

**Servicio Integrado de Información Arrocera
(03 febrero 15)**

Noticias Columbia

Costa Rica firma convenio con productores para impulsar la calidad del arroz

Escrito por Agencia EFE

El Gobierno de Costa Rica firmó hoy un convenio con la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz) que tiene como objetivo asegurar e impulsar la calidad del arroz en el país, informó una fuente oficial.

El Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC) indicó en un comunicado de prensa que se trata de un acuerdo de cooperación interinstitucional que consiste en promover y fundamentar la estructura metrológica nacional y así asegurar la calidad del grano.

"La idea del MEIC es mejorar las condiciones en cada uno de los mercados y en este caso optimizar la transparencia y certificación de la calidad", dijo en el boletín el viceministro de Economía, Carlos Mora.

El convenio incluye al Laboratorio Costarricense de Metrología (Lacomet), adscrito al MEIC, que será el ente encargado de la medición de temperatura, masas y volumen del grano, que están reconocidas internacionalmente ante la Oficina Internacional de Pesas y Medidas (BIPM, por sus siglas en francés).

"Esto nos permitirá fiscalizar todos los equipos de laboratorio y romanas camioneras para contar con mayor certeza de la calibración", expresó en el boletín el director ejecutivo de Conarroz, Mynor Barboza.

Costa Rica, un país de 4,7 millones de habitantes, consume anualmente unas 270.000 toneladas de arroz, de las cuales el 60 % son producidas localmente y el restante 40 % se importa, principalmente desde Estados Unidos.

El pasado 8 de enero, Costa Rica aprobó la imposición de una medida de salvaguardia de un 27 % adicional al impuesto del 35 % que se aplicaba

regularmente a las importaciones del arroz pilado debido a que estaba en riesgo la actividad de más de 1.000 productores y de 10 industrias locales.

El arancel (del 62 %) será aplicado por un período de cuatro años, pero excluye las importaciones de Centroamérica y Estados Unidos que están protegidas por un Tratado de Libre Comercio.

Noticias Monumental

CONARROZ y LACOMET firman acuerdo para garantizar calidad en el grano

Por: Greivin Granados Sequeira

ggranados@monumental.co.cr

[@ggranados_92](#)

La Corporación Arrocera Nacional (CONARROZ) y el Laboratorio Costarricense de Metrología firmaron un convenio este lunes para garantizar la calidad en la producción del arroz.

El acuerdo busca promover y fundamentar la estructura metrológica nacional, la cual se encuentra orientada en asegurar la calidad de los análisis técnicos para el estudio del grano; además de utilizar las plataformas de pruebas interlaboratoriales de LACOMET en conjunto los laboratorios de las agroindustrias arroceras.

Ileana Hidalgo, directora de LACOMET, comentó que la firma será un soporte técnico externo al sector arrocero que brindará una transparencia en la recolección de las muestras, para garantizar que la medición sea la correcta.

Hidalgo señaló que la iniciativa forma parte de las propuestas planteadas en el Plan Nacional de Desarrollo (PND) en noviembre anterior para mejorar los servicios de la calidad.

Entre los parámetros que se desean fortalecer al medir la calidad de arroz se ubican el porcentaje de humedad, de grano entero, de grano quebrado, y semolina.

Elpais.cr

MEIC y CONARROZ quieren garantizar calidad del arroz tico

(Elpais.cr) – El Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET), adscrito al Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), firmó un convenio de cooperación interinstitucional con la Corporación Arrocera Nacional (CONARROZ), para promover y fundamentar la estructura metrológica nacional, orientada al soporte de la calibración de equipos del Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ y así asegurar la calidad de los análisis físico-químicos.

Este último interviene en los análisis de calidad que se realizan al arroz en granza entregada por los productores en las agroindustrias, cuando se presenta un reclamo de resultados no conformes, tanto por un productor como por un agroindustrial.

“La idea del MEIC es mejorar las condiciones en cada uno de los mercados y en este caso optimizar la transparencia y certificación de la calidad. En este sentido, tendremos las condiciones, para que tanto los productores, los industriales y todos los involucrados que realizan el proceso productivo del arroz, cuenten con certificaciones de un ente imparcial, englobado en mejorar la productividad de los sectores agrícolas”, expresó el viceministro de Economía, Carlos Mora.

