



ZAFRA 2018/19

AL FINALIZAR LA ZAFRA, COMO LO HACEMOS HABITUALMENTE, LOS LABORATORIOS DE ACA PRESENTAN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE CALIDAD OBTENIDOS POR EL ARROZ QUE SE PROCESÓ DURANTE LA COSECHA. DE ESTA MANERA, EL PRODUCTOR ASOCIADO TIENE UNA REFERENCIA PARA COTEJAR LOS DATOS INFORMADOS POR PARTE DE LA INDUSTRIA CON RESPECTO A LOS OBTENIDOS POR ACA.

Como breve descripción de la zafra, podemos decir que fue una cosecha bastante concentrada en el este y extensa en el norte. Estas dinámicas diferenciadas de las cosechas están dadas en parte por como se dieron las siembras en cada zona. Los factores ambientales en la cosecha fueron óptimos ya que tuvimos un largo periodo sin precipitaciones y además no hubo cambios bruscos de temperatura, lo que redundó en muy buenos valores de calidad para el arroz, efecto que se vio en los resultados obtenidos.

Destacamos como excepcionales los valores de Entero, muy por arriba de los promedios históricos en todas las variedades y más importante al comienzo de la zafra. También se dieron valores de Blanco Total superiores al promedio histórico. Yeso, muy por debajo de lo que vemos zafra a zafra, aunque normalmente en promedio no tiene castigo, este año tiene valores aún más bajos.

A pesar de las dificultades financieras del sector, la directiva y la gerencia de ACA hicieron posible la presentación, como novedad y siguiendo el plan de inversiones que la institución tiene para darle al asociado más y mejor servicio, de **Smart Rice Laboratorio** y **Smart Rice Productores**.

Smart Rice Laboratorio es el nuevo programa informático de los laboratorios de ACA, con el cual se logró mejorar la velocidad y la calidad específica de ciertos resúmenes y reportes, que con el antiguo programa insumían mucho tiempo y dedicación para que estuvieran ajustados 100 % a la realidad. De esta manera damos un salto importante desde el punto de vista productivo en la comunicación dentro de la institución y también con la industria.

Smart Rice Productores es una herramienta informática desarrollada por ACA, que le permite al productor acceder a través de la página web de la Asociación a los resultados de sus muestras y hacer su propio comparativo, los valores de ACA contra los valores de la industria.

Como todo desarrollo innovador va teniendo sus ajustes sobre la marcha, por lo que somos conscientes de que hay que pulir ciertos detalles para que el productor tenga más facilidad para acceder desde cualquier dispositivo electrónico.

ANTECEDENTES

Es el cuarto año en que los laboratorios de ACA Tacuarembó y ACA Treinta y Tres, están dentro de la norma ISO 17025, que después de un largo y costoso proceso, nos otorgó el OUA (Organismo Uruguayo de Acreditación), siendo el único laboratorio en el sector arrocerero que funciona bajo esta regulación.

Solo para recordar, dicha norma autoriza a los laboratorios de ACA a emitir resultados de análisis en calidad de arroz, los que por cumplir con todo un protocolo de reglas y normas hacen posible informar dichos resultados con seguridad, dado que se ajustan significativamente a la realidad. Asimismo, certifica que nuestros procedimientos son confiables, repetibles y auditables, ya sea por el OUA, LATU o cualquier otro organismo auditor que se desempeñe bajo las normas ISO.

Es para destacar que las auditorias, tanto internas como externas, revisan todo el procedimiento, lo realizado por los analistas y lo operado por equipos. En estos últimos se chequea principalmente el mantenimiento obligatorio y la calibración.

A pesar de ser los únicos laboratorios en desempeñarnos bajo esta norma seguimos participando en los Inter laboratorios organizados por el LATU, en el cual están representadas la mayor parte de la industria molinera del sector y en dicha instancia no hay diferencia en las mediciones que logra esta y la ACA.

RESULTADO DE COMPARATIVOS ACA-MOLINOS

En el presente año se recibieron 15.474 muestras de todo el país, frente a las 17.963 del año pasado y se analizaron 3.303, mientras que el pasado año se habían analizado 4.522. En el cuadro A, se presenta el detalle por zona.



Se da una disminución de muestras recibidas del 16 % con respecto al año pasado, situación que responde directamente a la menor de área sembrada en esta zafra.

Con respecto a los valores obtenidos vemos un cambio en la tendencia mostrada hasta la zafra pasada, en la que se venía dando un periodo de divergencia creciente. Aún así, se ve una gran variabilidad de resultados en las diferentes industrias y dentro de los recibos de cada industria.

