



# PANORAMA DEL ARROZ EN CENTROAMERICA

---

Eduardo Rojas Villalobos  
Corrientes, Argentina, 31 julio 2014

# CENTROAMÉRICA



Guatemala



El Salvador



Honduras



Belize



Nicaragua



Costa Rica



Panamá

# ASOCIACIONES DE INDUSTRIALES DEL ARROZ EN CENTROAMÉRICA

---



Guatemala

Gremial de Molineros



El Salvador

ASALBAR



Honduras

ANAHM



Nicaragua

PROARROZ



Costa Rica

ANINSA



Panamá

ANALMO



# RUTA MARÍTIMA DE LOS EMBARQUES



LOCATION CENTRAL AMERICA



PACÍFICO

OCÉANO

ATLÁNTICO

# IMPORTANCIA DE LA PRODUCCIÓN ARROCERA EN CENTROAMÉRICA

---

- El área de siembra en la región está estimada en 250,000 hectáreas, con una producción anual de aproximadamente 1,000,000 toneladas métricas de arroz en cáscara, generando 300,000 fuentes de empleo.
- Su producción actual aporta aproximadamente el 60% del consumo regional estimado en 1.70 millones de toneladas métricas. El restante 40% lo proveen las importaciones de arroz en cáscara y elaborado provenientes principalmente de los EE.UU.

# ÁREA COSECHADA EN LA REGIÓN PARA EL AÑO 2013

<i><b>País</b></i>	<i><b>Área (ha)</b></i>
Guatemala	5,000
Honduras	10,000
El Salvador	9,000
Nicaragua	95,000
Costa Rica	66,000
Panamá	65,000
<b>Total</b>	<b>250,000</b>

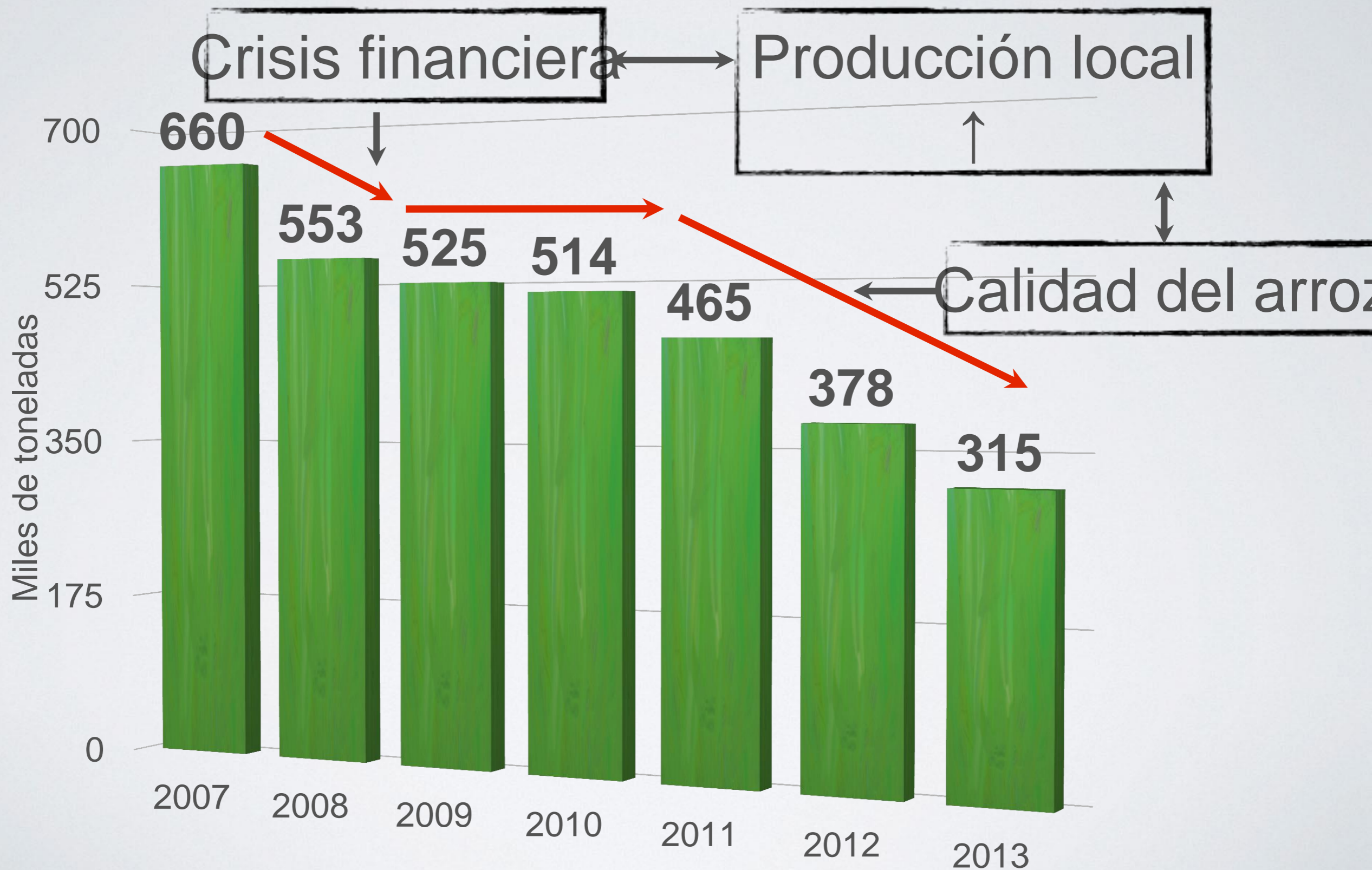
# EXPORTACIONES DE ESTADOS UNIDOS DE ARROZ EN GRANZA EN MILES DE TONELADAS PARA EL 2013

