando indicadores e imágenes.

De esta manera, nuestro servicio permite a los productores conocer en profundidad la estructura de sus cultivos y mejorar las estimaciones:

1

COBERTURA DE SURCO Y ESTRUCTURA DE CULTIVO:

¿CUÁNTO CULTIVO TIENE TU ÁREA SEMBRADA?

Realizamos un análisis detallado de la cobertura de cada surco y la variabilidad en todo el lote. Conocé cuántas hectáreas reales de cultivo tenés en tu área sembrada, para así ajustar como nunca antes tus estimaciones de productividad.

2

MAPAS, ZONIFICACIÓN Y PRESCRIPCIONES: APLICACIONES MÁS INTELIGENTES QUE AHORRAN Y CUIDAN EL AMBIENTE.

A partir de las imágenes procesadas y los mapas de presión de malezas, estructura de cultivo y población de plantas que te proporciona DroneScope, vas a poder analizar y definir las mejores estrategias de pulverización y aplicación de fertilizantes.

3

PANORAMAS INMERSIVOS: UN RECORRIDO VIRTUAL POR TUS LOTES Y CULTIVOS COMO NUNCA LO IMAGINASTE.

¡Visualizá tu lotes y cultivos desde diferentes alturas con una visión 360°! Todo tu lote en una única vista.

4

INTEGRACIÓN CON IMÁGENES SENTINEL, ESTADÍSTICAS CLIMÁTICAS Y PRONÓSTICOS: MIRÁ DE CERCA Y DE LEJOS; ANTES Y DESPUÉS.

¿Alguna vez imaginaste poder complementar las imágenes submilimétricas del drone con las de los satélites Sentinel? En DroneScope lo hicimos posible. Analizá ahora índices NDVI, NDRE, MSAVI, RECI o el índice de humedad NDMI. Consultá día a día la evolución de la temperatura, las lluvias o la humedad en el suelo al mismo tiempo que seguís el cultivo de cerca.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS LA CLAVE DE LA PRODUCTIVIDAD

Todos sabemos que la producción agrícola es una de las principales actividades de nuestro país y enfrenta un desafío muy grande: alimentar al mundo y cuidar el medio ambiente. Estos dos factores no son contrapuestos ni se excluyen mutuamente, la manera de producir a grandes escalas y preservar nuestros recursos es mediante las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**.

*Por Emilia Errecalde
Médica Veterinaria
Posgrado en calidad e inocuidad de alimentos*

PERO ¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS?

Con este concepto, nos referimos al conjunto de *principios, normas y recomendaciones técnicas* aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el ambiente. Sin embargo, si bien el término es ampliamente reconocido por los productores y todos aquellos involucrados directa o indirectamente con la producción, aún existe confusión con respecto a su alcance y en algunos casos su finalidad.

El objetivo final de estas prácticas es generar una estrategia de gestión agrícola que requiere de conocimiento y entendimiento del sistema productivo, y contar con la capacidad de planificar, medir, controlar y registrar los eventos que ocurren en cada una de las etapas de producción. Esto puede generar en un comienzo mayores costos pero, al hacer un uso más eficiente de los recursos disponibles y lograr una producción de buena calidad, se generan ahorros y ganancias que tienden a compensar dicho aumento.

IMPORTANCIA

Las BPA son la puerta hacia una **agricultura sustentable**. Nuestro objetivo es ir hacia una actividad agropecuaria que se apoye en un sistema de producción sostenible a largo plazo, lograr que se conviertan en un hábito. Por eso, la implementación de ellas es el resultado de un proceso educativo que se debe hacer por etapas, generando conciencia y disminuyendo el impacto cultural en las personas involucradas. Nuestra Cooperativa tiene como objetivo principal la implementación y futura certificación en Buenas Prácticas Agrícolas y para este fin se toma como referencia la normativa GLOBAL G.A.P. con reconocimiento internacional. En un principio, la idea es implementarlas en la producción propia y también sumar a los productores asociados en el cultivo de maní principalmente debido a las exigencias de los mercados compradores. El acceso a los mercados de exportación de alimentos en general y del maní en particular, depende de la capacidad de satisfacer los requisitos reglamentarios de los países importadores, por lo que nuestra presencia en los mercados mundiales se basa en asegurar la confianza de los compradores en la calidad e inocuidad de nuestros productos.

El trabajo, implementando Buenas Prácticas Agrícolas en cultivos extensivos, debe tener en cuenta los siguientes aspectos:



Selección adecuada del lote de producción.



Manejo de suelos en forma sustentable.



Utilización de semillas con identidad y de calidad.



Medidas de seguridad para proteger la salud de los trabajadores.



Elementos de Protección Personal (EPP).



Manejo integrado de plagas (MIP).



Uso de manera racional, eficiente y segura de Productos Fitosanitarios.



Gestión de envases vacíos.



Capacitación a los trabajadores.



Innovación tecnológica.



Generación de procedimientos, documentación y registros.



Cosecha y post cosecha de forma higiénica y segura.

Cada punto antes nombrado implica un desarrollo más amplio pero para ir finalizando podríamos decir que el compromiso con las Buenas Prácticas Agrícolas hace la diferencia por lo que se debe mantener registros y documentos de respaldo, para demostrar que realmente se realiza un seguimiento responsable, trazable y técnicamente auditable de todas las labores.

BREVES



DESFILE JAC

La Juventud Agraria Cooperativista Mateo Barra, estuvo presente en el desfile cívico militar en el acto por los 40 años de la guerra de Malvinas.



CERTIFICACIÓN DE NUTRICOT

En el mes de abril, Nutricot, la marca de alimento balanceado de Cotagro, recibió la certificación basada en la norma IRAM 14108. Es una norma de procesos de calidad, que garantiza que se han implementado buenas prácticas de manufactura.



MUESTRA A CAMPO EN BENGOLEA

El pasado 5 de abril se realizó una reunión a campo en la localidad de Bengolea, organizado por Cotagro y ACA. Disertó el Ingeniero Agrónomo Gabriel Espósito quién habló sobre recomendaciones de manejo en maíz, e ingenieros de la cooperativa que abordaron la temática de agricultura de precisión.



PARA DARNOS UN *gustito*

[LAS RECETAS] de Cotagro

MILANESA RELLENA DE CHORIZO Y QUESO

Ingredientes

- 12 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla picada
- 2 tazas de chorizo cortado en cubos pequeños
- 4 pechugas, sin piel, sin hueso, aplanadas para milanesa
- Sal y pimienta a gusto
- 1 huevo, para marinar
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharaditas de perejil picado
- Pan rallado o harina
- Queso mantecoso

Preparación

Para el relleno: calentá el aceite en un sartén a fuego medio y cocina la cebolla por 5 minutos, después agrega el chorizo y continúa cocinando por 10 minutos más, o bien, hasta que esté cocido. Escurre en papel absorbente y reserva.

Para la marinada: batir el huevo, el ajo en polvo, el orégano, el perejil, la sal y la pimienta en un tazón. Reservar. Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta. Coloca el relleno y el queso en un lado de la pechuga, cierra como si fuera una empanada y reserva.

Pasa las pechugas por la mezcla de la marinada, posteriormente pásalas por la mezcla de harina y presiona con tus manos para compactar. Ahora a freír.

¡Acompáñalas con puré de papas o batata!

¿JUGAMOS?

¿NOS AYUDAS A ENCONTRAR LAS 7 DIFERENCIAS?



te dejamos este regalo para
que disfrutes en casa

