

## Servicio Integrado de Información Arroceras (07 julio 2017)

### Prensa Libre

# Salud alerta por información falsa sobre arroz

Sharon Cascante

El Ministerio de Salud emitió un mensaje pidiendo a la población que no haga caso a una alerta que circula en las redes sociales sobre un arroz.

“Por favor NO prestar atención a una información sobre un arroz que circula en redes sociales. Es falsa”, indican en la cartera.

Se trata, nuevamente, de un bulo o un hoax (en inglés), es decir, una alerta falsa que circula en redes sociales, las cuales en su mayoría se dan en temas de salud.

El mensaje que circula indica que llegó un cargamento de arroz desde Pakistán que no pasó las pruebas o normas de calidad del Ministerio, debido a que trae un virus.

Piden también que no se compre el producto, pues está muy contaminado.



*Este es el mensaje.*

Usualmente, este tipo de mensajes buscan que las personas creen algo para afectar a un sector, en este caso el arroceros.

**El Mundocr.**

## Costa Rica comparte su experiencia en fortificación de arroz durante foro en Perú

Por Redacción -

COS



Los expositores costarricenses José A. Martínez y Thelma Alfaro, ambos a la derecha, figuran como los oradores principales del foro sobre fortificación de arroz, inaugurado este jueves en Lima, Perú. Les acompaña Laura Irizarry, representante del Programa Mundial de Alimentos.

Lima (elmundo.cr) – Durante el foro “Fortificación de arroz una estrategia efectiva contra la anemia”, realizado en Lima, Costa Rica comparte sus experiencias con respecto a la fortificación del arroz.

Thelma Alfaro, del ministerio de Salud y José Antonio Martínez, director ejecutivo de la Asociación Nacional de Industriales del Sector Arrocero (Aninsa), serán los oradores en esa reunión, organizada por el Instituto Nacional de Salud de Perú.

El foro lo que busca es sensibilizar y promover la fortificación de alimentos como una de las estrategias para reducir la anemia.

Martínez comentó que por disposición del gobierno costarricense, todo el arroz pilado para el consumo humano directo, debe estar fortificado con ácido fólico, vitaminas del complejo B, vitamina E, selenio y zinc. Y este proceso tiene que ser resistente al lavado hasta en un 80%.

“Los beneficios sobre los procedimientos para la fortificación del arroz, obedecen también al repunte en modernización de la industria arrocera costarricense”, expuso Martínez.

Costa Rica, mediante la fortificación del arroz, logró disminuir enfermedades como la anemia en la población preescolar, por lo que dejó de ser ésta, un problema de salud pública por sus indicadores inferiores al 10%.

En Perú, según medios locales, la anemia continúa como un serio problema de salud pública que se origina, entre otras cosas por la ingesta inadecuada de alimentos, prevalencia de enfermedades, falta de acceso a cuidado o servicios de salud y la pobreza e inseguridad alimentaria, respectivamente.

Patricia García Funegra, ministra de Salud de Perú, explicó que por medio de su política de intervención para mejorar la salud pública, el gobierno emprendió una lucha para reducir la anemia en la población más vulnerable.

En la actividad participan delegados del gobierno peruano, representantes de la industria arrocera, academia y agencias de cooperación internacional.

**Auditoriamedica.wordpress.com**

## **SALUD PÚBLICA**

### **Costa Rica comparte su experiencia en fortificación de arroz durante foro en Perú**

En Perú, según medios locales, la anemia continúa como un serio problema de **salud pública** que se origina, entre otras cosas por la ingesta...

**Revista Proagro**

**Medidas de control en el arroz de Costa Rica, ¿qué se encontró?**

**Redacción ProAgro**

El Laboratorio de Micotoxinas del Centro de Investigación en Granos y Semillas (Cigras) de la UCR analizó el grano.

El arroz que se consume en Costa Rica no presenta problemas significativos de contaminación, según Adriana Murillo Williams, investigadora principal y coordinadora del Laboratorio de Micotoxinas del Centro de Investigación en Granos y Semillas (Cigras) de la Universidad de Costa Rica (UCR), tras el análisis de 2.500 muestras.

La especialista explicó que los análisis arrojaron un porcentaje menor al 1% sobre los niveles permitidos, que corresponde a 20 microgramos por kilogramo.