<i>País</i>	<i>Volumen</i>
Guatemala	64
Honduras	102
El Salvador	73
Nicaragua	7
Costa Rica	54
Panamá	15
<b>Región</b>	<b>315</b>
México	537
Otros	488
<b>Total</b>	<b>1,340</b>

Importador	Volumen	Participación
Centroamérica	315	23%
México	537	40%
Otros	488	36%
<b>Total</b>	<b>1,340</b>	<b>100%</b>

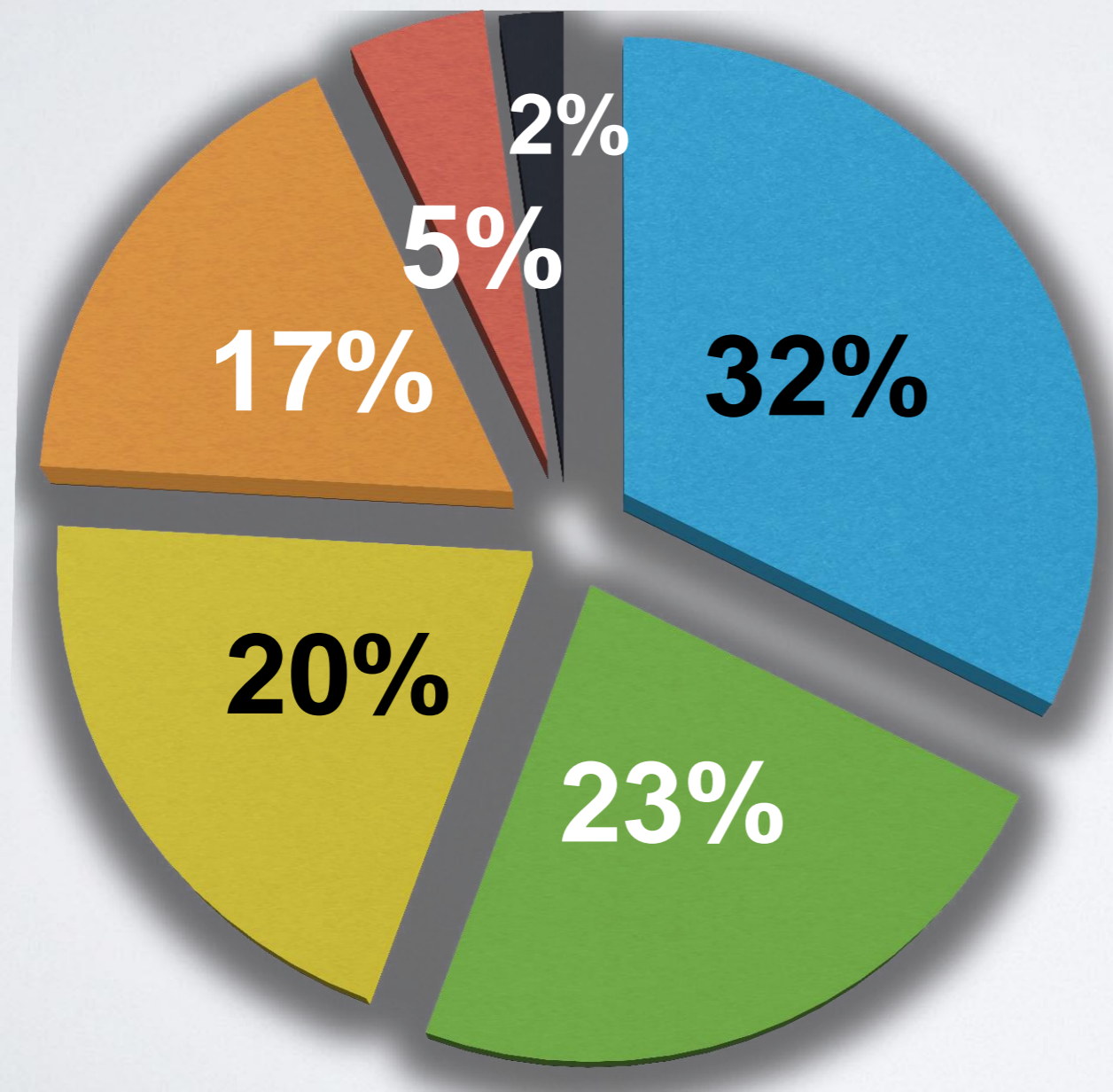


# EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES DE ESTADOS UNIDOS HACIA CENTROAMERICA EN MILES DE TM



# IMPORTACIONES PROVENIENTES DE EE.UU

**315 mil toneladas**



- Honduras
- El Salvador
- Guatemala
- Costa Rica
- Panamá
- Nicaragua

# AÑO 9 CAFTA: CONTINGENTES EN MILES TM

<i>País</i>	<i>En Granza</i>	<i>Pilado</i>	<i>Arancel OMC para arroz en granza</i>	<i>Arancel OMC para arroz pilado</i>
Guatemala	75	14	23,7%	23,7%
Honduras	106	12	45%	45%
El Salvador	75	9	40%	40%
Nicaragua	114	19	45%	60%
Costa Rica	59	7	35%	35%
<b>Total</b>	<b>429</b>	<b>61</b>		

# Centroamérica

<i>País</i>	<i>Consumo Per Capita (kg)</i>
Guatemala	6.5
Honduras	14
El Salvador	12.5
Nicaragua	55
Costa Rica	52
Panamá	70
<b>Total</b>	<b>210</b>

