



COAGRONOTICIAS

EL INFORMADOR DEL AGRO

ED. NOVIEMBRE 2019 - CÚCUTA / BOLETÍN 83

EDITORIAL / EL CASO EXITOSO DEL URUGUAY

Uruguay enfrenta el desafío de tener que exportar el 95% del arroz que produce ya que solamente un 5% se consume internamente y dentro de esa cifra ya se encuentra el porcentaje destinado a semilla para la siguiente siembra; en Uruguay solo se consumen 10 kilos de arroz por persona en comparación con los 95 kilos de carne anuales. Pero cómo Uruguay logró prepararse para exportar?.

Hoy en Uruguay la exportación de arroz está ubicada entre el tercer y el quinto lugar en el ranking de las ventas al exterior del país y en los últimos siete u ocho años se sembró en el Uruguay entre 150.000 y 200.000 hectáreas de arroz.

Uruguay depende del precio internacional y en presencia de las Comisiones delegadas industriales y la Asociación de Cultivadores de Arroz, negocian el precio de la cosecha, gastos y administración del grano.

Las industrias arroceras están ubicadas en los departamentos de: Rocha, Treinta y Tres, Cerro Largo, Rivera y Tacuarembó que son las zonas fuertemente productoras.

Pongámonos en contexto, el arroz uruguayo cuenta con muy buena disponibilidad de agua y está localizado prácticamente en toda la frontera con Brasil desde el Chuy hasta Bella Unión por dos razones: por ser esta la zona de la Cuenca de la Laguna Merín y por un factor cultural, ya que el cultivo de arroz ingresó al país desde el Brasil y muchas de las familias productoras son originarias de allí y desde hace muchos años Brasil era el principal mercado.

El agua que se utiliza con fines de riego en Uruguay en el cultivo de arroz proviene en un 50% de embalses artificiales o represas construidas con esa finalidad, y el otro 50% del área sembrada se irriga con agua proveniente de ríos, arroyos o lagunas.

El arroz se cultiva en "chacras" (así se llaman las parcelas). Todo el proceso agrícola del cultivo de arroz es altamente mecanizado; se estima que

hay una sola persona que se emplea por cada 100 hectáreas y es en forma permanente durante todo el año. También se genera un caudal importante de empleos indirectos y temporales, además de todos los servicios anexos que tienen que ver con los fletes (en Uruguay no hay ninguna otra actividad agrícola que movilice un volumen tan importante en materia de fletes), con las metalúrgicas, con los talleres mecánicos y con la venta de maquinarias, entre otros.

El nivel de productividad de Uruguay es uno de los promedios más altos del mundo. El año pasado se superó la productividad de los Estados Unidos que es actualmente el primer exportador mundial de arroz de grano largo. Lo primero que hicieron fue definir cuál era su potencial de producción y cuál el objetivo a alcanzar y es así que pasaron de producir 6.700 kilos de arroz por hectárea a un promedio de 9,500 kilos por hectárea por año.

El arroz es un cultivo de verano y en consecuencia respetan unas fechas de siembra que ellos mismos establecieron y que se relacionan con el rendimiento. Inician siembras el 25 de septiembre y terminan el 20 de noviembre, para aprovechar la máxima radiación solar cuando el arroz esté en floración. Si no alcanzan a sembrar en este período, simplemente no siembran; la cosecha se efectúa entre febrero y fines de abril.

Este año el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y el Instituto Nacional de Semillas del Uruguay acordaron dos puntos importantes para garantizar la calidad del grano: sólo se siembra semilla certificada 0% libre de grano rojo y nada de arroz genéticamente modificado en el territorio nacional, ni a nivel comercial ni a nivel experimental.

La fuerte competencia por los mercados los llevan a tomar decisiones como las mencionadas anteriormente, llegando a mercados especiales de mejor precio y vendiendo mono variedades de arroz.

