



## Combate de sementes ilegais

A ABRASEM estimou que a venda de sementes ilegais movimentava US\$ 650 milhões por ano, representando enormes prejuízos para as indústrias de sementes e para o governo.

Pág 2

## R\$ 7 milhões em novos investimentos em 2006



O moinho terá triplicada sua capacidade de armazenagem

## Capacitação Profissional

Vila Milani promoveu curso de panificação

CAMISC Sede realiza treinamento de vendas

A CAMISC deverá investir R\$ 7 milhões este ano. As obras da Unidade de Produção de Leite em Galvão e a ampliação do moinho já iniciaram. Em breve começam as obras na Fábrica de ração em Mariópolis, o terreno já foi adquirido.

Pág 3

## Festa da Uva e Festa do Padroeiro São Francisco de Sales atraem 30 mil turistas a Mariópolis



Nesta edição cobertura completa da 13ª Festa da Uva e Festa do Padroeiro em Mariópolis

## A uva é uma dádiva para a agricultura familiar de Mariópolis

## CAMISC distribui R\$ 3,1 milhão aos cooperados

Durante o ano de 2005 a CAMISC distribuiu aos seus cooperados a título de bonificação e participação nos lucros, a significativa quantia de R\$ 3,1 milhões de reais. Além do dinheiro na conta dos cooperados a cooperativa vai continuar com sua política de investimentos neste ano. 2006 será um ano de grande crescimento para a CAMISC.

Pág 6



Novo conjunto de secagem de grãos construído em Clevelândia no ano passado. Neste ano outros entrepostos serão beneficiados com novos investimentos

Confira ainda nesta edição o calendário de pré assembleias e a data da AGO deste ano



Em sua 13ª edição a festa se consolida como um dos maiores eventos ligados à cultura da uva no Sudoeste. Mariópolis faz jus ao título de Capital da Uva do Sudoeste do Paraná. A cultura está sendo responsável por uma revolução silenciosa na qualidade de vida da agricultura familiar do município.

Está impedindo o êxodo rural porque muitos jovens estão conseguindo permanecer no campo com seus pais, graças a renda que a uva permite todos os anos.

**Presidente**

Ari Antônio Reisdorfer  
Vice Presidente  
Ari Andreolla  
Diretor Secretário  
Servino Fabian Simionato

**Diretores**

Valdir Luiz Ferst  
Odir João Miglioranza  
Neumar José Mattei  
Cláudio Fabris  
Nestor Chiarani  
Élio Renato Bettin  
Ivalino Dimas Costa  
José Pedro Malichieski

**Conselho Fiscal**

Luiz Carlos Dalla Cort  
Neuri Roque Rossetti Gehlen  
Haroldo Luiz Bernardi  
Celestino Fornari Marin

Dirçon Winter

Luiz Carlos Perin  
Quadro Social  
1308 Cooperados

**Gerências****Contabilidade**

Olita Casagrande

**Departamento****Comercial/Financeiro**

Celso Rogério dos Santos

**Departamento Técnico**

Cleber Petri

Granja São Cristóvão

Joelcio Malichieski

Clevelândia

Carlos Alberto B. Ruzza

Vila Milani - São Domingos

Luís Antonio Ferreira

**Divisão de Sementes**

Auri Dalacorte Soranzo

Vitorino

Ademir Destri

Palmital - Clevelândia

Lauri Bertuzzi

Galvão

Noroel de Quadros

União da Vitória

Antônio Leopoldo Ferst

**Área de Ação**

Mariópolis PR/ Galvão SC/  
Clevelândia PR/ São Domingos  
SC/ Pato Branco PR/ Vitorino PR/  
Bom Sucesso do Sul PR/ União  
da Vitória PR

