

## PAN ARTESANAL

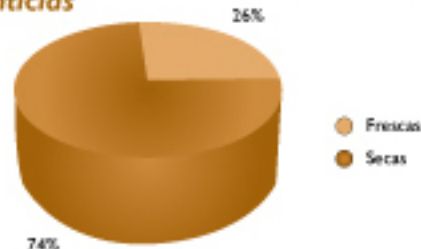
Producción atomizada en panaderías sin tendencia hacia la concentración.

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

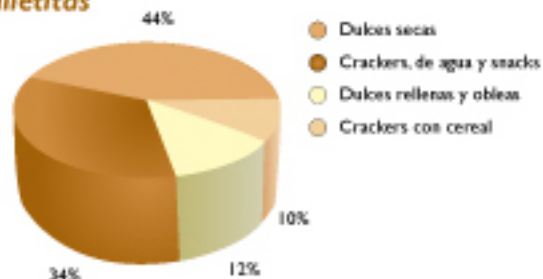


Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos 5º Foro Federal de la Industria Región Pampeana

## 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

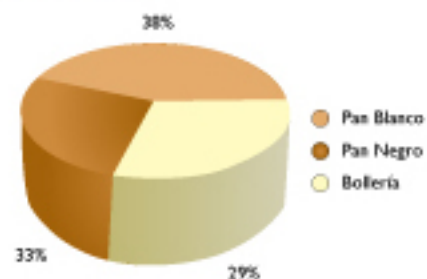


Fuente: Dir. Ind. Alim. con datos CIPA

## 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](mailto:alimentos@mecon.gov.ar)  
[www.sagpya.gov.ar/alimentos](http://www.sagpya.gov.ar/alimentos)



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería, Pesca y Alimentos



## CADENA DE TRIGO



## 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)

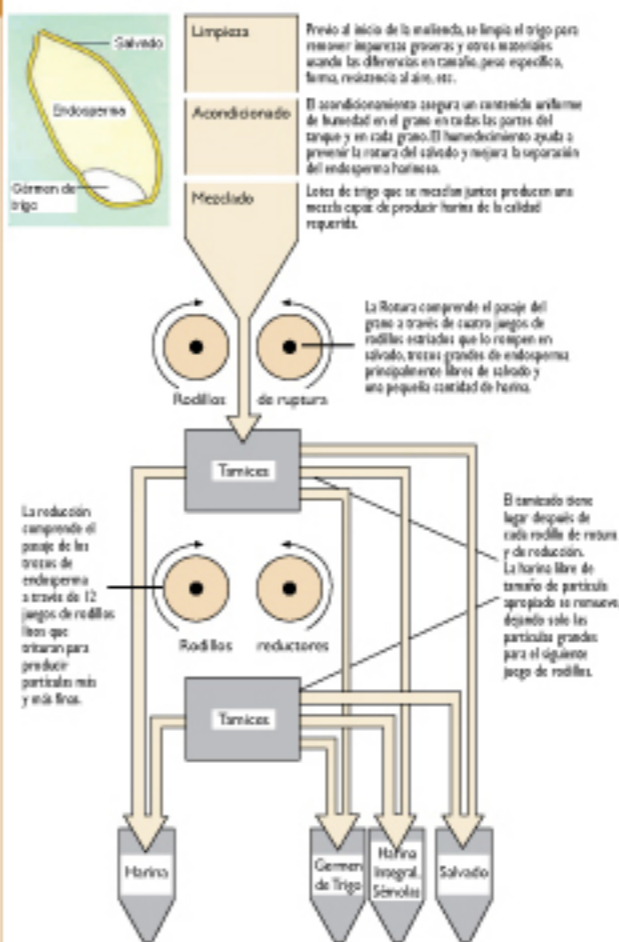
### A partir del...

**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.

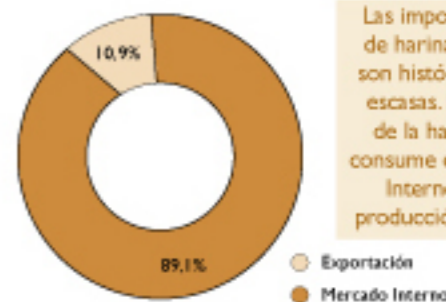
**Trigo pan:** se obtiene principalmente harina además de sémola y semolín. La harina se tipifica en "0000" (más blanca, usada por ejemplo para elaboración de tapas de empanadas) y "000" (empleada en la elaboración de pan artesanal). También hay harina "00", "0" y "1/2 0".



## EL MOLINO



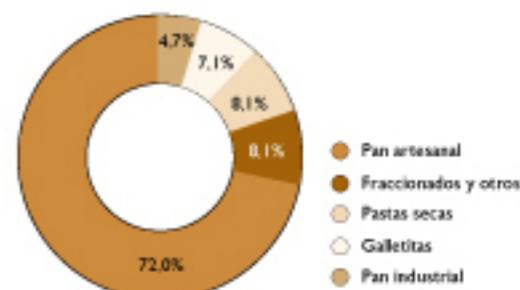
## DESTINO DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE HARINA DE TRIGO



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.