

PAN ARTESANAL

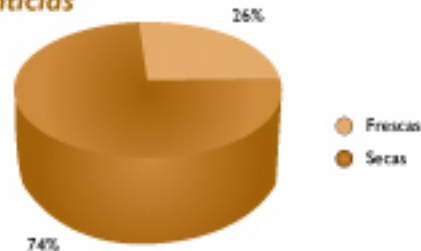
Producción atomizada en panaderías sin tendencia hacia la concentración.

En el país se producen alrededor de 3,02 millones de toneladas anuales de pan (artesanal más industrial).

PASTAS FRESCAS Y SECAS

La producción de pastas secas representa la mayor parte de la producción de las pastas alimenticias del país.

Distribución de la producción de pastas alimenticias

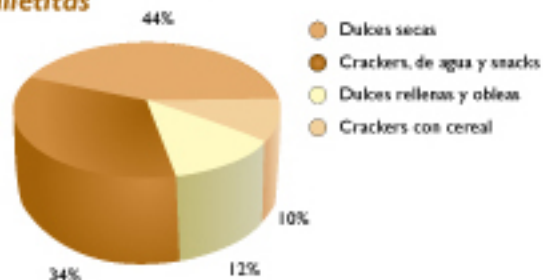


Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos 5º Foro Federal de la Industria Región Pampeana

GALLETITAS

La concentración de la producción se da entre dos empresas principales. También gran cantidad de otras más pequeñas que en general sólo elaboran galletitas dulces.

Distribución de la producción nacional de galletitas

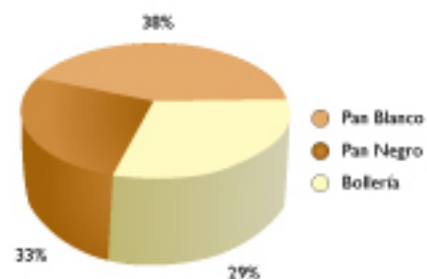


Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos CIPA

PAN INDUSTRIAL

Concentración de la producción en tres empresas principales.

Distribución de la producción nacional de pan industrial



Fuente: Dir. Ind. Alim. sobre la base de datos aportados por AC Nielsen

COMERCIO EXTERIOR

Exportaciones

Las exportaciones de productos farináceos no superan el 15 % de la producción nacional de los mismos, algunos ejemplos son:

* Galletitas	10- 12 %
* Pan (varios tipos)	< 0,1 %
* Pastas alimenticias	< 0,5 %

Importaciones

Las importaciones de harina de trigo son actualmente mínimas.

Las importaciones de productos farináceos son prácticamente nulas.



Secretaría de Agricultura
Ganadería, Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos

Av. Paseo Colón 922 - of. 223

C1063ACW - Ciudad de Buenos Aires

Tel 011-4349-2026

Fax 011-4349-2097



INDUSTRIALIZACIÓN DEL GRANO DE TRIGO



alimentos@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar/alimentos



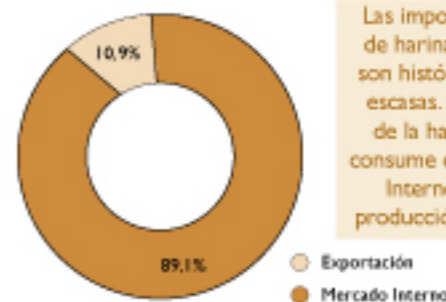
Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos



CADENA DE TRIGO



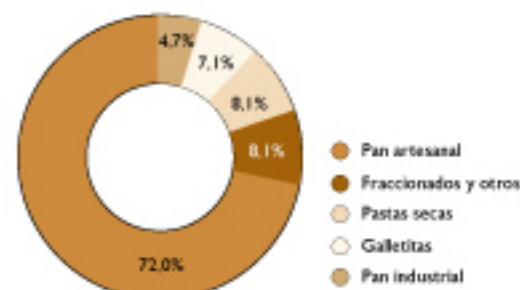
DESTINO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE HARINA DE TRIGO



Las importaciones de harina de trigo son históricamente escasas. El 99,9 % de la harina que consume el Mercado Interno es de producción nacional.

Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos Dir. Mdos. Agroalimentarios y DGA

DESTINO DE LA HARINA DE TRIGO EN EL MERCADO INTERNO



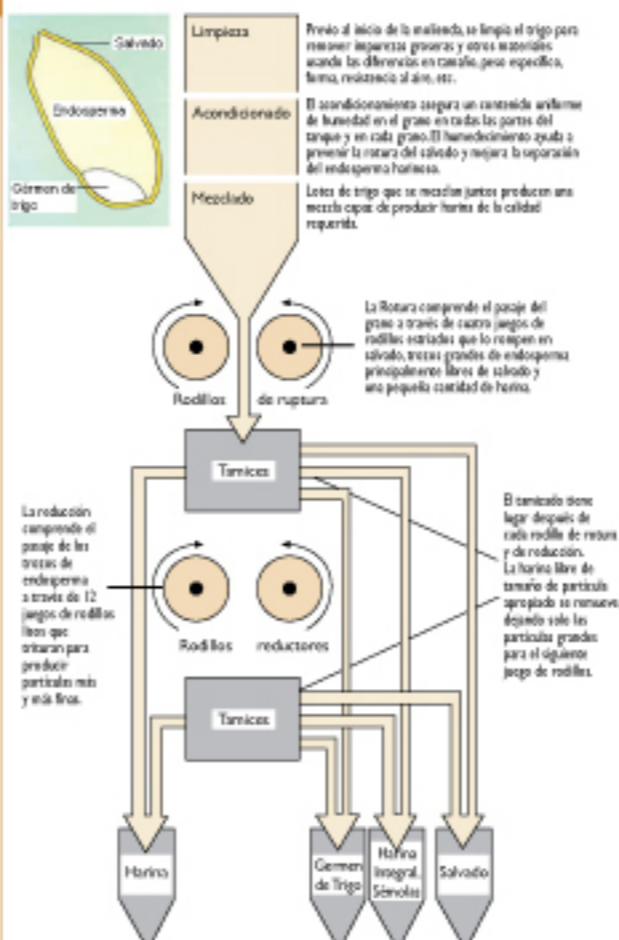
Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos IAPM

PRODUCTOS ELABORADOS CON HARINA DE TRIGO

La Ley N° 25.630, y su Decreto Reglamentario N° 597/2003, establece la obligatoriedad de enriquecer con hierro y vitaminas la harina de trigo destinada al mercado interno (la que se adquiere fraccionada o para elaborar los diferentes productos farináceos).

Producto farináceo: el que se obtiene a partir de harina y agua potable, con o sin el agregado de otros productos alimenticios.

EL MOLINO



ESPECIES DE TRIGO PARA MOLIENDA

Trigo para molienda → * común o pan: tipo duro o tipo semiduro, de grados 1, 2 o 3 (*Triticum aestivum*)

* candeal o duro o de fideo (*Triticum durum*)

Porcentaje de trigo para molienda por especie

2 a 4 % trigo candeal 98 a 96 % trigo pan

sémola y semolín

70-80 % de rendimiento en harina (también sémola y semolín de trigo pan)

A partir del...

Trigo candeal: se obtiene semolín y sémola. La sémola se divide en gruesa, fina y mezcla. La sémola se utiliza en la elaboración de pastas alimenticias para lograr la consistencia "al dente" luego de la cocción.

Trigo pan: se obtiene principalmente harina además de sémola y semolín. La harina se tipifica en "0000" (más blanca, usada por ejemplo para elaboración de tapas de empanadas) y "000" (empleada en la elaboración de pan artesanal). También hay harina "00", "0" y "1/2 0".