Produção 2004 – 126.000 Ton

**Assessoria Jurídica**

Dr. Dagoberto Sigrun Pedrollo

## Qual o futuro do trigo brasileiro?

### Falando Sério



Servino Fabian Simionato

Um diagnóstico da triticultura paranaense revela que são poucas as variedades cultivadas indicadas para a produção de pão. O pesquisador Ali Aldersi Saab ouviu produtores, cientistas, cooperativas, moinhos, padarias e o consumidor para elaborar sua tese de mestrado. Ele queria saber quais os fatores críticos do sistema agroindustrial da cultura. A pesquisa foi motivada pela complexidade da cadeia produtiva do trigo que exige grãos com características diferentes para fazer pão, biscoitos e massas. Considerando que a cadeia do pão absorve mais da metade do trigo produzido no país, o trabalho destacou que é preciso ajustar o foco da pesquisa para atender a demanda. Mais de 50 variedades foram avaliadas pelo pesquisador, com o objetivo de verificar se as características tecnológicas

embutidas nas sementes respondem às necessidades da cadeia pão nas diversas regiões do Paraná. Na verdade desde 1990, quando houve desregulamentação da economia, o segmento do trigo não se estruturou, embora a produção seja estratégica para o país, por ser um produto insubstituível. Apesar de sua importância, o governo não estabelece uma política definitiva para o grão, que é tratado equivocadamente como commodity. Ali Saab afirmou que para melhor organização e comercialização do trigo é necessário um zoneamento do plantio, segregação na colheita e na armazenagem, além de preço mínimo diferenciado para o trigo com fator W (alveografia) acima de 240, que significa um trigo com maior força de glúten e portando mais indicado para pão. Enquanto uma política definida não vem, o produtor continua amargando prejuízos com a cultura. A cada ano vemos menos agricultores interessados em plantar trigo, vital para a sobrevivência do país. É preciso mudar, para que todo brasileiro tenha direito ao "pão nosso de cada dia".

## Vila Milani promoveu curso de panificação

Nosso entreposto de Vila Milani encerrou mais um curso de fabricação artesanal de massa para congelamento. O curso foi ministrado a uma equipe de mulheres e filhas de cooperados. O treinamento dividido em duas etapas, teórica e prática trabalhou com 28 receitas para diversificar a alimentação destas famílias. Leandro Scheffer, gerente do entreposto, destacou que a realização do curso foi gratificante. O curso foi realizado em parceria com o Sindicato Rural de São Domingos e

SENAR. Nos últimos doze meses foram realizados vários treinamentos e cursos em Vila Milani, com a capacitação de mais de 100 cooperados. Leandro assegurou que neste ano novos eventos serão organizados, inclusive alerta aos cooperados que queiram sugerir cursos ou treinamentos que entrem em contato com a gerência para colaborar com suas idéias. "Dentro do possível estaremos organizando os cursos também sugeridos pelos cooperados".



## Combate de sementes ilegais Exige união do sistema produtivo

O crescimento das áreas cultivadas com sementes ilegais nas últimas safras preocupa as entidades e associações de classe do setor agrícola, que temem pelo retrocesso do agronegócio brasileiro. A semente é depositária de praticamente todos os avanços tecnológicos da pesquisa, que levou 40 anos para se consolidar e colher resultados.



Cleber alerta para os riscos da utilização de sementes piratas

O agrônomo Cleber Petri, do Departamento Técnico da CAMISC alerta para os riscos do plantio com semente pirata. O crescente uso de sementes ilegais motivou os organizadores do XIV Congresso Brasileiro de Sementes a escolher o tema "Semente pirateada: Agricultura penalizada", para uma ampla campanha de conscientização. A ABRASEM estimou que avenda de sementes ilegais movimentam US\$ 650 milhões por ano, representando enormes prejuízos para as indústrias de sementes e para o governo. O levantamento incluiu sementes multiplicadas ilegalmente, transgênicas e contrabandeadas. Cleber destacou que produtor deve ficar com a segurança das sementes certificadas, evitando os dissabores que as sementes piratas podem causar.

## Aniversariantes do mês

Celso Rogérios dos Santos	08/01	Mariópolis
Ronaldo Gustmman de Souza	13/01	Mariópolis
Luiz Brizola	15/01	Mariópolis
Valdir Luiz Ferst	27/01	Mariópolis
Valdomiro R. Moreira	22/01	Clevelândia
Gilberto F. Santetti	26/01	Clevelândia
Doraci Suzin	05/01	Mariópolis
Jonas G. Lebkuchen	08/01	Mariópolis
Adair G. dos Santos	09/01	Mariópolis
Neivo Campara	09/01	Mariópolis
Jair de Lima	22/01	Mariópolis
Luciano Catafesta	26/01	Mariópolis
Paulo da S. Vaz	28/01	Mariópolis
João V. Cordeiro	15/01	Mariópolis
Waldomiro Szczepkowski	25/01	Abelardo Luz



Todos tem uma missão neste planeta, sucesso na Sua!  
Feliz Aniversário!

