



Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



## Ejemplo de Cooperativismo y valor agregado en Arroz.

### Generalidades sobre Arroz.

El arroz es un cereal considerado como alimento básico en muchas culturas culinarias (en especial en la cocina asiática), así como en algunas partes de América Latina. El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, tras el maíz. Debido a que el maíz es producido con otros muchos propósitos que el del consumo humano, se puede decir que el arroz es el cereal más importante en la alimentación humana, y que contribuye de forma muy efectiva al aporte calórico de la dieta humana actual. El arroz proporciona mayor contenido calórico y proteínas por hectárea que el trigo y el maíz. La biodiversidad le coloca en un 66%, no obstante posee poca proteína comparado con otros cereales.



En la mayoría de las culturas el arroz integral se limpia y se le elimina la capa de salvado (rica en silicio) quedando el cariósipide o grano. Por regla general el arroz se cocina mediante aplicación de humedad y calor a los granos.

Algunos estudios han demostrado que el consumo de arroz con su capa de salvado hace que se reduzca el nivel de colesterol en sangre. Pero el consumo de arroz con salvado es minoritario debido a su poca durabilidad.

### Los números del Arroz en la Argentina y el mundo.

\* Extraído de la Revista AgroPropuesta, Especial “Los Números del Campo” (Junio de 2011).

**Superficie en Argentina:** Por cuarta campaña consecutiva, el arroz amplió el área implantada, cubriendo una superficie total de 256.000 hectáreas en el ciclo 2010/11. Fue el segundo registro más alto de la historia, sólo por debajo de las 290.850 hectáreas sembradas en la temporada 1998/99.

**Producción:** La cosecha nacional se ubicó en 1,7 millón de toneladas. La cifra marcó un nuevo récord para el cultivo, con un alza de 40,3% respecto de la campaña anterior.

**Rindes:** De acuerdo a las estimaciones preliminares del Ministerio de Agricultura, el rinde promedio fue de 69,20 quintales/hectárea, superando la media de 57,68 quintales observada en el ciclo 2009/10.

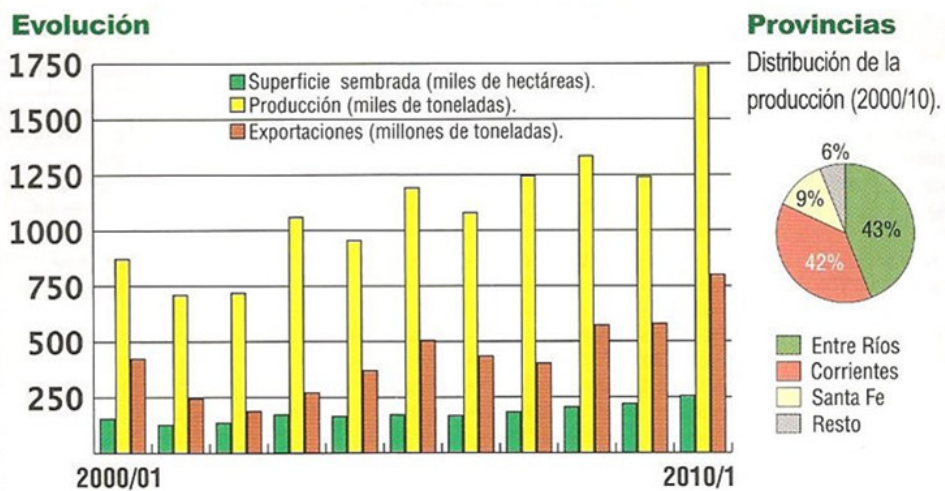
**Cotizaciones:** Tras tocar los US\$ 430 por tonelada en enero, el precio FOB del arroz cáscara o Paddy (Puertos argentinos) se ubicó en abril en US\$ 310 por tonelada, apenas 1,6% por encima de la media observada en igual mes de 2010. Similar comportamiento tuvo el arroz semiblanqueado, cuyo avance interanual fue de 3% en la comparación de los meses de abril. Tradicionalmente, las cotizaciones arroceras en los puertos locales varían en forma independiente a la evolución del resto de los granos.

**Industrialización:** Entre Ríos concentra 84,9% de la molienda de arroz en la Argentina. La provincia mesopotámica generó 43% de la producción nacional en la última década, levemente por encima de su vecina Corrientes (42%).



Área con producción de Arroz en Argentina

**Exportaciones:** Las ventas externas de arroz en grano generaron ingresos por US\$ 240,2 millones en 2010, con un alza de 3,4% respecto a las colocaciones del año anterior. Brasil fue el principal mercado, con 50,4% de los envíos. También se exportaron afrechillo (US\$ 420.000) y cáscara de arroz (US\$ 360.000), entre otros subproductos.