**ARROZ!**

***BASE DE LA  
ALIMENTACION DE  
LA POBLACION  
MAS POBRE***

# ***DESA YUNO***



# *ALMUERZO*



**CENA**





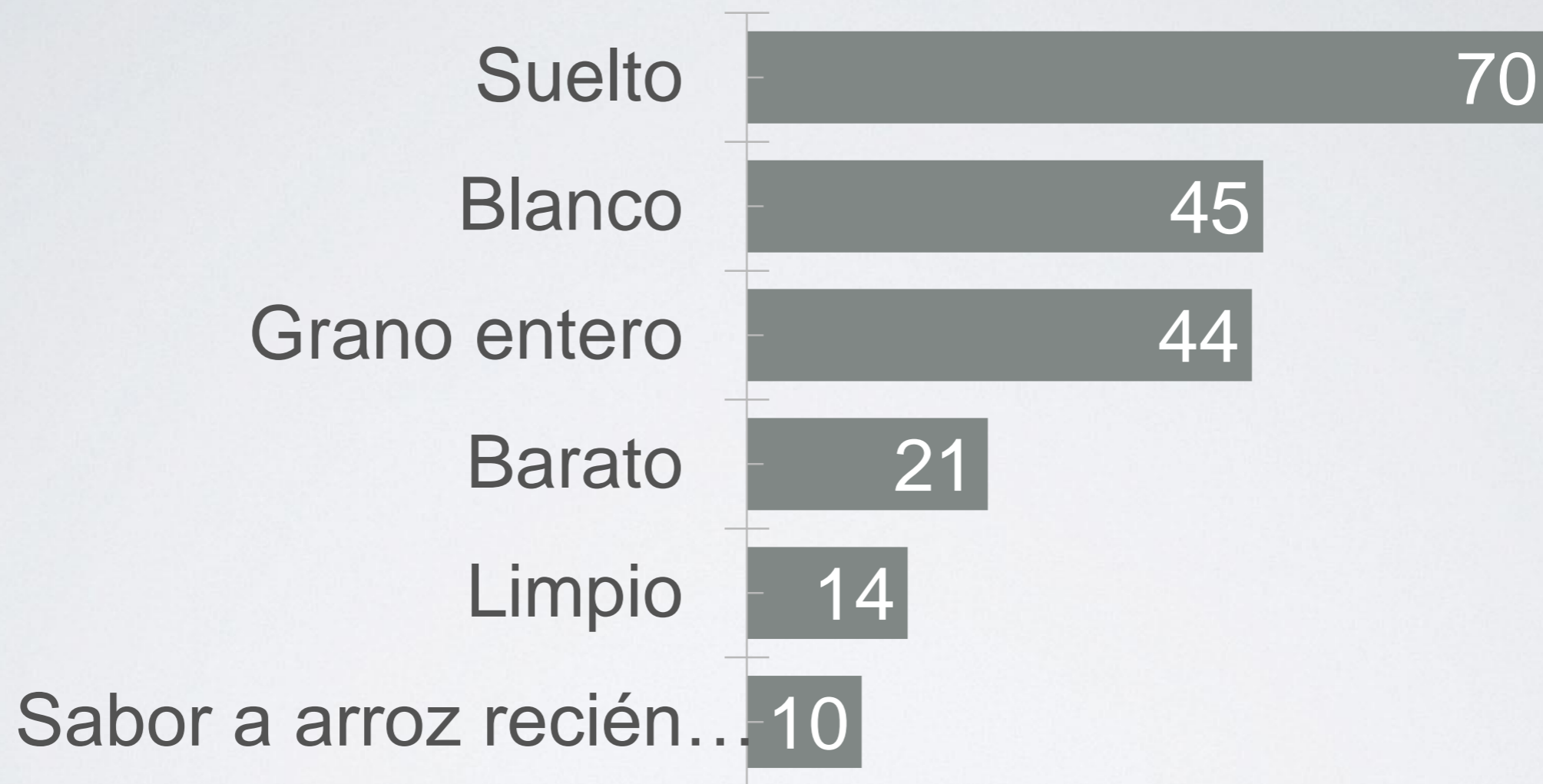
# ***ARROZ IDEAL PARA EL CONSUMIDOR DE COSTA RICA***

---

- Que tenga buen sabor
- Que sea un arroz que quede blanco
- Que quede bien suelto al cocinarlo
- Que sea suave al comer
- Que tenga buen olor durante la preparación
- Que venga limpio sin puntos negros
- Que sea más rendidor
- Que sea económico
- Que en la bolsa se vea de color blanco uniforme (no yeso)

# ATRIBUTOS RELEVANTES DE LA CATEGORIA

---



SUELTO



MASA



SUELTO

MASA



# SUELTO

# MASA



# BLANCURA



# ***EFECTOS NEGATIVOS POR LA CALIDAD DEL ARROZ DE ESTADOS UNIDOS***

---

## A. Consumidor:

- Rechazo del consumidor por mala cocción
- Rechazo por mala apariencia en la bolsa “color desuniforme”
- Rechazo por falta de blancura
- Rechazo por cocción desuniforme (granos suaves y duros)

