

Ing. Alim. Elizabeth Lezcano

Dirección de Industria Alimentaria y Agroindustrias

Pastas alimenticias



Las pastas alimenticias son productos que se consumen en todas partes del mundo. Su origen no se halla bien definido, aunque una difundida versión histórica señala que Marco Polo las introdujo en Europa desde China.

Sin embargo, terminaron por ser consideradas como producto típicamente italiano, asociación en gran medida justificada por el hecho de que Italia es el principal productor, consumidor y exportador de pastas alimenticias del mundo.

Legislación nacional

- ❖ Estos productos son descriptos en el Capítulo IX del CAA: “Alimentos farináceos, cereales, harinas y productos derivados”, bajo el título “Productos de Fideería”, artículos 706 al 724. El primero establece la definición general de las pastas alimenticias en los siguientes términos:
- ❖ “Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. [...]”. Art 706 - (Res 866, 30.4.79)
- ❖ Los otros artículos realizan definiciones más puntuales sobre los fideos secos (con huevo o sin él); las pastas frescas con o sin verduras en su composición; las rellenas; las que son amasadas mecánicamente o en forma artesanal, etc. Y establecen los límites de las sustancias conservantes y, en el caso de las pastas frescas, exigencias microbiológicas y condiciones para su conservación y transporte.
- ❖ La obligatoriedad de elaborar las pastas para el mercado interno a partir de harina enriquecida (Ley 25.630), establecida en 2006, suscitó en el sector varios problemas de nivel tecnológico, especialmente a los elaboradores de pastas frescas.
- ❖ Hasta la fecha esta ley no ha sido modificada y requiere que los fabricantes soliciten ante el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) ser eximidos del uso de harina enriquecida demostrando el perjuicio que el enriquecimiento con vitaminas y hierro causa sobre sus productos (aparición de manchas, entre otros).
- ❖ Para las industrias alimentarias de Argentina es obligatorio el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP, su sigla en inglés), que describe el CAA.

Producción

- ❖ Las pastas más valoradas por los consumidores se obtienen utilizando sémolas de trigo candeal, también llamado “trigo fideo”.
- ❖ Se cultiva en el sudeste de la provincia de Buenos Aires y los productores suelen trabajar por contratos o integrados verticalmente a industrias fideeras.
- ❖ Se trata de algunas empresas elaboradoras de pastas que poseen su propia producción primaria de trigo candeal y molienda del mismo.
- ❖ A lo largo de los últimos diez años la producción de trigo fideo ha representado el 1% de la cosecha triguera total.
- ❖ Si bien la oferta de sémolas de trigo candeal es limitada por las causas antes mencionadas, también la de sémola de trigo pan se encuentra más acotada que la de harina “0000” o “000” de trigo pan.
- ❖ Para producirla los molinos harineros que elaboran sémolas de trigo pan deben contar con equipos especiales denominados sasores o purificadores de sémolas.
- ❖ Se estima que en 2008 el volumen de pastas alimenticias producido creció un 2,8%, por el aumento del consumo interno. Ese año, se envió al mercado externo un 9,3% del total producido en el país (Fuente: Claves Información Competitiva).
- ❖ Tomando como base esa estimación, la producción nacional de pastas alimenticias de 2008 habría alcanzado las 369.600 toneladas, en su mayor parte correspondiente a pastas secas envasadas (alrededor del 78%).

Mercado interno

- ❖ La competencia en el mercado interno se ha presentado muy fuerte en 2009, debido a que las empresas que solían volcar sus productos al mercado externo optaron por reducir esos envíos y ofrecerlos en el mercado doméstico.
- ❖ El posicionamiento de marca es muy importante en el sector, y la pugna en base al precio es la que prevalece cuando se trata de pastas alimenticias sin diferenciación.
- ❖ La mayoría de las firmas del sector recurre a segundas marcas para poder competir con sus productos en todos los segmentos de precio.
- ❖ El mercado de pastas secas está altamente atomizado, con gran cantidad de nombres y presentaciones en oferta, pero tanto en participación de mercado, como en recordación de marca el

liderazgo corresponde a Matarazzo.

- ❖ Las comidas listas congeladas a base de pastas constituyen un segmento de altísimo valor que muestra niveles de crecimiento exponenciales.
- ❖ Actualmente el 25% de los hogares de la Argentina son unipersonales y, según analizan los expertos del sector, quienes pertenecen a este perfil de mercado están dispuestos a gastar un poco más para “*comer rico y práctico*”.

