

Revista Arrocera

No. 13 Órgano oficial de la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz) 2013



IX Congreso Nacional Arrocero

El futuro arrocero sobre la mesa

Productores en Parlamento Agropecuario

ONS entrega lista de variedades

Finade y BCR de la mano del productor

SBD, un buen socio productor

Según la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, el combate contra el hambre continúa siendo insuficiente en Centroamérica, con una población estimada por la Cepal en 45 millones de personas.

Para este organismo mundial la única tasa de hambre aceptable es cero, de ahí su lucha por velar por el derecho a la alimentación adecuada y a la importancia de una ley de soberanía y seguridad alimentaria. En el mundo alrededor de 870 millones hoy pasan hambre.

Paradójicamente existe una buena oferta productiva de alimentos, sin embargo, no todos los ciudadanos tienen acceso a los alimentos, causa principal para que este flagelo no logre erradicarse o disminuirse aquí o en el resto del globo terráqueo.

En nuestro país, la pobreza se estima en un 20 por ciento (unos 287 mil hogares), no obstante una gran mayoría de ellos tiene el arroz como el principal alimento en su mesa, cereal producido entre estos por pequeños agricultores, que, al igual que algunos consumidores, tampoco tienen acceso al crédito para colaborar con esa oferta productiva.

En el sector arrocero este pequeño grupo de productores, han encontrado en el cultivo del grano la posibilidad de volver a emprender proyectos viables, al abrirse una nueva fuente de financiamiento, con lo que generan trabajo y fortalecen sus economías familiares.

Esa fuente se llama Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD), ley publicada el 7 de mayo del 2008, en tiempos del Plan Nacional de Alimentos, que retó al sector arrocero, entre estos a los pequeños productores, a producir el 80% para cubrir el mercado nacional.

El SBD vino a llenar ese vacío dejado por el Fideicomiso Agropecuario (Fidagro), que en su tiempo compró deudas a productores, al resultar afectados sus cultivos por plagas, enfermedades o fenómenos naturales. No obstante, éstos pasaron a engrosar el grupo que no era sujeto de crédito en la banca pública o privada, pues si bien compraban la deuda no tenían cómo seguir en la actividad. De ahí la visión y la buena intención del legislador al crearse este Sistema, cuyo espíritu aún no se cumple del todo y que hoy requiere de reformas a su ley para beneficio de los sectores productivos con menos acceso a la banca pública o privada.

Al entrar a la corriente legislativa la discusión sobre esas reformas, y por los resultados obtenidos en los programas especiales de arroz, dirigidos a estos pequeños productores, con financiamiento hasta 50 has., se hace necesario por la sobrevivencia de estas pequeñas unidades productivas, cambios que permitan fundar un Sistema que hoy se ha convertido en un buen socio para el productor y para ese sector prioritario como son los pequeños y medianos agricultores, jóvenes discapacitados y emprendedores, mujeres solas, cooperativas y asociaciones organizadas en el país, que poco o nada de acceso tenían a créditos de la banca pública o privada, por no ser sujetos de crédito y que para el SBD son poblaciones prioritarias de financiamiento.

En tres años de trabajar de la mano del SBD por medio de Finade o de su programa de avales y garantías, el pequeño productor arrocero, logró continuar en la actividad y colaborar para que en el país la clase más sensible pueda acceder a un arroz producido en Costa Rica, más sano, más rico y... es tico. Ya lo dijo la FAO... hay que velar por una ley de seguridad y soberanía alimentaria, al menos la ley del SBD, fue el primer paso y sus reformas para fortalecerla, podrían ser el segundo.

Contenido

- 4 Poder Ejecutivo publica Decreto sobre Arroz.
- 6 Conarroz implementa Sistema Fiscalizador de Entregas en las Industrias.
- 8 Conarroz amplía parque de maquinaria agrícola.
- 9 Arroceros alzan su voz en Parlamento Agropecuario.
- 10 Taiwán desarrolla arroz de color. Pílon internacional.
- 11 SBD mejora crédito a productores arroceros.
- 12 Programas especiales Conarroz - Finade-SBD-BCR llegan a regiones.
- 13 IX Congreso Nacional Arroceros Sector arroceros celebra su reunión anual
- 14 Sector recibe información sobre clima
- 15 Oficina de Semillas entrega lista de variedades inscritas
- 16 Conarroz y SFE imparten taller sobre la Mancha Naranja.
- 17 Industrias se capacitan en proceso de aireación de granos
- 18 Afinan "Plan Estudios y Metodología de la Escuela Nacional del Arroz".
- 19 Limpiamos nuestras parcelas
- 20 Día Mundial de la Alimentación: "Sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición"
- 21 Tras la identidad de los genes del arroz
- 22 Pizarra Arroceros
- 23 Blindaje a la importación de alimentos

Créditos:

Revista Arroceros
Órgano oficial de la Corporación Arroceros Nacional.

Editor:

Fabio Vega
prensa@conarroz.com

Colaborador:

Oscar Naranjo

Portada:

Día de Campo, en San Lázaro de Nicoya



CORPORACIÓN ARROCERA NACIONAL

COMUNICA A TODOS LOS PROVEEDORES

Con la finalidad de ampliar el registro de proveedores de CONARROZ, se buscan proveedores (físicos o jurídicos) que brinden los siguientes servicios:

- Mantenimiento de edificios (remodelaciones, electricidad, fontanería, cerrajería),
- Arquitectos,
- Ingenieros Civiles,
- Profesionales para ingeniería de suelos,
- Consultoría ambiental,
- Levantamientos topográficos,
- Imprentas y/o litografías,
- Venta de equipo de laboratorio (enfocado al sector arrocerero),
- Servicios aduanales.

Los interesados pueden buscar el formulario de inscripción en el sitio oficial de CONARROZ, www.conarroz.com, así mismo, pueden remitir sus consultas al correo ccorrales@conarroz.com, o comunicarse al teléfono 2255-1313 ext. 115-119 con el Lic. Cristian Corrales Jimenez o el señor Gilbert Mora Hernandez.

El formulario con sus atestados se tienen que entregar en las oficinas centrales de CONARROZ, ubicadas en barrio González Lahman, de la Iglesia el Votivo Corazón de Jesús, 50 OE sobre avenida 8.

Poder Ejecutivo publica Decreto sobre Arroz

Decreto N° 37699-MEIC

LA PRESIDENTA DE LA REPUBLICA Y LA MINISTRA DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

El ejercicio de las facultades que [En el ejercicio de las facultades que les confiere los artículos 140, inciso 3) y 18) y el artículo 146 de la Constitución Política; el artículo 28, inciso 2), acápite b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978; el artículo 5° de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

I.— Que el artículo 5 de la Ley 7472 establece la potestad de la Administración Pública para regular los precios de bienes y servicios, sólo en situaciones de excepción y de manera temporal, y que en tal caso debe fundar y motivar apropiadamente esa medida. Además que se debe establecer el vencimiento de la medida cuando hayan desaparecido las causas que motivaron la respectiva regulación.

II.— Que el Poder Ejecutivo como parte de sus políticas públicas debe velar por un funcionamiento adecuado del mercado del arroz, a través de la búsqueda de un balance entre el productor, el industrial, el comercializador y el consumidor; y tomando en cuenta los compromisos internacionales en materia comercial suscritos por el país.

III.— Que con el fin de actualizar el estado del mercado arrocero el Instituto en Ciencias Económicas de la Universidad de Costa Rica (IICE), realizó una investigación basada en parámetros técnicos y científicos, a solicitud del MEIC a partir del 07 de setiembre del 2012.

IV.— Que el estudio denominado "Análisis sobre el Mecanismo Actual para la Estimación y

Determinación de los Precios del Arroz bajo el Contexto de la Cadena de Comercialización", fue presentado al MEIC el 01 de abril del 2013, y el mismo abarcó una valoración integral de todos los agentes que intervienen en la cadena productiva del arroz, más allá de la conocida relación entre productores e industriales en el periodo comprendido entre 2009 y 2012, así como las incidencias de la fijación del precio del arroz en el mercado.

V.— Que los resultados de este estudio reflejaron los siguientes hallazgos:

- La fijación de precios al arroz no está contribuyendo con objetivos de política importantes, como el aumento de la productividad, pues los niveles de productividad en el cultivo del arroz han disminuido durante los últimos 20 años y existe gran variabilidad según regiones y tipo de productor.
- La fijación de precios actual no contempla la transmisión de los precios internacionales, de esta manera no se está trasladando los beneficios al consumidor que se pueden obtener de la apertura comercial y los bajos precios a nivel internacional.
- No hay garantía ni certidumbre de precios al productor, pues existe un mecanismo para la valoración de arroz en granza que premia o castiga la entrega de arroz de acuerdo a calidad, y al existir problemas de eficiencia y productividad en la producción agrícola, el precio fijado no necesariamente es el que se le paga al productor por el tema de la calidad.
- Los problemas de eficiencia y productividad en la producción agrícola son perjudiciales para el consumidor final, especialmente para los de menores ingresos cuya alimentación se basa en el arroz, debido a que la

ineficiencia del sector es pagada por los consumidores finales.