**Jornal da Terra  
Publicação****Assessoria de Imprensa  
CAMISC**

Diagramação e arte final JR Silva

Jornalista responsável

Roberto Ivan Rossatti

MTB 187/04/94

betorossatti@hotmail.com

Fone Direto (46) 9971-3186

Todos os sábados pela  
Celinauta você  
acompanha o  
programa "Hora de  
Mariópolis".  
14 anos de liderança a  
serviço de Mariópolis.

## R\$ 7 milhões em novos investimentos em 2006

A CAMISC investirá neste ano R\$ 7 milhões em três projetos importantes para nosso quadro social. A ampliação do moinho Dona Hilda, que praticamente triplicará a produção, uma Unidade de Produção de Leitões em Galvão, e uma fábrica de ração em Mariópolis. O presidente da cooperativa Ari Antonio Reisdorfer destacou que a cooperativa acredita no futuro do agronegócio brasileiro e por isso toma esta decisão de investimentos num momento em que o setor sente os reflexos de uma crise. “Não podemos desanimar, é justamente agora que precisamos incentivar nossos produtores a continuar o trabalho com otimismo” defende Ari.

Os investimentos são razão para orgulho de nossa diretoria e todo o quadro social. A construção da UPL – Unidade de Produção de Leitões, já está adiantada. O terreno já foi adquirido, com apoio da Prefeitura Municipal de Galvão e da Câmara



Os novos investimentos são importantes para o futuro da CAMIS, garante nosso presidente

Municipal que tem sido importantes no processo. A unidade será construída dentro dos mais modernos padrões de qualidade, com equipamentos de última geração e dentro das normas ambientais. A partir da UPL sentimos a necessidade de produzir a nossa ração, surgindo o projeto da fábrica. “O imóvel já foi adquirido em Mariópolis próximo ao trevo ao lado de uma das principais rodovias do Sudoeste”. Modernos equipamentos garantirão a produção de uma ração de excelente

qualidade. O terceiro investimento é a ampliação do moinho em parceria com a Parati e a família Feder. A capacidade de produção será dobrada, e a capacidade de armazenagem será triplicada. Os novos equipamentos permitirão a melhoria da qualidade da farinha produzida com a marca Dona Hilda. “Nestes três investimentos vamos dar um grande salto rumo ao futuro, gerando empregos e renda para nossa gente”, finaliza o presidente de nossa cooperativa.

## O futuro da agricultura familiar está assegurado em Mariópolis

O futuro da vitivinicultura em Mariópolis está consolidado na visão do presidente da Vinícola São Francisco de Sales, Juvenildo Mascarelo. Os investimentos realizados pelos agricultores e principalmente pelo apoio da Prefeitura Municipal avalizam sua declaração, destaca. O trabalho realizado nos últimos 13 anos começa a mostrar seus resultados práticos.

A Vinícola São Francisco de Sales já está produzindo cerca de 150



Juvenildo afirma que a uva será a garantia da qualidade de vida na agricultura familiar de Mariópolis para o futuro

mil litros de vinho, comercializados no Paraná e no Brasil. Os 54

sócios da vinícola estão satisfeitos com o trabalho realizado. Hoje Mariópolis já consolidou sua posição de pólo regional da Uva, com o título de Capital da Uva do Sudoeste do Paraná. “A Festa da Uva deste ano trouxe turistas de regiões distantes, que com certeza levam uma boa imagem de Mariópolis”. Para Juvenildo Mascarelo agora é dar continuidade a política de investimentos na qualidade e novas tecnologias na produção da uva, garantindo melhoria constante dos produtos com a marca de Mariópolis.