Consumo per capita

- ❖ El consumo argentino *per capita* de pastas alimenticias de 2008 se estima en 8,5 Kg/hab/año (incluyendo pastas secas y frescas) y habría crecido respecto al año 2007 si se tiene en cuenta la información relevada por la Unión Industrial de la Pasta Italiana (UNIPI), fuente que señala el mismo valor de aquel año para el 2008.
- ❖ Italia es, por lejos, el mayor consumidor y productor de pastas alimenticias del mundo. Su producción se focaliza en las pastas secas (95,7% en 2008) al igual que su consumo *per capita* (91,2% en 2008), que alcanza la cifra de 26 Kg. por persona y por año.
- ❖ Le siguen en cantidad anual consumida per capita Venezuela (12,9 Kg), Túnez (11,7 Kg) y Grecia (10,4 Kg.). Ningún otro país del mundo consume más de 10 Kg. anuales *per capita*.
- ❖ De acuerdo a las cifras de consumo de 2008 estimadas por la UNIPI Argentina, con 7,2 Kg. *per capita* ocupa el puesto N° 12 en el mundo, por debajo del vecino Chile (8,2 Kg) y de Perú (7,5 Kg), pero arriba de Brasil, cuya población consume -siempre en promedio anual- 6,7 Kg.

Las empresas

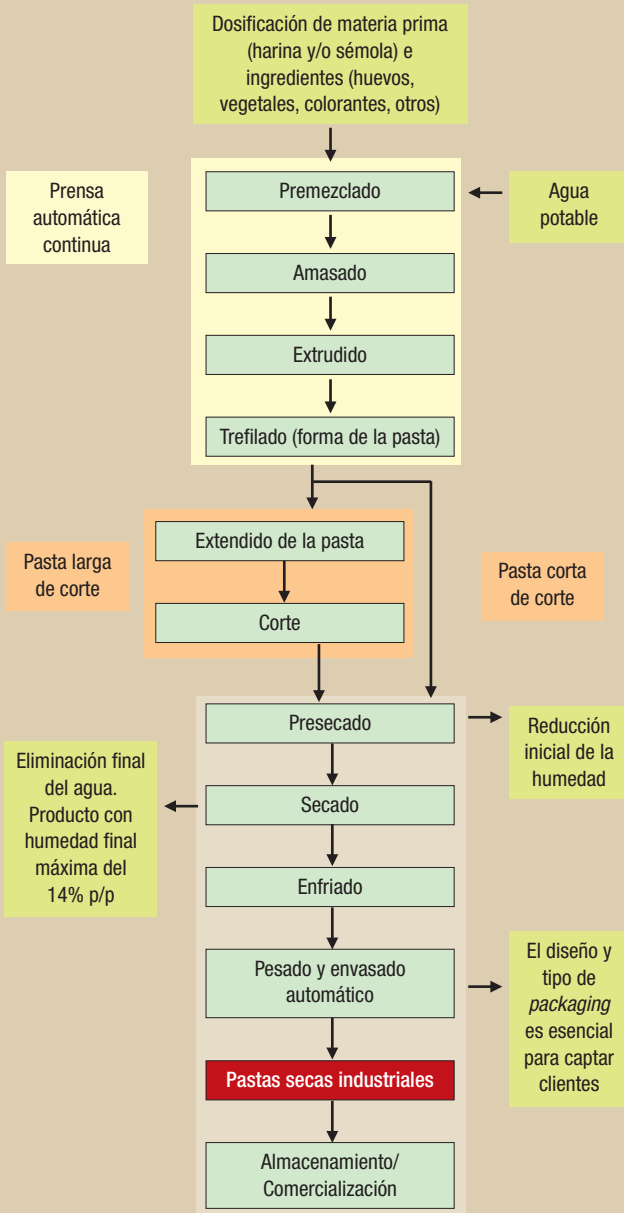
- ❖ En Argentina, el sector elaborador de pastas alimenticias está conformado por más de 1.500 empresas. Sin embargo, sólo un 5,4% de ellas produce pastas secas (aunque en volumen estos productos tienen la mayor parte del mercado), y el resto (94,6%) se dedica a las pastas frescas.
- ❖ Actualmente la producción de pastas secas del país se halla a cargo de unas 80 firmas ya que el número de empresas disminuyó en los últimos años por un proceso que incluyó varias fusiones y adquisiciones:
 - ◆ 1996: Nabisco (en la actualidad perteneciente a *Kraft Foods*, como

resultado de una fusión en el año 2000) compra Vizzolini S.A.