- La fijación puede estar creando tendencias hacia el alza en los costos de algunos insumos y servicios utilizados en la producción.
- Los consumidores pagaron precios crecientes por el arroz en la última década.
- No se identifican argumentos económicos o sociales para justificar el actual sistema de fijación de precios del arroz.
- La importancia de incluir en un esquema alternativo a la fijación al menos las siguientes variables: el comportamiento de los precios internacionales del arroz, enfoque diferenciado para productores con mayor vulnerabilidad en la cadena productiva, la heterogeneidad del sector y la inconveniencia de utilizar dentro de la misma "datos promedio".

VI.— Que en fecha el 08 de abril de 2013, el MEIC presentó al sector arrocero, incluyendo representantes de los productores, industriales y la Corporación Nacional Arrocera (CONARROZ), el informe referido. Luego de un análisis conjunto sobre la necesidad de avanzar hacia una agenda que permita superar las limitaciones señaladas en el estudio, las jerarcas de Economía y Agricultura en representación del Gobierno y productores e industriales agremiados en CONARROZ, acogieron una serie de acuerdos, entre ellos:

- Trabajar en un mecanismo alternativo sustituto al esquema actual de fijación de precios, en el marco de la comisión creada por CONARROZ. El citado mecanismo será el resultado de la coordinación de los productores e industriales del arroz, en el seno de esta entidad, y contará con la supervisión del Gobierno. La entrada en vigencia será a

partir del inicio de la primera cosecha del año 2014.

- Con el propósito de ordenar el mercado se acuerda establecer una comisión técnica, con la participación del Gobierno y CONARROZ, en aras de definir un esquema transitorio de fijación, que regule todas las calidades de arroz pilado.
- Avanzar por parte del Gobierno y CONARROZ en una serie de acciones tendientes a generar una disminución efectiva en los costos de los insumos (agroquímicos y semilla).
- Priorizar la implementación por parte del Ministerio Rector (MAG), en coordinación con CONARROZ, la agenda de acompañamiento tendiente a aumentar los niveles de productividad del sector arrocero, la cual incluiría al menos:
 - Mejorar la competitividad de los productores a través de la adopción de manuales de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) y de la adopción del Plan de Desarrollo Tecnológico para el sector arrocero.
 - Capacitación en agroindustria, mantenimiento y gestión comercial.
 - El fortalecimiento de los mecanismos de crédito a través del Sistema de Banca para Desarrollo (SBD).

VII.— Que mediante Oficio N° ANP-12-2013 de fecha 10 de abril de 2013, la Asamblea General del Sector Productor Arrocero ratifica el apoyo total a la implementación de un mecanismo alternativo a la fijación de precios. Asimismo, la Asociación Nacional de Industriales del Sector Arrocero (ANINSA) en reuniones varias con el MEIC ha trabajado en la actualización del modelo de costo de industrialización, todo en procura del mecanismo alterno.

VIII— Que dentro de los acuerdos de la Asamblea Nacional de Productores se recomienda para la fijación transitoria de precios, establecer el precio del arroz en granza seca y limpia a \$22.604,41, para el saco de 73,6 kilogramos con 13% de humedad y 1,5% de impurezas, puesto en planta. Dicha recomendación fue ratificada por la Junta Directiva de CONARROZ mediante el Acuerdo Firme, adoptado en la Sesión N° 541-04-13 del 16 de abril de 2013.

IX— Que el precio fue calculado técnicamente por la Unidad de Inteligencia de Mercados de CONARROZ y confirmado por la Dirección de Estudios Económicos del MEIC; con base a la actualización del modelo de costos por hectárea realizado en octubre de 2010 y utilizando un rendimiento de 58.5 sacos secos y limpios por hectárea. Que dicha actualización arroja un costo por hectárea de \$1.126.204,97, el cual está compuesto de la siguiente manera: 33,8% de labores mecanizadas, 30,7% de insumos, 16 % de gastos administrativos y financieros, 3,7% de mano de obra directa y 15.8% de otros gastos de producción.

X— Que la Junta Directiva de CONARROZ, mediante el Acuerdo Firme, adoptado en la Sesión N° 541-04-13 del 16 de abril de 2013, acordó "Ratificar al MEIC y al MAG, la posición del Sector Arroceros Nacional de seguir colaborando en todo lo que sea necesario, con el propósito de apoyar al Gobierno en toda la gestión de fijación transitoria de precio, fiscalización y verificación del mercado, así como el compromiso de consolidar el modelo alternativo de fijación de precios del arroz en Costa Rica. ACUERDO FIRME".

XI— Que en el Gobierno de la República reconoce la importancia de establecer un mecanismo transitorio de fijación, orientado a ordenar los precios de arroz pilado en el mercado nacional en todas las calidades, previo a la eliminación del esquema vigente.

XII— Que se hace necesaria una disminución inmediata del precio para la calidad 80/20, a través de la actualización del modelo de costo de industrialización del arroz, por tratarse del arroz de mayor consumo en la población con mayores limitaciones económicas (48 % de los hogares costarricense, según el estudio del IICE).

XIII— Que el Tribunal Contencioso Administrativo y Civil de Hacienda, Sección Sexta Segundo Circuito Judicial de San José, mediante la Sentencia N° 137-2012-VI d, confirma que la potestad regulatoria del MEIC, en el caso del arroz, no es definitiva sino temporal, y que además debe valorarse periódicamente la necesidad de mantener dicha regulación. **Por tanto,**

DECRETAN:

ELIMINACIÓN DEL ESQUEMA DE FIJACIÓN DE PRECIOS Y TRANSICIÓN HACIA UN MECANISMO ALTERNATIVO

Artículo 1°— Se establece de conformidad con los Considerandos VIII y IX del presente Decreto, un precio de \$22.604.41 por saco de granza seca y limpia de 73.6 kilogramos con 13% de humedad y 1.5% de impurezas, el cual empezará a regir tres días después de la publicación del presente decreto y quedará sin efecto a partir del 1 de marzo de 2014, fecha que se encuentra dentro del inicio de la primera cosecha del año 2014.

Artículo 2°—Se fijan de manera temporal los precios del arroz

pilado en todas las calidades que se comercializan en el territorio nacional, aplicándose las siguientes fórmulas según rango, proporcionadas por CONARROZ (oficio N° DO 07 2013), mediante las cuales se determinan un precio mínimo y máximo para cada una de las calidades que se comercializan en el mercado.

Rango de porcentajes de grano entero	Fórmula
De 50% a 89% grano entero	$[\%E * (2 VQ) + \%Q(VQ)] * U$
De 90% a 94% grano entero	$[\%E * (2,25 VQ) + \%Q(VQ)] * U$
De 95% a 100% grano entero	$[\%E * (2,50 VQ) + \%Q(VQ)] * U$

Entendiéndose que:

%E = Porcentaje de grano entero
%Q = Porcentaje de grano quebrado
VQ = Valor del grano quebrado. Que de conformidad a la actualización del modelo de costos del industrial, el valor del grano quebrado (VQ) se establece en \$324,87 colones por kilo para la bolsa de 24 kilos y de \$319,05 colones por kilo para el saco de 46 kilos
U = Margen de utilidad. Para calcular el precio de la industria al mayorista el valor de "U" es igual a 1 debido a que VQ ya incluye dicha utilidad. Para calcular el precio de los mayoristas el valor de "U" es igual a 1,05 (utilidad del 5%). Para determinar el precio de los detallistas el valor de "U" es 1,12 (que corresponde al margen del detallista -7%- más el margen del mayorista -5%).

Artículo 3° — Se establecen los precios mínimos y máximos de todas las calidades de arroz pilado tanto nacional como importado, para las bolsas de 24 kilos en presentaciones de un kilo y sacos en presentaciones de 46 kilos, según el Anexo, el cual forma parte integral del presente Decreto Ejecutivo.

En caso de comercializarse calidades no contempladas en dicho anexo, deberán utilizarse las fórmulas de referencia, según el agente comercializador. Asimismo, debe tomarse en cuenta que el precio máximo de una calidad, estará determinado por el precio mínimo de la calidad inmediatamente siguiente.