A Vinícola é a consolidação da vitivinicultura em Mariópolis, possibilitando a produção de vinho de qualidade que ganha o Brasil

### Ganhadores dos prêmios do Super CAMISC entreposto de Palmital

O Super Camisc unidade do Palmital – Clevelândia realizou no dia 31/12/2005 o sorteio dos três prêmios para os clientes e cooperados que compraram no supermercado. Confira os ganhadores dos prêmios:

**Fogão a gás 4 bocas para Andressa de Oliveira Santini**

**Willian Eduardo Trentin ganhou um rancho no valor de R\$ 100,00**

**Antonio Marmentini ganhou o liquidificador Walita**

Queremos neste ano que se inicia continuar melhorando nossa qualidade em nossos produtos e atendimento, pois sabemos da importância de ter um mercado aqui no entreposto de Palmital, com fácil acesso a todos e dispondo de uma grande variedade de produtos.

### CAMISC realiza treinamento de vendas

Os consumidores modernos procuram atendimento cada vez mais profissional e também com qualidade dos produtos. O sucesso de uma venda está no fato do cliente voltar ao estabelecimento para comprar novamente. Este foi o ensinamento que nos deixou o instrutor Júnior Crosara da MPrado Consultoria. Uma parceria com a empresa Syngenta, possibilitou a realização do curso com a participação de 17 colaboradores da Sede e entrepostos da Camisc no último dia 23 de Janeiro.

O instrutor colocou bem este assunto sobre vendas deixando claro que todos nós somos vendedores, seja de



Este foi o grupo que participou do treinamentos em vendas realizado na sede neste mês de janeiro

produtos ou serviços, e precisamos todos os dias buscar o aperfeiçoamento profissional e pessoal na busca da qualidade total em nossas atividades. Este foi mais um treinamento oferecido pela cooperativa

em sua visão de proporcionar aperfeiçoamento constante ao seu quadro de colaboradores. Quem ganha com isso é o nosso cooperado, que conta com uma equipe treinada para seu melhor atendimento.

## Confira mais alguns flagrantes da festa registrados pela equipe do Jornal da Terra



Pronunciamento do Secretário Aldair Rizzi, da Ciência e Tecnologia, durante a abertura da Festa da Uva 2006, prestigiada por um grande número de autoridades regionais e estaduais



Na avenida Brasil a estrutura com a praça de alimentação e exposição de carros e implementos agrícolas



Agricultores aproveitaram para ver as novidades da indústria de implementos e máquinas agrícolas



Apresentação infantil



O público adorou o show Prata da Casa



Estande da CAMISC um dos mais movimentados



As crianças também puderam aproveitar a Festa da Uva

## Pavilhão pequeno

A Festa da Uva realizada em conjunto com a Festa do Padroeiro São Francisco de Sales acontece há treze anos cada vez maior. O Padre Adelar e o Conselho Pastoral já acenaram para a necessidade de ampliação do Pavilhão da Igreja Matriz. A idéia é aumentar em 20 metros o pavilhão para acomodar o público gigantesco que participa da festa. Neste ano mais de 150 pessoas não puderam entrar na ovelha enfarinhada. Está aí uma boa idéia.

## A uva é uma dádiva para a agricultura familiar de Mariópolis

A história da Uva em Mariópolis está ligada aos pioneiros que aqui aportaram na década de 40 com a intenção de fixar residência e trilhar um novo futuro. Longe das dificuldades que viviam seus pais e avós no Rio Grande do Sul, de onde partiu a grande maioria dos emigrantes. Foram anos difíceis, de muito trabalho numa região agreste, de matas



O produtor Alurdino De Itoz e sua família estão felizes com o resultado financeiro da uva. Alurdino é presidente da Frutimar



A produção do vinho na vinícola aumentou a renda dos produtores

através da herança dos pais, que no Rio Grande do Sul já cultivavam a uva para a produção de vinho, e literalmente na bagagem, com algumas mudas para lançar na terra fértil do Sudoeste, terra que escolheram para viver. Foi este trabalho pioneiro que possibilitou o estágio em que nos encontramos hoje.