## Cosecha

Toneladas.	
2006/07	1.080.070
2007/08	1.245.800
2008/09	1.334.155
2009/10	1.240.595
2010/11*	1.740.000
<b>Provincias (2009/10)</b>	
1 Entre Ríos	750.631
2 Corrientes	740.555
3 Santa Fe	163.426
4 Chaco	42.597
5 Formosa	42.186

## Área sembrada

Hectáreas.	
2006/07	168.300
2007/08	183.550
2008/09	205.450
2009/10	219.754
2010/11*	256.000
<b>Provincias (2009/10)</b>	
1 Entre Ríos	94.750
2 Corrientes	79.804
3 Santa Fe	31.100
4 Formosa	7.600
5 Chaco	6.500

## Rindes

Quintales/hectárea.	
1970/80	34,90
1980/90	38,75
1990/00	48,77
2000/10	62,25
2008/09	68,84
2009/10	57,68
2010/11*	69,20

## Exportaciones

<b>Granos (Toneladas)</b>	
2005	369.000
2006	502.963
2007	433.705
2008	401.046
2009	556.486
2010	499.445

<b>Destinos (2010)</b>	
1 Brasil	251.871
2 Venezuela	102.114
3 Chile	78.657
4 Senegal	51.715

<b>Montos (Millones de US\$)</b>	
2006	136,03
2007	148,59
2008	228,34
2009	232,32
2010	240,20

<b>Afrechillo (Toneladas)</b>	
2009	4.416
2010	3.822

<b>Destinos (2010)</b>	
1 Chile	3.822
<b>Montos (Millones de US\$)</b>	
2009	0,51
2010	0,42

<b>Cáscara (Toneladas)</b>	
2009	172
2010	924

<b>Destinos (2010)</b>	
1 Chile	778
2 Brasil	118
<b>Montos (Millones de US\$)</b>	
2009	0,02
2010	0,36

## Precios

<b>FOB Paddy (Abril - US\$/Ton)</b>	
2001	160,00
2002	107,00
2003	152,00
2004	200,00
2005	163,00
2006	136,00
2007	171,00
2008	284,00
2009	275,00
2010	305,00
2011	310,00

<b>FOB Semiblanqueado (Abril - US\$/Ton)</b>	
2007	316,00
2008	535,00
2009	455,00
2010	495,00
2011	510,00

## Molienda

Toneladas.	
2005	633.662
2006	804.814
2007	735.304
2008	712.167
2009	855.950
2010	787.025
2011 (Ene/Mar)	107.203

<b>Provincias (2010)</b>	
1 Entre Ríos	668.365
2 Santa Fe	68.262
3 Buenos Aires	20.825

\*: Cifras preliminares. Fuente: MAGYP y SENASA.

### Producción de arroz en el mundo.

La producción arrocerera global en el ciclo 2010/11 totalizó 451,6 millones de toneladas, con 158,1 millones de hectáreas cultivadas. En ambos casos se trata de valores récord, al igual que el nivel de consumo, que orilló los 448,4 millones de toneladas. Más de la mitad de los granos recolectados se concentró en China (30,3%) e India (20,3%)

