

¡HOLA AMIGOS!
EL ARROZ ES UN ALIMENTO FUNDAMENTAL. HOY LES QUIERO CONTAR LAS ETAPAS NECESARIAS DESDE SU SIEMBRA HASTA QUE LLEGA A NUESTRA MESA.

EL ARROZ SE PRODUCE EN SUELOS BAJOS INUNDABLES, DONDE OTROS CULTIVOS NO CRECEN DE MANERA ADECUADA. EN ESTOS LOTES SE CONSTRUYEN CANALES PARA CONducIR EL AGUA.

LO PRIMERO ES PREPARAR LA TIERRA Y SEMBRAR CON EL SUELO SECO COMO CUALQUIER CULTIVO. CUANDO LA PLANTA TIENE 4 HOJAS SE RIEGA HASTA INUNDAR TODO EL LOTE Y ASÍ SE LO MANTIENE HASTA LA COSECHA.

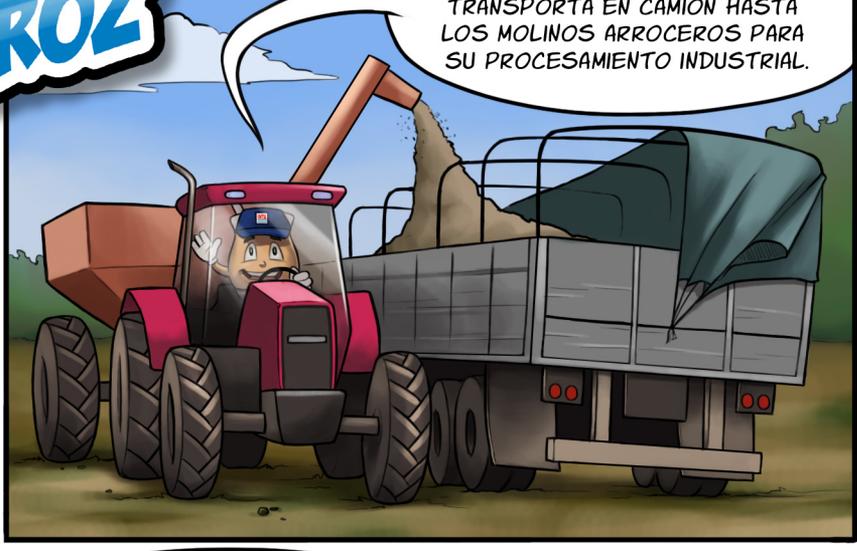
MATINTA Y LA PRODUCCIÓN DE ARROZ

EN ARGENTINA, TODO EL ARROZ SE PRODUCE CON RIEGO.

CUANDO EL CULTIVO ESTÁ LISTO, LAS COSECHADORAS LEVANTAN LOS GRANOS DE ARROZ CON CÁSCARA Y SE TRANSPORTA EN CAMIÓN HASTA LOS MOLINOS ARROCEROS PARA SU PROCESAMIENTO INDUSTRIAL.



PARA INUNDAR EL LOTE HACE FALTA EL TRABAJO DE MUCHOS "AGUADORES". SON LAS PERSONAS QUE MANEJAN EL AGUA EN LAS ARROCERAS.



CUANDO EL ARROZ LLEGA AL MOLINO LO PRIMERO QUE SE HACE ES BAJARLE LA HUMEDAD EN EL SECADOR DE GRANOS.

ALLÍ A TRAVÉS DE AIRE CALIENTE SE REDUCE LA HUMEDAD DEL GRANO HASTA LLEGAR A UN NIVEL DE 12 O 13%.

EL SECADO DE LOS GRANOS AYUDA A QUE PUEDAN CONSERVARSE MUCHO TIEMPO SIN DESCOMPONERSE.



UNA VEZ QUE LOS GRANOS ESTÁN SECOS SE LOS PASA POR MÁQUINAS QUE, PRIMERO LES QUITAN LA CÁSCARA, Y LUEGO LOS PULEN PARA QUE QUEDEN BIEN BLANCOS.

ENTRE OTROS USOS, LA CÁSCARA SE UTILIZA COMO "CAMA" O PISO EN LOS CRIADEROS DE POLLOS Y GALLINAS.



ENVASADO... Y COMERCIALIZACIÓN.

LUEGO LOS GRANOS SON EMPAQUETADOS Y COMIENZA LA ETAPA DE COMERCIALIZACIÓN HASTA LLEGAR A NUESTROS HOGARES.



Y DESPUÉS A LA COCINA... Y AL PLATO...

QUÉ RICO ES EL ARROZ!

ARGENTINA
LITORAL ARGENTINO, CORAZÓN ARROCERO.

FIN

Etchart 2014