A cultura da uva garante o aumento da renda na agricultura familiar. O produtor Angelo Bresolin confirma a importância da cultura na sua propriedade



Além do consumo in natura e produção de vinho outros subprodutos como o vinho doce fazem sucesso na Festa da Uva

## Sólo fértil e clima favorável garantiram a expansão da cultura

A terra fértil e clima favorável à fruticultura garantiram a formação de excelentes parreirais. Inicialmente, de forma tímida, para o consumo in natura e a produção de vinho, grapa e vinagre apenas para o consumo da família e fornecimento a alguns amigos. Com o tempo, a fama do vinho de Mariópolis vai ganhando terreno, e a

produção começa a ficar pequena. Visualizando aí uma oportunidade para fortalecer a agricultura familiar do município o Poder Público Municipal decide investir na atividade. Começa a fornecer assistência técnica e melhorar a qualidade das mudas e implantar novas variedades de uvas. Nos últimos treze anos, e nos três mandatos do prefeito Neuri Gehlen a uva teve um

grande impulso. Nasce o sonho da vinícola, hoje uma realidade.

A partir de agora e com o sucesso da Festa da Uva 2006, a atividade está assegurada para o futuro, garantindo qualidade de vida e permitindo a fixação das novas gerações, filhos de agricultores no campo. A uva é sem dúvida uma dádiva para a agricultura familiar de Mariópolis.

## Novo sucesso da Ovelha Enfarinhada



Mais uma vez a ovelha enfarinhada foi um grande sucesso



Para assegurar o êxito foi preciso muito trabalho nos bastidores



Assadores experientes são o segredo do prato



E preciso ficar atento, a ovelha ao contrário de outras carnes tem que estar no ponto



Vice prefeito Nadir Perera com os deputados Litro e Nelson Meurer



O prefeito Roberto Viganó, sua esposa Neuza Viganó e Solange de Oliveira, Secretária de Educação

## Simpatia e profissionalismo nas representantes da Festa da Uva

Neste ano as representantes oficiais da Festa da Uva deram um show de simpatia e disposição. Durante os três dias da festa não pararam um minuto, recebendo com alegria os turistas que passaram por Mariópolis. A CCO não poderia ter sido mais feliz com a escolha. Além de simpáticas as representantes da festa foram profissionais na arte de bem receber.



A rainha Liliane Graski, e as princesas Luana Viaceli e Rosana Marcarini merecem os nossos parabéns.



Durante os shows da Festa da Uva a presença alegre de nossas anfitriãs, com direito até a uma palhinha da princesa Luana Viaceli



## Exposição da Indústria e Comércio



A exposição da Indústria e Comércio recebeu milhares de visitantes



Ernani Pasto de Itapejara d'Oeste ficou satisfeito com o resultado da feira



Expositores de longe garantiram bom volume de negócios



O meio ambiente também foi destaque com a exposição da Expedição rio Pato Branco



Nos estandes muita simpatia para receber o público visitante da feira neste ano em sua terceira edição



As crianças tiveram seu espaço garantido na Festa da Uva. Enquanto elas brincavam os pais podiam passear e desfrutar tranquilamente dos atrativos da festa



No estande da CAMISC a presença da rainha e princesas da festa, com o prefeito Benigno Tafarel e os jornalistas Roberto Ivan Rossatti e Ari Ignácio de Lima, da Rede Celinauta de Comunicação, com cobertura completa da festa da uva



Área externa com implementos agrícolas

Festa da Uva 2006 contou com mais de 30 mil visitantes



Frei Clésio, numa provinha da ovelha enfarinhada

## Show de prêmios no SUPERCAMISC

O supermercado da CAMISC realizou mais um sorteio de prêmios valiosos aos clientes que compraram em dezembro na sede e entrepostos. Para este ano estão sendo organizadas novas promoções, com a distribuição de muitos prêmios aos nossos clientes. Continue prestigiando nosso supermercado, nossa qualidade e atendimento.