Artículo 4° — Se establece que el precio para la calidad 80/20 pasa de \$691.00 (precio actual) a un precio mínimo de \$657.00 y máximo de \$661.00 por kilogramo, de acuerdo a la actualización del modelo de costos del industrial y tomando en consideración la fórmula establecida en el artículo 2 del presente Decreto.

Artículo 5° — Todo esquema de regulación de precios del arroz será eliminado a partir del 1 de marzo de 2014, de conformidad con las potestades que la Ley 7472 le brinda al Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

Artículo 6° — Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 35189-MEIC del 24 de marzo de 2009, publicado en el Alcance N° 17 a la Gaceta N° 82 del 29 de abril de 2009 y sus reformas.

Artículo 7° — El esquema transitorio de regulación de precios descrito en este Decreto, que fija toda la cadena de comercialización, así como el precio de compra de arroz en granza por parte del industrial al productor, empezará a regir tres días después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

Dado en la Presidencia de la República, a los quince días del mes de mayo del año dos mil trece.

Publicado en La Gaceta N°95 Alcance digital N°92 del 20/05/2013

ANEXO

Precios por kilo, para bolsas de 24 kilogramos

Porcentaje de grano entero	Precio	De industrial a mayorista Colones / kg	De mayorista a detallista Colones / kg	De detallista a consumidor Colones / kg
50% grano entero	Mínimo	487	512	547
	Máximo	491	515	551
60% grano entero	Mínimo	520	546	584
	Máximo	523	549	588
70% grano entero	Mínimo	552	580	620
	Máximo	556	583	624
75% grano entero	Mínimo	569	597	639
	Máximo	572	600	642
80% grano entero	Mínimo	585	614	657
	Máximo	588	617	661
90% grano entero	Mínimo	690	725	776
	Máximo	694	729	780
91% grano entero	Mínimo	694	729	780
	Máximo	698	733	785
93% grano entero	Mínimo	703	738	789
	Máximo	707	742	794
95% grano entero	Mínimo	788	827	885
	Máximo	793	832	891
96% grano entero	Mínimo	793	832	891
	Máximo	798	837	896
98% grano entero	Mínimo	802	843	902
	Máximo	807	848	907
99% grano entero	Mínimo	807	848	907
	Máximo	812	853	912

Precios por saco, para sacos de 46 kilogramos

Porcentaje de grano entero	Precio	De industrial a mayorista Colones / 46 kg	De mayorista a detallista Colones / 46 kg	De detallista a consumidor Colones / 46 kg
50% grano entero	Mínimo	22.014	23.115	24.733
	Máximo	22.161	23.269	24.898
60% grano entero	Mínimo	23.482	24.656	26.382
	Máximo	23.629	24.810	26.547
70% grano entero	Mínimo	24.949	26.197	28.031
	Máximo	25.096	26.351	28.195
75% grano entero	Mínimo	25.683	26.967	28.855
	Máximo	25.830	27.121	29.020
80% grano entero	Mínimo	26.417	27.738	29.679
	Máximo	26.564	27.892	29.844
90% grano entero	Mínimo	31.187	32.746	35.038
	Máximo	31.370	32.939	35.244
91% grano entero	Mínimo	31.370	32.939	35.244
	Máximo	31.554	33.131	35.450
93% grano entero	Mínimo	31.737	33.324	35.657
	Máximo	31.921	33.517	35.863
95% grano entero	Mínimo	35.590	37.369	39.985
	Máximo	35.810	37.600	40.232
96% grano entero	Mínimo	35.810	37.600	40.232
	Máximo	36.030	37.831	40.479
98% grano entero	Mínimo	36.250	38.062	40.727
	Máximo	36.470	38.294	40.974
99% grano entero	Mínimo	36.470	38.294	40.974
	Máximo	36.690	38.525	41.221

Así corregido mediante Fe de Erratas publicado en la Gaceta 114 del 14 de junio del 2013, pag.31.

Conarroz implementa Sistema Fiscalizador de Entregas en las Industrias

Ing. Oscar Naranjo Encargado de Tecnología de la Información

Por recomendación del Lic. César Morera, auditor Interno de Conarroz, buscando innovadores servicios y de paso generar informes de trabajo realizado en cumplimiento de Planificación Institucional, en lo que denominamos hacer haciendo, hemos creado una herramienta que permite desde las Industrias, por medio del personal de Laboratorio de Control de Calidad, informar de cada recibo de arroz en granza fiscalizado por nuestro personal.

Para esto cada funcionario de Laboratorio de Control de Calidad, desde cada Industria, ingresa la información que

se muestra en pantalla, que es la información básica inicial de cada entrega, incluyendo el número de guía, y la envía a nuestro servidor en Oficina Central de Conarroz.

Para obtener el máximo provecho a esta herramienta, el número de guía debe ser del periodo correspondiente que verificó su siembra ante la institución; no debe entregar con guías de otro productor u otro periodo.

Si cumple con todo lo anterior, el Sistema le enviará a cada productor de arroz un mensaje de texto al número de teléfono del celular, indicado que su boleta relacionado con la guía de su verificación, quedo inscrita ante Conarroz., Por ejemplo se envía el siguiente mensaje de texto:

ENTREGA FISCALIZADA GUIA No.196800 HUMEDAD:19 IMPUREZA:15 PESO NETO:21870 - 03/06/2013-09:51:29 onaranjo

(Número de guía del periodo Inscrito y verificado de su siembra ante Conarroz, humedad inicial, impureza inicial, peso neto, fecha y hora en que ingresa la información el fiscalizador de Laboratorio desde la Industria, y el nombre identificador dentro de Conarroz de la persona que realizó el reporte de entrega realizada.

Los números de guía son verificados tanto en este Sistema como en RecibeCA (Sistema para compras de arroz en granza en las Industrias), que con la aplicación mostrada en la siguiente pantalla, permite a estos sistemas tener la información de cada guía entregada a los productores en la verificación de área de cada siembra en cada periodo

arrocero, dichas guías son intransferibles porque al llegar a alguna Industria y entregar con una guía de otro productor, los sistemas detectarán a que productor fue asignada originalmente.

Cabe destacar la coordinación entre el personal de Tecnologías de Información de Conarroz y el Laboratorio de Control de Calidad, Auditoría Interna y Planificación, que en conjunto desarrollaron esta herramienta, poniendo en práctica la experiencia en estos temas al producir este software innovador y la herramienta de mensajería de texto creada por el Ing. César Pizarro, que permitirá elaborar informes de labores, e informar de cada entrega de arroz fiscalizada a los productores Inscritos y Verificados en Conarroz de manera inmediata, que nos demuestra una vez más que somos un equipo de trabajo Conarroz.

FTP RecibeCA

GUIAS.mdb contiene todas las verificaciones de área realizadas en el campo por los técnicos de CONARROZ a nivel nacional [Variedad, Lote-Finca, Nombre, No.Guía oficial entregada.]

RP.mdb contiene la información verificada con el padrón electoral, registro nacional, fotocopia de cédula en extranjeros de manera que cada productor se presenta con cédula, nombre correctos y contiene la información oficial del registro de productores. - ACTUALIZA RecibeCA para obtener información correcta como resultado en los informes de cada Agro Industria..-

Nombre	Tamaño en Bytes	Última actualización
GUIAS.mdb	3086336	04/06/2013 15:49:00
RP.mdb	526336	04/06/2013 15:49:00

Seleccione el MDB por actualizar y luego utilice el botón Seleccione

*** Seleccione MDB por Actualizar ***

Conectado a: RecibeCA FTP onq.sys

Conarroz amplía parque de maquinaria agrícola

Minicosechadoras llegaron a la Huetar Atlántica al servicio de los productores; otros equipos como cosechadoras, y tractores se encuentran en la Chorotega

Como parte de su programa de Maquinaria Agrícola, la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), compró tres minicosechadoras, entregadas a la Sucursal Huetar Atlántica para usarse en los ensayos de investigación de esa zona y otras.

Las minicosechadoras facilitarán la labor de corta de los ensayos de investigación, que se realizan en las diferentes zonas del país, a cargo de especialistas de la Dirección de Investigación y Transferencia Tecnológica.

El Ing. Osvaldo Ledezma, encargado de asistencia técnica de la Sucursal Huetar Atlántica, donde actualmente se

encuentran destacadas, explicó que las minicosechadoras tienen la ventaja de cosechar el arroz en áreas pequeñas, con gran eficiencia, por su facilidad de maniobra en terrenos uniformes.

Agregó que además del fácil transporte, cuenta con la capacidad de cosechar – en parcelas de Validación–, hasta 1 500 kg por día (32 quintales), labor que requeriría al menos 5 trabajadores y tres días de labores.