### Alimentación mundial.

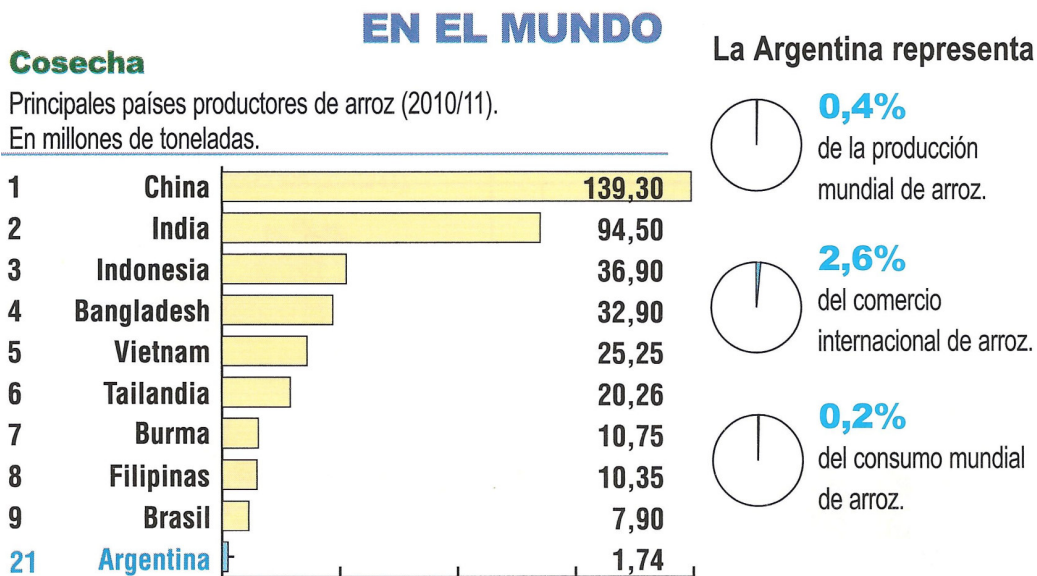
El arroz es uno de los cuatro pilares de la alimentación mundial, junto al trigo, el maíz y la papa. De hecho, más de la mitad de la población del planeta lo tiene como su alimento básico. Los aumentos abruptos de 2010 provocaron temor por la posibilidad de que se reitere el escenario de 2008. Entre junio y fines de agosto del año pasado, las cotizaciones del arroz en el mercado mundial subieron 56% por los desbarajustes meteorológicos que pusieron en riesgo las cosechas de Pakistán y Tailandia.

### Proyecciones 2011/12.

Las primeras proyecciones del USDA para la campaña 2011/12 prometen pulverizar los valores récords alcanzados en la última temporada. Ya se habla de una superficie sembrada de 159,9 millones de hectáreas, con una cosecha de 457,9 millones de toneladas y una demanda de 458,7 millones.

### Comercio internacional.

Tailandia y Vietnam concentran más de la mitad de las exportaciones arroceras mundiales, con 32,2% y 20,0% del mercado, respectivamente. Para 2011/12 también se proyectan valores récord en las transacciones de este cereal, con un volumen estimado de negocios de 32,3 millones de toneladas.



## Producción

Toneladas.	
2000/01	399.400.000
2001/02	400.100.000
2002/03	379.000.000
2003/04	392.700.000
2004/05	401.300.000
2005/06	418.579.000
2006/07	419.992.000
2007/08	432.654.000
2008/09	447.527.000
2009/10	440.075.000
2010/11	451.577.000

### Países (2010/11)

1 China	139.300.000
2 India	94.500.000
3 Indonesia	36.900.000
4 Bangladesh	32.900.000
21 Argentina	1.740.000

## Área sembrada

Hectáreas.	
2000/01	151.900.000
2001/02	150.900.000
2002/03	146.400.000
2003/04	148.900.000
2004/05	151.300.000
2005/06	153.400.000
2006/07	154.200.300
2007/08	155.100.000
2008/09	157.900.000
2009/10	156.000.000
2010/11	158.100.000

### Países (2010/11)

1 China	29.820.000
2 India	44.000.000
3 Indonesia	12.110.000
Argentina	256.000

## Consumo

Toneladas.	
2000/01	395.800.000
2001/02	413.900.000
2002/03	408.900.000
2003/04	414.100.000
2004/05	409.000.000
2005/06	415.600.000
2006/07	421.508.000
2007/08	427.786.000
2008/09	435.978.000
2009/10	437.730.000
2010/11	448.398.000

### Países (2010/11)

1 China	136.000.000
2 India	91.000.000
3 Indonesia	38.850.000
4 Bangladesh	33.700.000
Argentina	900.000

## Stocks finales

Toneladas.	
2006/07	75.098.000
2007/08	79.966.000
2008/09	91.515.000
2009/10	93.860.000
2010/11	97.039.000

### Países (2010/11)

1 China	43.634.000
2 India	21.600.000
3 Indonesia	6.377.000

## Stocks/Consumo

2006/07	17,8%
2007/08	18,7%
2008/09	21,0%
2009/10	21,4%
2010/11	21,6%

## Exportaciones

Toneladas.	
2000/01	24.400.000
2001/02	27.800.000
2002/03	27.500.000
2003/04	27.200.000
2004/05	28.900.000
2005/06	29.000.000
2006/07	31.917.000
2007/08	29.758.000
2008/09	29.335.000
2009/10	31.581.000
2010/11	31.014.000

### Países (2010/11)

1 Tailandia	10.000.000
2 Vietnam	6.200.000
3 Estados Unidos	3.375.000
4 Pakistán	2.500.000
5 India	2.400.000
6 Camboya	1.200.000
7 Uruguay	850.000
8 Argentina	800.000
8 Burma	700.000
9 Brasil	600.000

## Importaciones

Toneladas.	
2006/07	31.917.000
2007/08	29.758.000
2008/09	29.335.000
2009/10	31.581.000
2010/11	31.014.000

### Países (2010/11)

1 Nigeria	1.900.000
2 Indonesia	1.750.000
3 Irán	1.400.000
4 Iraq	1.150.000
5 Arabia Saudita	1.100.000

Fuente: USDA.