Por su parte, LACOMET tiene máximas capacidades de medición en temperatura, masas y volumen, que están reconocidas internacionalmente ante la Oficina Internacional de Pesas y Medidas (BIPM por sus siglas en francés). Con esta gran capacidad técnica en mediciones LACOMET podrá asesorar y capacitar a CONARROZ en temas de mediciones, calibraciones y control metrológico.

“Esta iniciativa obedece a uno de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo Alberto Cañas Escalante, donde se incluyó que los entes del Sistema Nacional para la Calidad, deberíamos diversificar nuestros servicios, y en este caso los apoyaremos a impulsar transparencia en sus análisis y mediciones”, dijo la directora de LACOMET, Ileana Hidalgo.

Además, el convenio pretende utilizar la plataforma de pruebas interlaboratoriales de LACOMET en conjunto con los laboratorios de las agroindustrias arroceras y el Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ, para fortalecer la calidad de las mediciones físico-químicas realizadas por la Industria.

Los parámetros que se desean fortalecer al medir la calidad del arroz en granza son el porcentaje de humedad, porcentaje de grano entero, porcentaje de grano

quebrado, y porcentaje de semolina, así como, humedad, grano entero, grano quebrado, grano manchado, grano yesoso, impurezas, entre otros, en arroz pilado.

“Es un logro importante porque se suma a todo un proceso de acreditación que viene realizando el Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ. Esto nos permitirá fiscalizar todos los equipos de laboratorio y romanas camioneras para contar con mayor certeza de la calibración”, indicó el Director Ejecutivo de CONARROZ, Mynor Barboza.

Diario Extra

Arroz a “cachete explotado”

Lacomet y Conarroz de la mano en convenio

Los pleitos por la calidad del arroz, serán cosa del pasado, ahora que el Laboratorio Costarricense de Metrología (Lacomet), del Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), y la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), firmaron un convenio de cooperación que dé soporte a la calibración de equipos del Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz.

La intención es asegurar la calidad en los análisis físico-químicos de calidad al arroz en granza que llevan los productores a las agroindustrias.

“La idea del MEIC es mejorar las condiciones en cada uno de los mercados y en este caso optimizar la transparencia y certificación de la calidad. En este sentido, tendremos las condiciones, para que tanto los productores, los industriales y todos los involucrados que realizan el proceso productivo del arroz, cuenten con certificaciones de un ente imparcial, englobado en mejorar la productividad de los sectores agrícolas”, expresó Carlos Mora, viceministro de Economía.

El convenio también usará pruebas de Lacomet en conjunto con otros laboratorios de la industria arrocera, así como el Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz.

“Es un logro importante porque se suma a todo un proceso de acreditación que viene realizando el Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz. Esto nos permitirá fiscalizar todos los equipos de laboratorio y romanas camioneras para contar con mayor certeza de la calibración”, indicó Mynor Barboza, director ejecutivo de Conarroz.

Lacomet puede medir máximas de temperatura, masas y volumen, certificadas por la Oficina Internacional de Pesas y Medidas (BIPM por sus siglas en francés).

“Esta iniciativa obedece a uno de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo Alberto Cañas Escalante, donde se incluyó que los entes del Sistema Nacional para la Calidad, deberíamos diversificar nuestros servicios, y en este caso los apoyaremos a impulsar transparencia en sus análisis y mediciones”, dijo Ileana Hidalgo, directora de Lacomet.

Al final la intención es fortalecer la calidad del arroz en granza con el porcentaje de humedad, porcentaje de grano entero, porcentaje de grano quebrado, y porcentaje de semolina, así como, humedad, grano entero, grano quebrado, grano manchado, grano yesoso, impurezas, entre otros, en arroz pilado.

Larepublica.net

Equipo nacional se encuentra en negociaciones con economía sudamericana

Argentina reclama por alza en arancel al arroz importado

Impuesto se elevará de un 35% a un 62%, a partir del 19 de febrero

María Siu Lanzas
msiu@larepublica.net

Argentina presentó un reclamo al país por el alza en el arancel a la importación del arroz pilado, que aún no se descarta pueda llegar a la Organización Mundial de Comercio (OMC).