- ◆ 2000: Molinos Río de La Plata S.A. adquiere Fagnani Hnos. S.A. (marca Don Vicente).
 - ◆ 2001: Molinos Río de La Plata S.A. compra Lucchetti Argentina S.A.
 - ◆ 2007: Molinos Río de La Plata S.A. compra Virgilio Manera S.A.
 - ◆ 2008: Molinos Río de La Plata S.A. se asocia con *Delverde Industrie Alimentari SpA* para participar en el mercado italiano de pastas.
- ❖ En base a la importancia de sus ventas, la performance competitiva de las firmas especializadas en pastas secas configura el siguiente ranking: Molinos Río de la Plata (Matarazzo, Vitina, Don Vicente, Lucchetti); Kraft Foods (Don Felipe, Terrabusi, Vizzolini y Canale); Fideos Rivoli; Molinos Brüning (Fidegall y La Invicta); e Italo Manera (Nutregal). (Fuente: *Claves Información Competitiva* - noviembre de 2008).
 - ❖ En 2008, Molinos Río de La Plata incrementó su participación vía venta minorista, en super e hipermercados, en un 24% (en volumen), respecto a 2007, concentrando así casi el 42% de las ventas de pastas secas en ese canal.
 - ❖ Asimismo, en 2008 se registró un incremento de las ventas totales de pastas secas, en volumen, del 3,9% (Fuente: *ACNielsen*).
 - ❖ En la actualidad, las marcas italianas de pastas secas que pueden conseguirse en Argentina son: Buitoni, Barilla, Delverde y De Cecco.
 - ❖ En 2008, los principales importadores de estos productos fueron los hipermercados que atienden al segmento de consumidores de mayor poder adquisitivo.
 - ❖ En el caso de las pastas frescas la atomización de empresas es mucho mayor. La producción se realiza en pequeñas fábricas artesanales con venta al mostrador que no requiere la rotulación del producto.
 - ❖ Entre este tipo de establecimientos se destaca La Juvenil, cadena de locales que se especializa en la venta de pastas frescas, y que en la actualidad apunta al Gran Buenos Aires para expandir sus 19 puntos de venta.
 - ❖ Las localidades donde procura desembarcar con franquicias son San Isidro, Bella Vista, Lomas de Zamora, Hudson, Moreno, Escobar y San Miguel, entre otras (Fuente: www.negociospymes.com).
 - ❖ Las pastas frescas pasteurizadas envasadas en atmósfera modificada configuran otro tipo de producto.
 - ❖ Entre las empresas que se dedican a su elaboración se encuentra General Mills (La Salteña) y otras firmas que han

Elaboración de pastas secas industriales

Diagrama de proceso



Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a información de Professional Pasta, ABIMA y empresas del sector.

En el comienzo del proceso, dosificadores independientes introducen los ingredientes en forma automática en el compartimiento que realiza la premezcla de los mismos. El volumen de agua se relaciona con el contenido de humedad inicial de los ingredientes pulverulentos.

De aquí pasan al compartimiento de amasado, donde se busca gradualmente que la hidratación sea homogénea en todos los gránulos de harina o sémola que componen la masa para evitar defectos en las pastas secas, como son las manchas blancas (la granulometría de estos ingredientes es muy importante y también su temperatura). A tal fin, algunos equipos incorporan vacío durante el amasado para evitar la oxidación enzimática de los pigmentos naturales de la sémola, que puede afectar el color amarillo de las pastas.

Posteriormente la masa ingresa a la unidad de extrusión donde un tornillo sin fin fuerza su paso a través de una abertura que le otorga la forma final al producto. En esta etapa la masa sufre una compresión y fricción mecánica que incrementa su temperatura, lo cual puede implicar para el producto riesgos tales como sequedad excesiva, por lo que la temperatura no debe superar los 40 °C. La salida de la prensa posee una pieza intercambiable que otorga distintas formas a las pastas.

Una vez que las pastas ya formadas y cortadas salen de la prensa automática continua son sometidas a un presecado a fin de evitar que se deformen o peguen entre sí; luego una cinta de tela las conduce hacia el equipo de secado. El tiempo de permanencia dentro del mismo depende de la variedad de pasta, si el fideo es hueco o no, de su tamaño, etc., y el paso requiere tener en cuenta las variables de temperatura y humedad.

