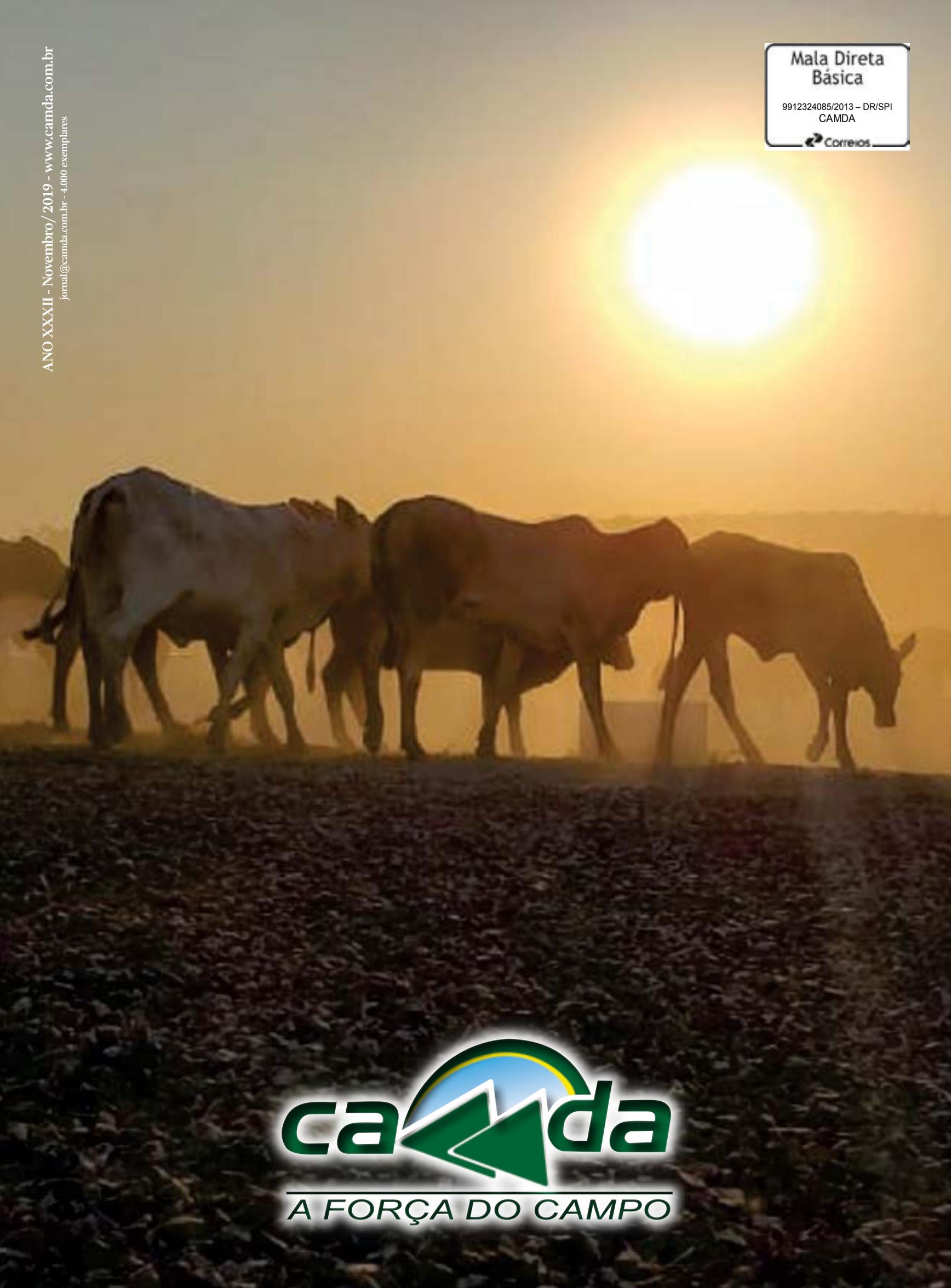


Mala Direta
Básica

9912324085/2013 - DR/SPI
CAMDA



ca  **da**
A FORÇA DO CAMPO

Mantenha o seu rebanho protegido e livre da aftosa Vacine*



Dose: 2 ml

Temperatura de
conservação da
vacina: 2°C a 8°C



Animais:
Bovinos e Bubalinos
(De 0 a 2 anos)

Local de aplicação:
Tábua do pescoço



Declaração da Vacinação:
Procure o serviço veterinário
oficial de seu estado.

Expediente INFORMATIVO **camda**

Diretoria Executiva

Oswaldo Kunio Matsuda – Diretor presidente
Waldomiro Teixeira de Carvalho Junior – Diretor superintendente
Gumercingo Fernandes da Silva – Diretor secretário

Conselho de Administração

Alvaro Grohmann Neto, Carlos Alberto de Oliveira, João Teixeira Marques Caldeira, José Polon Morelato, Jose Roberto Ferreira, Julio Marcio Pereira de Oliveira

CONSELHO FISCAL

EFETIVOS: Ismael de Freitas Calori, Mauro Augusto Iurrino, Nelson Tadao Matsuda
SUPLENTES: Aarão Lourenço Vieira, Juversí Ferraresi, Pedro Moretti

ÓRGÃO INFORMATIVO CAMDA

Jornalista responsável: Roberta Marchioli – MTB: nº 37.373/SP
Rua Chujiro Matsuda, 25 – Tel.: (18) 3502-3047 - e-mail: jomal@camda.com.br

Representante Comercial

Guerreiro Agromarketing – Tel.: (44) 3026-4457
Agromídia – Tel.: (11) 5092-3305
Editoração eletrônica: Roberta Marchioli – e-mail: jornal@camda.com.br
Impressão: Gráfica 1000 Cores – Tel.: (18) 3607-1225 – Araçatuba/SP

