



# PANORAMA DEL ARROZ EN CENTROAMERICA

---

Eduardo Rojas Villalobos  
Corrientes, Argentina, 31 julio 2014

# CENTROAMÉRICA



Guatemala



El Salvador



Honduras



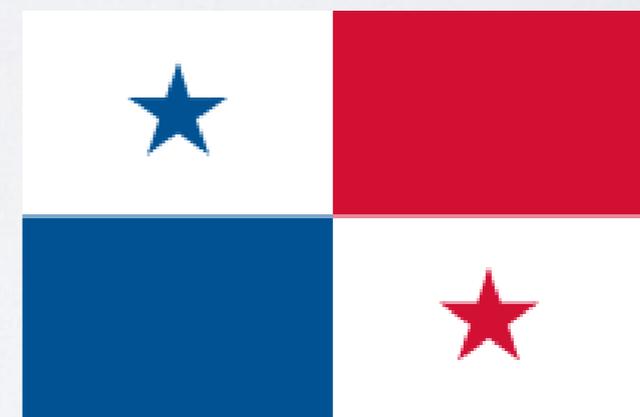
Belize



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

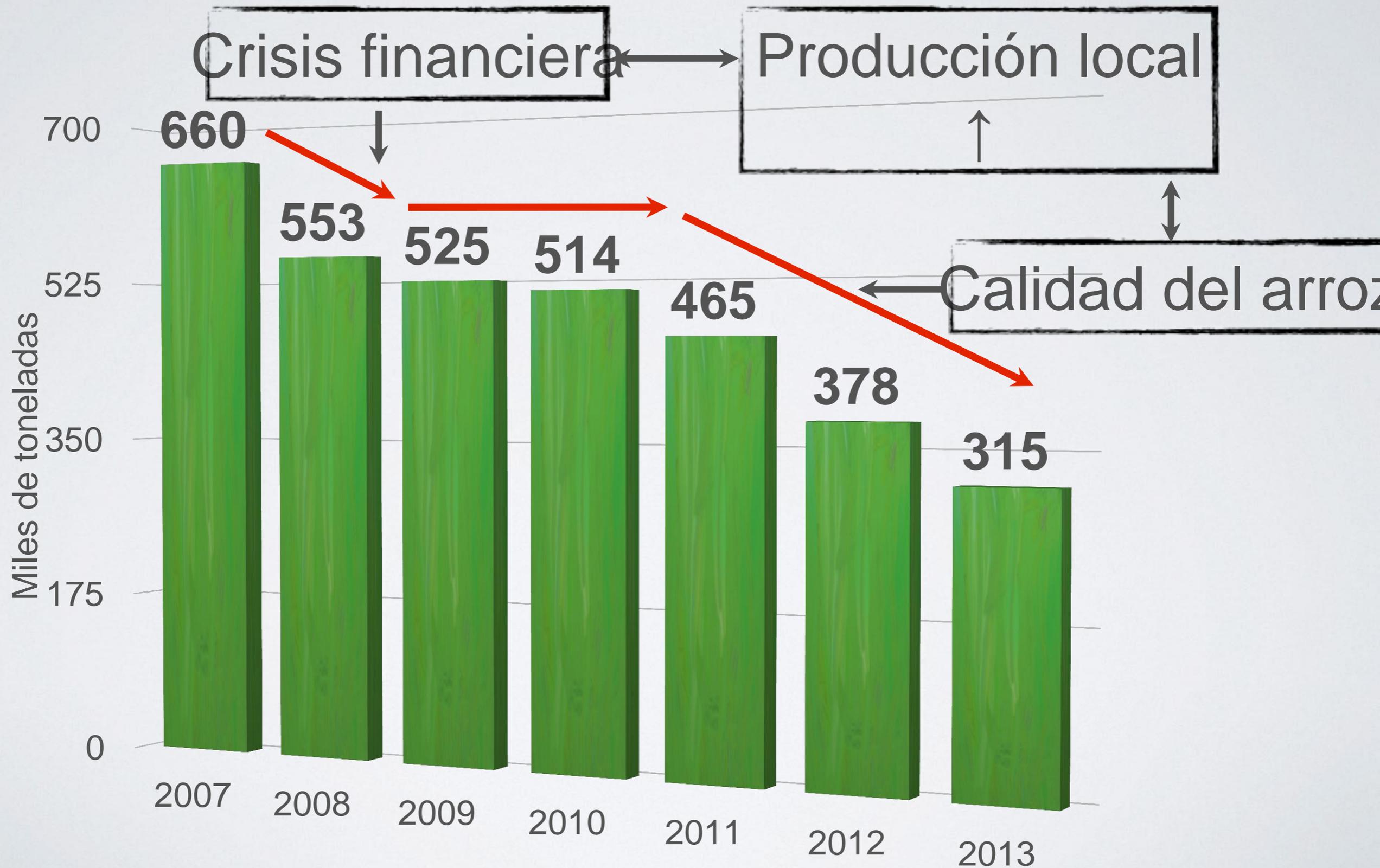
| <i>País</i>  | <i>Área (ha)</i> |
|--------------|------------------|
| Guatemala    | 5,000            |
| Honduras     | 10,000           |
| El Salvador  | 9,000            |
| Nicaragua    | 95,000           |
| Costa Rica   | 66,000           |
| Panamá       | 65,000           |
| <b>Total</b>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