Cuando las pastas llegan, en forma continua, a la salida del secador, un elevador de cangilones las traslada hacia tolvas donde permanecen hasta su enfriamiento. Posteriormente, son transportadas por cinta de tela hacia la tolva de la envasadora multicabezales.

diversificado su producción de pastas secas, como Molinos Río de La Plata (Matarazzo).

- ❖ Los gases inertes que se introducen en el envase para desplazar al oxígeno retardan las reacciones de deterioro (oxidaciones) y preservan el producto por más tiempo en las góndolas.
- ❖ Comparados con las pastas frescas de venta al mostrador, estos productos tienen mayor vida útil, aunque deben mantenerse refrigeradas de la misma manera que aquéllas.
- ❖ Todos estos productos son sustitutos entre sí (pastas secas, pastas frescas, pastas frescas en atmósfera modificada) pero los canales de venta para cada uno de ellos son totalmente distintos, por lo que configuran mercados diferentes.

Amplísima variedad

- ❖ Pueden hacerse diferentes clasificaciones de las pastas alimenticias, tomando en cuenta distintos criterios. No obstante, todas comparten un procedimiento básico: preparar una masa que después se procesa para obtener las dimensiones y formas finales del producto.
- ❖ De acuerdo al contenido de agua que tenga el producto final, las pastas se distinguen entre frescas y secas.
- ❖ Según la tecnología que se utilice para darles forma se presentan como pastas laminadas o pastas trefiladas o “de prensa”.
- ❖ En ambos casos, a su vez, pueden ser largas (*spaghetti, fettuccini, cintas*, etc.), cortas (ñoquis, fideos guiseros o soperos, moños) o rellenas.
- ❖ Por otra parte, la formulación de la masa, además de sémola de trigo duro (candeal) y/o harina (“0000” o “000” de trigo pan) y/o sémola de trigo pan y agua, puede contener huevos (frescos, en polvo o líquido pasteurizado); vegetales (espinaca, morrones o remolacha deshidratados) y aditivos (colorantes, sal).
- ❖ El resultado de las múltiples combinaciones y formulaciones es una variedad de pastas alimenticias muy amplia, puesto que también existen variaciones en lo vinculado a características organolépticas, requisitos de almacenamiento, instrucciones de preparación, y otros aspectos.
- ❖ Las pastas secas laminadas largas y los nidos se hallan entre los productos más sofisticados que puede brindar la industria de pastas. La capacidad de producción de las pastas secas mediante la tecnología de laminación (ton/hora) es menor que la de prensa y esto encarece el costo unitario del producto.
- ❖ Formar los nidos requiere un equipo con aire comprimido que les da forma, y moldes que impiden su deformación hasta que

el secado está completo.

- ❖ Otro factor de fuerte incidencia en el costo son las materias primas. Las pastas formuladas con 100% de sémolas de trigo candeal son más costosas que las producidas con harina “0000” de trigo pan.
- ❖ También la incorporación de huevos frescos incrementa el precio final del producto. Y el panorama de los costos se expande aún más cuando se toma en cuenta que la dura competencia exige invertir en un buen desarrollo de *packaging* para acompañar la presentación del producto.