A continuación vamos a detallar los ítems del análisis donde tenemos diferencias importantes. En apartados como Mancha y Yeso, donde se repite otro año sin diferencia significativa, van a quedar mencionados en el Informe Comparativo con la Industria Resumido. Cuadro B

Ítem	2018/19		2017/18		2016/17		2015/16		2014/15		2013/14		2012/13	
	ACA	MOLINOS												
Merma	-1,96	-1,57	-2,08	-1,57	-2,20	-2,04	-2,20	-2,04	-2,20	-2,04	-2,20	-2,04	-2,20	-2,04

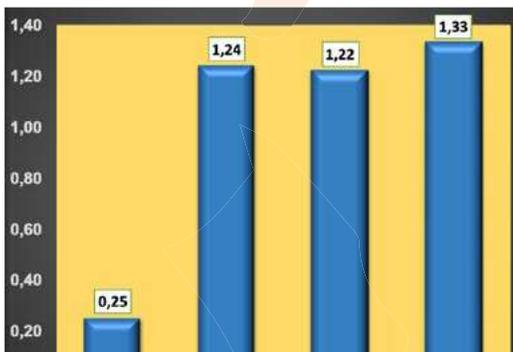
MERMA

Como decíamos anteriormente, en esta zafra se da un cambio en la tendencia creciente mostrada en los últimos cuatro años. Vemos un acercamiento bastante significativo en la Merma, situación que nos anima a seguir buscando y corrigiendo conjuntamente con la industria las posibles causas de estas diferencias. Cuadro 1.



falta dar formato a todas estas gráficas

Aun con este nuevo panorama, si analizamos los datos solo una empresa se acerca a un valor de MERMA aceptable según los estándares de ACA, que se sitúa en 1,5 % de diferencia en la sumatoria de los análisis. Cuadro 2.



Los datos presentados son promedios generales de las cuatro principales industrias: Saman, Glencore, Coopar y Casarone. Dentro de estos promedios, que se construyeron con ocho semanas de comparativos, se ve dentro de cada empresa una variabilidad muy grande según recibo de los diferentes parámetros medidos en el análisis, que en el promedio general se suavizan pero para el productor que entregó el grueso de su arroz en ese periodo de mayor diferencia el promedio no le dice nada. Si bien en general las empresas son receptivas a revisar cuando se dan diferencias grandes ACA-MOL, las correcciones, cuando se dan, son parciales y por lo tanto insuficientes.

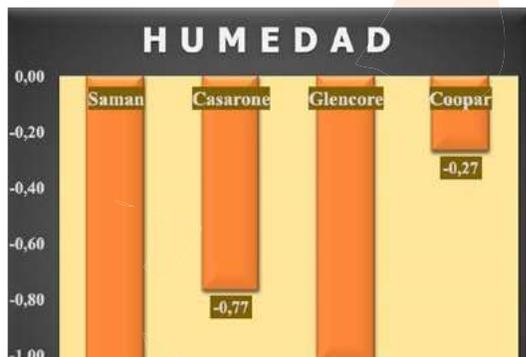
HUMEDAD

El principal factor, que explica las diferencias de MERMA, es la Humedad, responsable aproximadamente del 50 % de la diferencia total.

El comportamiento a través de los años es muy similar al de la MERMA, teniendo este año también un acercamiento como el mostrado en la Merma, como lo exhibe el Cuadro 3. La misma variabilidad que se ve entre y dentro de cada empresa en la Merma se reproduce con el mismo comportamiento en este parámetro.



Si analizamos los datos vemos que hay empresas donde la Humedad explica el 70 % de la diferencia total, mientras que en otra la Humedad representa el 17% de esa diferencia. Esta variabilidad como dijimos anteriormente se muestra en el Cuadro 4.



Una característica que reiteramos permanentemente es que el dato de Humedad de la industria siempre da mayor al de ACA, mostrando un claro sesgo hacia arriba y no comportándose como el resto de los ítems del análisis, de forma estadística, o sea el dato mayor o menor cambia de columna.

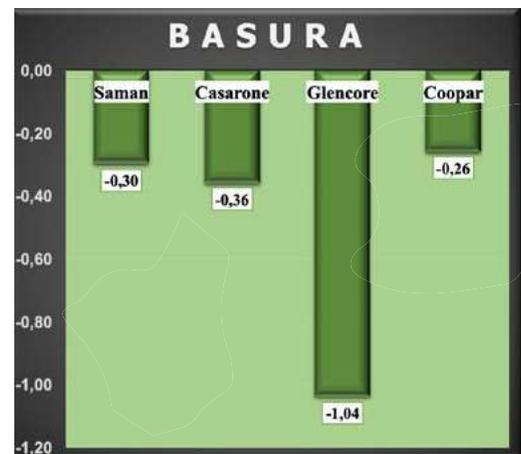
BASURA

En este parámetro tenemos otra fuente de diferencia a nivel general, aportando junto con la Humedad, a la MERMA.

