

La Industria Molinera Argentina

La Molinería tiene que atender cada vez más nichos con demandas específicas de calidad. **Por lo tanto** nuestro sector día a día **utiliza mas y mas recursos** para acceder a las diferentes calidades de trigo.

Desde la dimensión de la industria Molinera en la Republica Argentina podemos decir que existen **hoy mas de 129 molinos en actividad**, ese numero hace menos de 10 años no superaba los 110 establecimientos que pertenecían a 93 firmas industriales.

A pesar de seguir abriendo plantas nuestra industria tiene **una capacidad ociosa de mas del 35%**, además presenta un alto grado de concentración donde las tres primeras firmas representan mas del 40 % de la molienda y sumadas a las siete siguientes alcanzan el 61%. En realidad esto no ocurre solamente en nuestro país, sino que es una característica de la industria en muchos lugares del mundo; en Latinoamérica desde los años 90 se vienen produciendo fusiones, en Brasil tres grupos empresarios poseen mas de 26 molinos sobre un total de 200.

En los Estados Unidos también el 70% de los establecimientos se encuentran en 8 grupos industriales.

Europa es un poco distinto, es mas atomizado, en un censo de hace unos años se habían contabilizado sobre 20 países 3.740 molinos con capacidad instalada de molienda para 200 Kg. de trigo por capita; vale aclarar que el consumo normalmente fluctúa entre 60 y 90 kilos.

En Argentina el consumo interno per capita de los últimos 10 años se ubica **en 90 Kg** de harina, pero en particular en los 2 últimos años ese número se incrementó en 3 kilos debido a una sustitución en la dieta alimentaria por alimentos mas económicos y fueron los derivados farináceos los que captaron una parte de ese consumo, en particular los fideos.

El volumen de molienda anual se ubica en el entorno de los **5.000.000 Ton de trigo** (3.750.000 Ton de harina); **el 91 % es consumo interno** y el restante 9% es el mercado de exportación cuyos principales destinos son 55% Brasil; 30% Bolivia, 5% Chile y 10% otros (Angola, Cuba, Sudáfrica, Gambia, Haití, etc). En otros momentos con fletes marítimos mas bajos y sin retenciones a las exportaciones se podía acceder mas a estos mercados o inclusive a Europa.

Los criterios de localización de los molinos en la Argentina son por la proximidad a los polos de consumo y a los de producción triguera, hoy el 56 % de la molienda se encuentra en la provincia de Bs. As. el resto se concentran en las provincias de Córdoba, Santa Fe, seguido en menor numero por Entre Ríos; La Pampa, Tucumán; Salta y Chaco.

Por todo esto es que **el perfil de requerimientos de calidad de trigo de cada molino difiere en función del segmento de mercado que atiende.**

.El mercado de consumo lo podemos segmentar de la siguiente forma :

1- el canal hogar que representa un 8 % del volumen , que se comercializa en presentaciones de 1 Kilogramo y su principal uso es para la elaboración casera de pizzas ;pastas frescas y tortas.

2- Es el canal industrial representa el 31 % de la molienda y se destina a la elaboración de productos industrializados de galletitas , panes de molde ; tapas de empanada y pastas secas y frescas.

El ultimo nicho y el mas importante en volumen que es el 61 % de la molienda es para harinas destinadas a la elaboración de pan.

Adicionalmente a la molienda de trigo pan hay un grupo de molinos de Trigo Candeal para la elaboración de fideos secos de trigo durum, estas plantas en su mayoría están integrados a los procesos de elaboración de fideos; y el consumo anual se estima en 150.000 a 180.000 Ton.

Los cambios en los hábitos de consumo han permitido el lanzamiento de productos como las premezclas para pizzas, ñoquis, tortas fritas, biscochuelos y productos nutracéuticos como las harinas fortificadas con hierro, calcio, complejo vitamínico B y ácido fólico

LA PANADERIA:

Si bien el pan es uno de los productos principales de la canasta familiar, sobre todo en grupos familiares de escasos recursos. Aunque como mencionamos aparecen continuamente productos nuevos en el mercado elaborados a partir de harinas, el pan sigue siendo el más importante.

En las panaderías se produce la elaboración de distintos tipos de pan, además de facturas, productos de repostería y pastelería, vainillas, pizzas, tapas de empanadas, pan dulce, pastas frescas y las masas congeladas.

En el país se encuentran funcionando alrededor de 20.000 panaderías que utilizan el 50% de ellas el método tablas con fermentaciones de 8 horas hasta 16 horas. Este sistema de fermentación favorece sensiblemente al sabor del pan, en estos casos los trigos deben de tener una fuerza panadera W mayor a 250 y glútenes entre 27 y 30% para poder soportar la fermentación.

El restante 50% de la producción de pan se realiza por métodos de fermentación directa, requiere condiciones de diseño de las harinas menores con W entre 220-250 y glutenes de 26% aproximadamente.

LA INDUSTRIA

Panificadoras Industriales:

Las Panificadoras industriales que elaboran de panes de molde, de hamburguesas y los panes para panchos. Tiene los requerimientos mas exigentes en los diseños de las harinas con valores de W superiores a las 300, gluten mayor de 29%. Y valores de estabilidad d farinografica de 15 minutos o mas.

La Industria de Galletitas:

La industria de de galletitas utiliza diferentes procesos de acuerdo a los productos a elaborar así tenemos galletitas crackers con procesos de fermentación que pueden llegar a 24 hs. y galletitas dulces, que no incluyen fermentación y que son depositadas o moldeadas por lo que no requieren un desarrollo del gluten como las anteriores.

Las galletitas en el mundo se elaborara a partir de trigos soft ,pero aquí en Argentina no se produce este tipo de trigos ,aunque en el año 1997 la SAGPyA estableció las características que deben de cumplir los trigos blandos pero ue todavía no se ha logrado desarrollarlos en el país.

De desarrollarse estos trigo y en el supuesto que reúnan las características , para atender ambos procesos (crackers y cookies) , se tendría un mercado potencial de 300.000 Ton año

Tanto una industria como la otra implementaron programas de optimización de costos y automatización de los procesos industriales, que hicieron que las especificaciones de los productos y de las harinas se volvieran mas exigentes.

Estas se logran a partir de técnicas y tecnología molinera y **fundamentalmente de la mezcla de distintas "calidades de trigos"**

Entendiendo las necesidades de la industria molinera se podrá comprender porque dicho sector día a día utiliza distintos recursos para acceder a diferentes calidades de trigo y esto hace que se torne imprescindible orientar **una política triguera que ordene y fomente la clasificación de la producción**

Para la selección de las variedad es fundamental que los operadores de la cadena comercial conozcan el **potencial de calidad "esperable"** en el ambiente a utilizar; la tecnológica a aplicar y para donde va a estar orientada la oferta .

El "**Listado de Calidad Industrial de Variedades del Trigo Argentino**" elaborado por el Comité de Cereales de invierno es una "**herramienta útil**" para la clasificación de las variedades según un criterio tecnológico, que permite predecir un comportamiento similar dentro de cada grupo.

Por todo esto debemos **maximizar y concentrar** los esfuerzos para que "**todas las variedades comerciales vigentes y todos los participantes**" se integren al programa de calidad de Trigo y sea ésta el instrumento que permita establecer un criterio dinámico y útil para la clasificación del trigo Argentino.