O sorteio foi realizado com a participação de clientes e colaboradores

### Ganhadores

TV 29 polegadas Ofélia Falavigna – Clevelândia  
 Fogão a gás 4 bocas Jair de Lima – Mariópolis  
 Batedeira Alison Stanqueviski – Mariópolis  
 Ventilador João F. Ziani – Mariópolis  
 Jogo Toalha de Banho Fátima Simionatto – Mariópolis  
 Forno Elétrico Analice Campara – Mariópolis  
 Vale Compra R\$ 150,00 Marisete De Itoz – Mariópolis  
 Carretinha de Madeira Ana Marin - Clevelândia

## CAMISC distribui R\$ 3,1 milhão aos c

Durante o ano de 2005 a CAMISC distribuiu aos seus cooperados a título de bonificação e participação nos lucros, a significativa quantia de R\$ 3,1 milhões de reais. O dinheiro foi parar direto na conta dos cooperados, que mais uma vez sentiram a diferença de trabalhar com fidelidade a cooperativa.

Este dinheiro, segundo o presidente da cooperativa, retorna para a comunidade, e melhora a qualidade de vida da família de nosso cooperado. “Esta é a principal diferença do trabalho com a filosofia cooperativa, o lucro retorna para o agricultor”, explica Ari Antonio Reisdorfer.



Entrepósito de Clevelândia ampliado ano passado para melhorar os serviços prestados ao cooperado

Além do dinheiro em espécie que o agricultor recebe com sua participação nos lucros, existem outros benefícios indiretos que o cooperado tem e muitas vezes nem percebe. Ari explica que o produtor ganha na compra dos insumos pelo menor preço, que a cooperativa sempre oferece e na hora da comercialização, vendendo melhor seu produto. Não podemos esquecer também os benefícios sociais, como a integração, cursos, lazer e esporte oferecidos pela cooperativa ao longo do ano gratuitamente para o quadro social. Podemos perceber que trabalhar de forma cooperada só traz vantagens para todos. Pense nestas vantagens antes de fazer negócio lá fora.

## Calendário para as pré-asmbléias

### Pré - assembléias

06 fevereiro Sede-Mariópolis 19h30 Arca  
 07 fevereiro Clevelândia 19h30 Arca  
 07 fevereiro Palmital-Clevelândia 14h30 Arca  
 08 de fevereiro Vitorino 19h30 Entrepósito  
 09 de fevereiro Vila Milani-São Domingos 19h30 Arca  
 10 de fevereiro Galvão 19h30 Arca

### Assembléia Geral

17 de fevereiro 18h00 em primeira convocação  
 19h00 em segunda convocação  
 20h00 última convocação  
**Local: Ginásio Municipal de Esportes em Mariópolis**

### Meio Ambiente

## Hora de devolvermos as embalagens de agrotóxicos à origem

Em fevereiro começa a coleta de embalagens vazias de agrotóxicos em Mariópolis e nos municípios de nossa área de ação. Nosso Departamento Técnico lembra que a coleta das embalagens é regulamentada pela Lei número 9.974, de 6 de junho de 2000, que determina as responsabilidades do agricultor, para o fabricante. Não cumpridas as atribuições, os

responsáveis estão sujeitos a multas e, até mesmo, a pena de reclusão. O material deve ter destino certo, não pode ser reutilizado ou tratado como lixo comum. Precisa ser devolvido ao mesmo local onde foi comprado para então ser eliminado de maneira apropriada. A conscientização e o auxílio dos nossos cooperados são fundamentais. Vamos novamente bater recordes

de recolhimento demonstrando a preocupação de todos com o destino adequado deste lixo tóxico. A CAMISC é sócia da Associação Regional de Revendedores de Agrotóxicos e Defensivos Agrícolas, que promove a coleta das embalagens em todo o Sudoeste. As datas de coleta serão divulgadas no programa Hora de Mariópolis, na **Celinauta** aos sábados 13h30. Fique atento a data da coleta em sua comunidade.



### Valores

Credibilidade  
 Inovação  
 Respeito  
 Trabalho em equipe  
 Competitividade  
 Preservação do Meio Ambiente



O Sicredi também marcou sua presença na Festa da Uva 2006, com seu estande ao lado da CAMISC. Em breve nova agência em Abelardo Luz, Santa Catarina. Neste ano o Sicredi espera crescer ainda mais, conquistando cada vez mais a sua confiança.