Este año la brecha continúa la tendencia descendiente mostrada el año pasado. Veníamos de dos periodos donde la diferencia fue muy grande pero por segundo año consecutivo las diferencias se redujeron significativamente. Cuadro 5.



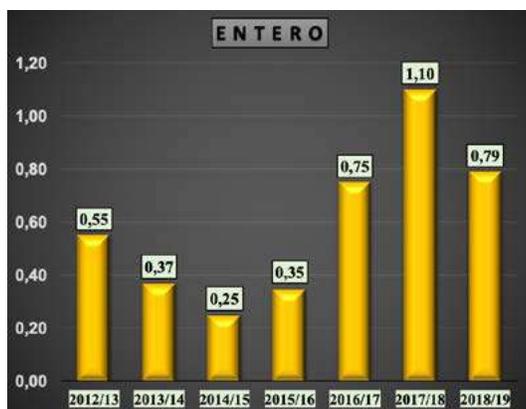
Si bien semana a semana en los diferentes recibos se ve una variabilidad grande, finalmente y analizando los promedios, en la mayoría de las empresas se llega a diferencias bastante moderadas. Cuadro 6.



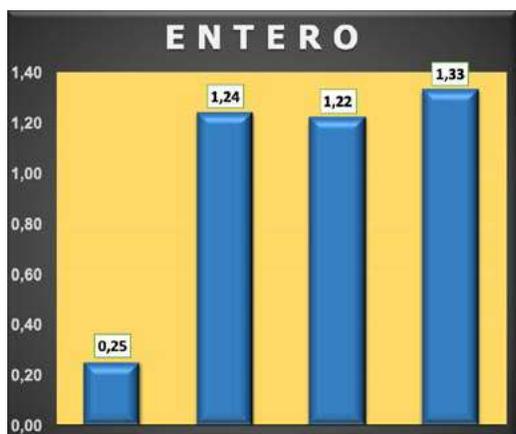
Si bien podemos tener alguna diferencia de criterio en lo que es o no es Basura, nos parece que hay que destacar dos factores que inciden fuertemente. El primero es la toma de la muestra en el punto de recibo ya que tenemos numerosos testimonios de parte de los productores de que la muestra no se realiza con calador ni con el procedimiento manual adecuado. Esta mala práctica hace que el inicio del proceso condicione el resultado final. El otro factor que condiciona el resultado es que la muestra compuesta sea fiel representante de las sub muestras que la componen, por lo tanto, es muy importante la prolijidad del proceso al cuartear dichas muestras.

ENTERO

Este año volvemos a tener una diferencia aceptable a nivel general. El año pasado no fue así ya que se dio una diferencia que nos preocupó, debido a que históricamente estamos bastante cerca en los resultados en Blanco Total y Entero. Cuadro 7.



Aun con una diferencia general aceptable este parámetro no escapa a la dinámica del resto de las medidas. Se da también una variabilidad importante entre empresas y dentro de empresas semana a semana. Cuadro 8.



Vemos recibos, que son minoría, que tienen dentro de las semanas de comparativo de 3 a 5 % de diferencia de Entero y que en algún caso se corrigen o se diluyen en el promedio general. Por esta causa, es fundamental que el productor cheque sus análisis porque estos errores pasan en los promedios con la consecuente pérdida de valor del arroz que representa.

CONSIDERACIONES FINALES

Este año tuvimos una instancia muy importante junto a la industria, de revisión técnica sobre los procesos en nuestros laboratorios. Si bien esta instancia no estaba dirigida a tomar acciones inmediatas en las dinámicas actuales de los análisis, es un paso muy importante para acercar diferencias y por qué no como base de un nuevo decreto regulatorio que sustituya y mejore el desactualizado N° 544/987 del MGAP, del año 1988.

Una vez más insistimos en el compromiso que tiene que asumir el productor en el seguimiento de sus análisis desde el comienzo de la cosecha. Esta práctica, además de tener un beneficio directo para el propio involucrado ayuda a la institución a capitalizar lo que se invierte año a año en gestión y equipos.

Es fundamental el accionar conjunto PRODUCTOR-LABORATORIO ACA para poder revertir en tiempo y forma posibles errores en los análisis realizados. ✓