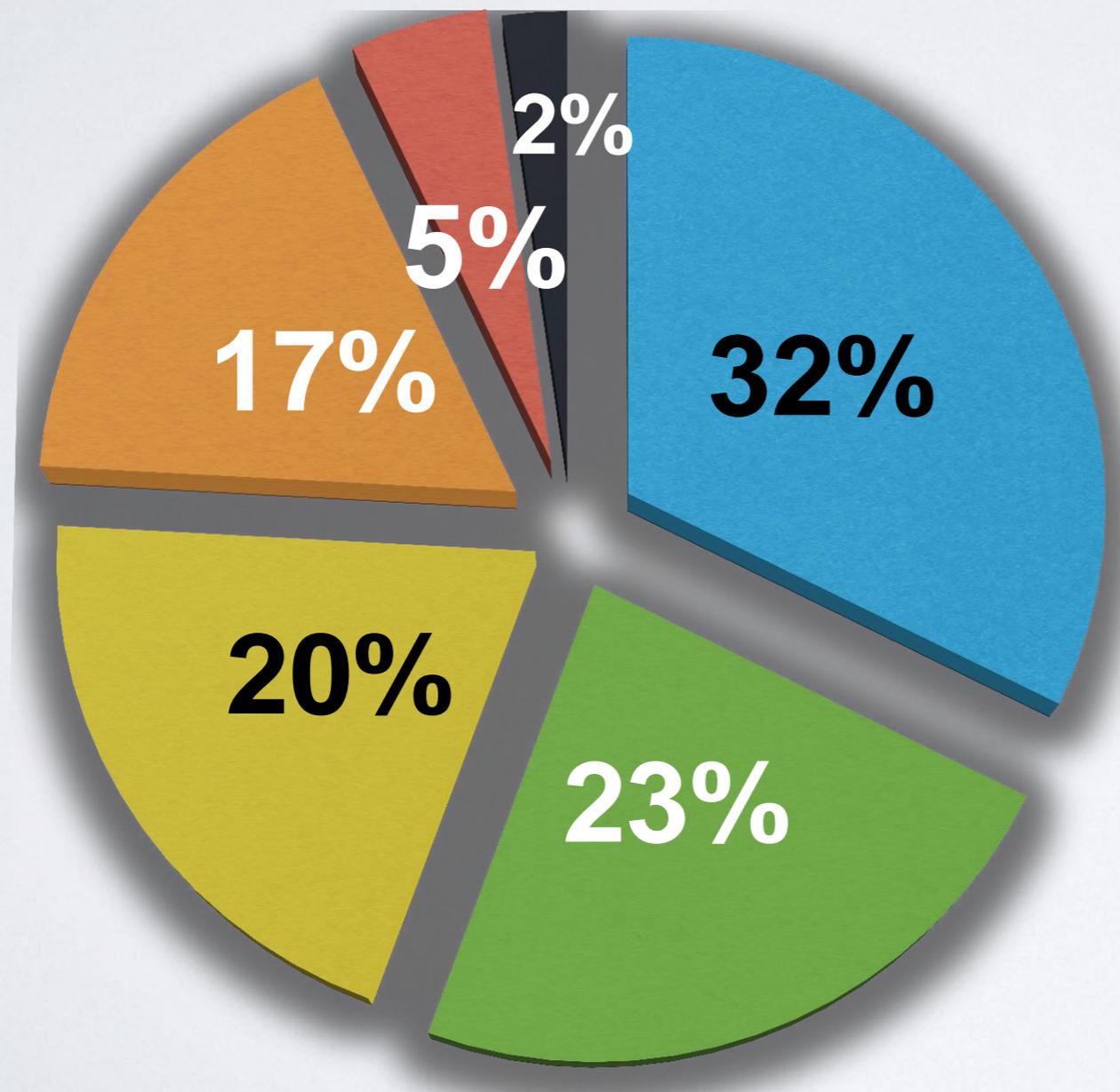
| Importador    | Volumen      | Participación |
|---------------|--------------|---------------|
| Centroamérica | 315          | 23%           |
| México        | 537          | 40%           |
| Otros         | 488          | 36%           |
| <b>Total</b>  | <b>1,340</b> | <b>100%</b>   |

