COTAGRO

Periódico Informativo Mensual de COTAGRO Cooperativa Agropecuaria Limitada

solo AND CO.®

LA NUEVA MARCA DE MANÍ
DE COTAGRO

SUMARIO

Finalizó la promo "Goleá tu suerte"

Convocatoria a Asamblea General Ordinaria

Nuevos becados

La Cooperativa Cotagro presentó "Solo and Co"

Junto a Cotagro, AL2, llegó a comercios de General Cabrera y General Deheza

Se realizaron las Preasambleas de Cotagro

BREVES

Cotagro presente en el encuentro de Recursos Humanos Cooperativista

Nuevo servicio: Urea tratada con polímero

Nuevo sistema de turnos en caja administrativa

Charla de Agricultura de Precisión en Ipea 291

La sequía aumenta la presión por Trips, pero hay tecnologías para detenerlo

Las Recetas de Cotagro: sandwich dulce

EDITORIAL

SER UNA COOPERATIVA

Como siempre decimos en Cotagro, ser una cooperativa no es lo mismo que ser una empresa privada. Es cierto, ambas buscan el desarrollo económico y muchas veces funcionan, organizativamente, de la misma manera –pese a las contundentes diferencias relativas a la propiedad y responsabilidad de una y la otra-. Pero nos referimos puntualmente a esa distinción, intangible, que tiene que ver con el papel social de una Cooperativa. Las empresas privadas pueden o no tenerlo, pero las Cooperativas... lo tienen siempre. Está enquistado en el corazón mismo de la organización.

El intenso trabajo social que hace Cotagro desde siempre –aún antes de que la Responsabilidad Social Empresaria fuera moneda corriente en las organizaciones modernas-, es un claro ejemplo de esto. Iniciativas como la entrega del Cotagrito de Oro, que destaca el papel social de personas e instituciones, las becas, las donaciones, las campañas de salud, las actividades solidarias, los talleres educativos; muestran cómo, aunque nadie nos obligue, las cooperativas buscamos tender ese puente con las comunidades que nos albergan.

Es nuestro deseo, y trabajamos por ello, que sostengamos en el tiempo esta sana costumbre de ser motor de desarrollo, no sólo económico, sino también social.

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 - dperticarari@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 Martin 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/Bolivar 53 - (0358)4646950 - riocuarto@cotagro.com.ar
NASCHEL: San Martin 289 - (02656) 491065 - naschel@cotagro.com.ar
ELENA: Av. Pedro Oviedo 085 - (0358) 4881738 - elena@cotagro.com.ar
LAS PEÑAS: Avda. 22 De Octubre y Soberanía Nacional - (358) 4366133 - laspenas@cotagro.com.ar
ALEJANDRO ROCA: Calle Pública S/N - (358) 5609753 - alejandro@cotagro.com.ar
LA CAROLINA: Avda. Gral. Belgrano Esq. San Martin - (358) 4801001 - lacarolina@cotagro.com.ar
CHARRAS: Hipolito Irigoyen 635 - (358) 4366133 - charras@cotagro.com.ar
ALCIRA GIGENA: Ruta Nacional 36. Km 648.5 - (358) 4125695
VILLA MERCEDES: Av. Mitre 1489 - (2657) 203113
CHAZÓN: Calle 23 Nº 142 - (0353) 562-1943
DEL CAMPILLO: Carlos Pellegrini s/n - (3583) 451423
LAS ACEQUIAS: Sarmiento 346 - (358) 4028926
PUEBLO ÍTALIANO: Av. Córdoba 435 - (3463) 405921
RÍO DE LOS SAUCES: Jujuy s/n local 6- (358) 4193222 - cotagrolossauces@lasegunda.com.ar
TICINO: Hipolito Yrigoyen esq. Entre Ríos (353) 4792185- dvidela@cotagro.com.ar
HUANCHILLA: Julio A. Roca 34 - 03584-492069 - huanchilla@cotagro.com.ar
VIAMONTE: Juan Bautista Alberdi 198 -(353) 4149104 - cotagroviamonte@lasegunda.com.ar
SAMPACHO: Belgrano 794 - (3584) 22-2830 - jmagallanes@cotagro.com.ar

@CotagroAR
@CotagroAR
@CotagroAR
www.youtube.com/CotagroCAL
www.linkedin.com/company/Cotagro

COTAGROCLUB

GOLEÁ tu suerte!