### **Producción de Arroz y agregado de valor en origen.**

A continuación se plantea el problema de productores de arroz del norte de Santa Fe que están perdiendo competitividad por producir materia prima (grano) sin agregarle valor en origen; y un caso de una cooperativa arrocerá de Entre Ríos, que agrega valor a la producción primaria y llega hasta las góndolas con productos terminados.

### **La producción de arroz en la provincia de Santa Fe.**

Según un informe del año 2010 de la Asociación Santafesina de Productores de Arroz (ASPA), este cultivo ocupa el 6% de la superficie productiva de los departamentos Garay y San Javier. Además, el informe deja manifiesto que el arroz produce más valor que la ganadería. El Ing. Agr. Rubén Favot, integrante de ASPA expresó: “La ganadería produce en promedio 50 kg/ha/año de carne, mientras que el arroz produce 6.500 kg/ha/año. Es decir que mientras con ganadería producimos alimento (carne) solamente para un argentino (a 60 kg per cápita/año), en arroz estamos produciendo alimento para más de 400 argentinos (a 6 kg per cápita/año).”

La provincia de Santa Fe cuenta con un potencial inmenso en cuanto a sus posibilidades de expansión, posee tierras aptas para el cultivo, en donde hoy la única actividad que se puede realizar es ganadería de cría. Esta provincia cuenta con agua superficial del río Paraná, que no se utiliza en lo más mínimo para producir alimento. Además, en las explotaciones de este territorio se utiliza la energía eléctrica en los bombeos, haciéndola más competitiva frente al uso de gasoil. Estas características transforman a Santa Fe en la provincia más competitiva y con mayor potencial para el desarrollo arrocerá.

El Ing. Favot compara esta realidad y dice: “En este aspecto, en Entre Ríos, la zona de riego de pozo ocupa entre 500 y 600 lts/ha de gasoil, un costo energético altísimo y hoy inviable, por lo que para la próxima campaña se prevé que bajará su área en un 40% aproximadamente. Otra deficiencia de la zona productiva de Corrientes y del norte de Entre Ríos tiene que ver con la dependencia climática para contar con lluvias que permitan reservar agua en sus represas; la zona sobre el Paraná de Corrientes tiene menor calidad de suelos.

### **Realidad actual.**

A nivel mundial los datos no son alentadores para el cultivo de arroz. EEUU disminuye de un 40 a un 50 por ciento su área de siembra para la presente campaña. La razón es que el 30% de esas hectáreas se van a la siembra de maíz, para producir etanol, y el resto por condiciones climáticas.

Los limitantes de la provincia de Santa Fe pasan por el déficit estructural, el que se soluciona con inversión. La lista de restricciones comienza con el problema de la falta de capacidad de transformación de energía (de la Planta Transformadora de la EPE San Javier, una obra ya anunciada hace dos años por el gobierno provincial). Esto pone en riesgo no sólo la provisión de energía para la producción, sino para toda la comunidad de la costa.

La costa santafesina continúa con la histórica falta de inversión en infraestructura vial y la falta de plantas de acondicionamiento y acopio de arroz. Esto hace que los pequeños productores de arroz, al no contar con posibilidades en la zona de acondicionar su mercadería, deban enviar su producción a Entre Ríos, a más de 300 km de distancia, pagando fletes falsos (se transporta agua y materias extrañas) cuyo valor alcanza al 20%. Es decir, que en un camión que transporta 30 toneladas, el 20% (6 toneladas) es agua y materias extrañas. “Si le ponemos números con un flete de \$ 140/t, se traduce a \$ 840/camión de

flete falso: además el gasto en vano de transportar agua y materias extrañas. Esto genera un fuerte impacto en la rentabilidad de los pequeños productores arroceros santafesinos”, destacó Favot.