Entre las ventajas de este equipo, destaca la particularidad de utilizar diesel para su funcionamiento, factor que favorece la economía del productor.

Asimismo, estas pequeñas cosechadoras de arroz pueden ser una opción para pequeños productores, que siembran arroz para subsistencia, cultivado a espeque o voleo, en áreas de una hectárea o menos, sobre un terreno

uniforme. Este equipo cuenta con arranque electrónico, motor diesel y llantas especiales para trabajar en terrenos difíciles.

Las minicosechadoras se unen a la compra de un tractor Kubota con extras como rastra, rocultivador, sistema de fumigación, chapeadora, pala y brazo excavador, destacado en esta zona.

El parque de maquinaria agrícola de Conarroz, se amplía con dos cosechadoras, dos tractores, dos chompipas, una sembradora, de mínima labranza, y una rastra, dadas bajo administración a CoopeBagatzí, en la Región Chorotega.

Este equipo colabora con productores afiliados en primera instancia a esa organización; y en segunda instancia a productores de la zona. Igualmente es utilizada en otras regiones arroceras cuando éstas demandan sus servicios.



Las minicosechadoras serán utilizadas para trabajo de investigación y corta en terrenos pequeños.

Arroceros alzan su voz en Parlamento Agropecuario

Representantes del sector productor arrocero participaron en celebraciones del Día del Agricultor en la Asamblea Legislativa; y Conarroz en feria de agricultores



Carlos Chaves, presidente de Conarroz y productor de la Huetar Norte, propuso una revisión para el próximo 16 de octubre de las mociones presentadas en el Parlamento Agropecuario.

El Presidente de la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), Carlos Chaves propuso al *Parlamento Agropecuario* de la Asamblea Legislativa, conformado en el marco del Día del Agricultor, reunirse nuevamente el próximo 16 de octubre para revisar el curso de las mociones presentadas en esta sesión especial, celebrada el pasado 15 de mayo en ese Poder de la República.

Chaves, productor de la Región Huetar Norte, fue uno de los cinco productores que participaron en este evento.

Javier Castro, productor de la Región Chorotega y fiscal de Conarroz, hizo un llamado para que la Superintendencia de Entidades Financieras (Sugef), brinde un trato especial a los productores que por diversas circunstancias ajenas a ellos, en tiempo, no han podido cumplir con sus compromisos bancarios.



Domingo González, presidente de la Junta Regional Brunca, catalogó la producción arrocera como uno de los pilares de la seguridad alimentaria.

Por su parte, Domingo González, presidente de la Junta Regional Brunca y directivo nacional, defendió a capa y espada la actividad arrocera, como uno de los pilares y bastiones de la soberanía alimentaria de este país.

William Ureña, vicepresidente de Conarroz y presidente de la Junta Regional Chorotega; y Hermán Fábrega, productor de la Región Brunca, compartieron con sus colegas productores el plenario legislativo,



Javier Castro, fiscal de Conarroz, solicitó a la Sugef un trato especial para los agricultores.

donde asistieron legisladores de varias fracciones parlamentarias.

Durante este evento, que por primera vez se realiza en la sala principal de debates del Primer Poder de la República, agricultores de todo el país expusieron sus ideas, en un debate donde plasmaron cada uno sus preocupaciones en su respectivo sector.

El *Parlamento Agropecuario* fue impulsado por el diputado Jorge Gamboa.

Los agricultores arroceros cerraron su día con la asistencia a la feria agrícola, organizada en el Parque Nacional, al pie del Monumento Nacional, donde Conarroz presentó un stand con información relacionada con el sector, y además entregó bolsas con granza de arroz y matitas trasplantadas.

Asimismo funcionarios del Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz (LCC), mostraron a los presentes la manera de cómo preparar arroz para su cocción.



Los productores Hermán Fábrega, Domingo González, Carlos Chaves, William Ureña y Javier Castro (con sombrero), conformaron la bancada arrocera en el Parlamento Agropecuario.

Taiwán desarrolla arroz de color

La Estación de Investigación Agrícola del Distrito Hualien de Taiwán ha desarrollado arroz de colores para ayudar a aumentar la popularidad del arroz entre niños y jóvenes.

El arroz se produce en diferentes colores, naturalmente, pero el arroz de color desarrollado por Taiwán es de cuatro diferentes colores brillantes - rojo, amarillo, verde y púrpura.

Los desarrolladores esperan que el arroz de color será más atractivo que el arroz blanco. La estación de investigación tomó siete años para desarrollar arroz de colores y dice que el arroz de color es a la vez seguro y sabroso.

Un representante del Centro de Investigación y Extensión Agrícola del Distrito de Hualien dijo que el arroz de color se desarrolla durante la fase de procesamiento, en la que se introducen los colores naturales de arroz pulido.

“Hemos desarrollado un proceso para teñir el arroz comercializado con colores naturales obtenidos a partir de vegetales y alimentos”, dijo el representante. Los colores se mantienen intactos después de la cocción, según fuentes locales.

El centro de investigación también dijo que, dado que tanto el arroz como los colores son productos naturales, no se

espera que la combinación tenga algún efecto adverso. El arroz es un alimento básico en Taiwán y a los niños les gusta el arroz de colores, dicen fuentes en Taiwán. **Fuente arroz.com**



La investigación pretende con los colores aumentar la popularidad del arroz entre niños y jóvenes.

Pilón internacional

Arsénico en el arroz

Brasil. Investigadores de la Universidad de de São Paulo en Brasil han encontrado excesivo contenido de arsénico en algunas muestras de arroz cultivadas en Brasil.

Según el científico de la Universidad que lidera el estudio, Bruno Batista Lemos, se encontraron niveles de arsénico de hasta 0.222 microgramos por gramo de arroz en algunas muestras de arroz de Brasil, lo que podría causar un peligro a la salud.

Bruno Lemos Batista dice que el gobierno debería desarrollar normas para el arsénico en el arroz ya que hay muy poca conciencia de los peligros para la salud que causa el arsénico en el arroz y otros alimentos

en Brasil. Añade que la contaminación del suelo con el uso sin restricciones de pesticidas puede causar un mayor contenido de arsénico en el arroz.

El arroz es un alimento básico de la dieta brasileña, y el consumo per cápita de arroz en Brasil es de alrededor de 45 kilogramos por persona al año, según el Instituto Internacional de Investigación del Arroz (IRRI).

Aumento en producción mundial

EE.UU. Se estima que la oferta y la demanda serán récord en el año 2013/14, con 584,7 y 476,8 millones de toneladas respectivamente.

La producción mundial de arroz aumenta 9 millones de toneladas con respecto a 2012/13, llegando a los

479.3 millones. Varios países de Asia tendrán producciones récord, como India, Tailandia y Vietnam. También se estiman grandes cosechas en Birmania, Camboya y Egipto. De los países importadores se estima que Indonesia, Filipinas y el África Subsahariana también tendrán producciones récord. El consumo mundial de arroz para el año 2013/14 se sitúa en los 476,8 millones.

India y Tailandia serán los mayores exportadores con 8,5 millones de toneladas cada uno, seguidos de Vietnam, país que exportará 7,7 millones. Las existencias finales del año 2013/14 se estimaron en 107,8 millones, 2,4 millones más que el año anterior y los mayores desde el año 2001/02.

SBD mejora crédito a productores arroceros



Los funcionarios Jerson Torrentes y Jorge Mora, del Banco de Costa Rica en Cañas, durante el recibo y análisis de expedientes de Finade, entregados por Sugeidy Leiva y Carolina Carballo, ambas de Conarroz.

Cartera de $\$2$ mil millones disponible para crédito a pequeños productores

Nuevos beneficios como las coberturas parciales para el pago de alquiler de tierras, corta y flete de la cosecha, y Taipas, este último un modelo en la construcción de muros para el manejo del agua, recibirán los pequeños productores arroceros, beneficiarios de los programas especiales de financiamiento, con Finade y el BCR, a través de los fondos del Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD).

Igualmente el plan de inversión comprende el pago parcial de la póliza de seguro de cosecha, canon de agua en la zona de riego, insumos, fertilizantes, compra de semilla certificada, entre otros.

Estos nuevos beneficios para los pequeños productores fueron acordados por el Consejo Rector del SBD, ante una propuesta de la Corporación Arroceros

Nacional (Conarroz). El programa de financiamiento cuenta con $\$2,000$ millones para la siembra del cultivo, y al que pueden acceder directamente con recursos del Fideicomiso Nacional de Desarrollo (Finade), o a través de su programa de avales y garantías de Finade con el Banco de Costa Rica (BCR).