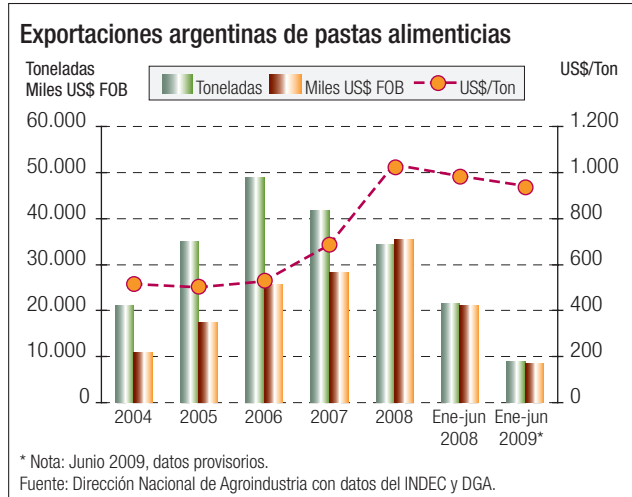
Tecnología de producción

- ❖ La tecnología de producción de las pastas secas industriales tiene un costo elevado; los mejores y más modernos equipos son de origen italiano y resultan inaccesibles para la gran mayoría de las empresas Pymes del país.
- ❖ Por otra parte, las escalas que ofrecen los proveedores de esos equipos no se adaptan a la realidad del mercado que abastecen las Pymes fideeras nacionales, que en general requieren equipos de capacidad máxima de producción de 700/800 Kg./hora.
- ❖ Esto explica que sea frecuente que el sector se provea de tecnología nacional o que adapte tecnología importada usada.
- ❖ Este último punto lo demuestra una consulta realizada en la página web de la Dirección Nacional de Gestión Comercial Externa, donde durante dos años consecutivos han tenido preponderancia los proyectos presentados por algunas industrias de pastas alimenticias:
 - ◆ 2003: cuatro empresas del sector presentaron proyectos aprobados para la importación de tecnología usada (una de ellas solicitó tecnología para la producción de pastas frescas, las otras tres para la de pastas secas).
 - ◆ 2004: una de las cuatro empresas anteriores presentó un proyecto aprobado para la importación de tecnología nueva para envolver con lámina de plástico pastas largas.
- ❖ La presentación de proyectos de importación de líneas de producción a través de esta ventanilla brinda interesantes beneficios.
- ❖ En el caso de los equipos usados se pagan derechos de importación del 6% (en contraposición al 28% que regiría si se importasen fuera de este régimen) y además no se pagan las tasas de comprobación de destino ni la de estadística.

- ❖ Para bienes nuevos el derecho de importación es de 0% y no se abona la tasa de comprobación de destino.
- ❖ Por Resolución Conjunta N° 42/2008 del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas y N° 40/2008 del Ministerio de Producción, este régimen tiene vigencia hasta diciembre de 2009.
- ❖ Por otra parte, el sector argentino productor de pastas alimenticias, en general, tiene que extender la adopción e implementación de Sistemas de Aseguramiento y Gestión de Calidad o Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad como el HACCP (sigla inglesa de *Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control*).
- ❖ Ninguno es de índole obligatoria en el país pero su certificación permitiría mejorar la performance competitiva de muchas Pymes del sector.
- ❖ Sería deseable además que también los otros eslabones que componen la cadena productiva de las pastas contasen con certificaciones de este tipo.
- ❖ Muchos molinos de harina de trigo tercerizan el control de calidad de sus lotes de producción de harina y sémolas, por falta de equipamiento propio de laboratorio, y esto encarece las transacciones con el eslabón subsiguiente.
- ❖ No obstante, algunas empresas de pastas Pymes parecen haber logrado lazos de confianza con sus proveedores vía contratos informales logrando un equilibrio que permite al sector ofrecer productos con una relación costo/calidad aceptable.
- ❖ Las grandes empresas de pastas del país se encuentran un paso adelante en cuanto a este punto: cuentan con manuales de calidad, realizan gestión de proveedores y focalizan sus actividades en la mejora continua.

Exportaciones

- ❖ En los últimos cinco años el valor de las exportaciones argentinas de pastas alimenticias creció en forma ininterrumpida, sin embargo, no sucedió lo mismo en cuanto al volumen anual exportado en dicho período.
- ❖ A partir de 2007 se registró una baja que volvió a constatarse el año pasado, cuya causa directa fue la crisis económico - financiera mundial, además, ese año Argentina había logrado introducir un importante volumen de pastas alimenticias en Angola, nación que en 2008 atravesó una crisis económica que la ubicó al borde de la devaluación.
- ❖ Los principales destinos de nuestros envíos externos entre 2004 y 2007 fueron Chile, Brasil y Angola (posicionándose de diferente



- manera cada año en función del valor de las mismas).
- ❖ En 2008 Brasil fue desplazado por Estados Unidos (aunque en volumen continuó entre los tres primeros).
- ❖ En el primer semestre de 2009 se repitió la tróada de países que en 2008 respecto al valor; sin embargo, en lo referido al volumen Brasil quedó afuera, mientras que Estados Unidos resultó tercero en importancia.

Destino	Participación año 2008 (Volumen)	Destino	Participación año 2008 (Valor)
Angola	44,0%	Angola	48,5%
Chile	31,0%	Chile	27,6%
Brasil	6,7%	EE.UU.	6,4%
EE.UU.	6,5%	Brasil	4,9%
Paraguay	2,9%	Paraguay	3,1%
Otros	8,9%	Otros	9,5%
TOTAL	100,0%	TOTAL	100,0%

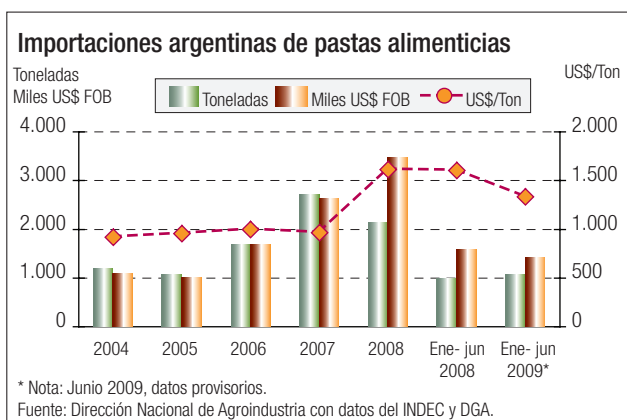
Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos del INDEC.