## Curso de regulagem de colheitadeiras



Esta foi a turma de cooperados que participou do curso de regulagem de colheitadeiras promovido pela cooperativa. Sabe-se que na regulagem da colheitadeira está um dos segredos para a redução das perdas na hora da colheita. Implemento mal regulado deixa um rastro de prejuízos atrás do equipamento que pode chegar a números absurdos de até 15%. Por essa razão a CAMISC sempre realiza estes cursos de aperfeiçoamento e atualização, com os novos modelos de colheitadeiras existentes no mercado. Aprender e rever conhecimentos sempre é importante.



### Visão

Empresa comprometida com a qualidade de seus produtos, buscando rentabilidade e solidez para o Cooperado, matendo uma equipe unida e apta para atingir seus ideais.

## Vandalismo

Vejam a que extremos chegamos com os atos de vandalismo contra a comunidade. O tradicional cacho de uva do obelisco do Rotary no Trevo de entrada de Mariópolis foi furtado pela segunda vez. Na primeira ele foi encontrado no leito do rio São Francisco entre Mariópolis e Clevelândia. Desta vez ele foi encontrado próximo a Itapejara D'Oeste. A tese é que os marginais acreditam que o obelisco seja de ferro, ou algum metal valioso, quando percebem que é de concreto e não vale nenhum dinheiro acabam se desfazendo da peça. O cacho será devolvido a Mariópolis e a prefeitura vai providenciar seu retorno ao lugar de destaque.



### Missão

**Utilizar o conhecimento na difusão de tecnologias. Comercializar insumos e produção na busca do desenvolvimento autosustentável. Promover o desenvolvimento social do nosso cooperado. Preservar o meio ambiente e satisfação pessoal.**

## Brasil

Com a ampliação, além do aumento na produção a Farinha Especial Dona Hilda vai ganhar ainda mais qualidade. A farinha já é uma das marcas preferidas da dona de Casa, e agora poderá ser comercializada em praticamente todo o Brasil.



## CAMISC amplia instalações do moinho de trigo

Os novos investimentos no Moinho Incontrima em parceria com a Família Fontana e com a Indústria Parati, permitirão que a cooperativa triplique a capacidade de armazenagem, e duplique a capacidade de produção. Segundo o presidente da CAMISC, Ari Antonio Reisdorfer, outro aspecto importante é a qualidade da farinha produzida. "Os novos equipamentos adquiridos são o que existe de mais moderno na indústria do trigo, que vai permitir a extração de um produto de ainda melhor qualidade", destacou Ari.

Para a cooperativa os novos investimentos são importantes, porque vem de encontro a necessidade



A prefeitura está calçando a rua em frente ao moinho, antiga reivindicação

do mercado consumidor. A farinha Dona Hilda já conquistou o paladar da dona de casa, pela qualidade que oferece. O aumento na produção vai permitir uma expansão no mercado consumidor, que



Os operários estão trabalhando a todo vapor para a rápida conclusão das obras de ampliação

hoje já atende centros como São Paulo. A maior oferta do produto permitirá que a marca Dona Hilda chegue a praticamente

todo o Brasil. Além do aumento na produção, a ampliação vai abrir novos postos de trabalho em Mariópolis.



Além dos equipamentos de processamento do trigo, a CAMISC está ampliando a capacidade de armazenagem, o que dará maior tranquilidade para a indústria. O moinho poderá contar com estoque próprio durante o ano, assegurando matéria prima para a indústria.

# Colostro e a i

A ingestão do colostro na primeiras horas de vida e diretamente na vaca é o mais recomendável para a imunização do recém-nascido

“O colostro é o primeiro leite secretado pela vaca após o parto, sendo produzido por no máximo três dias”. A explicação é do médico veterinário Neomar Gehlen do nosso Departamento Técnico. Segundo ele, o efeito imunológico se dá pelo alto teor de anticorpos, que são absorvidos integralmente pelo intestino do bezerro logo após o parto. A transição variável de composição faz com que os produtores adotem um manejo específico nesse período, antes de transferir a vaca para a sala de ordenha e dar início a lactação propriamente dita.