“Analizamos varias muestras y no hemos detectado niveles de aflatoxinas, sin embargo hace falta más investigación, el estudio apenas tiene un año”, expuso Murillo.

Las muestras se concentraron principalmente en arroz importado, pero incluye también muestras del nacional. El punto de mayor importancia es sobre los mecanismos de monitoreo y control de las aflatoxinas.

Fernando Araya, director ejecutivo de la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), explicó que el sector arrocero nacional cuenta con importantes medidas de control y en los casos en donde se ha detectado, el arroz ha sido incinerado o desechado, de lo cual el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) y el Ministerio de Salud pueden dar fe.

“Para Conarroz ha sido prioritario asegurar la inocuidad del grano que consumimos los costarricenses y continuará siendo un pilar. Por lo cual se ha ofrecido facilitar lo que el Cigras requiera para el estudio científico, por medio del Departamento de Investigación de la Corporación”, comentó el ejecutivo de Conarroz.

Agregó que el Cigras está desarrollando un diagnóstico a nivel nacional, que permita brindar a las autoridades del sector agroalimentario información confiable sobre estas toxinas, y Conarroz apoya la iniciativa.

## **¿Micotoxinas cancerígenas en granos ticos?**

### **Redacción ProAgro**

En el arroz, el maíz y los frijoles que se consumen diariamente en Costa Rica podrían estar presentes las aflatoxinas, consideradas el cancerígeno natural más potente que se conoce.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) reconoce a las micotoxinas producidas por hongos en granos como una amenaza para la salud humana y un problema a nivel mundial, ya que el consumo de granos contaminados ha sido relacionado con diferentes tipos de cáncer y directamente con el cáncer de hígado.

Con equipo de alta tecnología un grupo de científicos del Centro de Investigación en Granos y Semillas (Cigras) de la Universidad de Costa Rica (UCR) están detectando la presencia de estas micotoxinas en granos para consumo humano como el arroz, el maíz y los frijoles que se producen y comercializan en todo el país.

Sin embargo, en Costa Rica el monitoreo oficial de aflatoxinas se realiza únicamente en granos importados, mientras que la regulación en productos producidos localmente es muy baja o no existente.

Por eso, los científicos de la UCR están desarrollando un diagnóstico a nivel nacional que permita brindar a las autoridades del sector agroalimentario información confiable sobre estas toxinas con el objetivo de proteger la salud de la población costarricense.

“Estamos recolectando muestras de maíz, arroz, frijoles y maní de productores nacionales y de los supermercados para determinar en qué grado está expuesta la población a estas toxinas tan peligrosas” explicó Adriana Murillo Williams, investigadora principal y coordinadora del Laboratorio de Micotoxinas del Cigras.

Las micotoxinas son producidas por hongos de los géneros *Aspergillus* y *Fusarium*. Estos hongos atacan el arroz, el maíz y los frijoles que forman parte de la dieta básica de los costarricenses, así como otros granos y cereales como maní, café, y cacao. La contaminación puede ocurrir en el campo, durante la cosecha o en los lugares de almacenamiento.

Otros tipos de toxinas como las fumonisinas y las ocratoxinas, posibles cancerígenos para humanos, así como la zearalenona y la T-2 que tienen efectos nocivos en los animales también pueden estar presentes en granos de consumo frecuente en el país.

Para hacer el análisis de las toxinas el equipo del Cigras ha desarrollado una nueva metodología que permite hacer un análisis más eficiente y de manera muy precisa utilizando un equipo de alta tecnología (cromatógrafo líquido de alta resolución acoplado a un detector de masas). Con esta metodología se pueden detectar múltiples toxinas producidas por estos hongos que son problemáticos para la salud humana y animal en muy poco tiempo.

Este estudio se lleva a cabo en el Laboratorio de Análisis de Micotoxinas del Cigras donde se han realizado investigaciones previas que demuestran las altas concentraciones de aflatoxinas presentes en el frijol y en el maíz. Los resultados preliminares ya se han presentado tanto entre académicos como a los productores de granos en encuentros a nivel nacional.

Como parte del diagnóstico a partir de este año se inició la recolección de muestras de la zona central sur y la zona norte del país. Los muestreos se extenderán a otras zonas por un periodo de tres años para contar con suficiente información que permita obtener resultados concluyentes.