ENDEREÇOS

Adamantina – administrativo: Rua Chujiro Matsuda, 25 – Tel.: (18) 3502-3000 – camda@camda.com.br

Adamantina – loja: Rua Chujiro Matsuda, 25 – Tel.: (18) 3502-3200 – lojamatriz@camda.com.br

Adamantina – logística: Rua Ana Augusta, 4 – Tel.: (18) 3502-3100 – estoque@camda.com.br

Adamantina – campo experimental: Rodovia Comandante João Ribeiro de Barros, KM 588 – Tel.: (18) 99611-6639

Adamantina – laboratório de análises agrônômicas: rua Chujiro Matsuda, 40 – Tel.: (18) 3502-3400 – laboratorio@camda.com.br

Andradina – loja: Av. Guanabara, 2920 – Te.: (18) 3702-7878 – andradina@camda.com.br

Andradina – fábrica: Avenida Bandeirantes, 3900 – Tel.: (18) 3702-6560 – fabrica@camda.com.br

Andradina – silo: Rodovia Marechal Rondon, s/n, Km 634 – Tel.: (18) 3702-6050 – siloandradina@camda.com.br

Aquidauana: Rua Marechal Mallet, 1020 – Tel.: (67) 3240-2000 – aquidauana@camda.com.br

Araçatuba: Av. Governador Mario Covas, 2800 – Tel.: (18) 3636-3350 – aracatuba@camda.com.br

Assis: Avenida Dom Antônio, 2400 – Tel.: (18) 3302-2366 - assis@camda.com.br

Bataguassu: Rua Santa Catarina, 115 – Tel.: (67) 3541-4200 – bataguassu@camda.com.br

Cambara: Rodovia BR 369, 1.158 - km 17 – cambara@camda.com.br

Campo Grande: Av. Consul Assaf Trad, 2.171 tel.: (67) 3345.4700 - campogrande@camda.com.br

Coromandel: Av. Celestino Dayrell, 1994 – Tel.: (34) 3841-7050 – coromandel@camda.com.br

Coxim: Avenida Virginia Ferreira, 374 – Tel.: (67) 3291-0800 - coxim@camda.com.br

Dourados: Avenida Marcelino Pires, 5285 – Tel.: (67) 3416-4900 - dourados@camda.com.br

Dracena: Av. José Bonifácio, 2599 – Tel.: (18) 3821-8360 - dracena@camda.com.br

Frutal: Av. Juscelino Kubitschek, 2710 - frutal@camda.com.br

Gurinhata: Avenida Rafael de Feo, 400 - Tel.: (34) 3264.1000 - gurinhata@camda.com.br

Ituiutaba: Rua Trinta e Seis, 730 - Tel.: (34) 3268.1086 - ituiutaba@camda.com.br

Iturama: Avenida Assílvio Gelio, 111 – Tel.: (34) 3411-6555 – iturama@camda.com.br

Jau: Av. Deputado Zien Nassif, nº 1.838 - Bairro 1A - Zona Industrial – Tel.: (14) 3602-10-50 - jau@camda.com.br

Junqueirópolis: Rua Cesar Montroni, 295 – Tel.: (18) 3841-9440 - junqueirópolis@camda.com.br

Lavinia – silo: Av. Perobal, 154 – Tel.: (18) 3698-1245 - lavinia@camda.com.br

Lencóis Paulista: Avenida Adriano Anderson Foganholi, 1634 – Tel.: (14) 3269-6200 - lencois@camda.com.br

Lins: Rua Dom Pedro II, 870 – Tel.: (14) 3533-5800 - lins@camda.com.br

Londrina: Avenida Tiradentes, 2677 - Tel.: (43) 3338-1004 - londrina@camda.com.br

Macatuba: Rua José Antonio de Moura, 1-61 – Tel.: (14) 3298-9950 - macatuba@camda.com.br

Monte Alegre de Minas: Rua Coronel Meireles, 240 – Tel.: (34) 3283.2071 - montealegredeminas@camda.com.br

Naviraí: Rua Osaka, 39 – Tel.: (67) 3409-4400 – naviraí@camda.com.br

Nova Andradina: Av. Antonio Joaquim de Moura Andrade, 2210 - Tel.: (67) 3441-9500 - novaandradina@camda.com.br

Ourinhos: Rua dos Expedicionários, 1113 – Tel.: (14) 3302-6080 - ourinhos@camda.com.br

Pacaembu: Rua Presidente Kennedy, 774 – Tel.: (18) 3862-9030 - pacaembu@camda.com.br

Paranaíba: Av. Eng. Marcelo Miranda Soares, 1335 - Tel.: (67) 3668-2683 - paranaiba@camda.com.br

Penápolis: Av. Antonio Veronesi, 805 – Tel.: (18) 3654-2010 - penapolis@camda.com.br

Presidente Prudente: Avenida Antônio Canhetti, 1027 – Tel.: (18) 3229-7227 - prudente@camda.com.br

Quirinópolis: Avenida Leocádio de Souza Reis, 27-A – Tel.: (64) 3651-5800 - quirinopolis@camda.com.br

Ribas do Rio Pardo: Avenida Aureliano Moura Brandão nº1.786, Parque Estoril 1 – Tel.: (67) 3238.4600 - ribas@camda.com.br

Santa Fé do Sul: Av. Navarro de Andrade, 31 – Tel.: (17) 3641-9080 - santafe@camda.com.br

São Joaquim da Barra: Rua Maria Rosa da Silva, 17 – Tel.: (16) 3811-8488 - saojoaquimdabarra@camda.com.br

São José do Rio Preto: Avenida Doutor Aníloel Nazareth, 5730 – Tel.: (17) 3201-7474 - riopreto@camda.com.br

Três Lagoas: Av. Capitão Olineto Mancini, 3236 – Tel.: (67) 3509-1800 - treslagoas@camda.com.br

Tupaciguara: Rua Bueno Brandão, 525 – Tel.: (34) 3281-6006 - tupaciguara@camda.com.br

Uberlândia: Rua Belém, 12 – Tel.: (34) 3235.9108 - uberlandia@camda.com.br

Nota da redação: Os leitores que desejarem manter contato conosco, para críticas e sugestões, devem enviar correspondência para a rua Chujiro Matsuda, nº 25, caixa postal 0091 – CEP 17800-000 Adamantina/SP ou e-mail para jornal@camda.com.br

ENXERTIA DE CAFÉ

A enxertia é um assunto bastante vasto onde poderíamos falar por horas sobre o assunto, vendo a quantidade e diversidade de mudas enxertadas e tipos de enxertia, que hoje faz toda a diferença: desde a qualidade de mudas até um fruto maior ou com docilidade sobreposta. Mas hoje falaremos do enxerto do café feito na fazenda experimental Camda, com orientação e suporte técnico.

