

## 1° Jornada de TRIGO de la Región Centro

Lic. Raúl Garreta – Kraft Foods Argentina

### Mercado de las galletitas

En galletitas, Kraft tiene una gran fortaleza en el mercado argentino ya que dispone de:

- Fuertes marcas reconocidas de gran potencial.
- Argentina es el negocio más importante de galletitas de Kraft fuera de los EE.UU.
- La planta de Pacheco es una de las 5 plantas más grandes del mundo y 2da. en producción de galletitas detrás de Chicago en EE.UU.

Dado que se trata de una empresa global que ha crecido en el mercado local en la década del 90 con la adquisición de compañías familiares, cuenta con importantes marcas locales en esta categoría como: Terrabusi, Canale, Mayco, Capri, Tosti, Express, Variedad, Cerealitas, etc. Asimismo ha introducido marcas internacionales como Nabisco, Oreo, Club Social y Trakinas.

KFA (Kraft Foods Argentina) requiere de distintos tipos de harinas de trigo para sus diferentes productos del mercado de galletitas:

- Harinas para galletas crackers, tradicionales en nuestro mercado, cuya fórmula original está basada en el trigo de calidad panadera argentino con determinadas características de calidad bien definidas. Este tipo de productos parten de una fórmula de harina original basada en nuestro trigo, pero que en ciertas campañas puede ser muy difícil de lograr o más costosa.
- Harinas para galletitas de marcas mundiales con fórmulas estandarizadas. Normalmente para este tipo de producto se utilizan variedades de trigo soft en todo el mundo. Al no haber este tipo de variedades en volumen y calidad, se complica notablemente lograr una harina que cumpla con la especificación orientada a trigos blandos. Esto genera en varios casos que el producto no pueda ser exportarlo pese a tratarse de un negocio muy interesante.
- Harinas para galletitas de cereal, ej. Cerealitas, galletitas de salvado, etc. En este caso los años con mucho fusarium generan una gran problemática ya que se trabaja con/cerca de la cáscara del grano.

### Mercado de las pastas

En el mercado de pastas secas, KFA es nro. 2. Se concentra en brindar productos de calidad en diversos niveles de precio de acuerdo a sus marcas.

La pasta seca puede ser de trigo candeal, de mejores características por sabor, cocción y color o bien incluir parcial o totalmente harina de trigo pan para el mercado de bajo precio. El trigo candeal, por lo tanto, es el insumo esencial para una pasta de calidad superior y en el mercado argentino está tendiendo a desaparecer. En general el candeal se planta bajo contrato de productores con la industria y el volumen total actual no supera las 150.000 tons, cuando hace 30/40 años se cosechaban más de medio millón de toneladas.

KFA, como otras empresas productoras de pastas secas, están tratando de apuntalar el desarrollo del candeal, pero a mi entender con poca suerte. Son pocos los semilleros que desarrollan nuevas variedades, las cuales no están a la altura de las circunstancias cuando hablamos de niveles de proteína, rendimiento, resistencia a enfermedades y color amarillo. El hecho está en que las exportaciones de candeal han sido muy bajas o casi nulas en los últimos años.

Estas empresas de manufactura han venido trabajando en un convenio de cooperación con el INTA en Barrow y Bordenave, pero la realidad nos está pasando por encima. A mi entender, el gobierno debería impulsar decididamente el desarrollo de trigo candeal que permita a Argentina no solo exportar este cereal sino ganar mercados externos de pastas exportando más alimentos con el consiguiente valor agregado.

Si bien existe buena predisposición en varios semilleros, el volumen actual de este mercado, no hace atractivo la inversión privada para el desarrollo. Por lo tanto el impulso que gobierno pueda darle junto al INTA, parecen ser indispensables en la promoción de cualquier proyecto respecto al trigo candeal. El INTA tiene la gente capacitada, las herramientas necesarias y la tecnología que hace falta para lograr nuevas y mejores variedades. El desarrollo alcanzado en biotecnología es clave para acelerar el proceso de nuevas variedades acordes con las necesidades del mercado interno y externo.

## **Pan dulce y panificados**

Kraft manufactura ciertos productos panificados y especialmente pan dulce. Allí también encontramos muchos problemas a la hora de conseguir trigos de la energía y gluten necesarios para estos productos . Los lotes de trigo que tienen estas características cada vez son más “especiales”, es decir requieren de la decisión del productor, en general ligada a la industria. Por lo tanto otra vez la industria se encuentra trabajando en la originación para disponer de los tipos y calidades de trigo que necesita.

### **¿Qué es lo que requiere entonces la industria?**

Desde mi punto de vista, enfrentamos entonces:

- Dificultades para conseguir el tipo de trigo requerido: blando, candeal, panadero de calidad específica.
- Variabilidad de las partidas de los trigos panaderos.
- Estamos obligados a trabajar directa o indirectamente en originación.

Entiendo que la industria tiene una gran oportunidad en este momento para ganar nuevos mercados pero para ello requiere:

- Avanzar en un sistema de clasificación de trigo como existen en otros países.
- Incluir en la clasificación de distinto tipos de trigo, incluyendo trigos blandos blancos y rojos.
- Desde ya que la migración a un sistema de clasificación debe ser cuidadosamente coordinada y confiable para que el sistema final sea realmente más eficiente que el actual.
- Ultimo punto, muy importante, necesitamos mayor apoyo estratégico del gobierno como así también focalizar en forma adecuada la capacidad tecnológica y de trabajo del INTA.