### **Agregado de valor en origen.**

El arroz, por su bajo volumen de producción en Argentina no cotiza en bolsa, por lo que el precio se pacta entre las partes, molinería y productor. Para el productor, el agravante es que al entregar su mercadería en plena cosecha, los diferenciales negativos en precios que percibe son muy importantes, sacándole aún más rentabilidad. En Santa Fe, a todo esto hay que sumarle el cierre definitivo de la planta de acopio de Romang (Sussarelli), que era la única planta más cercana para los productores de la zona. Además, el hecho de que en la provincia no haya capacidad de acondicionamiento y acopio para toda la producción, hace que al enviar la producción a otras provincias se pierda mano de obra local, y también la posibilidad de que esa mercadería se procese dentro de la provincia. Es decir “agregado de valor en origen”, frase tan difundida en los últimos tiempos.

El salto cuantitativo en hectáreas habla por sí solo: pasó de 6.000 hectáreas implantadas en el 2001 a más de 40.000 en el 2010. Los productores costeros pretenden relanzar el cultivo aprovechando las propias ventajas comparativas. Por todo lo dicho hay pequeños productores de las localidades de la costa que están en proceso de integración para instalar una planta de acopio en la zona, la decisión ya está tomada y queda en análisis la forma jurídica (probablemente sea Cooperativa). Sólo queda definir el lugar físico donde se construirá y la fuente de financiación.

Conseguir la fuente de financiación y el espacio físico de la planta son los pasos finales para lograr importantes beneficios para estos productores en particular, para todo el sector arrocero en general y para el desarrollo económico de la región. El hecho que en Santa Fe no haya capacidad de acondicionamiento y acopio para toda la producción hace que al enviar la producción a otras provincias se esté perdiendo mano de obra local, y también la posibilidad de que esa mercadería se procese en la provincia.

### **La Cooperativa, Arroceros de Villa Elisa (Entre Ríos), un gran ejemplo de agregado de valor en origen.**

Esta cooperativa llega hasta las góndolas del mundo con un producto terminado, mejorando la competitividad de los productores, que son los socios de la cooperativa. No solo producen arroz, también agregan valor al maíz, sorgo y soja, produciendo alimentos balanceados para bovinos, en un feedlot, con lo que planean llegar a la góndola con marca propia.

La Cooperativa Arroceros Villa Elisa es una institución pionera en la región, fue fundada en 1974 por un grupo de productores que se unieron para defender su producción y agregarle valor a través de la elaboración.

Actualmente, *La Cooperativa*, como se la denomina institucionalmente, agrupa a más de 100 productores que entregan su cosecha de arroz al Molino. A partir de allí, el arroz es elaborado y fraccionado de acuerdo a los requisitos del mercado argentino y de los diferentes clientes que lo solicitan desde distintos lugares del mundo.



Armado de los primeros silos en el terreno de La Cooperativa Arroceros.

Recuerdan algunos de sus integrantes: *“Todo comenzó en el galpón de uno de los fundadores, allí tuvieron lugar las primeras charlas para construir una institución, que hasta ese momento sólo estaba en la imaginación de unos pocos. Inspirado por el espíritu de lucha y los anhelos cooperativos se abocaron a la tarea de sumar adherentes a esa noble causa. Poco a poco, personas y entidades de la ciudad y la región, comenzaron a apoyar decididamente la iniciativa. La repercusión de la idea fue creciendo y fortaleció el ánimo de quienes impulsaban la Cooperativa, que finalmente nació el 29 de enero de 1974. En estos años el tiempo tuvo la palabra, porque en estos casos las obras son el mejor lenguaje.”*

**La calidad:** Si bien la calidad, entendida como un objetivo de lograr un buen producto, siempre estuvo presente en la visión de los productores y directivos, desde hace algunos años se trabajó en la Certificación Internacional de la Calidad. Para esto se implementaron en primer lugar las **Buenas Prácticas de Manufactura** y luego las normas de inocuidad **HACCP**.

Actualmente, la Cooperativa mantiene la certificación internacional **ISO:9001** y la **ISO:22000**, que garantizan que se entregue un alimento saludable a los consumidores y una elaboración basada en procesos eficientes y controlados.

La Cooperativa Arroceros Villa Elisa fundamenta su política sobre la base de los siguientes principios:

- 1- Producir alimentos inocuos;**
- 2- Gestionar la calidad de los procesos;**
- 3- Satisfacer los requisitos de sus asociados, clientes y empleados;**
- 4- Establecer relaciones mutuamente beneficiosas con los proveedores;**
- 5- Instituir la mejora continua del sistema de gestión;**
- 6- Cumplir con las regulaciones aplicables;**
- 7- Aplicar una estrategia preventiva y proactiva;**
- 8- Generar valor en un marco de desarrollo sustentable para la región.**

Para dar cumplimiento a estos principios La Cooperativa se compromete a consolidar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y de la calidad de los procesos.