Ninguém imagina que o café nosso de cada dia passa por um processo tão grande e cuidadoso até chegar em nossa casa para podermos saborear. A enxertia é uma chave mestre nesse processo, devido hoje em nosso solo ter doenças - entre algu-

mas, a de maior prejuízo econômico (como as nematóides de solo). Neste sentido, a enxertia é imprescindível para o controle na lavoura, então começo agora a mostrar passo a passo desse trabalho.

De início a 1ª fase é uma semente de boa qualidade - que hoje temos registrada e certificada pelo Mapa -, um plantio com cuidados de desinfestação e manejo apropriado.

A 2ª fase são as mudas em tamanho ideal para enxertia (após 40 dias), a sanitização do ambiente e toda a parte de enxertia é o ponto alto - lembrando que vamos tirá-las do germinador de areia e levá-las limpas para esse local previamente sani-

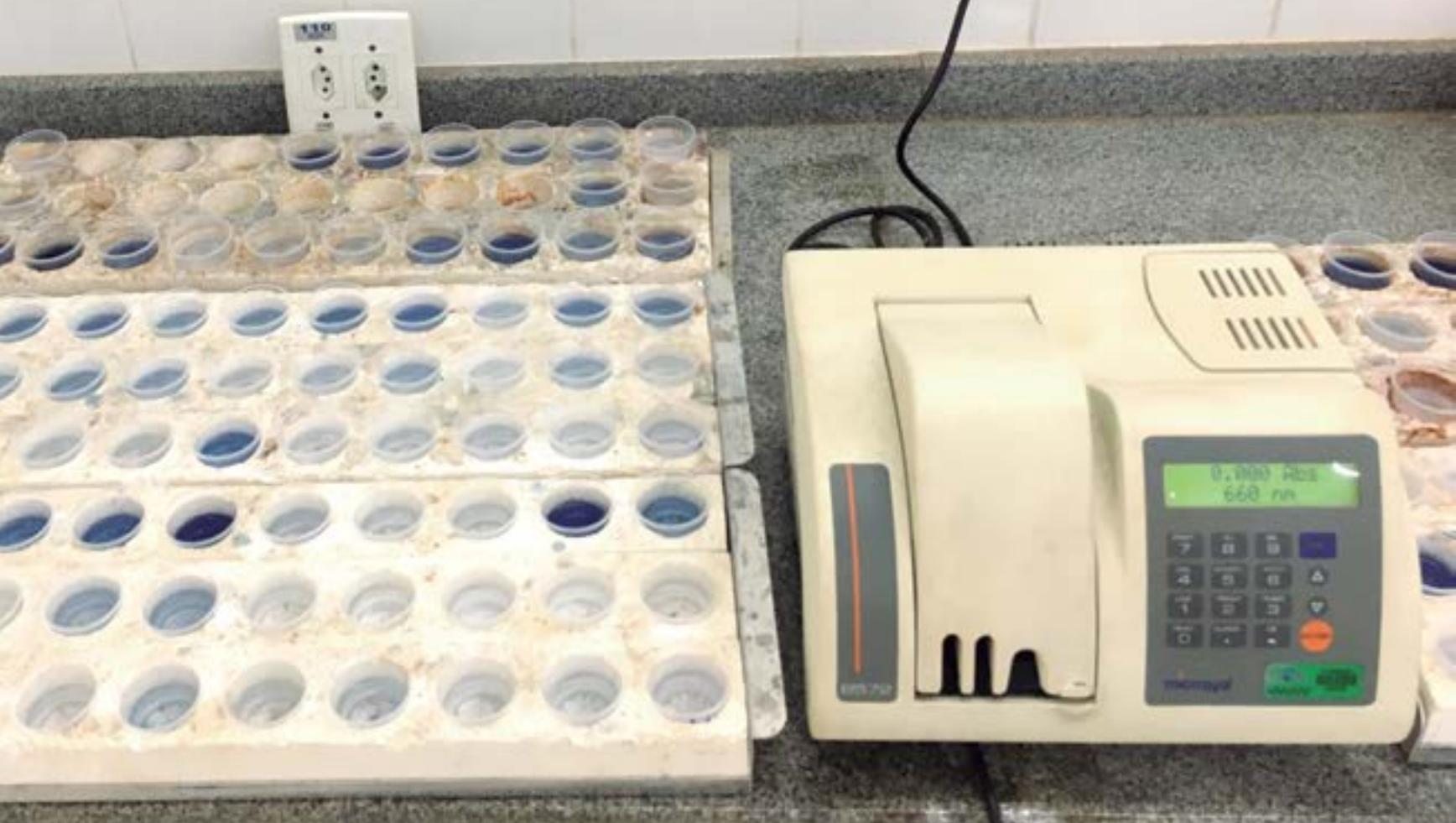
tizado e preparado para o procedimento. O processo também depende que as mudas a serem enxertadas estejam separadas e identificadas: utilizamos o apoaã IAC 2258 (cavaleiro ou a parte de baixo) que tem maior resistência para a doença nematóide e o arábica (cavaleiro ou parte de cima), que pode ser a mais produtiva e que mais se adapta a região.