- ❖ En el caso de nuestro principal socio del MERCOSUR, la disminución del comercio registrada en 2008 estaría dada por una pérdida de competitividad relacionada con la paridad cambiaria.
- ❖ Brasil devaluó su moneda respecto al dólar a fines de 2007 y esto afectó la entrada a ese mercado de todos nuestros farináceos en general.
- ❖ Chile, que en 2004 y 2005 supo ser el primer destino de exportación de las pastas alimenticias argentinas, tanto en volumen como en valor, también devaluó su moneda, por lo que en estos últimos años ha perdido protagonismo para el sector

exportador argentino.

- ❖ En 2008, las exportaciones de pastas alimenticias ascendieron a 34.373 toneladas y 35,3 millones US\$ FOB; el valor unitario promedio de la tonelada exportada resultó así de US\$ FOB 1.028,3.
- ❖ Con respecto a 2004 el volumen se incrementó en un 61,8% y el valor en un 225,8%.
- ❖ En 2008, Angola concentró el 49% del valor de las exportaciones argentinas de pastas. En 2006, 2007 y 2008 fue el primer destino de exportación de pastas alimenticias (volumen y valor).

Importaciones



- ❖ Hasta el año 2007 pudo apreciarse una tendencia creciente en el ritmo de importaciones de pastas alimenticias.
- ❖ En 2008 se registró una baja interanual del 21% en el volumen importado; sin embargo en valor la variación fue positiva, alcanzando el 31,9%.
- ❖ En 2008 las importaciones totalizaron 2.148 toneladas y 3,5 millones US\$ FOB con un valor unitario promedio de la tonelada importada de US\$ FOB 1.613,6. Respecto a 2004 el volumen se incrementó el 79,9% y el valor un 215,9%.
- ❖ Italia es el principal país de procedencia de las pastas alimenticias que ingresan a Argentina, en 2008 concentró el 73% del valor de nuestras importaciones totales.
- ❖ En todos los años anteriores bajo análisis, Italia fue el primer vendedor de pastas alimenticias (volumen y valor), con amplias participación en el mercado.
- ❖ El prestigio de las pastas italianas es mundialmente reconocido y el valor que los consumidores argentinos le asignan a estos productos se refleja en la tendencia creciente de los volúmenes

que importó la Argentina en los últimos años.

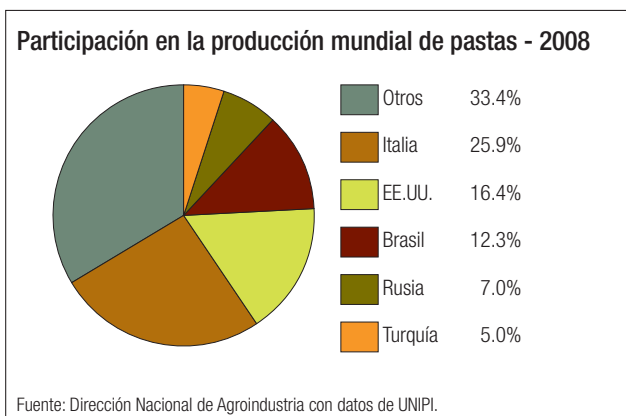
- ❖ Esto tuvo como acompañamiento la recuperación del poder adquisitivo luego de la devaluación del año 2002.
- ❖ En el primer semestre de 2009 se registró un reemplazo de las procedencias de las pastas importadas que provocó la baja del valor de las importaciones de ese semestre respecto a igual período de 2008 (decrecimiento del 10,7%). Sin embargo, el volumen ingresado al país se sostuvo, registrándose una leve suba del 7,4%.
- ❖ En ambos semestres, la principal procedencia de pastas alimenticias fue italiana pero este año su participación en el volumen importado bajó al 39,3%, cuando en igual período de 2008 había sido del 76,4%.
- ❖ Esto explica la merma en el valor de las importaciones de pastas, dado que las procedentes de Italia tienen un valor promedio de la tonelada de US\$ FOB 1.838 en contraposición al valor unitario de las de procedencia chilena o española que crecieron en participación este año (US\$ FOB 850 y US\$ FOB 1.220, respectivamente).
- ❖ Chile y España fueron los otros dos países, detrás de Italia, donde Argentina adquirió pastas en 2009, en ese orden de importancia, tanto en volumen como en valor. Esto resalta la desaceleración que experimenta este año la demanda de productos sofisticados o suntuarios.