La rotación de cultivo es prioritaria y así lo

entienden; redujeron el uso de insecticidas y han resuelto el problema de enmalezamiento. En este país existe desde hace mucho tiempo un esquema de certificación que consiste en la selección visual y manual de la calidad, permitiendo mantener un muy buen estándar de calidad en las semillas que utilizan y prácticamente todo el territorio nacional está libre de arroz rojo. El 100% de las siembras se hace con semilla certificada. Este es un punto muy importante del aspecto técnico.

La Asociación de Cultivadores de Arroz viene anunciando que en el mundo existen mercados que se muestran resistentes a materiales con organismos genéticamente modificados; el Uruguay podía aprovechar esta ventaja de mantenerse aislado de los transgénicos desde el punto de vista comercial, para extraprimar su arroz y es por esta circunstancia, que Uruguay comenzó a vender en forma importante en el mercado de Europa a muy buenos precios. La estrategia definida por el sector arrocero de diferenciarse técnicamente a través de la calidad de su producto, se vio gratificada por el éxito en los últimos años en las ventas en mercados internacionales.

Entre los tipos de arroz que se comercian están los de grano largo como calidad americana o tipo 1 pero también ya están incursionando en los arroces de grano medio, además de los arroces asiáticos o de grano corto, y los especiales aromáticos o glutinosos como nuevas alternativas de mercado.

Uruguay exporta arroz con distintos grados de elaboración: desde el simple descascarado que permite un producto que se conoce como arroz integral o arroz marrón y con distintos grados de elaboración vende arroz pulido o brillado.

Los principales destinos de exportación son Irak e Iran, Perú y Europa. Brasil dejó de ser su principal mercado debido a que este país cuenta con niveles de producción más altos y dificulta el acceso con bloqueos en la frontera y demás; Uruguay se vio obligado a disminuir su dependencia de Brasil.

En su momento, el Presidente de la Asociación de Cultivadores de Arroz, Hugo Manini Ríos, en su discurso en la inauguración oficial de la Cosecha de Arroz 2006, destacó el apoyo del Gobierno Nacional y reclamó defender la competitividad del sector arrocero en el contexto del Uruguay Productivo, así como el trabajo nacional. En materia de productividad el sector arrocero realizó las inversiones en tecnología y equipamiento como para estar a la altura de los mejores productores del mundo. El Fondo Arrocero se alienta de aportes del productor y el gobierno en igualdad de partes. Son adelantos que se descuentan mediante una Ley que retiene el 5% en el momento en que se realiza la exportación.

En conclusión, rotar para romper ciclos de malezas, adoptar fechas de siembra y utilizar semilla certificada 100% pura sin presencia de rojo.

Guillermo Alexander Infante Santos
Gerente General

SEMANA DEL ARROZ

En la segunda edición de la Semana del Arroz 31 restaurantes de Cúcuta ofrecieron diferentes platos preparados con Arroz Zulia. Un evento gastronómico que ha llamado la atención de medios regionales y nacionales que también busca dar a conocer la diversidad de recetas que se pueden preparar con nuestro producto, la calidad y adicionalmente generar un espacio propicio para compartir en familia.

Siete días en los cuales los Cucuteños pudieron realizar el recorrido y de esta manera decidirán cuál será el ganador de este festival.



EL AUTOCUIDADO



El exceso de confianza, el descuido y la decisión de no usar EPP son causas principales de la ocurrencia de los Accidentes Laborales; por ello los trabajadores debemos empezar a pensar en las consecuencias que incluso un accidente leve puede traer a nuestras vidas, el desgaste que para nosotros, para la empresa e incluso para nuestra familia representa el que yo como trabajador por cualquiera de las causas ya enumeradas tenga alguna ocurrencia que me pueda incapacitar parcial, temporal o incluso en los casos extremos me pueda causar la muerte.