Para calificar a estos programas los productores deben contar con un historial crediticio, una buena calificación en Sugef; estar inscritos en Conarroz y tener al menos una siembra en su historial productivo. Al cierre del 2012, vía Banco Crédito Agrícola, anterior operador, se habían formalizado en operaciones crediticias, durante estos años, más de $\$1.500$ millones para un total de 2.166 has.

Por otra parte, las arroceras El Porvenir y Costa Rica, acordaron entregar contratos de compra a productores beneficiarios de los programas especiales en las regiones Huetar Norte, Atlántica y Chorotega.

Robert Soto, de arrocería El Porvenir; y Rodolfo Soto, de arrocería Costa Rica, conjuntamente con productores y el presidente de la Asamblea Nacional de Productores, Oscar Campos, participaron en la oficina del Lic. Miguel Aguiar, director ejecutivo del SBD, de la firma de varios contratos para productores de las regiones Huetar Norte y Atlántica.

Robert Soto explicó que no podemos dejar abandonado al productor frente a un programa que viene a beneficiar a los pequeños y ahora medianos productores, gracias al aporte que nos ha brindado el Sistema de Banca para el Desarrollo.

También colaboraron con contratos, las empresas Compañía Arrocería Industrial, Cooparroz, Liborio y Demasa, a productores de las regiones Chorotega, Brunca, Huetar Atlántica y Huetar Norte.

Programas especiales Conarroz - Finade- SBD-BCR llegan a regiones

Financiamiento es dirigido a pequeños productores arroceros con siembras hasta 50 has

Pequeños productores asistieron a las reuniones celebradas en las regiones Huetar Norte y Chorotega, donde la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), brindó información pertinente sobre los programas especiales de financiamiento, suscritos en los convenios Conarroz- Finade-SBD y Conarroz- BCR, para siembras hasta 50 hectáreas.

Para calificar a estos programas especiales, el productor debe estar inscrito en Conarroz, sembrar hasta 50 has.; tener una entrega en el historial productivo y contar con un historial crediticio. Además de confeccionar un expediente con requisitos solicitados por Finade y el BCR.

En la Huetar Norte, en la Sucursal de Conarroz, en Upala, los productores se mostraron interesados en acceder a estos programas, que funcionan con fondos del Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD).

En la Región Chorotega, en Nandayure y Carrillo, se organizaron reuniones para dicho propósito, igualmente en el asentamiento Playitas- San Ramón y en el cantón central de Bagaces.

Estas charlas también se trasladaron a la Región Huetar Atlántica, donde en la sucursal de Conarroz en La Rita de Guápiles, se anunció a los productores sobre estos programas. Igualmente en las regiones Brunca y Pacífico Central.

El convenio Conarroz- Finade-SBD, financia a productores que no tienen garantía y por la que responde la cosecha hasta siembra de 10 has. A la vez, productores que cuentan con garantía pueden acceder a estos fondos

para siembras de 1 hasta 50 has. A estos últimos, Finade les abre una línea de crédito por 5 años.

El convenio Conarroz- BCR, financia siembras de 11 a 50 has, para aquellos productores que cuentan con área pero no con garantía. En este caso Finade brinda avales hasta el 75%, en tanto el otro 25% es cubierto con la cosecha. Los productores matriculados con este convenio reciben una línea de crédito por un año.

Recientemente, el Consejo Rector del SBD acordó que la cosecha sea tomada como garantía para siembras hasta 50 has., siempre y cuando se realice el crédito con un operador financiero, a través de los convenios suscritos por Conarroz.

Entre otros acuerdos está la ampliación de una línea por \$65 millones a los pequeños y medianos productores para ampliar siembras hasta un máximo de 100 has, según cobertura del avío.



Randall Chavarría, ingeniero de asistencia técnica en la Región Chorotega, expuso a productores interesados en los programas de financiamiento, información referente a la elaboración de la ficha técnica, documento que le da la viabilidad a los proyectos arroceros.

IX Congreso Nacional Arrocero

Sector arrocero celebra su reunión anual



EL IX Congreso Nacional Arrocero entregará reconocimientos de la Espiga de Oro, a productores e industriales del sector arrocero costarricense.

Bajo el lema la *Seguridad Alimentaria no es un tema de oferta y demanda*, se celebrará el próximo 1 y 2 de julio, el IX Congreso Nacional Arrocero, en el hotel Crowne Plaza Corobici, con la participación de productores, industriales e invitados especiales.

Este evento que anualmente reúne a uno de los principales sectores productivos del país, iniciará el 1 de julio "Día Nacional del Arrocero", a las 11 a.m., con la inauguración del Congreso y reconocimiento con la entrega de la Espiga de Oro, a productores e industriales.

Al mediodía se realizará una exposición- almuerzo, acerca de la visión de los candidatos a la Presidencia de la República sobre el sector arrocero

nacional. Aquí habrá espacio para preguntas una vez que cada uno de los aspirantes concluya su intervención.

Por la tarde, se abre el ciclo de charlas técnicas, sobre temas relacionados con Modelo de Taipas, Manejo de Arroz Híbrido, Transgénicos y de Investigación en arroz. Estas serán impartidas por especialistas nacionales y extranjeros.

Además durante esta jornada inician las mesas de trabajo en áreas específicas como Mecanismo Alternativo, Modificaciones a la Ley de Conarroz, Plan de Acompañamiento, y Fortalecimiento de las Organizaciones de Productores.

La actividad del primer día cierra con una cena dedicada a los participantes.

El 2 de julio, se abre a las 8 a.m., con el foro sobre la *Seguridad Alimentaria no es un tema de oferta y demanda*, con la asistencia de invitados especiales del gobierno como del sector institucional privado.

Posterior a esta actividad, se continuará con las charlas técnicas en temas sobre producción, investigación e industria. Por la tarde, cada Mesa de Trabajo expondrá sus conclusiones y luego el IX Congreso dictará sus resoluciones sobre esta actividad.

Paralelo a la cita anual, en los salones Corcovado se programó para ambos días una exposición de productos a cargo de las casas comerciales, afines a la actividad arrocera.

Sector recibe información sobre clima

Charlas se han impartido en regiones arroceras

En las ciudades de Parrita (Pacífico Central) y Ciudad Neilly y Palmar Norte (Brunca), continuará el ciclo de charlas sobre Pronóstico de Clima, programadas para julio, bajo la coordinación de la Dirección de Investigaciones de Conarroz.

Posteriormente, en agosto se trasladará a Upala (Huetar Norte) y setiembre en La Rita de Guápiles (Huetar Atlántica). El objetivo de estas capacitaciones, es brindar al productor información para que puedan identificar y cuantificar los impactos en la producción, derivados de un aumento y/o reducción de la temperatura y de los cambios previstos en los patrones de precipitación esperados en el presente siglo.

Anteriormente, estas charlas se ofrecieron en las regiones Huetar Norte,

Huetar Atlántica y Chorotega, a cargo de Max Mena y Juan Abel Miranda, funcionarios del Instituto Meteorológico Nacional (IMN).

Según los especialistas del IMN, los eventuales efectos del cambio climático o modificación del clima a largo plazo sobre la agricultura, han sido estimados bajo diferentes escenarios. Un escenario de exceso de lluvias (inundaciones) y el otro de exceso de radiación solar (stress), puede afectar la producción de arroz. Además, estos impactos son diferenciados, muy heterogéneos e incluso pueden tener efectos en direcciones contrarias.

Ahora bien, según el IMN, estos impactos deben ubicarse en un contexto más amplio, considerando que la producción y el rendimiento del cultivo dependen de un conjunto amplio de factores, como la combinación de insumos, los fertilizantes, la tecnología,

la irrigación, la administración de riesgos, el manejo de plagas, el trabajo y las características del suelo.

En este sentido, identificar los impactos climáticos requiere considerar los efectos de todas las variables en la evolución de la actividad y la trayectoria tendencial esperada.

Por ello es preciso que los productores de arroz, cuenten con la información necesaria para mitigar la magnitud del cambio climático, ya que la información es limitada o de poco acceso.

Bajo este propósito, se impartieron varias capacitaciones en pronósticos de clima por región en diferentes meses. Asimismo, se informó sobre cómo planificar la fecha óptima de siembra del cultivo toda vez que dependiendo de las condiciones climáticas, lo que provoca que algunas veces sea preciso adelantar o retrasar las fechas.



Juan Abel Miranda, funcionario del IMN, impartió charla sobre el clima a productores de la Huetar Norte, en una actividad organizada por Conarroz.

Oficina de Semillas entrega lista de variedades inscritas

Envió respuesta ante una consulta de Conarroz



La variedad Curime FL 14 está entre las variedades inscritas en la ONS.