En este momento, un equipo nacional se encuentra en negociaciones con el argentino para llegar a un acuerdo.

Los detalles de la eventual solicitud de una compensación comercial, no fueron revelados por Odalys Vega, directora de Defensa Comercial del Ministerio de Economía.

Lo anterior se debe a que están protegidos por un principio de confidencialidad. No obstante, el vino y la carne se encuentran entre los productos con mayor comercio con el país sudamericano.

CORPORACION ARROCERA NACIONAL

CONARROZ

San José, Costa Rica

El próximo 18 de febrero vence el plazo para la presentación de reclamos. Hasta ahora, solo se registra uno.

Costa Rica pretende elevar el arancel al arroz importado de un 35% a un 62%, con excepción del contingente de Estados Unidos y Centroamérica.

Entretanto, el Laboratorio Costarricense de Metrología del Ministerio de Economía dará soporte a la calibración de equipos del Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz para asegurar la calidad de los análisis físico-químicos.

Este convenio llega en momentos en que se están por publicar nuevas reglas para la importación de arroz y la producción nacional.

Actualmente, Conarroz revisa la calidad del arroz en granza entregada por los productores en las agroindustrias, cuando se presenta un reclamo de resultados no conformes, tanto por un productor como por un agroindustrial.

El laboratorio tiene máximas capacidades de medición en temperatura, masas y volumen, que están reconocidas internacionalmente ante la Oficina Internacional de Pesas y Medidas.

Con esta capacidad técnica en mediciones se podrá asesorar y capacitar a Conarroz en temas de mediciones, calibraciones y control metrológico.

Además, el convenio pretende utilizar la plataforma de pruebas del laboratorio en conjunto con los laboratorios de las agroindustrias arroceras y el Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz, para fortalecer la calidad de las mediciones realizadas por la Industria.

Los parámetros que se desean fortalecer al medir la calidad del arroz en granza son el porcentaje de humedad, el de grano entero, el de grano quebrado, y el de semolina, así como humedad, grano entero, grano quebrado, grano manchado, grano yesoso, impurezas, entre otros, en arroz pilado.

“Es un logro importante porque se suma a todo un proceso de acreditación que viene realizando el Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz. Esto nos permitirá fiscalizar todos los equipos de laboratorio y romanas camioneras para contar con mayor certeza de la calibración”, indicó Mynor Barboza, director ejecutivo de la Corporación.

¿QUÉ HACE?

El Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz estudia permanentemente las características de calidad del arroz que se produce e importa al país y al mismo tiempo brinda apoyo al programa de investigación, para fomentar en el sector arrocero la producción de variedades que satisfagan las necesidades de los consumidores.

La unión con el Laboratorio Costarricense de Metrología del Ministerio de Economía daría garantía de las cualidades y condiciones del arroz, de cara a la publicación de nuevas reglas, para el nacional e importado.

Fuente: Conarroz

Crhoy.com

Nutricionistas explican 'pros' y 'contras'

Comer o no comer arroz.... El dilema de muchos que buscan perder peso

- El arroz integral tiene el mismo aporte de calorías pero aumenta la saciedad

Joselyne Ugarte

CORPORACION ARROCERA NACIONAL

CONARROZ

San José, Costa Rica

¿Dejar de comer arroz o no?... Ese se convierte, muchas veces, en un dilema para las personas que inician un plan de alimentación o que tal vez simplemente, desde sus casas, deciden “ponerse en línea” y tener más control sobre lo que comen. Sin embargo, este delicioso plato no debería representar un obstáculo en su cometido de una alimentación saludable y balanceada.

María Martha Ortíz, médico cirujano especialista en nutrición, dijo que lo primero para tomar a cuenta es que en la cultura costarricense el arroz es uno de los ingredientes esenciales, por lo que cuando una persona decide eliminarlo de su dieta, deja de ingerir el mayor aporte nutricional.