Tenemos como trabajadores que identificar todos los riesgos que tenemos en cada una de nuestras dependencias, valorar igualmente la calidad y seguridad que nos brinda las máquinas, instalaciones y en general todo nuestro entorno para conocer y analizar los esfuerzos que en materia de seguridad realiza la Cooperativa tales como capacitaciones, modernización de equipos, procedimientos, etc para que cada vez nuestro comportamiento seguro sea mayor y así mismo identificar los esfuerzos que nosotros debemos hacer para evitar a toda costa que un Accidente Laboral suceda.

Adquirir el hábito de la seguridad no es un algo que se adquiera de un día a otro, pero, haciendo diariamente pequeñas acciones que requieren

del compromiso de todos, podemos lograr una cultura preventiva, del autocuidado y que evite que ocurran accidentes y que en la Cooperativa vivamos la cultura de la seguridad.

Te invitamos a que apliques estos 5 tips para incentivar el cambio de chip que debemos hacer todos para que nuestros comportamientos inseguros se tornen seguros y necesarios para nuestro día a día:

1. Sé consciente de cada uno de tus actos. Recuerda que cada acción trae consigo una consecuencia.
2. Realiza actividades propositivas que fortalezcan tu autoestima y tu proyecto de vida.
3. Integra a tu familia en las acciones del cuidado. Si tú estás bien, todos los demás también lo estarán.
4. Siempre que tengas el impulso de realizar una acción insegura, para y trae a tu mente al ser que más amas en la vida.
5. Recuerda que el amor más grande es el que debes sentir por ti mismo.

LA CÁMARA JUNIOR INTERNACIONAL PREMIÓ A COAGRONORTE



En una emotiva gala la Cámara Junior Internacional (JCI) entregó la Medalla como Empresa Líder de la Región labor a la Cooperativa Agropecuaria de Norte de Santander, Coagronorte, y reconoció a los jóvenes más sobresalientes del departamento en diferentes áreas como industria, labores sociales, emprendimiento y tecnología entre otras. El compromiso con los asociados y la implementación de estrategias que promueven el desarrollo del agro fortaleciendo la economía en el departamento, son algunas de las razones

que hicieron merecedora de este reconocimiento a Coagronorte.

Este logro representa una motivación para continuar el trabajo que desde los campos se inicia para llevar productos de calidad a diferentes regiones del país que representen la mano de obra nortesantandereana y los sueños de 507 asociados que en conjunto con los profesionales hace de Coagronorte una gran familia.



RECOLECCIÓN DE ENVASES

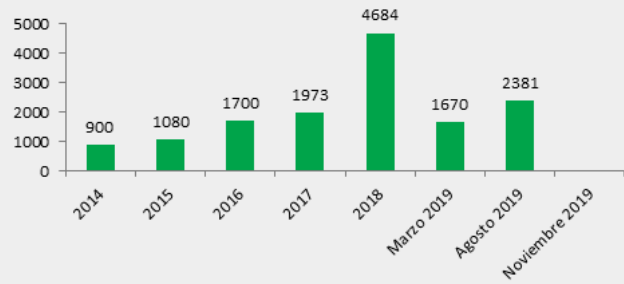
Invitamos a todos los asociados a que se vinculen a la próxima jornada de recolección de envases de agroquímicos que se llevará a cabo así:

FECHA DE RECOLECCIÓN	ZONA
Noviembre 26 de 2019	Villa Rosario, Los Patios; San Cayetano y El Zulia
Noviembre 27 de 2019	Risaralda, Limoncito; La Vega y Buena Esperanza
Noviembre 28 de 2019	Banco de Arena, Javilla y Restauración

Recordemos que nos fijamos la meta de completar las 8 toneladas de envases recolectados para el año 2019, y solo podremos lograrlo si cada uno de nuestros asociados se compromete con esta labor: Esta es nuestra última jornada del año, usted puede despertar la conciencia entre sus vecinos y familiares para que ellos también se vinculen con esta campaña.

