

July September 2012 Tradicionalmente nuestra revista Arroz no levanta artículos de otros medios de prensa, pero en esta ocasión hacemos una excepción en virtud de este artículo que salió en la última edición de la revista Rice Today, publicación oficial del Instituto de Investigaciones de Arroz de Filipinas (IRRI), haciendo referencia a la producción de arroz en Uruguay.

Si alguien les pidió que indicaran algunos de los principales productores de arroz del mundo, seguramente usted podría decir China, India o Estados Unidos, por lo que se le perdonaría no haber pensado en Uruguay.

IRRI researchers'

agronomy challenge

Pero este pequeño país, de clima templado, en la costa oriental de América del Sur, se encuentra entre los principales referentes productivos. Desde una relativa oscuridad hace medio siglo, ahora tiene la tercera productividad más alta de arroz en el mundo, con un promedio de 8 toneladas por hectárea de arroz cáscara seco y limpio en los últimos 5 años, gracias a un sistema único de producción, que en los últimos años ha logrado un 25 % de aumento en su productividad.

Dada la necesidad mundial de producir un volumen estimado de 116 millones de toneladas más de arroz en 2035, para satisfacer la creciente demanda mundial, los productores arroceros deberían aprender de esta verdadera revolución de Uruguay.

Con esto en mente, los representantes de cerca de 20

países de la Asociación Científica Mundial del Arroz (GRISP, por su sigla en ingles) pasaron una semana en Uruguay para aprender acerca de su éxito en la producción de arroz.

La estructura uruguaya de producción de arroz reúne a sólo unos 580 productores, que cultivan más de 180.000 hectáreas de arroz irrigado. Alrededor del 95 % se exporta, siendo sus principales mercados Irak, Irán, Brasil y Perú.

Las características claves del sector del arroz en Uruguay es la integración vertical y la transparencia entre los cultivadores, molineros, investigadores y el gobierno nacional.

Esta estructura integrada significa una completa y actualizada información sobre todas las exportaciones de arroz, normas bien definidas acerca de la calidad del arroz comercializado, la participación activa de los agricultores y los molineros en los objetivos de la investigación y la relación entre el productor y el molino al que remite, mediante un contrato de producción debidamente firmado, que incluye una

acuerdo privado de fijación del precio del arroz.

Organizados a través de la Asociación de Cultivadores de Arroz (ACA), los productores venden su arroz directamente a los molinos locales que se dedican básicamente a la exportación. Los molinos prestan a los agricultores hasta el 70 % de los créditos necesarios para la adquisición de insumos y maquinarias y coordinan un plan de seguros colectivos con los productores, para protegerlos contra pérdidas de cosecha debidas a daños por granizo.

Los molinos trabajan estrechamente con los compradores internacionales y aportan información a los mejoradores de arroz en Uruguay, principalmente el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), con el fin que la producción de variedades estén en línea con la demanda del mercado internacional.

¿Como se financia la investigación en tecnología en Uruguay? Los productores pagan un impuesto del 0.4 % de sus ingresos anuales de producción de arroz para financiar futuras investigaciones sobre el cultivo, que se destinan al INIA.

Como co-fundadores del Fondo Latinoamericano de Arroz de Riego (FLAR) en el año 1995, INIA y ACA han ayudado a garantizar que los productores de arroz en Uruguay sean capaces de obtener las tecnologías mas avanzadas aportadas por los centros internacionales de investigación en arroz.

Tres variedades creadas y liberadas localmente cubren más del 90 % del arroz que se cultiva en el país. Una de éstas, El Paso 144, una variedad introducida en los años ochenta, representa dos tercios del área plantada. Fue seleccionada desde una población de Peter Jennings, durante su tiempo en el programa de arroz del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). Las otras dos son INIA Olimar , variedad índica(20 %) e INIA Tacuarí, japónica-tropicales (15 %).







