



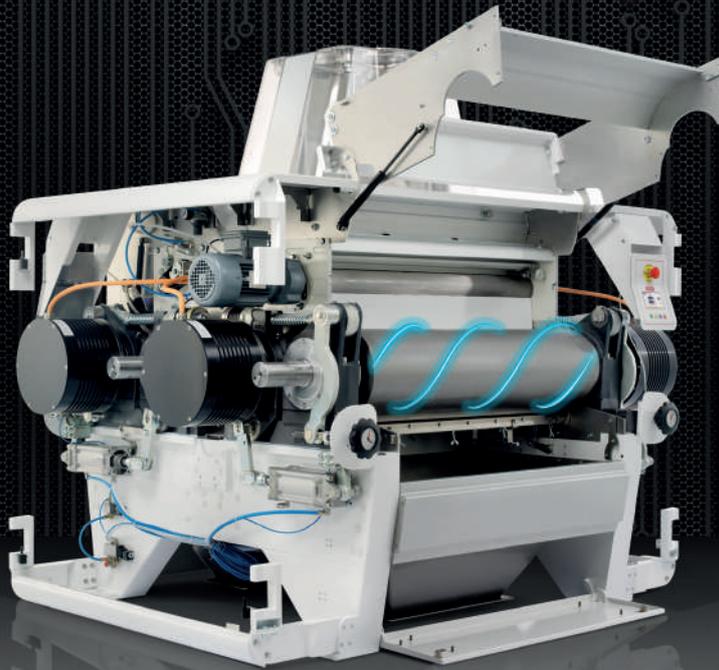
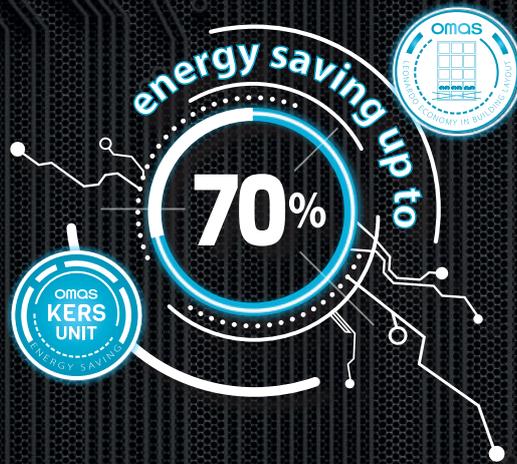
cultura Molinera

EDICIÓN
04



THE POWER SAVER

Leonardo: el banco de Omas que está revolucionando el concepto de molienda



Better Living

Omas, gracias a las **tecnologías revolucionarias de los procesos de molienda**, permite un **ahorro energético** del molino hasta el 70%. Productos de alta calidad y con la vista al futuro garantizan una **alimentación mejor para una vida más sana**.

PERFORMANCE EVOLUTION
IN THE ART OF MILLING

omasindustries.com

omas
MILLING REVOLUTION

omas
RESEARCH & DEVELOPMENT
MADE IN ITALY

Prólogo

*Festivos por el
DÍA DEL MOLINERO EN ARGENTINA!
Publicamos nuestra 4ta. Edición.*

Felicitemos por su labor a todos LOS MOLINEROS que de un modo u otro forman parte de esta red. Estamos agradecidos con la organización de los eventos a los que fuimos invitados como PRENSA, es para nosotros un honor poder mostrar al resto del mundo las distintas actividades del rubro Molinero y del proceso de la pastificación. Como cada edición esperamos sea de su agrado. Agradecemos sus sugerencias y comentarios por cualquiera de nuestras redes o contactos.

Seguimos condenados al Exito!

*Cultura Molinera
La revista del molinero*

*In commemoration of the
DAY OF THE MILLER IN ARGENTINA!
We publish our 4th. Edition.*

We congratulate all the MILLERS who in one way or another are part of this network. We are grateful to the organization of the events to which we were invited as a PRESS, it is an honor for us to be able to show the rest of the world the different activities of the Miller field and the process of pastification. As each edition we hope you will like it. We appreciate your suggestions and comments for any of our networks or contacts.

We are still on the road to Success!