# 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<br/>(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**



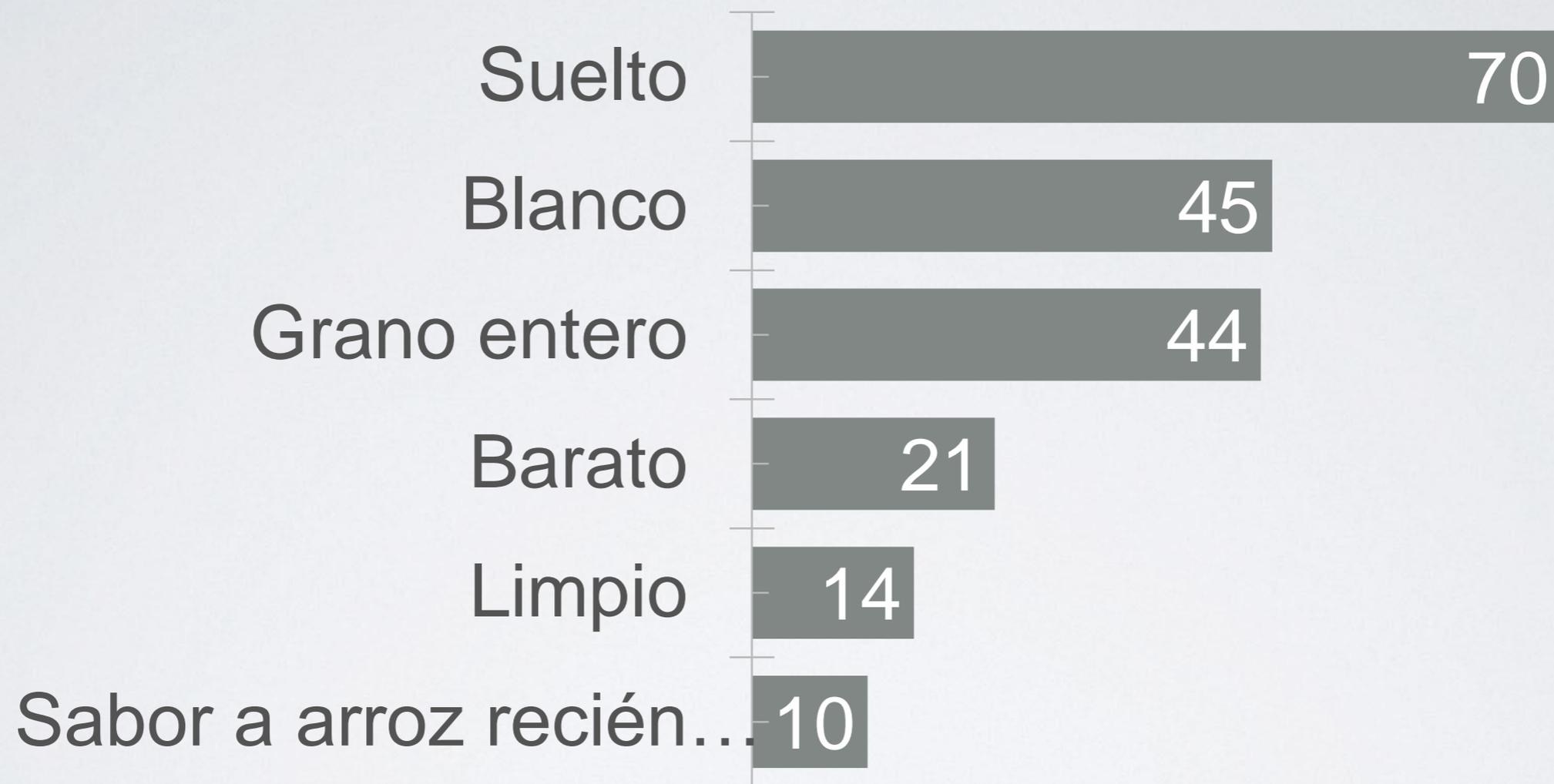
# ***ARROZ IDEAL PARA EL CONSUMIDOR DE COSTA RICA***