## B. Industria

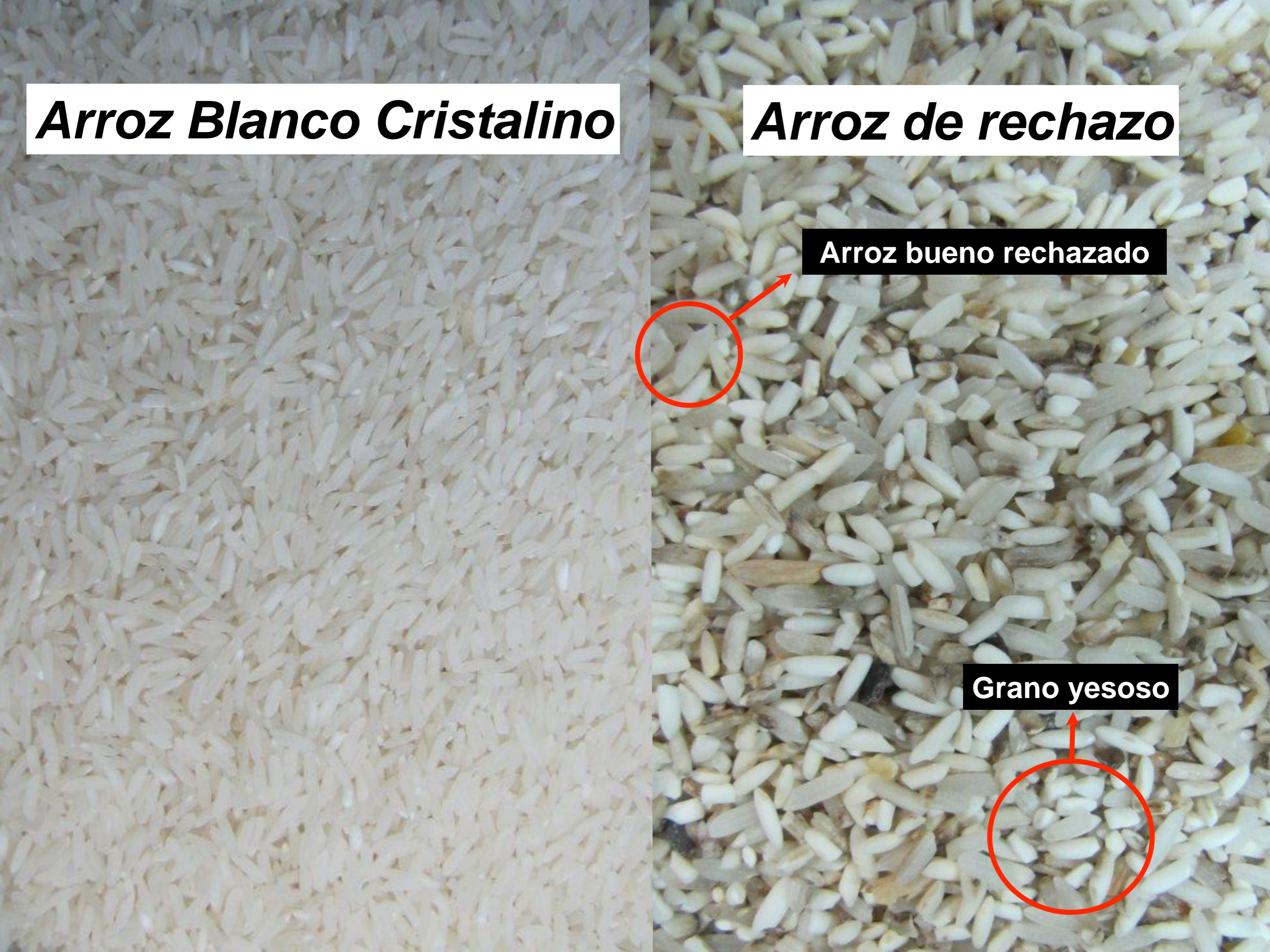
- Reducción en los rendimientos de pilada y entero
- Aumento de puntilla y granos quebrados
- Aumento en los costos de almacenamiento (tiempo)
- Inversiones en equipos de selección electrónica
- Aumento en los niveles de rechazo por equipos y consumidor
- Perdida de valor al vender el exceso de quebrado a menos del 50% de su valor