“Ocupamos tener una visión amplia, eso significa más tiempo y diferentes localidades para tener una mejor idea de lo que estamos expuestos” acotó Murillo.

Paralelamente a este diagnóstico en el CIGRAS se desarrolla otro proyecto enfocado en la búsqueda de controladores biológicos que ayuden en la reducción de la contaminación de granos con micotoxinas.

Como primer paso, recientemente se realizaron los análisis moleculares de 1.300 aislamientos de hongos *Aspergillus* para identificar cuáles tienen mutaciones que impiden que se produzcan las toxinas.

## **Esta es la estrategia de los arroceros ticos contra el fenómeno de El Niño**

**Redacción ProAgro**



De acuerdo con el pronóstico del Instituto Meteorológico Nacional (IMN), para ese mes se estima que puedan iniciar los efectos del fenómeno climatológico conocido como El Niño en los cantones de Guatuso, Los Chiles y Upala, en Costa Rica.

El fenómeno iniciaría con la presencia de la canícula, periodo seco que se presentaría de manera normal, en cuanto a la intensidad y duración. Las lluvias regresarían en aumento en agosto, para esta región.

Ante la posible llegada en julio del fenómeno de El Niño y por tratarse de una zona considerada seca productora de arroz, los agricultores dedicados al cultivo del grano en la región Huetar Norte fueron capacitados por la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), en la conformación de taipas para la retención de agua de lluvia.

En Las Delicias de Upala, en la finca del productor Oscar Vargas, los arroceros de la región Huetar Norte aprendieron sobre el diseño y conformación del suelo, construcción y uso de taipas, que permiten la retención y manejo del agua durante el ciclo del cultivo.

Fernando Araya, director ejecutivo de Conarroz, comentó que el propósito de esos talleres es la transferencia de conocimientos acerca de estos mecanismos, que ayudan a mejorar la productividad del sector con un enfoque sostenible, en armonía con el ambiente, mediante un mayor aprovechamiento del recurso hídrico.

La capacitación a los productores estuvo a cargo de la Dirección de Investigación y Transferencia Tecnológica de Conarroz (Ditt), con la finalidad de que éstos cuenten con los conocimientos prácticos necesarios para mejorar el sistema productivo del arroz.

Alexánder Mendoza, director de la Ditt, externó que el aprendizaje es clave para lograr una producción sostenible, reducir costos de producción y maximizar los ingresos de los productores.

“La conformación del terreno es un elemento importante en la producción arrocera, donde los recursos son claves y limitados. La nivelación del terreno a pendiente gradual para la eliminación de elevaciones y huecos, conocidos como chocolas, es básica para lograr un adecuado control de malezas, germinación y desarrollo homogéneo del cultivo. Por otro lado, el uso de taipas ayudarán a manejar el agua en un suelo bien preparado”, expuso Mendoza.

El equipo de técnicos de la Ditt, destacado en la Huetar Norte, puso a disposición de los productores un equipo moderno que agiliza el diseño y levantamiento de las curvas de nivel y la máquina especializada en conformación de la taipa.

“Es importante que además de diseñar taipas firmes y compactas, el productor aprenda a usarlas para que funcionen adecuadamente durante el ciclo del cultivo.

Esto implica definir y usar correctamente los lugares por donde deberá transitar la maquinaria necesaria para las labores agrícolas y el paso del agua de una parte del lote a otra”, explicó Mendoza.



## **Prensa Libre**

### **Nueva onda tropical traerá más lluvias esta tarde**

Paula Ruíz

El Instituto Meteorológico Nacional (IMN) informó que esta mañana la onda tropical número 20 está ingresando al país.

Por tal motivo, es un hecho que las lluvias nos acompañarán durante la tarde y noche de este viernes.

De esa forma, el IMN prevé aguaceros con tormenta en el Pacífico Central y Sur, así como en Guanacaste y el Valle Central.

En el caso del Caribe Norte y la Zona Norte, cabe la posibilidad de que las lluvias sean desde horas de la mañana.

"Se recomienda precaución en sectores vulnerables a deslizamientos e inundaciones, ya que las ondas tropicales suelen potenciar las precipitaciones a su paso por nuestro país", señalaron.

En cuanto a los índices de rayos ultravioleta, si bien resultan menos intensos que en semanas anteriores, el Meteorológico advierte que son de exposición moderada en todo el territorio nacional, a excepción del Valle Central, donde será alta.