Iniciando a 3ª fase é a principal: a enxertia. Com um aparelho fazemos a garfagem no apoaã IAC 2258 para o encaixe no café arábica onde será feita uma fenda e assim o encaixe perfeito para a colagem de ambas as partes. Estas se aderem a uma fita biodegradável ficando pronta para o plantio. Cada funcionária faz em média de 800 a 1.000 mudas/dia.

As mudas ficam em estufas tipo arcos durante 40 dias, com controle fitossanitário. Após será raleada e colocada embaixo de sombrite, com climatização decrescente para que quando retirada do viveiro para o campo, tenha uma muda rustificada, ideal para nosso clima. Esse já é outro assunto que veremos na próxima edição.

Carlos Renato Guandalini
Engenheiro Agrônomo
Gerente Fazenda Experimental Camda





FÓSFORO: UM MACRONUTRIENTE VITAL PARA AS PLANTAS

O Fósforo é uma macronutriente encontrado no solo, estando disponível na forma orgânica e inorgânica, e na maioria das vezes, na forma inorgânica encontra-se ligado ao Cálcio, Ferro e Alumínio, assim não estando disponível na sua totalidade para as plantas.

Esse nutriente é essencial para o desenvolvimento e crescimento da planta, sendo exigido em pequenas quantidades, porém a aplicação normalmente é feita em grandes quantidades, visto que ele tem grande capacidade de se ligar a outros elementos, se tornando mais insolúvel.

Devido a demanda de energia que a planta necessita para seu crescimento, a aplicação do P deve ser realizada no início da cultura, pois se houver limitação a produção

pode ser comprometida.

Cada cultura tem um nível adequado de Fósforo, por isso é importante realizar a análise de solo antes da sua implantação.

Ressalta-se que o pH ideal para a disponibilidade de Fósforo deve ser feita em solos com pH em torno de 6,0 a 7,0.

Funções do Fósforo:

- Aumenta a resistência da planta a algumas doenças;
- Ajuda a suportar baixas temperaturas e a falta de umidade;
- Aumenta a eficiência da utilização da água pela planta, bem como a absorção e utilização de todos os outros nutrientes;
- Promove a formação inicial, desenvolvimento da raiz, crescimento da planta;
- É vital para a formação de frutos e sementes;
- Atua na fixação de Nitrogênio;
- Desenvolve função chave na fotossíntese, no metabolismo de açúcares, no armazenamento e transferência de energia.

Principais sintomas de deficiência de Fósforo:

- Coloração púrpura/avermelhada das folhas mais velhas;
- Deficiências extremas levam as fo-

lhas a terem uma cor verde-escura sem brilho ou verde azulada;

- Menor crescimento da planta;
- Redução da quantidade e do tamanho de frutos;
- Redução na produção de sementes e atraso no florescimento.

O excesso de Fósforo pode levar a planta a apresentar deficiência de Boro, Cobre ou Zinco. A deficiência de Fósforo na planta pode ser diagnosticada através da análise de macronutrientes do tecido foliar.

Para determinar a quantidade de P que permanece em solução de equilíbrio em resposta a uma concentração de P adicionada no solo, e auxiliar na interpretação dos teores de Fósforo disponível a planta, é indicado a realização da análise de Fósforo Remanescente (P-rem).

Salientamos que, o Fósforo é essencial para o crescimento das plantas e nenhum outro nutriente pode substituí-lo. Sua aplicação deve ser adequada, assegurando a melhor disponibilidade e prevenindo danos potenciais a planta.

Equipe do Laboratório de
Análises Agronômicas Camda
(18) 3502.3400
(18) 99116.8868



10º seminário Bunkyo Rural ocorre em Adamantina

O ex-ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues, esteve na cidade de Adamantina para ministrar uma palestra magna

“Tendências para o Agronegócio em Adamantina” foi o tema do Bunkyo Rural, que comemora sua décima edição. Sendo realizado a cada ano em uma localidade diferente, a cidade foi escolhida a pedido da comunidade local, representada pela Associação Cultural, Recreativa e Esportiva de Adamantina.

A região da Alta Paulista, tradicional na produção agrícola familiar e com solo e clima propícios para variadas culturas, viu, nos últimos anos, perder seu espaço para a cana-de-açúcar, onde as grandes usinas acabaram arrendando uma boa área para essa monocultura. Hoje, entretanto, várias usinas acabaram encerrando suas atividades e as terras arrendadas voltaram para seus proprietários.

O que fazer com essa propriedade para ter o máximo de retorno utilizando os recursos disponíveis? É o que esteve explicando os palestrantes do Bunkyo Rural. O ex-ministro

Roberto Rodrigues falou na ocasião sobre o cooperativismo e a agricultura familiar. Outros especialistas disseram sobre a cultura da soja na região, sobre a produção de bovinos, produção de pastagens, fruticultura tropical e produtos orgânicos, oferecendo uma variedade de culturas viáveis em Adamantina. Manejo do solo e produção de “bokashi” também esteve entre os temas tratados.

Na ocasião, o diretor presidente da Camda, Osvaldo Kunio Matsuda, compôs a mesa de autoridades presentes no evento juntamente com o secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Gustavo Diniz Junqueira e o cônsul Geral do Japão, Yasushi Noguchi.

No segundo dia do evento, ocorreu um dia de campo quando participantes puderam optar entre a visita às instalações de confinamento de bovinos e processo IAFI da Cam-

da, à produção de “bokashi”, à produção de mandioca e à produção de frutas. Houve também uma mostra paralela de equipamentos e produtos. O evento foi gratuito e contou com a parceria da Camda e depois fornecedores.