FINALIZÓ LA PROMO
GOLEÁ TU SUERTE

El pasado 29 de diciembre, finalizó la promo de fin de año de CotagroClub, el Programa de Fidelización de Clientes del segmento urbano de Cotagro.
Acción que comenzó en el mes de septiembre y en la que se entregaron más de $1.000.000 en premios (entre premios instantáneos y finales).
El evento comenzó a las 19 hs sobre calle Rivadavia en conjunto con el lanzamiento de la nueva marca de maní de Cotagro "Solo and Co". En la apertura participó la escuela de danzas de Atahualpa Yupanqui con dos presentaciones y luego la banda de percusión "Mil 50" del Cepea La Posta.
En esta oportunidad los participantes pudieron patear al arco para elegir su premio final que era: 1 play station 5, 1 lavavajilla Drean 12.2, 1 aire acondicionado TCL 3300, 1 horno pizzero Morelli Pampa 900 y 2 minutos libres.
Así, finalizó el ciclo de "Goleá tu suerte" con 17 ganadores finales y más de 400 ganadores con premios instantáneos.

COTAGRO CLUB

GANADORES
SORTEO FINAL

Aire acondicionado
Amaya Alicia, jugó su hijo Maximiliano (Gral. Deheza).

Horno pizzero
Adriana Castro, jugó su hijo Gonzalo (Las Perdices).

Lavavajillas
Natacha Pereyra (Gral. Cabrera).

2 minutos libres
Paula Heredia (Gral. Cabrera) obtuvo $28.000 en mercadería.

Play Station 5
Mariela Dagatti, jugó su hijo Franco (Gral. Deheza).

NUEVOS
BECADOS

Como todos los años, Cotagro renovó su compromiso por la educación, con la entrega de las Becas 2023 a alumnos con excelente desempeño académico y dificultades económicas para continuar con sus estudios. Se entregaron 3 becas de nivel secundario, una beca universitaria abierta, y una beca universitaria para hijo de empleado.

Este año, resultaron beneficiados:

- **Beca Universitaria Abierta:** Abigail Allende (Las Acequias).
- **Beca Universitaria Exclusiva para Hijo de Empleados de Cotagro:** Juan Pablo Altamirano (General Cabrera).
- **Becas Secundarias:** Alexia Altamirano (General Cabrera), Ana Clara González (Alejandro Roca) y Jazmín Bazán (La Carlota).

Además, como todos los años, realizamos la reunión anual con todos los becados, con un almuerzo en El Águila. Este año, con la particularidad de la visita en la Planta de Maní.

PREMIO INGENIERO ISIDORO MARÍN PARA DAMIÁN ARIAS

Damián Arias, ex becado y actual profesional de Cotagro, recibió el premio Ing. Isidoro Marín en la ciudad de Buenos Aires.
Este premio, destaca su capacidad y dedicación al estudio durante su carrera universitaria, alcanzando un nivel sobresaliente de capacitación científico-técnica reconocida por su Universidad y por la Academia a nivel nacional.

LA COOPERATIVA COTAGRO PRESENTÓ

solo AND CO.®

La marca incluye maní frito, tostado, saborizado y mix de frutos secos. Su calidad de exportación, y un packaging original y práctico, lo convierten en un producto premium indispensable para los más exigentes paladares.

Cotagro lanzó "Solo and Co", una línea de maní destinada exclusivamente al mercado interno argentino. Se trata de un producto de la calidad Premium que exige el mundo, al alcance de los consumidores locales.