Audio:

<http://www.crhoy.com/wp-content/uploads/2015/02/Maria-Martha-arroz.mp3>

Ortiz dijo que su recomendación es que una de las comidas fuertes del día no contenga arroz (desayuno, almuerzo o cena).

“Si va a comer arroz es más sano que sea integral, que sea cocinado sin grasa y que venga con los frijoles; porque el arroz y los frijoles juntos, van a hacer una proteína completa, mientras que al arroz sólo le hacen falta aminoácidos para que el cuerpo lo utilice como una proteína completa”; dijo Ortiz.

Indicó que una recomendación es agregarle unas gotas de limón o acompañarlo con fresco natural de limón o naranja, ya que la vitamina C hace que el cuerpo absorba de mejor manera el hierro que está en este alimento.

¡Sáquele el provecho al arroz integral!

De acuerdo con María Martha Ortiz, la recomendación es cambiar el arroz ‘regular’ o blanco, por arroz de tipo integral ya que a pesar de que contiene el mismo aporte calórico, cuenta con más fibra por lo que ayuda a mantener la sensación de saciedad por mucho más tiempo.

Ortiz dijo que la porción de arroz es aproximadamente media taza, tanto en el arroz blanco o regular, como en el arroz integral.

Audio:

<http://www.crhoy.com/wp-content/uploads/2015/02/Maria-Martha-arroz-2.mp3>

Explicó además que con el arroz integral, el páncreas no genera la insulina de manera tan rápida como lo hace con el arroz blanco, “inclusive si uno tiene

CORPORACION ARROCERA NACIONAL

CONARROZ

San José, Costa Rica

problemas de insulina o diabetes es más sano el arroz integral que el blanco (...) el arroz blanco el cuerpo lo digiere igual como si fuera azúcar”, dijo Ortíz.

La especialista dijo que también pueden tratar con el arroz “salvaje”, que es un tipo de arroz negro que contiene más fibra aún y es más saludable.

Radio Plancha

“El arroz salvaje tiene más fibra (...) es negro, no parece arroz, solamente hay que prepararlo con más agua y más especias, pero una invitación para que la gente se atreva a probarlo”, dijo que en cuanto al arroz ‘precocido’, el aporte es el mismo que el del arroz blanco.

Montserrat Schmidt, nutricionista de la Clínica Bíblica, dice que a su parecer, dejar de comer arroz puede funcionar si lo que se elimina es el exceso, “si la persona tiene identificado que es un alimento con el que suele excederse, sí es bueno que lo reduzca, no que lo elimine”, advirtió.

Indicó que si bien la eliminación completa de carbohidratos funciona para la pérdida de peso, no es una costumbre sostenible en el tiempo, por lo que cuando las personas vuelven a ingerirlo, experimentan el “efecto rebote”.

Autoridades esperan no reportar déficit financiero

CNP cancela ₡9.000 millones de colones del Programa de Abastecimiento Institucional

Tatiana Gutiérrez

El ministro de Agricultura y Ganadería, Luis Felipe Arauz y el presidente del Consejo Nacional de Producción (CNP), Carlos Monge, confirmaron esta mañana, que ya habían cancelado los 9.000 millones de colones que adeudaban del programa de abastecimiento institucional (PAI) a los agricultores.

Dicho anuncio lo realizaron en el marco de la presentación de Políticas para el Sector Agropecuario y Desarrollo de los Territorios Rurales 2015-2018 que se realizó en la Universidad de Costa Rica (UCR).

CORPORACION ARROCERA NACIONAL

CONARROZ

San José, Costa Rica

Según Monge, no podía calcular cuántos productores se vieron beneficiados, debido a que en el PAI se encontraban agricultores independientes, instituciones del Estado y 90 agroempresas, que incluyen organizaciones de productores y cooperativas.

El PAI permite a los micro, pequeños y medianos agricultores venderle, mediante el CNP, a los comedores escolares, hospitales y cárceles.

El Ministro catalogó “esto como histórico” e insistió en que dicha iniciativa se seguirá fortaleciendo.