***Arroz Blanco Cristalino***

***Arroz de rechazo***

**Arroz bueno rechazado**

**Grano yesoso**



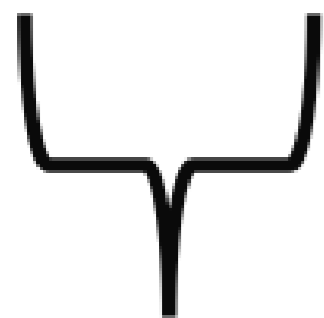


# PROBLEMA DEL GRANO YESOSO EN EL GRANO DE ARROZ DE ESTADOS UNIDOS

---



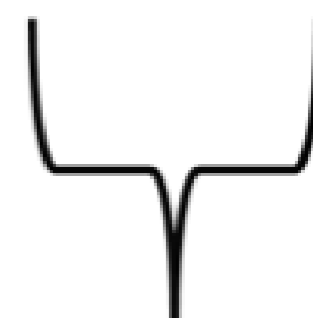
# ESCALA DE GRADACION



**Grano  
cristalino**



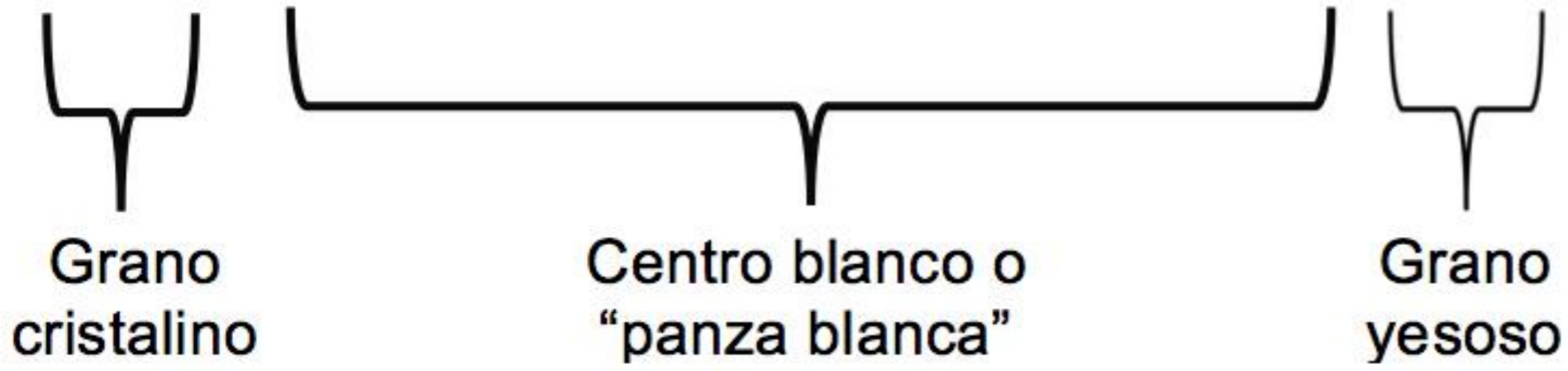
**Centro blanco o  
“panza blanca”**



**Grano  
yesoso**

# GRANO YESOSO

# COCCION



# NORMA USDA PARA ARROZ

---

## ***Definición de yeso:***

- Según: United States Department of Agriculture Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration Federal Grain Inspection Service. November 27, 2009.

***“Chalky kernels. Whole or large broken kernels of rice which are one-half or more chalky.”***

# Chalky Kernels

- *Chalky kernels are whole or large broken kernels of rice which, in cross-section, contain an opaque white or "chalk-like" area that encompasses one-half or more of the exposed portion.*
- Record the percent of chalky kernels on the work record and certificate to the nearest tenth percent.



Not Chalky

No esta incluido en el Norma del USDA



Chalky

in cross-section, contain an opaque white or "chalk-like" area that encompasses one-half or more of the exposed portion.



# EL CONTENIDO DE AMILOSA ES MUY IMPORTANTE EN LA CALIDAD CULINARIA DEL ARROZ

---

- Variedades híbridas de Estados Unidos contienen niveles de amilosa entre el 18 y 21%, mientras que variedades convencionales contienen entre 1 y 3% más de contenido.
- Variedades como Palmar 18 posee un contenido de amilosa superior al 27%.
- Para cumplir con las exigencias del consumidor es necesario poseer variedades con altos contenidos de amilosa

# OPCIONES DE ABASTECIMIENTO



\$350

**Arroz en granza**

\$ ? ? ?

**Arroz en granza**

\$ ? ? ?



**MUCHAS GRACIAS  
!!!**

**CONTACTO:  
EDUARDO ROJAS  
VILLALOBOS PRESIDENTE  
ANINSA [info@aninsa.com](mailto:info@aninsa.com)  
TEL - (506) 2520-2086**