O seminário Bunkyo Rural é uma realização da comissão, formada por voluntários da Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa e de Assistência Social, com sede em São Paulo. Além da organização do seminário, a comissão coordena visita às regiões agrícolas e mantém estreito contato com técnicos e professores do setor. O Bunkyo Rural tem por objetivo aprofundar as discussões sobre as mudanças socioculturais e ambientais que afetam o sistema da produção e abastecimento agrícola no Brasil. Com palestras sobre temas atuais, o encontro busca levar novas ideias que possam auxiliar o agricultor e os profissionais de áreas relacionadas.



Custo equivalente em proteína bruta

Quando pensamos em formulações de rações, concentrados e até dieta total de bovinos, nos chama atenção a participação do custo da proteína bruta (PB) necessário para obter um determinado resultado. Os alimentos são considerados proteicos, quando seu teor de proteína bruta é maior que 20% da matéria seca. São exemplos de fontes proteicas o farelo de soja (46%PB), farelo de algodão (28% e 38% PB), farelo de amendoim (46%PB), farelo de glúten de milho (23%PB), DDGS (32%PB), ureia pecuária (287% PB), ureia protegida (200 a 250% PB), entre outros.

Boa parte dos farelos proteicos são oriundos da industrialização de algum produto principal e que tem como co-produto a fonte proteica. O farelo de soja, é co-produto da extração do óleo do grão de soja; os farelos de algodão, da extração do resto da pluma, óleos e cascas do caroço de algodão; o farelo de glúten de milho ou farelo proteinoso do milho, com o nome comercial de Promil e Refinazil, são co-produtos do milho após a sua extração de óleo e amido; DDGS (Dried Distillers Grains With Solubles) traduzindo seria grãos secos destilados com solúveis, extraído no processo de destilação do milho para a produção de álcool.

Fontes proteicas como ureia

pecuária, ureia protegida também conhecida na forma comercial de Amiréia, são produtos com fontes de Nitrogênio Não Proteico (NNP) que em ruminantes possui a capacidade de se transformar proteína bruta, oriundos do petróleo tem a grande vantagem de um baixo custo por equivalência de proteína bruta. A proteína contém em média 16% de Nitrogênio, se dividirmos 100% de proteína por 16% de Nitrogênio, chegamos a um cofator de 6,25, isto significa que uma ureia pecuária com 46% de nitrogênio tem a capacidade de produzir $46\% \times 6,25 = 287,5\%$ de proteína bruta.

Sabendo do impacto do custo da proteína bruta nas dietas, como comparar qual fonte proteica é mais atrativa para a inclusão nas formulações. Para sabermos qual tem o custo da proteína bruta mais barata, basta verificar o custo da PB na matéria seca. Para isto pegamos o Valor do produto (R\$/ton) dividimos pela matéria seca (%MS), dividimos pelo teor de proteína (%PB) e multiplicamos por 100.

Como exemplo citaremos o farelo de soja a um custo de R\$1.300,00/ton, com 88% de matéria seca e 46% de proteína bruta na matéria seca. Pegamos o valor R\$1.300,00, dividimos por 88, dividimos por 46 e multiplicamos por 100, chegando a um

custo de R\$32,11/PB/ton de matéria seca de farelo de soja. Abaixo um quadro comparativo de diversas fontes proteicas mostrando como analisarmos a diferenças de custo proteico entre as fontes. Observar o quanto a ureia pecuária é mais barata, R\$ 7,32/PB/ton MS, em relação as demais fontes. Atentar também para as rações com maior teor de proteína, que no caso exemplificado a ração de 24% PB tem o custo proteico mais barato que a ração de 20% PB, mesmo que o custo por tonelada ainda seja mais caro. Este comparativo só pode ser feito com rações com inclusões semelhantes de ureia. Em outras palavras, devemos verificar a concentração de ureia nas rações em comparação, pois a ureia de certa forma reduz o custo da ração e também do custo equivalente em proteína bruta.

Aos cooperados da Camda, quando compararmos preços de rações com diferentes teores de proteína bruta, devemos analisar o custo da equivalência em proteína bruta e o teor de ureia (nos níveis de garantia é informado em NNP) para uma análise mais aprofundada e lógica de raciocínio de custos.

Vinicius Saraceni
Zootecnista - Camda

Custo Equivalência Proteína Bruta

	R\$/ton	MS	%PB	R\$/PB/ton
Farelo Soja	R\$ 1.300,00	88,0%	46,0%	R\$ 32,11
Uréia Pecuária	R\$ 2.000,00	95,0%	287,5%	R\$ 7,32
Farelo de Algodão	R\$ 900,00	88,0%	38,0%	R\$ 26,91
Ração – 18% PB	R\$ 1.150,00	88,0%	18,0%	R\$ 72,60
Ração – 24% PB	R\$ 1.350,00	88,0%	24,0%	R\$ 63,92
Silagem Milho	R\$ 120,00	30,0%	8,0%	R\$ 50,00

OBS: Os valores (R\$/ton) são demonstrativos, porém com uma lógica proporcional entre eles. Portanto os valores praticados na Camda não necessariamente serão estes indicados aqui.





Confinamento e rastreabilidade

Os pecuaristas brasileiros estão procurando cada vez mais lucratividade na pecuária de corte, que a cada ano se torna mais exigente para abastecer o mercado interno e externo. Para isto, é necessário que os pecuaristas busquem tecnologias com maior eficiência produtiva e econômica, proporcionando quantidade com qualidade de carne.

Diante dessas condições, um sistema que vem tomando gosto pelos produtores de carne é o confinamento, que tem como suas principais vantagens a redução da idade de abate; melhor aproveitamento do animal produzido e do capital investido nas fases de cria e recria; oferta de gado para o abate o ano todo; liberação de áreas de pastagens para outras categorias, como por exemplo, agricultura; uso mais eficiente da mão de obra, maquinários e insumos; maior produção de carne com qualidade e uso de resíduos da agroindústria.