La línea trabaja completamente con un maní de exportación, cuidadosamente sembrado y elaborado por los asociados de la Cooperativa, que cuenta con más de 40 años de experiencia en el rubro y está estratégicamente ubicada en el sur de Córdoba, región líder a nivel nacional en el cultivo de este grano.

Una vez cosechada, la materia prima es procesada en una moderna planta de industrialización, cumpliendo con los altos estándares de calidad que exigen los mercados internacionales. Al igual que el maní que se comercializa alrededor del mundo, se trata de un grano grueso, entero, sin partir.

El alto nivel del maní "Solo and Co" en términos nutricionales (producto natural, con alto contenido de proteínas, aminoácidos y minerales como potasio, magnesio y fósforo, vitamina E y ácido fólico), se acompaña de un packaging innovador y moderno que no sólo se destaca sobre las otras marcas en las góndolas, sino que también permite una mejor presentación del producto una vez abierto, al ser envasado en polipapel con tapas de plástico.

SOLO AND CO CUENTA CON UNA COMPLETA LÍNEA CONFORMADA POR LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

¿POR QUÉ SOLO AND CO.?

El nombre responde a un producto natural, con mínimos procesos, saludable, con el sabor propio de esta legumbre, prácticamente sin intervenciones artificiales. Es decir, una marca simple, pero con el diferencial de una calidad distinguida.

MANÍ FRITO SALADO
(potes de 150 y 300 gramos)

MANÍ TOSTADO SIN PIEL
(potes de 300 gramos)

MANÍ FRITO CON MERKEN
(potes de 150 gramos)

MANÍ CON COBERTURA
SABOR CEBOLLA
A LA CREMA
(potes de 150 y 300 gramos)

MANÍ CON COBERTURA
SABOR CORDERO AHUMADO
(potes de 150 y 300 gramos)

MIX DE FRUTOS SECOS
Maní tostado, pasas de uva, nueces mariposa, almendras y castañas de cajú.
(potes de 150 gramos)

MIX DE CAFÉ Y COCO
Maní tostado, avellanas, granos de café bañados en chocolate y coco en escamas.
(potes de 150 gramos)

EL AGREGADO DE VALOR TAMBIÉN LLEGÓ A LA GÓNDOLA

Palabras de Raúl Bossio, Gerente General de Cotagro

A más de 40 años del primer embarco de maní al exterior, nuestra Cooperativa sigue agregando valor al producto. Después de mucho trabajo de investigación y desarrollo lanzamos al mercado Solo and Co, nuestra línea de maní destinada al consumo interno. La misma calidad de producto que viaja al mundo, también aterriza directamente en la mesa de los argentinos.

El nuestro no es un producto más en las góndolas: estratégicamente, lo pensamos para aprovechar un nicho. Por eso podrán apreciar, como conocedores del maní, que trabajamos con un grano Premium, 95% entero, con un moderno y distinguido packaging de polipapel con tapa, que permite conservarlo y presentarlo en la mesa. Los sabores también aportan su cuota, con combinaciones originales y versátiles, que hacen de Solo and Co una opción más que interesante a la hora de elegir snacks.

De esta manera acompañamos toda la cadena de valor del maní, desde la siembra en los campos de nuestros asociados, hasta el control del cultivo, pasando por la industrialización, para finalmente llegar a la etapa de comercialización, tanto local como internacional. Para ambas presentaciones rige la misma calidad, certificada con altos estándares.

Y es justamente aquí donde me quiero detener, más allá de presentarles el nuevo producto: en el agregado de valor que tiene detrás cada pote de Solo and Co. Hablamos no sólo de investigar y desarrollar un nuevo alimento, sino también, de trabajar en la creación de una marca, en la industrialización de un producto para ponerlo a punto y que esté listo para competir con los de su segmento. Quizás parece simple, pero no lo es.

De eso hablamos cuando hablamos de innovar. En eso venimos trabajando desde hace tantos años en todos los sectores de nuestra Cooperativa, lo que nos permitió adquirir un perfil cada vez más agroindustrial. Diversificar nuestra producción y aprovechar toda la potencialidad de la noble materia prima que nuestros campos nos brindan es, sin dudas, el camino a seguir.

