



Español

Nos caracterizamos por una producción sustentable de arroz de riego a gran escala altamente tecnificado en toda su cadena, desde la utilización de variedades con altos potenciales de rendimientos, hasta la implementación de maquinarias agrícolas de última generación.

Los productores comienzan la siembra a mediados del mes de agosto utilizando semillas certificadas, con alto % de pureza y valor cultural. El 100% se realiza con la utilización de maquinarias reguladas con el fin de lograr una distribución homogénea de la semilla.

Luego de 15-20 días del nacimiento del cultivo se comienza con el riego, el cual se lo realiza durante aproximadamente 90 – 100 días. *La cosecha también 100% mecanizada, se realiza durante el periodo enero-abril.*

Una vez que se lo saca de la planta, los granos de arroz son trasladados al molino arrocero donde se lleva a cabo el proceso de industrialización, allí los trabajadores utilizan maquinaria para realizar las distintas etapas de preparación.

La recepción es el inicio del proceso del acopio, la cual consiste en descargar la producción en una fosa acondicionada para tal fin, y luego trasladar el arroz a través de norias y cintas transportadoras para su limpieza y secado.

La limpieza se realiza en las maquinas denominadas zarandas. Allí se separa todo tipo de impureza (restos de tallos, hojas, etc.) del arroz para hacer más seguro y eficiente su secado, el cual consiste en disminuir el porcentaje de humedad del grano que proviene de la chacra, hasta su humedad de conservación y comercialización.

La técnica y metodología utilizada para la recolección y secado del arroz son factores que influyen en la calidad.

Luego el arroz se guarda en depósitos llamados silos, que son enormes cilindros de metal, para su posterior elaboración a lo largo de todo el año.

Para la obtención del arroz blanco, la materia prima (arroz cascara) aun debe sufrir/pasar por dos transformaciones mas; el descascarillado y el pulido.

La industria cuenta con laboratorios que tienen la tecnología necesaria para el control de calidad e inocuidad del producto a lo largo de todo el proceso.

La primera, consiste en separar la cascara del grano, obteniéndose el arroz integral; y en la segunda se procede a eliminar el afrecho que recubre al mismo.

El máximo rendimiento en granos enteros es el objetivo sobre el que se centra la atención de la industria arrocera y del agricultor.



English

We characterize ourselves for a sustainable production of large-scale irrigation highly tech in all its chain, from the utilization of varieties with potential high performances, up to the implementation of agricultural machineries of last generation.

The producers begin the sowing in the middle of August using certified seeds, with high average of purity and cultural value. One hundred percent of the operation is carried out using regulated machineries in order to achieve a homogeneous distribution of the seed.

After fifteen or twenty days of the *birth* of the plant start with the irrigation, which takes between ninety and one hundred days. The *picking* is also a hundred percent mechanized, and it is carried out during the period of January - April.

As soon as it is extracted from the plant, the grains are moved to the rice mill where the process of industrialization is carried out; there the workers use machinery in the different stages of preparation.

The reception is the beginning of the process of *gathering*, which consists in unloading the production in a pit conditioned for such an end, and then in moving the rice across treadmills and moving belts for its cleanliness and drying.

The cleanliness is made in machines named zarandas (sieves). There we separate all kinds of impurities of the rice (remains of stems, leaves, etc.), to make the process of drying surer and more efficient, this process consists in reducing the average of humidity of the grain until the level of conservation and commercialization.

The technics and methodology used for picking and dry the rice are factors that influence the quality.

Then the rice is stored in warehouses called "silos", which are enormous cylinders made of metal, for its later production along all the year.

To obtain White rice the paddy has to suffer two more processes, it has to be husked and polished.

The first one, consists in removing the rind, then we obtain brown rice; and the second one in proceeding to eliminate the bran that covers the grain.

The industry has laboratories with enough technology for the quality control and innocuousness of the product along the whole process.

The centre of attention of our rice industry and of our farmers is to achieve the highest performance in entire grains.