Conarroz y SFE imparten taller sobre la Mancha Naranja

Hongo apareció en la Huetar Norte

En la Región Huetar Norte se impartió un taller para tratar la problemática del hongo llamado "La Mancha Naranja (*Gaeumanomyces graminis*,)" el cual es un patógeno que anteriormente no estaba reportado en Costa Rica y que actualmente ya se detectó oficialmente en esa zona.

Cabe mencionar, que el daño ocasionado por el hongo es a nivel de tallo de la planta y ocasiona entre otros muerte de tejido foliar de la planta, aceleración de la maduración, reducción de la calidad del grano y vaneos.

Por tratarse de un patógeno nuevo en Costa Rica, el objetivo del taller fue brindar información general sobre éste, síntomas que presenta y daños que causa en el cultivo del arroz. Bajo estos lineamientos puede identificarse y establecerse medidas oportunas y efectivas de control.

En la actividad participaron productores de la zona, funcionarios de la Dirección de Investigaciones de la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), procedentes de las regiones Brunca, Chorotega, Atlántica y Norte. Además, asistieron funcionarios del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), de las regiones Huetar Norte, Huetar Atlántica, Brunca y Chorotega.

La actividad consistió en dos presentaciones, una impartida por el Ing. José L. Villalobos, funcionario del SFE; y otra a cargo del Ing. Didier Rodríguez, encargado de asistencia técnica de Conarroz en la Huetar Norte.

En estas charlas se indicaron las características fisiológicas del hongo, medios de dispersión, condiciones que lo favorecen, síntomas, daño que causa y algunas alternativas de control de acuerdo a investigaciones realizadas en Colombia.



El hongo causa daño a nivel de tallo de la planta y ocasiona entre otros muerte de tejido foliar de la planta, aceleración de la maduración, reducción de la calidad del grano y vaneos.



El Ing. Didier Rodríguez, encargado de asistencia técnica de Conarroz, en la Región Huetar Norte, impartió una charla sobre las características del hongo

Industrias se capacitan en proceso de aireación de granos



Representantes de las industrias se reunieron en Liberia para recibir el taller impartido por el Ing. Rónald Jiménez, exdirector de la Escuela de Economía Agrícola de la Universidad de Costa Rica.

En la ciudad de Liberia, Guanacaste, funcionarios de diversas industrias asistieron a la segunda fase del Taller de Capacitación sobre el Proceso de Aireación de Granos Almacenados, tras participar en la primera etapa dirigida a la Conservación de Granos Almacenados.

El proceso de Aireación de Granos Almacenados involucra el movimiento de volúmenes de aire pequeños a través del lote de grano almacenado, con el propósito de mantener la calidad del producto, controlando la temperatura del grano y reduciendo el riesgo de daño o deterioro como consecuencia

de la actividad de hongos o insectos. Hoy en día es una práctica muy común en todo el mundo y se acepta como una tecnología de conservación de la calidad de los granos almacenados, que puede aplicarse en cualquier estructura de almacenamiento a granel.

Esta nueva etapa de capacitación, coordinada por el Ing. Víctor Muñoz, funcionario de la Dirección de Operaciones, consistió en un programa de charlas, impartidas por el Ing. Rónald Jiménez, exdirector de la Escuela de Economía Agrícola de la Universidad de Costa Rica.

El Ing. Minor Cruz, director de Operaciones, explicó que el proyecto contempla la participación de todas las agroindustrias inscritas en Conarroz, en las que los funcionarios de las industrias aprenden aspectos técnicos, relacionados con el arroz.

Agregó que Conarroz está comprometido con el sector arrocero nacional en ejecutar proyectos que mejoren sustancialmente los procesos, tanto en campo como en industria; este compromiso es total, para hacer de nuestro sector arrocero nacional, el sector agrícola más competitivo de la economía costarricense.

Afinan “Plan Estudios y Metodología de la Escuela Nacional del Arroz”

Productores participaron en I Taller impartido en UTN, Cañas

Con la participación de productores de las regiones Chorotega y Huetar Norte, así como del personal de la Universidad Técnica Nacional (UTN), y de las sucursales de Conarroz, en las citadas zonas, se desarrolló el I taller sobre el plan de estudios y metodología de la Escuela Nacional del Arroz.

El Ing. Róger Madriz, director de Investigaciones de Conarroz, explicó que se realizó una reunión, concepto focus group, donde con la participación de los productores afinaron lo ya establecido dentro del Plan y Metodología, que para efectos de este fin será bajo el modelo de *Aprender haciendo*.

La Escuela Nacional del Arroz, establecida bajo convenio entre la UTN y Conarroz, abrirá sus puertas el 18 de julio próximo en las instalaciones de la finca experimental de la UTN en San Miguel de Cañas.

La iniciativa de la Escuela Nacional del Arroz partió de la Junta Regional Chorotega, tras varios intentos por promover ese centro de enseñanza especializado en la producción arrocera.

Recientemente el Lic. Marcelo Prieto, rector de la UTN y el Ing. Minor Barboza, director ejecutivo de Conarroz, protocolizaron la firma

de la Carta de Entendimiento, que permitirá a las futuras generaciones de productores estudiar bajo una cultura más eficiente en la producción de arroz, así como una oportunidad de aprendizaje participativo basado en los principios de la educación formal e informal.

Conarroz y la UTN suscribieron un convenio marco de cooperación, con el objetivo de promover el desarrollo conjunto de proyectos de investigación, extensión, capacitación y transferencia de tecnología en la agroindustria del arroz y demás materias afines, incluso la prestación de infraestructura, servicios y recursos.



El grupo coordinador de Conarroz y la UTN, en sesión de trabajo. De izquierda a derecha, el Ing. Carlos Obando (UTN), Licda. Berta Sánchez (Conarroz), Ing. William Vargas (UTN), Ing. Róger Madriz (Conarroz), e Ing. Francisco Romero (UNT).

Limpiamos nuestras parcelas

Conarroz acopió unas 12 toneladas en su campaña de recolección de envases en las zonas arroceras, realizada en el primer semestre del 2013

Envases acumulados al final de cada parcela, o tirados en los canales de riego, fueron algunas de las facetas, presentadas durante la primera campaña de recolección de envases y desechos, programada por la Corporación Arroceras Nacional (Conarroz), durante los primeros seis meses del año.



Duncan Elizondo (der.), coordinador de la campaña promovida por Conarroz, enseña a un productor cómo protegerse. A su lado, el Ing. Didier Rodríguez (centro), funcionario de la Sucursal Huetar Norte.

Esta iniciativa emprendida por Conarroz en el año de las *Buenas Prácticas Agrícolas*, como declaró esta institución el año 2013, continuará durante setiembre, octubre y noviembre, en las regiones Huetar Norte, Huetar Atlántica, Brunca, Pacífico Central y Chorotega.

En las comunidades arroceras de Upala y Los Chiles se recogieron 4 toneladas; 1 en Bataán, Guápiles y Sarapiquí; 5 en Corredores, Puerto Cortés y Palmar Norte; y 2 en el Distrito de Riego Arenal-Tempisque, entre Bagaces y Cañas.

Duncan Elizondo, funcionario de la Dirección de Investigaciones y coordinador de esta campaña en Conarroz, dijo que se dio una buena respuesta de los productores al sensibilizarse acerca de la necesidad de proteger el medio ambiente.

“Se percibe de los productores la anuencia a colaborar y seguir apoyando esta buena práctica, ya que nos mencionaron que muchas veces no



Las campañas de recolección han acopiado unas 12 toneladas en desechos y envases.

saben qué hacer con tantos envases y han tenido que acudir a quemarlos o enterrarlos”, comentó.

Agregó que a los productores se les brinda información técnica para la recolección y se les entregan bolsas especiales donde echan los envases usados. “En Upala se recogieron 18 mil envases”, acotó.

En esta campaña participan las fuerzas vivas de las comunidades como también instituciones públicas y privadas.

