

**Servicio Integrado de Información Arroceras
(25 abril 16)**

Revista Proagro.com

Arroceros costarricenses se capacitaron para modernizar su producción

Redacción ProAgro

Raquel Fratti

Productores y representantes de instituciones gubernamentales de Costa Rica, empresas semilleras y casas comerciales formaron parte del I Minicongreso técnico organizado por la Corporación Arroceras Nacional (Conarroz), en La Rita de Pococí, en la región Huetar Atlántica.

En el evento se expuso maquinaria moderna adaptable a áreas de mediana a pequeña siembra, y se brindó información climática sobre las condiciones que se prevén para la región Huetar Atlántica, esperando que se normalicen para junio próximo. Asimismo, se analizaron aspectos de manejo agronómico a nivel de campo, tales como control de malezas, acción de herbicidas y momentos de aplicación.

Este primer encuentro técnico se realizó bajo la coordinación de la Dirección de Investigaciones de Conarroz, que trabaja en mejoramiento genético de cultivo con el fin de ofrecer al productor opciones de variedades de alta calidad molinera y resistencia a plagas y enfermedades.

Crhoy.com

Arroceros fueron incluidos en plan de emergencias del SBD

Los productores de arroz de la región Huetar Norte del país podrán contar con recursos para hacerle frente a la falta de agua y a las enfermedades que afectan sus cultivos.

Esta semana el Banco Nacional informó que este sector productivo quedó incluido en el programa de emergencias del Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD).

Los cultivos de arroz de región Huetar Norte, registraron a finales del 2015 bajos rendimientos en la cosecha del cereal, sobre todo por la falta de lluvias. Datos del Ministerio de Agricultura arrojan que ese año se perdieron ¢762, 7 millones, sobre todo por la ausencia de llenado y el ataque de enfermedades al grano de arroz.

Conarroz mencionó que en total se sembraron 6.354 hectáreas, de las cuales, al inicio de noviembre, 2.112 resultaron con pérdidas por malos rendimientos, volcamiento e inundaciones, provocadas por las distorsiones del clima, que prevalece por causa del Fenómeno de El Niño.

El programa de emergencia alcanza también a los productores de arroz de la región Chorotega, declarada en emergencia por la sequía que afecta a la zona y donde el agua de lluvia resultó escasa para el vaneo o llenado del arroz, en la espiga de la planta, ante el poco crecimiento por falta del líquido pluvial.

Prensa Libre.cr

Conozca las propiedades del arroz integral

Sandra González

El arroz integral es rico en el complejo B y tiene más minerales que el blanco.

Comer arroz integral representa una saludable novedad para todos aquellos que viven diariamente preocupados por su figura, por lo que consumen y los beneficios que obtienen para su organismo.

El arroz es la principal fuente de energía en la dieta de los costarricenses por ser uno de los cereales más baratos y disponibles, lo cual le asegura un lugar permanente en la cocina de nuestros hogares.

La tradición le ha dado un lugar especial al arroz blanco, pero el arroz integral ya entra en la escena.

En los últimos años, el auge que ha tenido este tipo de cereal, tiene que ver con sus beneficios para nuestro cuerpo, pues desde que los expertos en salud, naturalistas y nutricionistas, vienen señalando las bondades de una dieta rica en fibra, el arroz integral ha sido el blanco de quienes viven en constante cuidado de su cuerpo.

"El arroz, al igual que la mayoría de los cereales, proporciona carbohidratos, proteínas, y algunas vitaminas del complejo B como niacina y tiamina", afirma la nutricionista Mariana Murillo.

Los cereales, al cocerse, fijan agua y aumentan tres veces su peso; es decir, que su valor nutritivo se diluye tres veces, por lo tanto, 300 gramos de su arroz cocido presentan el valor nutritivo de 100 gramos de arroz crudo, según explicó la doctora Murillo.

Los nutricionistas y naturalistas coinciden en los beneficios de este grano. "El arroz integral es rico en el complejo B y tiene más minerales que el blanco, que los pierde durante el proceso de pulido.

La diferencia con el arroz blanco es el sabor, por eso a la gente le cuesta acostumbrarse y disfrutar de sus grandes beneficios, como la gran cantidad de fibra que posee", explicó el profesor Guido Barrientos, naturalista y homeópata.

Su color moreno se debe a la cascarilla que lo resguarda y lo caracteriza.

El arroz integral se logra, en las industrializadoras, durante el proceso de pulido del grano.

"Este método consiste en friccionar los granos de arroz que pasan a través de una especie de rodillos, de manera que esta cascarilla, más conocida como granza, se elimina y queda el arroz moreno o integral.

Dependiendo de lo ajustado que están los rodillos, el pigmento va saliendo y el grano queda más oscuro o más claro, así se obtiene el arroz blanco"

Algunos le achacan a este grano pequeños inconvenientes, por ejemplo, que es más duro y que dura más en cocinarse; sin embargo, las retribuciones que este cereal proporciona a su cuerpo son muchas y lo harán lucir a la moda.

Para que usted se haga una idea de lo importante que son estos pequeños granitos morenos, le presentamos el contenido nutricional que 100 g de arroz integral tienen:

375 kcal

7,2 g de proteína

1,6 de grasa

77,6 de carbohidratos

Arroz.com

Oryza al Día

Su boletín de noticias y precios mundiales del arroz

Oryza resumen semanal: los precios del arroz aumentaron ligeramente la causa de las preocupaciones sobre una menor producción

<http://arroz.com/content/oryza-resumen-semanal-los-precios-del-arroz-aumentaron-ligeramente-la-causa-de-las>

El gobierno de Cuba bajará los precios del arroz y otros alimentos cortar el arroz y otros precios de los alimentos en las tiendas administradas por el Estado

<http://arroz.com/content/el-gobierno-de-cuba-bajar%C3%A1-los-precios-del-arroz-y-otros-alimentos-cortar-el-arroz-y-otros>

Las cotizaciones de arroz de la India cerraron mezcladas el viernes 22 de abril; los vendedores de Pakistán aumentaron algunas de sus cotizaciones

<http://arroz.com/content/las-cotizaciones-de-arroz-de-la-india-cerraron-mezcladas-el-viernes-22-de-abril-los>

El USDA prevé que las importaciones de Venezuela del año 2016-2017 se mantendrá estable debido a las limitaciones en el mercado de divisas

<http://arroz.com/content/el-usda-prev%C3%A9-que-las-importaciones-de-venezuela-del-a%C3%B1o-2016-2017-se-mantendr%C3%A1-estable>

Los exportadores de Pakistán visitarán Irán para aumentar las exportaciones de arroz Basmati

<http://arroz.com/content/los-exportadores-de-pakist%C3%A1n-visit%C3%A1n-ir%C3%A1n-para-aumentar-las-exportaciones-de-arroz-basmati>

Los precios locales de arroz de Vietnam continúan elevándose con el aumento de la demanda de exportación

<http://arroz.com/content/los-precios-locales-de-arroz-de-vietnam-contin%C3%BAn-elev%C3%A1ndose-con-el-aumento-de-la-demanda-de>

El gobierno de Tailandia planea limitar en 8.93 millones de hectáreas la producción de arroz del 2016

<http://arroz.com/content/el-gobierno-de-tailandia-planea-limitar-en-893-millones-de-hect%C3%A1reas-la-producci%C3%B3n-de-arroz>

El arroz de la región Camargue de Francia tiene mucho porcentaje de sal

<http://arroz.com/content/el-arroz-de-la-regi%C3%B3n-camargue-de-francia-tiene-mucho-porcentaje-de-sal>