*Cultura Molinera
The magazine for the Miller*



índice

DIA DEL MOLINERO	3
CONGRESO MAIZAR: COMPETITIVIDAD CON DESARROLLO	4
WORKSHOP GRANOTEC: TRATAMIENTO DE HARINAS	7
CONVENIO DE AGROINDUSTRIA DE LA PROV DE BS AS	8
LA TECNOLOGÍA DE LEONARDO CONQUISTA LA FERIA IPACK-IMA	9
MÁQUINA MATEADORA BR-SM18 DE FUNDICIONES BALAGUER	10
CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ	13
IMPORTANCIA DE LA CALIDAD CULINARIA EN EL ARROZ	14
NOCIONES BÁSICAS DEL TRANSPORTE NEUMÁTICO	16
MUJERES DE MOLIENDA	19
REPORTE ANUAL DE LA INDUSTRIA FIDEERA ARGENTINA	20

Staff

*Directora General
Lucinda Castro Jofre*

*Editora de Contenidos
Aldana Belluzzi*

*Asistente de Redacción
Andres Belluzzi*

*Editor de Contenido Digital
Alejandro Simone*

*Diseñadora Gráfica
Luciana Ailin Rizzo*

*Fotógrafa
Aldana Belluzzi*

*Diseño Web
Juan José Barrionuevo*



DÍA DEL MOLINERO

30 de Junio

El 30 de Junio de 1958 se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina, la reforma de los estatutos de la Unión Obrera Molinera de la República Argentina. Debido a la trascendencia que se le dio a esa reforma, los molineros de entonces eligieron ese día para establecerlo como Día del Trabajador Molinero.

La finalidad del oficio de molinero es la elaboración de la harina, para ello es necesario el conocimiento de la base fundamental del oficio de molinero, que no es otro que el conocimiento del ciclo "TRIGO-HARINA-PAN". Las tres materias están ligadas y por tanto

son de máximo interés para el molinero. Esta relación obliga al molinero a conocer las características de todas y cada una de ellas. No se puede saber de una sin conocer las otras. Si bien el más importante y vital es el trigo y es éste el que se debe conocer a fondo para obtener, como resultado de la molienda, una harina de calidad de modo que esta dé un pan también de calidad.

El oficio de molinero, en el siglo pasado, ha sido siempre considerado un trabajo noble de tradición familiar que era transmitido casi siempre de padres a hijos, por lo que su aprendizaje se iniciaba desde muy joven.

Compartimos con ustedes un hermoso texto:

**"El lento giro de la piedra va convirtiendo la espiga en ESPERANZA de PAN.
Un hombre vela porque el blanco tesoro de la harina quede a buen recaudo
en los estrechos costales.**

**Un hombre heredó el oficio de la molienda de generación en generación; un
hombre que tiene en el molino su vivienda, como la tuvieron sus padres...
Es el MOLINERO, un hombre solitario, torrero en tierra, señor del viejo molino
encalado que huele a mies antigua, por cuyas manos, ¡Quién sabe!, haya pasado
la entraña del PAN NUESTRO de cada día."**



El 22 de Mayo del 2018 se llevo a cabo en el salón Golden Center de Parque Norte el Congreso MAIZAR 2018, la cumbre de maíz y sorgo, impulsado por el lema "Competitividad con desarrollo", contó con 58 expositores del ámbito público y privado del sector agroindustrial quienes participaron en 24 paneles distribuidos en sus cuatro salas: Maíz, Sorgo, Competitividad y Desarrollo.



La apertura del evento contó con la presencia del secretario de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agroindustria, Andrés Murchison, el presidente de Maizar, Alberto Morelli, y el presidente del Congreso Maizar, Alfredo Paseyro. Entre otros temas que se plantearon como ejes, dentro de una estrategia de crecimiento con desarrollo, encontramos la necesidad de mejorar la competitividad, la posibilidad de incrementar tanto el área de cultivos como su agregado de valor gracias a la apertura comercial del país; impulsando la creación de un cluster maicero en la Patagonia a raíz del acuerdo cárnico con Japón como también la necesidad de contar con una regulación en materia de biotecnología. En su discurso inaugural Morelli expresó: "La industrialización de los granos de maíz y sorgo con fines energéticos es una de las actividades de mayor crecimiento en el mundo. La gene-

ración de biocombustibles y biogás tiene un impacto central en la economía, a nivel regional, provincial y nacional. Por su parte, la industria de biomateriales es una de las de mayor sofisticación y tecnología. Y la principal materia prima para producirlos es el grano de maíz." A continuación declaró que "todo parece apuntar a una muy buena campaña para seguir apostando al maíz de la mano de la tecnología y si las condiciones climáticas acompañan, se podrá ir hacia un nuevo record en superficie y producción". Por último expuso la necesidad de fortalecer nuestras instituciones pensando en el largo plazo. El trabajo público-privado es clave para diseñar políticas sustentables y eficaces que den certeza y competitividad a las distintas producciones y permitan agregar valor y promover el desarrollo.