Proce- dencia	Participación año 2008 (Volumen)	Proce- dencia	Participación año 2008 (Valor)
Italia	64,2%	Italia	73,1%
Uruguay	9,0%	Uruguay	7,0%
China	8,1%	Corea Rep.	3,8%
Corea Rep.	6,0%	Brasil	3,2%
México	3,0%	EE.UU.	2,8%
Otros	9,7%	Otros	10,2%
Total	100,0%	TOTAL	100,00%

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la DGA.

Producción y comercio mundial

- ❖ Según una encuesta coordinada por la Unión Industrial de la Pasta Italiana, la producción mundial de pastas alimenticias estimada del año 2008 ascendió a 12,3 millones de toneladas.
- ❖ Italia, que elabora más de 3.160.000 toneladas es el principal país productor (26%). Le siguen Estados Unidos cuyos

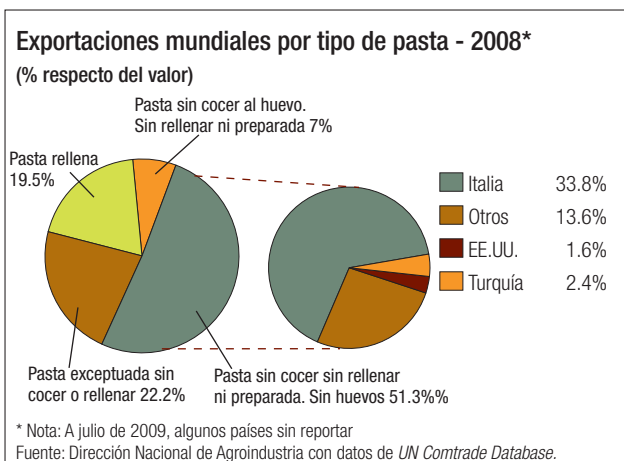


2.000.000 de toneladas representan el 16% del total mundial, y Brasil que fabrica 1.500.000 toneladas (12%). Las 290.000 toneladas que produce nuestro país lo ubican en el noveno puesto del ranking.

Exportadores mundiales de pastas alimenticias - 2008*

País	Miles Ton	Millones US\$	Participación	
			Volumen	Valor
Italia	1.680	2.933	43,5%	45,6%
China	443	550	11,5%	8,5%
EE.UU.	183	289	4,7%	4,5%
Turquía	176	182	4,5%	2,8%
Bélgica	125	330	3,2%	5,1%
Otros	1.259	2.155	32,6%	33,5%
TOTAL	3.866	6.439	100,0%	100,0%

* A julio de 2009 todavía no han enviado sus datos de comercio exterior Japón, Rep. de Corea, España, Arabia Saudita, Hungría, Irán, Chile y Vietnam. Ninguno de estos países se ubicaron como principales exportadores de pastas en 2007, no obstante el total comercializado debe considerarse provisorio.
Fuente: Dir. Nal. Agroindustria sobre la base de datos UN ComTrade.



Importadores mundiales de pastas alimenticias - 2008*

País	Miles Ton	Millones US\$	Participación	
			Volumen	Valor
Alemania	458	807	14,0%	14,3%
EE.UU.	402	681	12,3%	12,1%
Francia	365	675	11,1%	12,0%
R. Unido	316	583	9,6%	10,4%
Canadá	176	319	5,4%	5,7%
Otros	1.563	2.563	47,6%	45,5%
TOTAL	3.866	6.439	100,0%	100,0%

* A julio de 2009 todavía no han enviado sus datos de comercio exterior Japón, Rep. de Corea, España, Arabia Saudita, Hungría, Irán, Chile y Vietnam. Ninguno de estos países se ubicaron como principales importadores de pastas en 2007, no obstante el total comercializado debe considerarse provisorio.
Fuente: Dir. Nal. Agroindustria sobre la base de datos UN ComTrade.