CONVOCATORIA A ASAMBLEA
GENERAL ORDINARIA

Convócase a los señores asociados a la Asamblea General Ordinaria que se realizará en el Centro Social y Deportivo El Águila, el día jueves 23 de febrero de 2023, a las 19 horas, para tratar el siguiente

ORDEN DEL DÍA

1º) Designación de tres (3) asociados para que juntamente con presidente y secretario aprueben y firmen el Acta de la Asamblea.

2º) Consideración de la Memoria, Estados Contables de: Situación Patrimonial, de Resultados (excedentes), de Evolución del Patrimonio Neto y de Flujo de Efectivo, Proyecto de Distribución del Resultado (Excedente) Cooperativo, Destino del Ajuste al Capital, Informe del Auditor e Informe del Síndico, correspondiente al 79º ejercicio económico social cerrado el 31 de octubre de 2022.

3º) Designación de la Mesa Escrutadora.

4º) Renovación del Consejo de Administración. Designación de:

a- Cuatro (4) miembros titulares, por el término de tres años, en reemplazo de los señores PISANI, Mauro César; VERRA, Flavio Emanuel; COLOTTO, Ariel David y GAICH, Gustavo.

b- Ocho (8) miembros suplentes, por el término de 1 (un) año, en reemplazo de los señores RIBOTTA, Hugo Andrés; BORDA, Norman; CAFFARATTI, Gaspar; BROILO, Daniel, BUFFA, Sergio; REVELLI, Franco; CROGNALI, Leonardo y BIMA, Matias.

c- Un (1) síndico titular, por el término de un año, en reemplazo del señor GROSSO, Fabián; y 1 (un) síndico suplente, por el término de un año, en reemplazo del señor CRIVELLO, Marcelo, por finalización de sus respectivos mandatos.

RUBÉN O. BORGOGNO
Presidente

MAURICIO PERTEGARINI
Secretario

Disposiciones estatutarias – Art. 33: Las Asambleas se realizarán válidamente sea cual fuere el número de asistentes, una hora después de la fijada a la convocatoria, si antes no se hubiere reunido la mitad más uno de los asociados.

JUNTO A COTAGRO, AL2
LLEGÓ A COMERCIOS DE GENERAL CABRERA Y GENERAL DEHEZA

Ya podés pagar escaneando el QR de AL2 en locales adheridos y acceder a un -15% de descuento. Si seleccionás como forma de pago tu Cuenta Corriente de Cotagro, obtenés un **-35% bonificado.**

CONOCÉ LOS LOCALES ADHERIDOS

General Cabrera:

Intrusos
Beckett
Colorpint Pinturerias
Colorpint SRL
Dadone de Lopez
Deco by Disin
Encanto
Kernel shop
Lavadero Julio
MF Decor
Pastis objetos y diseño
Piantao
Rodamientos Gral.Cabrera
La Bulonera
Siccardi Gral. Cabrera
Farmacia La Red
Casa Audisio

General Deheza:

C y S Agro SRL
Casa Pesco
De Linaje
Electrónica Mundo Visión
Estudio Jurídico Franco Morra
Foglizzo SRL
Gebhart Neumaticos
Hotel Los Naranjos
Pacheca
Siccardi
Escribania Boetsch
Indusplast Piscinas

SE REALIZARON **LAS PREASAMBLEAS DE COTAGRO**

El pasado 20 y 21 de diciembre, se realizaron las preasambleas en los distintos centros de Cotagro, para llevar a los asociados, el resultado del balance cerrado al 31 de octubre de 2022.

Chucul

La Carlota

Río Cuarto

Bengolea

Las Perdices

Los Molles

COTAGRO PRESENTE EN EL ENCUENTRO DE **RECURSOS HUMANOS COOPERATIVISTA**

En noviembre, Fundación Nodos, Avalian, La Segunda, ACA y Coovaeco, organizaron un encuentro entre las áreas de gestión de personas de las distintas Cooperativas del país, y Cotagro participó con la representación del Coordinador de Gestión Luis Crotta, la jefa de Capital Humano Josefina Bagliardelli y la asesora Veronica Ferraris.