## Leite sujo

Também chamado “leite sujo”, o colostro é uma secreção viscosa, rica em minerais, vitaminas e proteínas. Apresenta alto teor de gordura semelhante ao leite normal, mas o dobro da quantidade de sólidos não gordurosos. É por isso que ao ser utilizado como alimento para bezerros com mais de uma semana de idade, recomenda-se a sua diluição. A fração protéica é bastante elevada: 14,3% contra 3,2% do leite. Neomar destaca que “no colostro existe duas vezes mais cálcio, fósforo e cobre, quatro vezes mais magnésio e ferro, dez vezes mais cobalto, cinco vezes mais manganês e seis vezes mais vitamina A que no leite normal”. Por tais proporções é que é muito importante que os recém-nascidos mamem o colostro o mais rápido possível e em boa quantidade.



Além de pastagem de boa qualidade...



...é recomendável que o rebanho receba um reforço diário a cocho na alimentação, assegurando boa produtividade.



O colostro é vital para o bezerro nas primeiras horas de vida. Dele depende o desenvolvimento de um animal sadio.

## Secagem garante produção

Segundo Neomar, a concentração de imunoglobinas pode variar com a raça e também entre animais da mesma raça, sendo esta característica transmissível. “As novilhas de primeira cria apresentam níveis de imunoglobinas mais baixos em relação aos das vacas adultas”, detalha. A garantia de boa qualidade do colostro começa com a secagem da vaca. Deve ser feita de 45 a 60 dias antes do parto, pois, além de dar condições ao desenvolvimento do feto, permite a recuperação adequada da vaca à produção desejada de colostro e leite, uma vez que, para períodos menores que os indicados, os níveis de imunoglobinas não atingem teores desejáveis no colostro.



## CAMISC já conta com página própria na Internet

Quem já teve a oportunidade de acessar a nova página da CAMISC na Internet percebeu o trabalho de qualidade realizado pelo nosso colaborador Castilho Stanqueviski com o auxílio de vários colaboradores. Castilho está fazendo faculdade em Palmas na área da ciência da computação e aproveitou para utilizar seus conhecimentos na elaboração da página da cooperativa, num trabalho voluntário, realizado fora do expediente. O resultado foi surpreendente. Castilho destacou que a página foi construída a partir da colaboração de vários colegas de trabalho. “Todos ajudaram com sugestões e material para a elaboração do layout que foi surgindo a medida em que íamos avançando, ninguém tinha muita idéia do que iria sair”, destaca brincando. Mas o trabalho deu resultado e hoje a página é uma realidade, tornando-se mais uma ferramenta de trabalho para nosso quadro social. No futuro o agricultor poderá consultar sua conta de casa, através da Internet, consultar sua cota capital, verificar o volume de negócios que fez com a cooperativa no ano e muitos outros tipos de serviço. Atualmente a página já oferece links diretos com os principais sites do agronegócio brasileiro. “Através da página o agricultor já pode consultar cotações, mercado, clima e outros serviços”, finalizou. Para acessar o endereço é [www.camisc.com.br](http://www.camisc.com.br)



Castilho Stanqueviski desenvolveu a página nas horas vagas

## Bezerro ganha 1 Kg para cada 4,56 Kg de colostro bebido direto da vaca



Um experimento foi monitorado para medir a ingestão de colostro por bezerros holandeses, durante as primeiras 72 horas pós-parto, mamando quatro vezes ao dia. A ingestão diária variou muito, mas apresentou em média, o ganho de 1 Kg de peso para cada 4,56 Kg de colostro bebido. Esse alimento deve ser oferecido em volume nunca inferior a dois litros, devendo-se forçar a ingestão em intervalos de quatro horas, nas primeiras 12 horas de vida. Os anticorpos maternos são absorvidos integralmente e permanecerão na circulação sanguínea durante quatro meses, quando o bezerro passa a produzir seus próprios anticorpos. Recomenda-se que o animal não ingira nenhum alimento ou mesmo água antes do colostro. Essa recomendação se fundamenta na elevada permeabilidade do intestino do recém-nascido, que o torna muito vulnerável a infecções intestinais. O período de ingestão do colostro deve durar de cinco a sete dias e o volume pode ser duplicado ou triplicado, dependendo do apetite do animal.