- El cetro de principal exportador de pastas alimenticias a nivel mundial también corresponde a Italia. En 2008 concentró más del 40% del comercio, tanto en volumen como en valor.

Análisis F.O.D.A. del sector elaborador de pastas alimenticias en Argentina

Fortalezas

- Producción triguera de calidad y tradicional.
- Know how y tradición familiar en la producción de pastas.
- Consumo per capita argentino de pastas en crecimiento.

Oportunidades

- Demanda creciente de alimentos en el mundo.
- Auge por las comidas preparadas a base de pastas listas para servir.
- Pastas gourmet de sémola de puro trigo candeal.

Debilidades

- Escasa adopción de Sistemas de Aseguramiento y Gestión de la Calidad e Implementación de HACCP.
- Producción triguera afectada por la sequía.
- Pocos laboratorios de análisis de calidad en molinos y plantas fideeras.

Amenazas

- Crisis económico-financiera mundial.
- Stocks remanentes en los principales países compradores.
- Disminución de la demanda mundial y guerra de precios entre competidores.

- ❖ Ese año se comercializaron alrededor de 3,8 millones de toneladas de estos productos, sin embargo, las cifras pueden registrar variaciones ya que aún no se encuentran disponibles los datos de todos los países que regularmente reportan información a la base de datos ComTrade de las Naciones Unidas.
- ❖ La mitad del valor de las exportaciones mundiales de pastas alimenticias de 2008 correspondió a los tipos de menor valor agregado.
- ❖ Italia exportó el 33,8% del valor de las pastas que predominaron en el comercio mundial del año 2008, por detrás se ubicaron Turquía y Estados Unidos.
- ❖ China, en cambio, exportó primordialmente “*otras pastas a excepción de las sin cocer o rellenar.*”
- ❖ El mercado de importación de pastas alimenticias se encuentra menos concentrado que el de exportación.

En 2008, el primer importador fue Alemania con el 14% del

mercado, en volumen y valor. Bastante cerca, en el segundo y tercer puesto se ubicaron Estados Unidos y Francia, respectivamente.

Fuentes consultadas

Dirección General de Aduanas (DGA) - Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) - Industrias fideeras en Argentina - Professional Pasta - Unión Industrial de la Pasta Italiana (UN.I.P.I.)- Claves Información Competitiva - ACNielsen - Asociación Brasileña de Industrias de la Pasta (ABIMA) - Dictámenes de la Comisión Nacional de Defensa de la Competencia (CNDC) - Molinos Río de La Plata S.A. compra Lucchetti Argentina S.A y Molinos Río de La Plata compra Fagnani Hnos. S.A. - Dirección Nacional de Gestión Comercial Externa - Subsecretaría de Política y Gestión Comercial - Prillwitz y Cía. SRL - Clasificación y codificación de actividades de la AFIP - Enfoque Alimentación On Line.

Agradecimientos: Establecimiento Fideero Berazategui S.R.L., Andrés Lagomarsino e Hijos S.A., Italo Manera S.A., Molinos Río de la Plata S.A., Fábrica de Fideos Rívoli S.A., La Cieta S.A.

BUENOS AIRES, CAPITAL FORESTAL

Entre el 18 y el 23 de Octubre se llevará a cabo en Buenos Aires el XIII Congreso Forestal Mundial, que es organizado por el gobierno argentino, con el auspicio de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

La producción forestal es una de las actividades agroindustriales de mayor proyección existentes en el mundo, y además de los bienes y servicios que genera y demanda, actualmente juega un papel cada vez más significativo en lo atinente al mantenimiento de la biosfera y la conservación del jaqueado equilibrio ambiental.

En el marco del Congreso, el 21 de octubre se efectuará una Ronda de Negocios, dirigida a facilitar contactos personales entre representantes de empresas o instituciones que producen bienes o servicios, con otras que los demanden o deseen realizar inversiones.

Esta clase de rondas interesan, entre otras, a las firmas vinculadas

a la implantación y manejo de bosques, a los proveedores de equipos e insumos para la actividad forestal e industrial, comercializadores, consultores, las cámaras empresariales e instituciones financieras, así como a los propietarios de emprendimientos con capacidad

de recibir inversiones y en general, toda persona, empresa o institución, que necesite ofrecer o demandar en los rubros que abarca el sector.

Cabe mencionar que la concurrencia a este tipo de Congresos mundiales normalmente supera las tres mil personas, provenientes de más de 160 países. La ciudad de Buenos Aires será así, durante casi una semana, una suerte de capital mundial de la forestación.