Desde julio de 2005, La Cooperativa certificó la norma BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas), conocidas mundialmente como GMP (Good Manufacturing Practices), es una norma higiénico-sanitaria de cumplimiento obligatorio para todas las industrias alimenticias que conforman el MERCOSUR.

En el mismo año certificó la norma Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, conocida mundialmente como HACCP, se enfoca a la inocuidad el producto.

También certificó la norma ISO 9001:2000, que se enfoca a la calidad de los procesos; y la norma ISO 22000:2005, que integra los requisitos de gestión de la ISO 9001 a los de la inocuidad del producto exigido por las BPM y el HACCP, transformándolo así en un Sistema de Inocuidad de los alimentos (o Sistema de Gestión de la Inocuidad y de la Calidad).



Sala de envasado - Planta Industrial Villa Elisa

**Algunos de los productos de La Cooperativa son:**

**Arroz Noble Molinos Entrerrianos.**

Bajo esta marca La Cooperativa ofrece una línea muy completa de arroces que incluye a las variedades de arroz Largo Fino, Doble Carolina, Integral, Parboil y Aromático.



PRESENTACIONES: • DE 1/2 KG. EN BOLSONES DE 10 UNIDADES. • DE 1 KG. EN BOLSONES DE 5 UNIDADES. • DE 5 KGS. EN BOLSONES DE 6 UNIDADES.  
• TODOS EN PALLETS DE 1000 KGS.

**Mercado Interno.**

En el mercado interno La Cooperativa está presente con sus diversas marcas en casi mil bocas de expendio distribuidas a lo largo y a lo ancho del país, abriéndole nuevas posibilidades a los socios de la organización que hoy pueden canalizar su materia prima durante todo el año. Noble Molinos Entrerrianos, en sus variedades Largo Fino, Noble Largo Ancho, Noble Parboil, Noble Aromático, Noble Integral, son los productos que le permiten llegar a la cooperativa todos los días a la mesa de los argentinos.

## Comercio internacional.

La comercialización históricamente estuvo dirigida al mercado externo siendo Brasil el principal comprador. También se realizaron exportaciones a otros países tales como Perú, México, Chile, Portugal, Turquía e Irán.

Actualmente LA COOPERATIVA, está participando activamente en la apertura de nuevos mercados sumándose a las misiones comerciales que intentan insertar a Entre Ríos en el Mundo.

## Alimentos balanceados.

En su planta industrial de Villa Elisa La Cooperativa también produce alimentos balanceados para consumo animal: Alimentos balanceados Nutricoop.

Estos productos incluyen alimentos completos para Vacas Lecheras, Terneros y Novillos que se desarrollan a campo como también en Feed Lots. Actualmente se comercializan variedades para engorde y terminación de novillos, iniciador de ternero y feed lot. Nutricoop está compuesto por una mezcla de maíz, sorgo, soja, afrechillo de arroz, vitaminas y sales minerales.

Actualmente se presenta en las siguientes variedades:

### Feed Lot



### Novillo mantenimiento



### Novillo terminación



### Lechera 13%



### Lechera 16%

Actividad ganadera: Uno de los emprendimientos más recientes de La Cooperativa.

Luego de un tiempo de gestación de esta idea relacionada con la diversificación productiva, La Cooperativa puso en marcha esta sección. La finalidad es dar cabida a nuevas actividades que muchos socios realizan individualmente y que hasta ahora debían emprender en forma aislada, sin el acompañamiento cooperativo.



En el mes de marzo de 2008 La Cooperativa alquiló un establecimiento para el desarrollo de la actividad (Establecimiento "Don Martín"), situado en la intersección de las rutas nacional 14 y provincial 130. Los participantes de la comisión, que se formó con la finalidad de implementar el proyecto, decidieron que se realizaría el engorde a corral con destino a mercado interno. En junio de 2008 se recibió el primer lote de terneros en el establecimiento dando inicio al engorde.

#### **Panorama actual.**

Actualmente, con poco tiempo en la actividad, el establecimiento cuenta con más de 1500 novillos que han sido aportados por los socios. La actividad se inició plenamente con el aporte de la cooperativa para la infraestructura, alimentación y servicios sanitarios de los animales, y todos los novillos han sido provistas por los socios.

#### **La visión a futuro.**

Esto que está implementando en esta área son los primeros pasos de La Cooperativa. Tienen bien presente que integrar la producción desde la cría hasta la puesta en góndola es el camino que han comenzado a transitar.