La Contraloría General de la República denunció en junio del 2014, el alto déficit financiero que tenía la institución, sin embargo, Monge confirmó que para este año, “esperan poder ir mejorando la situación económica, considerando tres factores: las transferencias que realizará la Fábrica Nacional de Licores, el superávit del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) y el Servicio Nacional de Salud (Senasa), el fortalecimiento del PAI y una transferencia por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería de 2.250 millones”, destacó.

Agregó que “esta masa de recursos servirán para cubrir el presupuesto operativo y administrativo de la institución, pero no para invertir en nuevo capi-tal”.

Audio:<http://www.crhoy.com/wp-content/uploads/2015/02/luis-felipe-arauz-cnp.mp3>

Ambos funcionarios concuerdan en que el dinero servirá para lograr más sostenibilidad financiera y le apuestan a la pronta aprobación del proyecto de remozamiento total que está planteado en la Asamblea Legislativa y afirman que van a cabildarlo con los diferentes partidos políticos.

La Nación

Puerto concesionado hace ocho años está concluido desde noviembre

Papeleo impide estrenar el muelle granelero de Caldera

POR Luis Miguel Herrera C. / luis.herrera@nacion.com

Operación y tarifas requieren el aval del Incop, pero la entidad no tenía jerarca

CORPORACION ARROCERA NACIONAL

CONARROZ

San José, Costa Rica

El nuevo puerto granelero construido en Caldera, Puntarenas, quedó listo en noviembre y se iba a inaugurar el 18 de diciembre, pero aún no entra en operación por un papeleo en Incop.

El atraso se debe a que el presidente ejecutivo del Instituto Costarricense de Puertos del Pacífico (Incop) debe dar el visto bueno a la obra de \$34 millones y aprobar las nuevas tarifas.

Sin embargo, la entidad quedó acéfala en diciembre por la renuncia de Jorge Luis Loría Núñez, y no fue sino hasta el martes 27 de enero cuando se nombró en el cargo a Lianette Medina Zamora.

“Estábamos muy pendientes de la selección (del jerarca de Incop). El puerto está listo para operar desde el año pasado, pero dependemos del Incop para comenzar el trabajo”, confirmó Emilio Vargas, vocero de la Sociedad Portuaria de Caldera (SPC), concesionaria del muelle.

El ministro de Obras Públicas y Transportes, Carlos Segnini, explicó que la designación de la nueva jerarca se complicó y consideró “lamentable” que eso afectara el uso del puerto.

Este muelle es una obra que ha esperado por ocho años y se atrasó, entre otros, por objeciones de la Asociación Nacional de Empleados Públicos (ANEP) ante la Sala Constitucional. El alegato principal fue daño ambiental.

La demora les pasó la factura a los costarricenses que consumen maíz, soya, carbonato de sodio, yeso y carbón mineral, entre otros, que al final suman 2,5 millones de toneladas por año.

Ello, porque hoy las naves esperan hasta cinco días para ser descargadas, y el cobro de \$30.000 diarios se traslada al consumidor final. Con esta terminal, la duración será menor dado que permite no solo descongestionar el puerto, sino que facilita el atraque de barcos más grandes.

El muelle tiene una extensión de 180 metros y 13 metros de profundidad, un puente de acceso de 160 metros y un área de planta de 6.000 metros cuadrados. Dado que la losa resiste 6 toneladas por metro cuadrado, su uso es multipropósito; es decir, allí se podrá manejar carga general y contenedores. Su entrada en operación implicará un aumento de 150 personas en la planilla de la firma.

Alto costo. Para Mario Montero, director ejecutivo de la Cámara de Industria Alimentaria (Cacia), el atraso en el estreno de la obra va más allá de lamentos.

“Este tipo de atrasos no solo tienen un costo para las industrias usuarias del puerto, sino para los que consumen alimentos que se elaboran a partir de las materias primas que se importan utilizando esa infraestructura”.

Explicó que el efecto directo se da porque las empresas usuarias y los fabricantes de alimentos dejan de percibir los ahorros y la eficiencia que se generará con los nuevos puestos de atraque.

También cree que habrá efectos de largo plazo sobre los costos de producción, los cuales afectan el precio final de los alimentos.