Recuerde hacer triple lavado y destruir los envases, no se preste para que los reciclen personas oportunistas que luego hacen juguetes e implementos de cocina que usted compra y lleva a su propia casa.

KILOS RECOLECTADOS ENVASES AGROQUÍMICOS



Dos cosas me llaman la atención: la inteligencia de las bestias y la bestialidad de los hombres.

Flora Tristán.



Te invitan a:

Hacerte el autoexamen de seno

¿Sabías que hacerte el AUTOEXAMEN para prevenir el cáncer de seno, solo te toma 5 minutos?

Recuerda que eres la persona más importante para tu familia.

**¡Cuidándote a ti,
cuidas a las personas
que amas!**



GIRA TECNICA Y TURISTICA AL URUGUAY

Durante los días 14 al 21 de octubre, un grupo de 42 asociados realizaron esta gira para conocer nuevas experiencias relacionadas con nuestros procesos productivos.

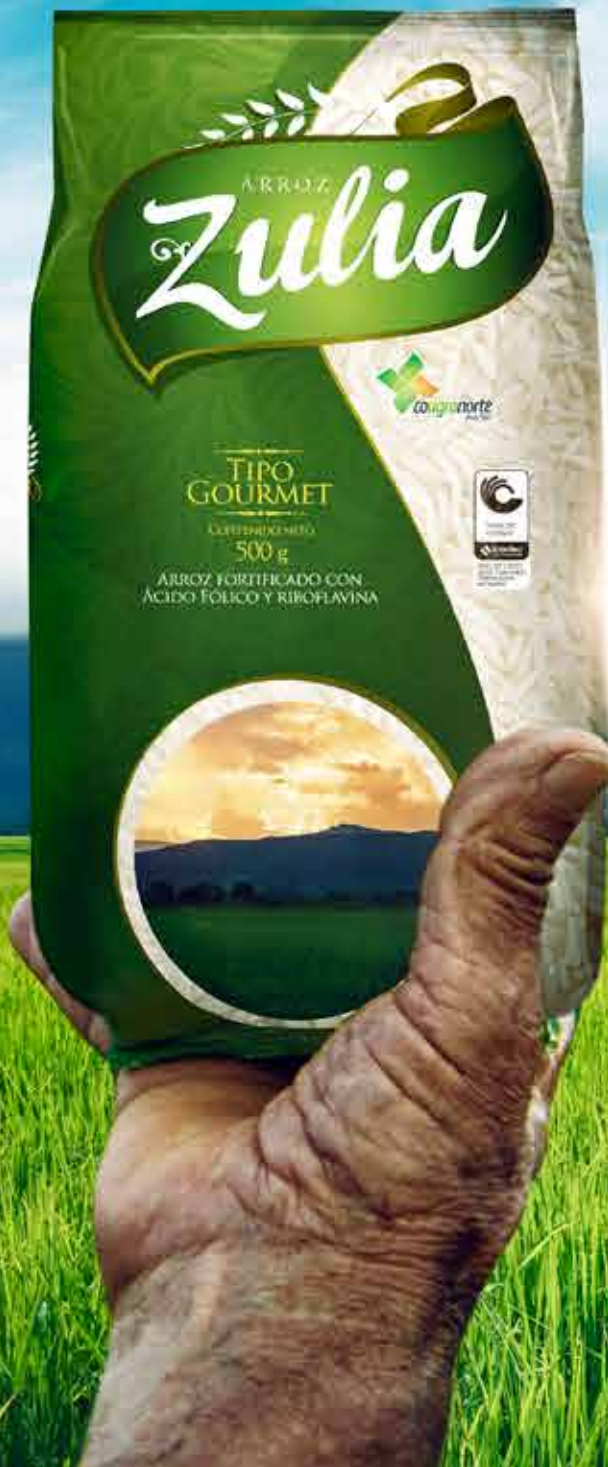






Calidad desde el comienzo

hasta el final



NTC 671:2001
arroz elaborado
blanco para
consumo



SC-CER267025