PRÓXIMAS CAMPAÑAS

REGIÓN	FECHAS SIEMBRA	FECHA COSECHA	FECHA RECOLECCIÓN	CENTROS DE RECOLECCIÓN
Huetar Norte	1 de Mayo- 30 de Junio	15- Agosto-30 Setiembre	20 y 21 de Marzo	Agro Soluciones del Norte. (Upala). Agro Boniche (Delirio). Rodrigo Rojas (conocido como Mariguano). (San José, Upala).
	25 de Octubre-10 Diciembre	15-Febrero-30 Marzo	10 y 11 de Octubre 2013	Finca , Félix Artavia (San Isidro, Upala). Finca Hermanos Álvarez (Nazareth, Upala). Asociación de Pequeños Productores de México de Upala (México, Upala).
Huetar Atlántica	1 de Mayo- 15 de Junio	15-Febrero-30 Marzo	25 de Abril 2013	Finca de Orlando Díaz (Pueblo Nuevo La Aldea Sarapiquí) Finca de Luis Mora Castilla (La Rita de Pococi, Caño Seco) Oficinas CONARROZ (La Rita Pococi)
	25 de Octubre-10 Diciembre	15- Agosto-30 Setiembre	17 de Setiembre 2013	Finca Fidel Villalobos (Bataán. Matina)
Pacífico Central	20 de Abril- 20 de Mayo	14 Agosto - 1 setiembre	17 de Setiembre 2013	Finca experimental de CONARROZ
	20 de Agosto-1 de Setiembre	30 Noviembre- 5 Diciembre	10 de Diciembre	Posiblemente Finca La Ligia
Chorotega	15 de Diciembre- 15 de Enero	15 Marzo al 01 de Mayo	15 de Mayo 2013	Río Cañas (Carrillo) La Roxana (Nandayure) Bagatzi (Bagaces) Tamarindo (Bagaces) Falconiana (Bagaces) La Soga (Bagaces) San Ramón y Playitas (Bagaces) San Luis (Bagaces)
	25 de Junio-25 de Julio	15-Noviembre al-15 de Diciembre	13 de Diciembre 2013	
Brunca	15 de marzo al 30 de abril	15 de junio al 30 de agosto	16 y 17 de mayo	Oficinas CONARROZ (El Ceibo, Río Claro)
	01 agosto al 10 de setiembre	15 de noviembre al 20 enero	14 y 15 de octubre	

Día Mundial de la Alimentación: “Sistemas alimentarios sostenibles para la seguridad alimentaria y la nutrición”

FAO define tema central del Día Mundial de la Alimentación en 2013 en su lucha contra el hambre

El tema oficial del Día Mundial de la Alimentación, anunciado al comienzo de cada año por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), centra las celebraciones de esta jornada y ayuda a incrementar la comprensión de los problemas y las soluciones en la lucha contra el hambre.

Hoy en día cerca de 870 millones de personas en el mundo sufren desnutrición crónica. Los modelos insostenibles de desarrollo están degradando el ambiente natural, amenazando a los ecosistemas y la

biodiversidad, que serán necesarios para nuestro abastecimiento futuro de alimentos.

Los llamamientos para cambios en profundidad en nuestros sistemas agrícolas y alimentarios, se hacen cada día más insistentes.

¿Cómo tiene que ser un sistema alimentario sostenible? ¿Es posible llegar hasta el desde la situación actual? ¿Qué debe cambiar para que avancemos en esa dirección? El Día Mundial de la Alimentación de 2013 es una oportunidad para plantearse estas y otras preguntas, y ayudar a crear el futuro que queremos.



El arroz es uno de los principales alimentos básico en la población mundial.

Secretos a voces

- 1.** Si su celular ha caído en agua, sin tocar ningún botón, introdúzcalo en arroz crudo por 12 horas...revivirá como nuevo!
- 2.** El arroz crece en todos los continentes del mundo, menos antártica.
- 3.** Hay más de 40,000 variedades de arroz en el mundo.
- 4.** En Burma, una persona consume 500 libras de arroz en un solo año.
- 5.** En Japón, no terminar un plato de arroz es considerado una falta de respeto.
- 6.** Es un excelente deshumificador, por eso se pone con la sal para que no se pegue.
- 7.** El arroz se usa para hacer cerveza.
- 8.** Es símbolo de fertilidad, por eso se lanza en las bodas.
- 9.** Poner arroz crudo dentro de una bolsa de tela y dejarla en el microondas por 60 segundos, aliviará músculos cansados o adoloridos.
- 10.** Para dejar como nuevos recipientes altos difíciles de limpiar, no hay mejor solución que poner unas cucharadas de arroz crudo, un poco de agua y agitar.



Tras la identidad de los genes del arroz

Proyecto tiene el objetivo de biofortificar el valor nutricional del arroz

Un grupo de científicos del Servicio de Investigación Agrícola (ARS) y sus colaboradores están trabajando para identificar los genes en el arroz, que regulan la absorción y el almacenamiento de minerales importantes.

Este logro podría aumentar el valor nutricional de este cultivo, como un alimento principal de aproximadamente la mitad de la población mundial. Según Shannon Pinson, quien es miembro del grupo de científicos del ARS, el objetivo final es criar nuevas variedades de arroz, que producen granos con concentraciones excepcionalmente altas de uno o más minerales esenciales, incluyendo el cinc, el hierro y el calcio.

ARS es la agencia principal de investigaciones certificadas del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA por sus siglas en inglés), y esta investigación apoya la prioridad del USDA de promover la seguridad alimentaria internacional.

El arroz es un alimento popular, porque tiene niveles altos de energía, no contiene gluten, es fácil de digerir, tiene niveles muy bajos de grasa, y tiene niveles altos de vitaminas, minerales y otros nutrientes. Sin embargo, algunos elementos tales como el hierro se pierden cuando se quita el salvado del arroz integral para producir el arroz blanco, según Pinson, quien trabaja en el Centro Nacional Dale Bumpers de Investigación de Arroz

mantenido por el ARS en Stuttgart, Arkansas.

En los países en vías de desarrollo, es posible que la fortificación del arroz después de la molienda de los granos no sea viable. Además, los suelos donde se cultiva el arroz podrían carecer de ciertos minerales esenciales, o los minerales no están disponibles para absorción por las raíces de las plantas.

Para abordar estos problemas, los científicos se concentran en tres diferentes poblaciones del arroz, con el nivel de diversidad más alto representado por 1.643 accesiones colectados de 114 países. En estos grupos diversos, los científicos descubrieron accesiones de arroz, que produjeron granos que contuvieron hasta nueve veces la cantidad de minerales típicamente encontrada en las variedades estándares de Estados Unidos.

El grupo también está desarrollando datos sobre marcadores moleculares para utilización en la identificación rápida de plantas

de arroz, que producen granos que contienen niveles muy altos de minerales sin la necesidad de cultivar las plantas hasta la madurez. Hasta la fecha, el grupo ha identificado 127 sitios de genes en 40 diferentes cromosomas, que tienen una correlación con concentraciones altas de ciertos minerales y otros rasgos deseables del grano.

Fuente:
ars.usda.



Las investigaciones tiene por objetivo biofortificar el arroz.

Pizarra Arrocera

Conarroz en Agronegocios de CoopeBagatzí

Información sobre cómo preparar arroz y sobre la actividad en general, se brindó durante la I Feria de Agronegocios, organizada por CoopeBagatzí, R.L. y el Consejo Nacional de Producción (CNP), en la ciudad de Liberia.

En las instalaciones del CNP, sede de CoopeBagatzí, los funcionarios Róger Umaña y Ricardo Elizondo, del Laboratorio de Control de Calidad; Luis Murillo, coordinador de Regionales; y los compañeros de la Sucursal Chorotega, Ing. Berter Martínez y Guillermo Núñez, compartieron información con los asistentes entre ellos el presidente del CNP, William Barrantes.



El Lic. William Barrantes, presidente del CNP, visitó el stand de Conarroz.

En este evento participaron varias casas comerciales relacionadas con la actividad arrocera, así como instituciones públicas.

Nueva oficina de Conarroz en Nandayure

La Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), abrió una nueva oficina en ciudad Carmona, Nandayure, dirigida a atender y prestar servicios a los productores e industriales arroceros residentes en la zona de la Península de Nicoya y lugares aledaños.

Esta oficina, ubicada diagonal al Banco Nacional, prestará servicios los martes en horario de 8 a.m. a 3 p.m., y será atendida por el Ing. Randall Chavarría.



El Ing. Randall Chavarría, encargado de asistencia técnica, tiene a su cargo la atención de los productores.

Anuncian apertura de Escuela del Arroz

Costa Rica contará con una Escuela Nacional del Arroz, cuya apertura de cursos será el próximo 19 de julio, en la Universidad Técnica Nacional (UTN), en Cañas, anunció el Lic. William Ureña Güendel, vicepresidente de la Corporación Arrocera Nacional (Conarroz), y presidente de la Junta Regional Chorotega.

Ureña Güendel, comentó en el programa *Charlemos*, dirigido por el periodista Carlos Fernández, en radio Actual, que la Escuela arrancará con la programación de varios cursos bajo la modalidad de la educación no formal, en la que participarán productores de las regiones Huetar Norte y Chorotega.

Como preámbulo de la apertura, el próximo 18 de julio se trasladará a Bagaces, la Escuelita del Arroz, un evento educativo dirigido a la población infantil escolar y preescolar.