#### **Servicios de La Cooperativa.**

La Cooperativa acompaña a los socios y productores en la siembra y les brinda numerosos servicios:

- Impulsa la integración de los productores con La Cooperativa.
- Financia la adquisición de semillas, combustibles, fertilizantes y herbicidas hasta la cosecha.
- Se encarga de la elaboración, industrialización, comercialización y exportación de diversos productos.
- Además ofrece a los productores: semillero, pulverización terrestre, secado a gas y acondicionamiento de cereales, asesoramiento técnico, y cobertura de riesgos solidaria.

El trabajo constante de productores, directivos y empleados, en un marco de defensa y promoción de los valores cooperativos, sustentan a esta organización que día a día genera oportunidades de progreso para la región.

### **Capacitación.**

La **COOPERATIVA** mantiene una **política activa de capacitación de empleados, socios y vecinos**. Para mejorar la asistencia a la producción sus técnicos realizan permanentes capacitaciones y además se instrumentan cursos de Recursos Humanos, Gestión de Calidad, Computación e idiomas. Además con la Fundación Fortalecer se desarrolla un programa de capacitación con fondos provenientes del crédito fiscal.

### **Centro Juvenil Agrario.**

Los jóvenes vinculados al sector rural encuentran en el Centro Juvenil Agrario **un espacio de participación donde pueden canalizar sus preocupaciones, formarse y generar propuestas y acciones destinadas al sector**.

Durante el año **2004 y 2005**, a partir de un convenio firmado entre **INTA, CAFER y FAA** jóvenes de toda la provincia **recibieron formación** en el ámbito del Centro de Capacitación de INTA Paraná sobre producción agrícola, ganadería, producciones alternativas, gestión de empresas agropecuarias y gremialismo cooperativo.

### **Grupo de Mujeres.**

**En una experiencia innovadora para La Cooperativa y la comunidad, se creó el Grupo de Mujeres**. En el ámbito de este grupo se generan propuestas destinadas a **mejorar la calidad de vida de la familia cooperativa** y fundamentalmente se brinda un espacio de discusión sobre problemáticas de género. Desde aquí surgieron además los proyectos de capacitación en **Turismo Rural**, el **"Camino del Arroz"**, la creación de la **Mutual AMICOOP**, el apoyo al concurso **"La aventura de la Cooperación"**, la **distribución de cuadernos** en las escuelas de la zona y **talleres de prevención de VIH/SIDA**. En la Mutual funciona el Autoservicio **AMICOOP**.

### **Responsabilidad Social Empresaria - Desarrollo Local.**

La Cooperativa impulsó desde el 2001 el armado de un Plan de Desarrollo Local para el crecimiento de la ciudad y el mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes. En el plan participan el Poder Ejecutivo Local, las Instituciones de la Sociedad Civil y representantes del Programa de Cooperación Internacional Saboya Solidaria, de Francia. Hoy el Plan, en su primera etapa, fortalecerá una Escuela de Oficios, acompañará iniciativas de los jóvenes del pueblo, apoyará la conformación de una Cooperativa Minera, desarrollará programas turísticos e impulsará la instalación de un Aula Satelital para carreras terciarias y universitarias.

### **Educación y Cultura.**

En conjunto con la Asociación Civil La Fragua (ONG de promoción y desarrollo) La Cooperativa impulsa proyectos educativos y culturales como el Aula Satelital para formación terciaria, Universitaria y Postgrados; y el Cine Ambulante: Durante el verano se recorren plazas de las ciudades de la región para acercar el cine a miles de personas que no han tenido la posibilidad de disfrutarlo. Esta experiencia es

acompañada por La Cooperativa desde el inicio.

**Contacto LA COOPERATIVA:**

Presidente: Sr. Claudio A. Francou,

Vice Presidente: Sr. Carlos M. Orcellet,

Secretario: Sr. Gustavo G. Francou

Gerente general: Sr. Héctor Alonso

Dirección: Héctor de Elía 1802, Villa Elisa, Entre Ríos, Argentina. 3265

E-mail: [info@arrozvillaelisa.com.ar](mailto:info@arrozvillaelisa.com.ar)

Tel: 54 3447 480395/6 Fax 54 3447 480318.

Planta Industrial Av. Urquiza 3050 Tel.:54 3447 480363

[www.arrozvillaelisa.com.ar](http://www.arrozvillaelisa.com.ar)

**Conclusión.**

En esta recopilación de información se evidencia la importancia que posee el cultivo de arroz en el mundo para la alimentación humana, y la posibilidad que tiene Argentina para satisfacer parte de ella ofreciendo a las góndolas locales y del mundo una gran variedad de productos terminados.