BREVES

UREA TRATADA CON POLÍMERO

Cotagro lanzó al mercado urea tratada con polímero desde el moderno ferticentro en Río Cuarto, donde seguimos avanzando con innovaciones pensando en soluciones al productor agropecuario.

NUEVO SISTEMA DE TURNOS EN CAJA ADMINISTRATIVA

Con el objetivo de poder brindar una mejor experiencia a nuestros clientes y ordenar el flujo de atención, se colocó un turnero digital al costado de las cajas.

¿CÓMO FUNCIONA? Es muy simple.

- Seguí los pasos que indica la pantalla táctil del tablero.
- Imprimí el ticket con tu número.
- Esperá ser atendido hasta que veas tu número en la pantalla ubicada frente a las cajas.

CHARLA DE AGRICULTURA DE PRECISIÓN **EN IPEA 291**

A finales de 2022, los ingenieros Gustavo Caudana y Duilio Accastello, especialistas en el tema, brindaron una charla sobre Agricultura de Precisión a alumnos del colegio agrotécnico IPEA 291, de Genertal Cabrera, al tiempo que mostró los resultados del trabajo realizado en tres de los lotes de la escuela, en la que se hizo servicio de mapeo completo.

Además, el ingeniero Esteban Riberi disertó sobre Sustentabilidad, específicamente sobre el trabajo de Cotagro con Campo Limpio y manejo de envases vacíos.

CAMPO

LA SEQUÍA AUMENTA LA PRESIÓN POR TRIPS, PERO HAY TECNOLOGÍAS PARA DETENERLO

Por Gustavo Caudana
Ing. Agrónomo DTA Gral. Deheza

Fuente: Eficacia de control de insecticidas sobre Caliothrips phaseoli en soja para la región centro-sur de Córdoba. Revista Ab Intus FAV-UNRC 2021

La solución fitosanitaria Quintal Xtra (Metoxifenocide (30%) + Spinetoram (6%)), consiguió un excelente control de este diminuto insecto, en pruebas realizadas durante las últimas campañas. Su performance, además, se correlacionó con aumentos de los rendimientos.

Una de las problemáticas que mantiene viva la sequía y la aguda falta de precipitaciones en la soja, son las plagas.

Aquellos lotes sembrados luego de una precipitación esporádica y que, a posteriori, no recibieron abundantes aportes de lluvias mantienen una alta susceptibilidad al ataque de trips.

De acuerdo a los datos de los monitoreos ya se observa el típico "plateado" en los folíolos del cultivo, causados por este insecto cuyo ataque se extendería durante el ciclo vegetativo y reproductivo, si las condiciones climáticas actuales no tienen a modificarse sustancialmente.

Una de las especies de trips más abundante en soja es Caliothrips phaseoli, acentuándose su incidencia en períodos de baja humedad relativa y altas temperaturas, lo que puede generar pérdidas de rendimiento en el cultivo que varían entre 10% y 25%.

INVESTIGACIÓN

Aunque el mayor período de susceptibilidad en el cultivo ante esta plaga se inicia durante el período reproductivo, su presencia tan temprana puede significar mayores pérdidas de rendimiento debido a que están dadas las condiciones medioambientales predisponentes (temperatura y humedad) para el aumento poblacional.

De acuerdo a un trabajo científico publicado por los expertos Ulises Gerardo; Santiago Ferrari; Diego Giovanini; Ana Crenna; Jorge Giuggia; Damián Giordano y Claudio Oddino, existe desconocimiento entre los profesionales agrónomos sobre el registro de productos insecticidas y en qué momento del ciclo del cultivo son efectivos para el manejo de trips.

Así, para generar datos e información clara para el manejo de esta plaga, el grupo de trabajo realizó dos ensayos, en dos campañas consecutivas (2019/20 y 2020/21), que determinaron la eficacia de control de un conjunto de principios activos.