---

- 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**

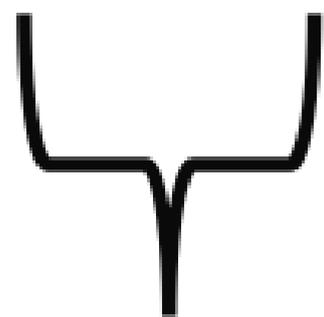
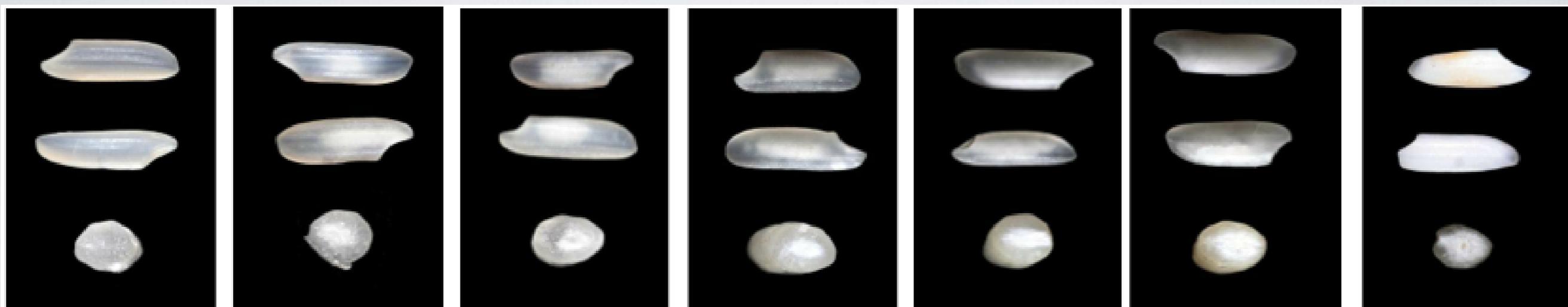


# PROBLEMA DEL GRANO YESOSO EN EL GRANO DE ARROZ DE ESTADOS UNIDOS

---



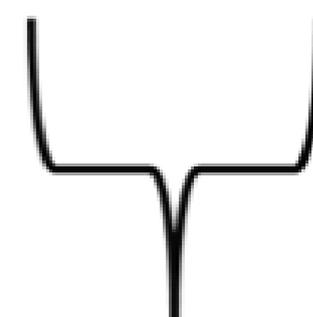
# ESCALA DE GRADACION



**Grano  
cristalino**



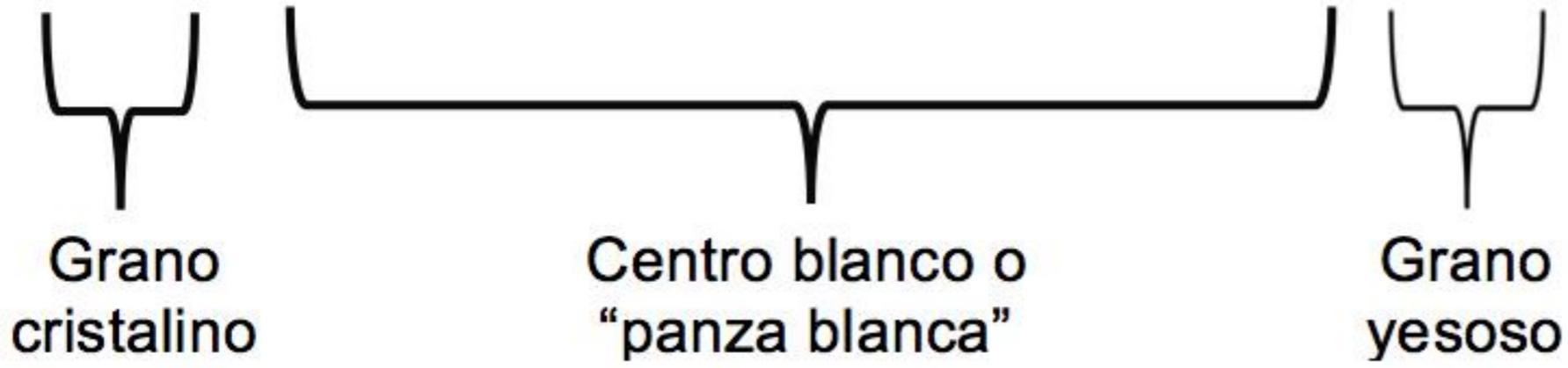
**Centro blanco o  
"panza blanca"**



**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**