Para esto hay que lograr que los productores primarios se integren verticalmente a la cadena del arroz, pasando de ser productores de granos, a ser partícipes de cualquier etapa de industrialización y hasta participar en toda la cadena, ofreciendo alimento al mundo.

Uno de los caminos más rápidos y eficientes para lograr avanzar en la cadena es por medio de asociaciones entre los productores primarios (ya que individualmente sería difícil por tratarse de grandes inversiones), para lograr avanzar en la cadena y mejorar la competitividad perdida, como se puede ver en el ejemplo citado de los productores del norte de la provincia de Santa Fe.

Un gran ejemplo de asociativismo y agregado de valor en origen es el caso de La Cooperativa Arrocería de Villa Elisa, de la provincia de Entre Ríos, que industrializa la producción primaria de más de 100 productores (socios de la cooperativa), transformándola en diferentes alimentos (productos de arroz, carne bovina y alimento balanceado para alimentación animal), mejorando la competitividad de los mismos y fomentando el crecimiento y desarrollo local.

**Bibliografía:**

- Kiple, Kenneth F; Kriemhild Conee Ornelas (2000). Cambridge World Encyclopaedia of Food, Volume I, Animal, Marine and Vegetable Oils. Cambridge University Press:, Cambridge, England. pp. 375-379.
- FAOSTAT. Consultado el 07-04-2009
- Smith, Bruce D. (1998) (en inglés). The Emergence of Agriculture (1ª edición). Nueva York: W H Freeman & Co. ISBN 0716750554.
- [[http://www.bbc.co.uk/worldservice/news/2008/04/080411\\_rice\\_seq\\_wt\\_sl.shtml](http://www.bbc.co.uk/worldservice/news/2008/04/080411_rice_seq_wt_sl.shtml)] BBC World Service - News - Global rice shortage
- McGee, Harold (2004) (en inglés). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen (ed. rev. edición). Nueva York: Scribner. pp. 472. ISBN 0684800012.
- G. Buttery, Ron; Jean G. Turnbaugh, Louisa C. Ling (1968). «Contribution of volatiles to rice aroma». J. Agric. Food Chem. 36 (5): pp. 1006–1009. doi:10.1021/jf00083a025.
- Fundación Eroski: ARROZ EN SU PUNTO
- Hegsted, DM (1969). «Nutritional value of cereal proteins in relation to human needs». Protein-Enriched Cereal Foods for World Needs.
- Lu, J.J.; T.T. Chang (1980). «Rice in its temporal and spatial perspectives». Rice: Production and Utilization.
- G. Buttery, Ron; Louisa C. Ling, Bienvenido O. Juliano, Jean G. Turnbaugh (1983). «Cooked rice aroma and 2-acetyl-1-pyrroline». J. Agric. Food Chem. 31 (4): pp. 1515–1519.
- De Kimpe, Norbert; Marian Keppens (1996). «Novel Syntheses of the Major Flavor Components of Bread and Cooked Rice». J. Agric. Food Chem. 44: pp. 823–826. doi:10.1021/jf00118a036.
- Hegsted, M. (1994). «Rice bran and rice bran oil may lower heart disease risk by decreasing cholesterol synthesis in the body». Louisiana agriculture 37 (2): pp. 16-17. ISSN 0024-6735.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Arroz>, visitado el 03/08/2011
- <http://www.arrozvillaelisa.com.ar/>, visitado el 01/08/2011
- <http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2011/06/11/laregion/REG-03.html>, visitado el 01/08/2011
- Sargiotto Néstor. Revista AgroPropuesta. Córdoba 2011. Suplemento Especial AgroActiva 2011: “Los Números del Campo 2011”.



Recopilación técnica:

**Ing. Agr. (M.Sc.) Mario Bragachini** (INTA EEA Manfredi)  
**Ing. Agr. Alejandro Saavedra** (INTA AER Justiniano Posse)  
**Ing. Agr. José Méndez** (INTA AER Totoras)  
**Ing. Agr. (Ph.D.) Cristiano Casini** (INTA EEA Manfredi)  
**Ing. Agr. Lisandro Errasquin** (INTA AER Justiniano Posse)  
**Ing. Agr. Fernando Ustarroz** (INTA EEA Manfredi)  
**Ing. Agr. Marcos Bragachini** (INTA EEA Manfredi)

**Proyecto de Valor Agregado en Origen - PRECOP III**

E-mail: [precop@correo.inta.gov.ar](mailto:precop@correo.inta.gov.ar)

Sitio web: [www.cosechaypostcosecha.org](http://www.cosechaypostcosecha.org)

Tel: 03572 - 493039