O confinamento de bovinos de corte é um sistema intensivo de criação, que quando desenvolvido de forma planejada, com planos nutricionais adequados, manejos feitos para padronização de lotes com uma boa execução, permitirá um aumento considerável na produtividade e lucratividade por unidade de área, visando produzir carne e respeitando as necessidades básicas dos animais, principalmente aspectos sanitários, nutricionais, comportamentais e também do meio ambiente.

Um fator que merece destaque, refere-se ao ambiente de criação. Este ambiente é caracte-

rizado pela disponibilidade de espaço constituído por um meio físico e ao mesmo tempo, por um meio psicológico, preparado para o exercício das atividades normais do animal que nele vive. Sendo assim, o correto dimensionamento da estrutura do confinamento é um fator importantíssimo para o sucesso, pois pequenas falhas no projeto poderão causar grandes prejuízos técnicos e econômicos, da mesma forma que erros de metragens influenciarão negativamente na produtividade, tornando os processos operacionais mais demorados e menos eficientes.

Também é muito importante dizer que a produção de carne tem que estar em conformidade com os critérios que promovam o bem-estar animal e o respeito ao meio ambiente, pois tem sido uma constante pesquisa por parte dos consumidores, obrigando os produtores a cumprir estas exigências, podendo manter e ampliar a política de exportação para outros países, como por exemplo a União Europeia e a China.

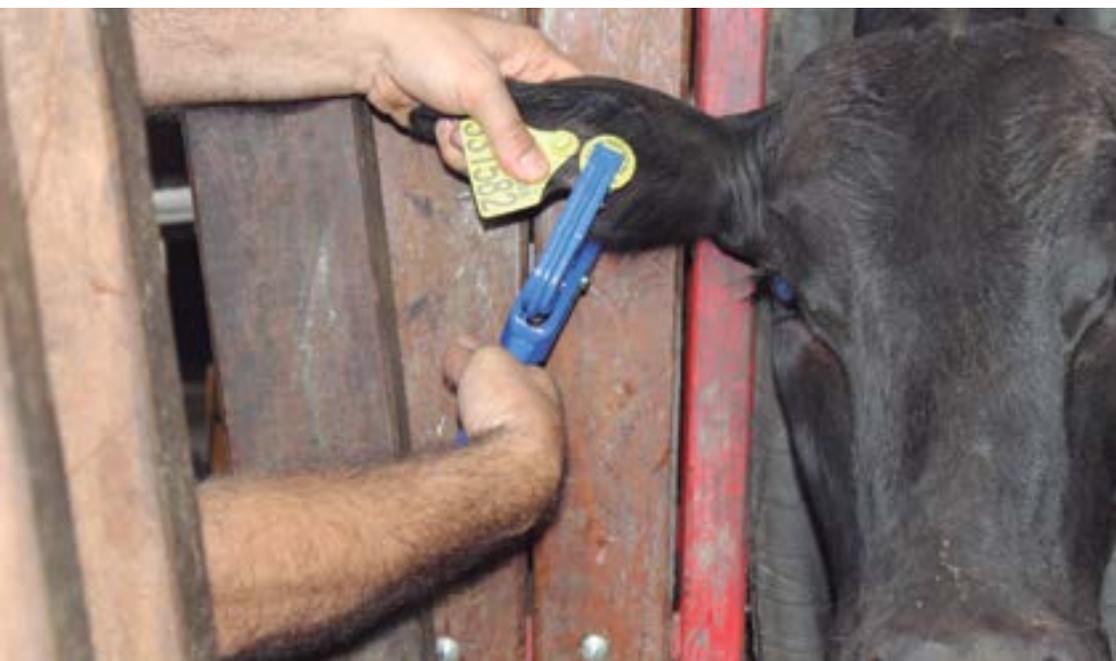
Com todas estas exigências do mercado interno e principalmente externo, procuramos sempre sistemas que valorizam esta produção mais qualificada da carne. A rastreabilidade é a porta de entrada para os mercados mais exigentes. Ela é definida como a habilidade de descrever a história do animal, desde o seu nascimento até o seu abate, tendo um controle individual de toda

sua trajetória, através de registros e identificação. Em outras palavras, rastrear é manter os registros necessários para identificar as informações dos dados relativos a origem e ao destino do animal. Esse processo tem como finalidade garantir a sanidade do produto que oferecemos, mostrando quando e onde foram produzidos e comercializados, permitindo que seja possível a busca desse mesmo em qualquer ponto de venda. Deste modo, podemos identificar todos os lotes produzidos em um determinado dia, conferindo segurança ao processo, sendo este um diferencial do produto rastreado, agregando assim valor a cadeia produtiva.

O Sistema Brasileiro de Identificação Individual de Bovinos e Bubalinos, mais conhecido como Sisbov, é o sistema oficial de identificação individual aprovado pelo Mapa, cuja a norma operacional é utilizada para embasar a certificação oficial brasileira para países que exijam a rastreabilidade individual de bovinos e bubalinos.

Há alguns anos os pecuaristas levavam a produção de carne como uma economia de subsistência, hoje é interessante buscarmos conhecimento e métodos adequados para cada propriedade, visando lucratividade e qualidade no produto final, atendendo todas as exigências de um mercado competitivo.

Évelin C. Gorélio
Líder Pecuária Camda



SANTA CLARA, INOVANDO A AGRICULTURA EM MAIS DE 30 PAÍSES



**NUTRIÇÃO
E PROTEÇÃO
VEGETAL**

SANTACLARAAGRO.COM.BR



SANTA CLARA
AGROCÊNCIA

COOPERADOS, ATENÇÃO:

A Camda comercializa também uma ampla linha de pneus!
Trabalhamos com as marcas Michelin / Goodyear / Goodyear agrícola /
Firestone Agrícola / BF-Goodrich. Visite uma de nossas filiais e confira as
opções de pagamento – a vista, a prazo ou parcelado* em até 10 vezes no cartão!