Las pruebas se llevaron a cabo en las localidades cordobesas de Melo (19/20) y Almafuerte (20/21). La experimentación partió de la determinación poblacional inicial de las larvas en una muestra de hojas del cultivo y, luego, se llevaron a cabo los respectivos conteos al primer día de realizados los tratamientos, así como también a la semana y a los 14 días de ser tratados.

El trabajo en ambas localidades implicó un testigo, sin insecticida, otra parcela tratada con Bifentrin (25%), con una dosis de 150 centímetros cúbicos por hectárea; otra con Clorantraniliprole (20%) con 30 centímetros cúbicos por hectárea, la cuarta con Clorpirifos (48%) a razón de 800 centímetros cúbicos por hectárea y el último tratamiento se hizo con un insecticida de Corteva, "Quintal Xtra", Metoxifenocide (30%) + Spinetoram (6%), en una dosis de 120 centímetros cúbicos por hectárea.

CONTROL

Los insecticidas probados disminuyeron la abundancia de C. phaseoli en relación al testigo, para ambas localidades y momentos de evaluación, a excepción de Clorantraniliprole, confirmando el escaso efecto insecticida que presenta este principio activo sobre trips como lo señalan varios estudios, destacándose por otro lado la performance de Spinoteram + Metoxifenocide (Quintal Xtra), con una eficacia superior y consistente hasta los 14 DDA. Bifentrin y Clorpirifos mostraron buen control sobre el insecto en cuestión al comienzo de las evaluaciones, pero su eficacia fue disminuyendo hasta llegar a niveles bajos de control a los 14 días desde la aplicación.

De acuerdo a las observaciones de los especialistas, la consistente reducción en la abundancia de larvas de trips con el insecticida Quintal Xtra fue significativa en ambos ensayos hasta los 14 días de la aplicación y está basada en la muy buena performance que presenta el principio activo Spinetoram para el control de este insecto.

EFECTO EN EL RENDIMIENTO

La eficacia en los controles se correlacionó con el rendimiento en ambos ensayos: todos los tratamientos mostraron diferencias significativas con respecto al testigo absoluto, a excepción de Clorantraniliprole, el cual, como ya se mencionó, no presentó acción insecticida sobre trips (Tabla 1). Se obtuvieron incrementos de rendimiento alrededor del 7,1% (Clorpirifos), 9% (Bifentrin) y 13,5% (Spinetoram+Metoxifenocide) en relación al testigo.

TRATAMIENTO/LOCALIDAD	MELO 19/20	ALMAFUERTE 20/21
TESTIGO	3076.7 a	3318.9 a
BIFENTRIN	3365.6 b	3610.6 b
CLORPIRIFOS	3314.4 b	3561.1 b
SPINETORAM + METOXIFENOCIDE	3527.8 b	3727.8 b
CLORANTRANILIPROLE	3081.1 a	3354.4 a

Rendimiento (Kg/ha) para los distintos tratamientos.