El Lic. William Ureña (der.), vicepresidente de Conarroz y presidente de la Junta Regional Chorotega, fue entrevistado por los periodistas Carlos Fernández (centro) y Augusto Silva (izq.), del programa Charlemos.

El arroz es salud

Algunas personas culpan al arroz, por los kilos que tienen de más. Sin embargo, este cereal, además de ser muy nutritivo, aporta menos calorías que otros alimentos, inclusive que la papa. Su contenido de grasa es mínimo, apenas .4 gramos por taza. Por otra parte, aporta 7% de proteínas y contiene vitamina B.

El arroz es un alimento saludable, e inclusive, recomendado en una dieta para bajar de peso. Lo fundamental es cuidar la forma en la que lo preparamos para comerlo. Existe infinidad de recetas, que en su gran mayoría comprometen los grandes aportes que puede proporcionarnos el arroz, al combinarse con alimentos no tan saludables.

Por ejemplo, al prepararlo frito, con exceso de aceite o de sal, embutidos y carnes grasosas, lo convertimos en uno de los malos de la película. Mientras más sencilla su preparación, más nutritivo será.

Blindaje a la importación de alimentos



Estados Unidos lanza un plan para proteger su seguridad alimentaria.

Estados Unidos protege su seguridad alimentaria

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América (FDA por sus siglas en inglés) propuso dos nuevas normas de inocuidad de alimentos, que ayudarán a prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en los Estados Unidos.

Las normas propuestas implementan la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés), una ley basada en el sentido común que cambia el enfoque reactivo de la inocuidad de alimentos hacia uno preventivo. La prevención es una responsabilidad compartida entre todos los participantes del sistema alimentario. Ambas normas son basadas en ciencia y proveen flexibilidad a la industria.

La FDA insta a la industria en el exterior, a los gobiernos extranjeros, al público y otros miembros de la comunidad internacional, a revisar y comentar sobre estas importantes propuestas.

La primera norma, sobre controles preventivos para alimentos para humanos, va a requerir que los productores de alimentos, que serán vendidos en los Estados Unidos, ya sean elaborados en instalaciones locales o en el extranjero, desarrollen un plan formal para prevenir que sus productos alimenticios causen alguna ETA.

El plan escrito tiene como objetivo identificar los peligros potenciales a la inocuidad de los alimentos, estableciendo los pasos a seguir para manejarlos, verificando que los pasos definidos funcionen y describir cómo corregir cualquier problema que surja.

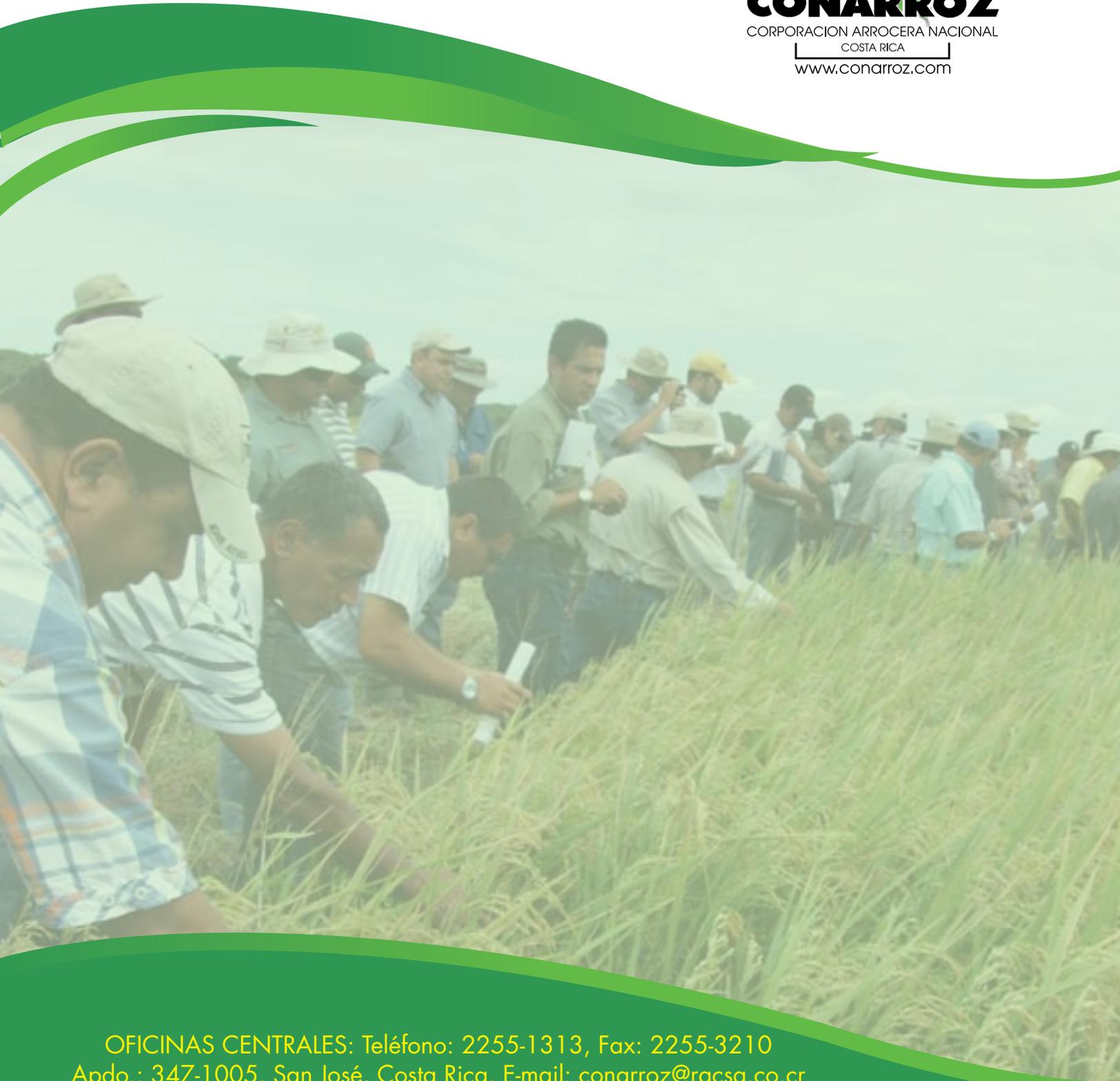
La FDA está proponiendo que muchos productores de alimentos cumplan con esta nueva norma de controles preventivos un año después que las normas finales sean publicadas en el Federal Register. A empresas pequeñas y muy pequeñas se les dará tiempo adicional para su cumplimiento.

La segunda norma propone la exigencia de estándares de inocuidad en la producción y cosecha de frutas y vegetales en fincas. La regla aplica tanto a productos locales como a los importados.

Se va a requerir que las fincas que cultivan, cosechan, empaican o mantienen frutas y vegetales cubiertas por esta norma propuesta, sigan ciertos estándares dirigidos a prevenir la contaminación de sus productos.

Las dos normas de FSMA son parte de un esfuerzo de reforma integral, que se enfoca en prevenir problemas de inocuidad de alimentos antes que ocurran. Estas normas serán complementadas por la norma propuesta sobre el programa de Verificación de Importador Extranjero, así como propuestas para fortalecer la inocuidad de los alimentos para animales y la calidad de las auditorías privadas foráneas sobre inocuidad de alimentos.

La FSMA también proporciona a la FDA nuevas herramientas de inspección y cumplimiento para asegurar que las empresas están ejecutando sus responsabilidades y evitan la entrada al mercado de productos contaminados. Las normas propuestas son el resultado de un intenso acercamiento de la FDA y las partes interesadas tanto locales como internacionales. *Para mayor información ingresar a Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA: Un Manual de la FDA <https://www.youtube.com/watch?v=iF7x4s9jqco>*



OFICINAS CENTRALES: Teléfono: 2255-1313, Fax: 2255-3210
Apdo.: 347-1005, San José, Costa Rica, E-mail: conarroz@racsaco.cr

Regional Brunca: Teléfono: 2783-6924, Fax: 2783-6921, E-mail: regional_brunca@conarroz.com

Regional Pacífico Central: Teléfono: 2779-8226, Fax: 2779-8354, E-mail: regional_pacifico_central@conarroz.com

Regional Chorotega: Teléfono: 2671-2136, Fax: 2671-2133, E-mail: regional_chorotega@conarroz.com

Regional Huetar Norte: Teléfono: 2470-1904, Fax: 2470-4038, E-mail: regional_huetar_norte@conarroz.com

Regional Huetar Atlántica: Central Tel.: 2763-1563, Fax ext. 108, E-mail: regional_huetar_atlantica@conarroz.com