*parcelas mínimas acima de R\$ 100/parc



Animais

Compra de cavalos - da raça Crioula para lida em fazenda de cria. Tratar com Gilda pelo fone (17) 3343.1416/99152.0552 – Prata/MG

Venda de carneiros - reprodutores e matrizes raças Sta. Ines e Dorper; reprodutores sangue Dorper com Sta. Ines; venda de ovelhas comum prenhas

de Dorper. Venda de cordeiros para corte Tratar com Fuad Eid Cunha pelo fone (18) 3647.1127/99791.3645 - sítio Rancho Alegre – Glicério/SP

Venda de touros - venda permanente de touros e matrizes Nelore Mocha. Tratar com Fábio pelo fone (14) 3622.8411 - Jaú/SP

Propriedades

Venda de sítio - sítio bem localizado

com vicinal de acesso asfaltada, próximo a cidade (4 km), com 10 mil pés de seringueira rim 600 com idade de 6 anos. Há energia elétrica no local, 1 casa de madeira, 1 paiol com garagem, córrego, cachoeira e nascente de água. Área em hectares: 24 - R\$ 37.500,00 por hectare (R\$ 900.000,00). Tratar pelo fone (18) 99615.3748 – Parapuã/SP

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE
Atualização de classificados

Anuncie você também!

Ligue (18) 3502 3047 - Whats (18) 99135-4373
ou envie um e-mail para jornal@camda.com.br



A inflação, os juros e o seu bolso

Entenda essa relação e saiba como aproveitar os juros a seu favor e fazer seu dinheiro render

Basta ir ao supermercado para sentir no bolso os efeitos da inflação. Os preços aumentam e os mesmos R\$ 100 que um tempo atrás enchiam o carrinho, agora não compram nem o básico. Mas, afinal, por que a inflação acontece e como você pode ajudar a combatê-la?

A inflação é o resultado do movimento de oferta e procura de produtos e serviços. Imagine, por exemplo, que a produção de feijão tenha sido muito alta. Os produtores levam o feijão ao mercado para vender, mas as pessoas não conseguem comprar tudo o que é produzido – a oferta é maior do que a procura. Por isso, sobra feijão e os produtores precisam diminuir o preço. Quando a maioria dos preços cai, a inflação diminui. Ao contrário, quando todo mundo quer comprar algo que está em

falta – a procura é maior do que a oferta –, os preços sobem e a inflação aumenta.

Mesmo quando o índice geral da inflação está sob controle, os preços de alguns produtos sobem mais do que outros, devido às oscilações de mercado. Se o preço da carne subir e o do feijão cair, por exemplo, a média geral pode ficar mais baixa, pois a carne não é consumida tão frequentemente quanto o feijão. Mesmo assim, para as famílias que comem carne todos os dias, a sensação é de inflação alta.

A dinâmica dos juros: o que é a Selic

Para segurar a inflação e evitar que os preços subam ainda mais, o Banco Central aumenta a Selic, que é a taxa básica de juros da economia brasileira. Ela serve como referência para as demais taxas de juros que os bancos cobram quando você usa o crédito, como o rotativo do cartão e o cheque especial.

Em 2016, por exemplo, quando a inflação chegou a 10% ao ano, o Banco Central precisou aumentar a taxa de juros, e a Selic chegou a 14,25%, uma das mais altas dos últimos anos.

Atualmente (abril/2019), com a inflação em 3,9%, a Selic foi fixada em 6,5% ao ano. Embora esteja bem mais baixa, a taxa de juros no país continua elevada. Ela é o dobro da média das taxas dos países do G20, grupo que reúne as vinte maiores economias do mundo, do qual o Brasil faz

parte. A taxa média de juros no G20 é de 2,92% ao ano.

Como os juros altos afetam o seu bolso
CRÉDITO MAIS CARO: Com as taxas de juros altas, quem precisa de financiamento ou empréstimo paga mais caro pelo crédito tomado. Com as taxas de hoje, por exemplo, uma pessoa que comprar no cartão de crédito um celular de R\$ 500,00 e ficar um ano sem pagar a fatura, irá acumular ao final de 12 meses, uma dívida de R\$ 2.131,45 *

*Taxa de juros: 326,29% aa (Fonte: Bacen)

MELHOR RENDIMENTO: Altas taxas de juros são ótimas para quem poupa, pois o rendimento das aplicações cresce. Aplicando R\$ 50,00 no Tesouro Selic, após um ano você terá R\$ 616,96 *. Dá para comprar o celular e ainda sobra mais de R\$ 100,00.

*Taxa de juros: 6% aa (Fonte: Bacen)

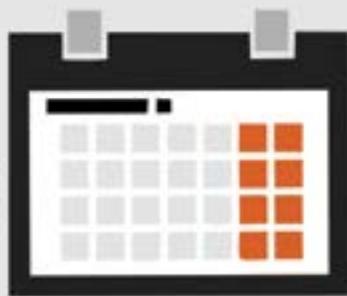
MAS E A INFLAÇÃO?

E SE O PREÇO DO CELULAR SUBIR?

É aí que está o pulo do gato: quando muita gente resolve esperar o preço baixar antes de comprar, ele acaba caindo mesmo. Lembra da lei da oferta e procura? Se tiver muito celular em oferta, só resta aos vendedores reduzir o preço. E com dinheiro no bolso, fica mais fácil para negociar.