[LAS RECETAS] de Cotagro

UNA DELICIA para disfrutar ESTAS VACACIONES

SANDWICH DULCE

Ingredientes

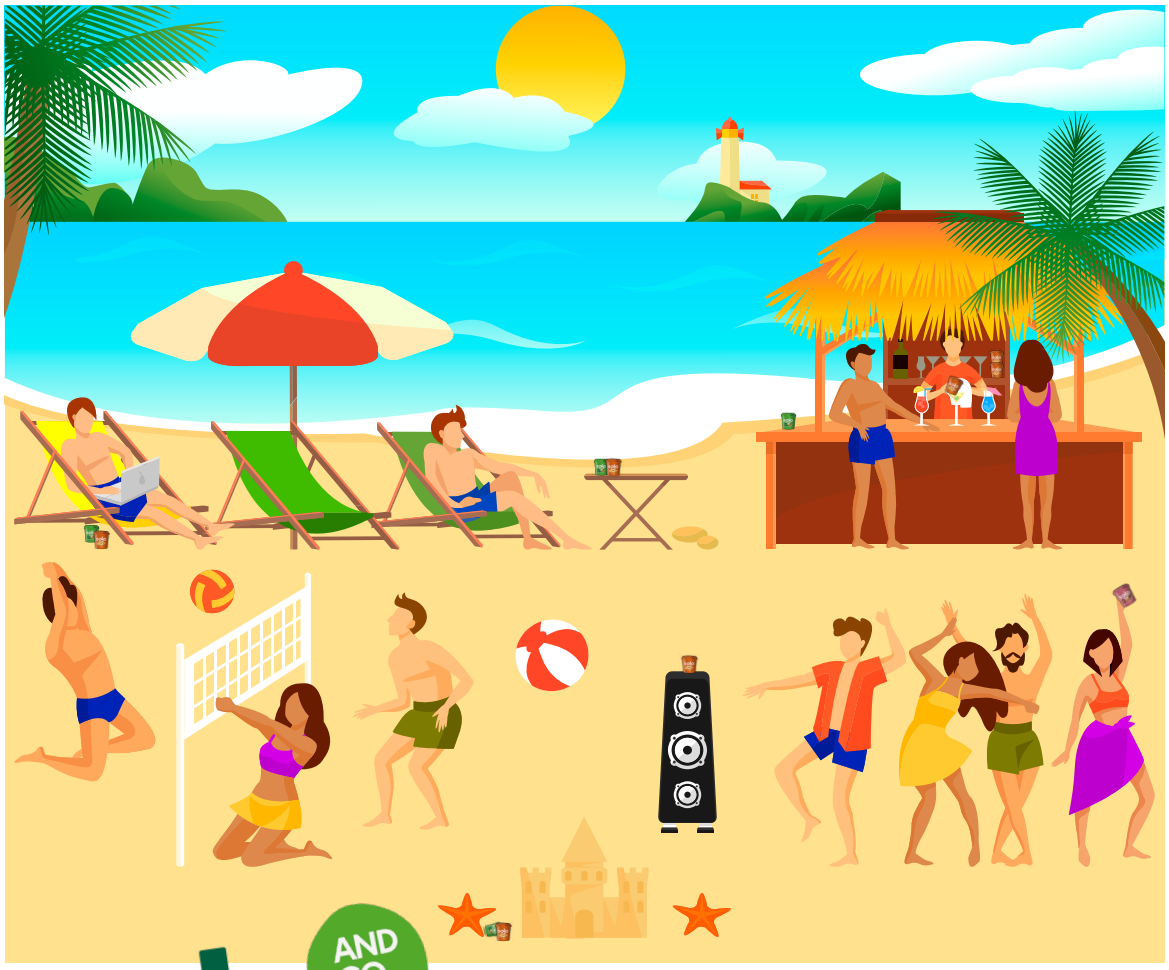
1 taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1/2 tazas de azúcar
1/2 tazas de leche
2 yemas
1/2 tazas de Claras de Huevo
2 cucharadas de manteca
1 taza de crema batida
1 taza de frutos rojos

Preparación

Mezcla la harina, el polvo para hornear, el azúcar, la leche y las yemas en un bowl, hasta obtener una mezcla homogénea.
En otro bowl y con ayuda de un batidor, bate las Claras de Huevo por 5 minutos o hasta que estén a punto.
Agregá la mitad de la mezcla de harina a las claras e integra de forma envolvente, después añade la otra mitad de la mezcla de harina, mezclá y reservá.
Derretí la manteca en una sartén y colocá una cantidad suficiente de la mezcla. Cocina por 5 minutos de cada lago, a fuego bajo. Repite hasta terminar con la mezcla.
Para armar el sándwich dulce: Coloca la crema batida sobre uno de los panes, añade frutos rojos y tapa con el otro pan.

ESTE VERANO TODOS DISFRUTAMOS DE SOLO AND CO.

¿NOS AYUDAS A ENCONTRAR LOS 12 POTES EN LA PLAYA?



solo AND CO.®

COTAGRO