(Fonte: <https://www.meubolsoemdia.com.br>)

agenda aberta



Novembro 2019

Expo São Roque Alcachofra e Vinhos

Local: São Roque/SP

Informações: contato@exposaoroque.com.br

Data: de 4 a 10

EXPOMARTE

Local: São Paulo/SP

Informações: contato@expomarte.com.br

Data: de 5 a 7

Expovel

Local: Cascavel/PR

Informações: www.expovel.com.br

Data: de 12 a 17

AGROBITBRASIL

Local: Londrina/PR

Informações: srp@srp.com.br

Data: 19 e 20

Cervejas Artesanais - Slow Brew Brasil Festival

Local: São Paulo/SP

Informações: direcao@slowbrew.com.br

Data: 22 e 23



FELIZ

Novembro 2019

DIA	NOME	FILIAIS
02	SOLANGE PORTO M OLIVEIRA	MATRIZ - ADAMANTINA
02	MARCOS DE SOUZA SILVA	LOJA - DRACENA
02	RODRIGO OLIVEIRA FERREIRA	LOJA - ITURAMA
04	GUILHERME P SOARES DOS SANTOS	LOJA - ASSIS
04	OSMAR DONIZETH BALIEIRO	LOJA - ARAÇATUBA
04	RAFAEL CORREA DE ANDRADE	LOJA - OURINHOS
05	MARIANA MORI AURESCO ALEXANDRE	MATRIZ - ADAMANTINA
06	APARECIDO JOSE BARBOSA	LOGISTICA SP - ADAMANTINA
06	ANDREIA AMARAL	LOJA - CAMBARA
07	EDVALDO ANDRE SILVA	LOJA - ANDRADINA
07	LEANDRO DO VALLE M DA SILVA	LOJA - DOURADOS
08	LEONARDO CAZELA	MATRIZ - ADAMANTINA
08	SEBASTIAO PEDRO	CAMPO EXPERIMENTAL - ADAMANTINA
08	EDRIANA QUEIROZ FURTADO	LOJA - ITURAMA
09	RENATA MORALES DE O.CRUZ	FABRICA SUPL. M. ANDRADINA
09	MARIA CRISTINA LEAL MARTINS	LOJA - ITURAMA
10	JESSICA FERNANDA PEREIRA MARTINS	MATRIZ - ADAMANTINA
10	GERUSA MORAES S DE OLIVEIRA	LOJA - PRESIDENTE PRUDENTE
10	PEDRO MARQUES NEIVA SILVA	LOJA - FRUTAL
11	CLAUDIO CESAR CONTIERI	MATRIZ - ADAMANTINA
11	MARCOS FERNANDO PIERAZZO	LOJA - SAO JOAQUIM DA BARRA
12	OSMAR THEODORO	MATRIZ - ADAMANTINA
12	OSVALDIR DE MARCHI	FABRICA - LAVÍNIA
12	JOSE LUIS G. DE ARAUJO	FABRICA SUPL. MINERAIS ANDRADINA
12	LIGIA MENDONÇA CORREA	LOJA - FRUTAL
13	RENATO MELI KLAS	LOJA - NAVIRAI
15	ANDERSON DE SOUZA ARAUJO	LOJA - PENAPOLIS
15	MATEUS BATISTA TAVARES	LABORATORIO - ADAMANTINA
16	EDINELSON HIGINO TAVANTI	LOJA - ASSIS
17	LUIZ AUGUSTO AMIGO GIMENES	MATRIZ - ADAMANTINA
17	REINALDO M. DE ARAUJO	CLUBE DE CAMPO - ADAMANTINA
17	WESLEY DUARTE DURAES	LOJA - AQUIDAUANA
17	GUSTAVO EGEEA DE JESUS	LOJA - MONTE ALEGRE DE MINAS
18	THALITA RACHEL RISERIO PIRES CARDOZO	LOJA - ANDRADINA
19	JEAN CASSIO ALVES DE CARVALHO	MATRIZ - ADAMANTINA
19	JOEL LIMA SILVA	LOJA - COROMANDEL
19	IRISMAR EUFRASIO FERNANDES	LOJA - ARAÇATUBA
20	JONAS PEREIRA DA SILVA	LOJA - BATAGUASSU
21	WILSON SEIDI SATO	FABRICA SUP. M. ANDRADINA
21	MAIARA SERAFIM DA CRUZ	LOJA - SAO JOAQUIM DA BARRA
22	PEDRO HENRIQUE FERNANDES	LOJA - SANTA FE DO SUL
22	DAYANE CRISTINA FERREIRA	LOJA - QUIRINOPOLIS
23	LUIS HENRIQUE DA SILVA	LOJA - COROMANDEL
25	CLOVIS RAMAZOTTI JUNIOR	MATRIZ - ADAMANTINA
25	JOSE RODRIGO CORTE NASCIMENTO	LOJA - CAMPO GRANDE
26	ALVARO GROHMANN NETO	MATRIZ - ADAMANTINA
26	ADRIANO SOLFA JUNIOR	LOJA - SAO JOSE DO RIO PRETO
27	BIANCA FRANCA RODRIGUES DA SILVA	MATRIZ - ADAMANTINA
27	JOAO PAULO RODRIGUES DA SILVA	LOJA - SANTA FE DO SUL
28	GILMAR PEREIRA JARDIM	CAMPO EXPERIMENTAL - ADAMANTINA
28	VALDECIR A. DOS SANTOS	LOJA - PRESIDENTE PRUDENTE
28	ALEXANDRE BORGES MOTA	LOJA - TUPACIGUARA
29	FABIANO MANOEL DE SA	LOJA - NAVIRAI
30	ANA MARIA SOBRAL RIBEIRO	MATRIZ - ADAMANTINA
30	ROGERIO ANDRADE	LOJA - LINS
30	OSWALDO JOSE IZIDIO DE ALMEIDA	FABRICA - LAVÍNIA



TORO



STRADA



PARA PRODUTOR RURAL E CNPJ

(18) 3502-7000

PODER DE OUTRO MUNDO NO COMBATE À CIGARRINHA



Molécula exclusiva
e inédita no Brasil



Controle de todas as
fases da cigarrinha



Maior efeito de choque
Maior residual



CHEGOU MAXSAN

MOVIDO A

DINO

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.


Maxsan


**Agricultura
é a nossa vida**