CONGRESO MAIZAR

Con un extenso programa el Congreso centro sus charlas en el desarrollo de Bioeconomía y practicas sustentables donde participaron representantes de los gobiernos de Santa Fe y Córdoba en cuyas disertaciones se conoció su interés en el desarrollo de este tipo de prácticas, y se destacaron las herramientas que brindan los gobiernos de las provincias para impulsarlas.

La Revista Cultura Molinera participó como prensa activamente en el congreso, generando nuevos vínculos y ampliando la red molinera a otro cereal tan noble como lo es el maíz.



En el cierre del Congreso tuvo lugar el panel “G20: un camino hacia la cooperación global”, ya que la Argentina será sede este año del foro anual del G20. Sobre esto disertaron Silvia Warckmeister, ministra de Relaciones Exteriores y Culto, y Daniel Pelegrina, presidente de la Sociedad Rural Argentina, con la participación de los directivos de Maizar Alberto Morelli y Alfredo Paseyro.

Warckmeister explicó que, como el G20 no tiene lugar físico, cada año se reúne en un país distinto, este año es en Argentina, el próximo en Alemania y el siguiente en Japón.

En cuanto a su peso específico, la diplomática señaló que “los 19 estados que conforman el G20 más la UE abarcan el 85% del Producto Bruto global. La importancia de que se celebre aquí es que la Argentina puede participar en las prioridades, y entre las que eligió están los temas de Maizar”.

Pelegrina explicó algunos detalles de la organización y en cuanto a los temas, señaló: “Nosotros retomamos lo que tiene que ver con la producción de alimentos, pasando a una idea global de sustentabilidad, a sistemas alimentarios sostenibles”.

“Somos una de las pocas regiones con un futuro realmente promisorio”, indicó el dirigente y destacó que “el empresariado tiene esperanza de poder contribuir. El crecimiento de los agronegocios depende de estar en el mundo”.



Proyectando la industria molinera
hacia la próxima generación.

Alim

Asamblea XXXVI

Chile 2018

CHILE
PUERTO VARAS
HOTEL ENJOY
11 AL 14 NOVIEMBRE
2018

INSCRIPCIONES
www.alimchile2018.com

 contacto@alimchile2018.com



@alimchile2018

Auspician:



Organiza:

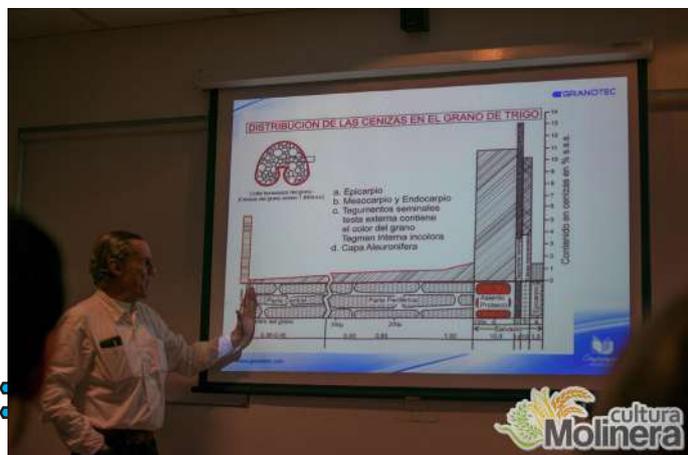


ASOCIACION DE
MOLINEROS
DEL SUR - CHILE

Produce:  do+ producciones

WORKSHOP GRANOTEC

Tratamiento de Harinas



El pasado 5 de Junio en el centro tecnológico de GRANOTEC en la ciudad de Garin, Provincia de Buenos Aires, se desarrollo el Workshop Tratamiento de Harinas orientado al personal de Molinos e Industria farinácea con conocimientos básicos. Disertaron Valeria Vaqueros, gerente técnica de GRANOTEC y Miguel Cardós, asesor molinero. Los temas tratados fueron: Principios de Molinería, Control de Calidad de Molienda, Tipos de Harinas Industriales, Control de Calidad de Harinas, Equipos y Demostraciones técnicas, Soluciones empleadas para estandarizar o mejorar la Calidad de Harinas y Tratamiento de Harinas (aditivos, enzimas, dosificación, soluciones recomendadas, fortificación). Desde la Revista Cultura Molinera apóyanos y compartimos fervientemente la necesidad de capacitación continua y valoramos a las empresas que se muestran interesadas en la capacitación del personal de molinería. En nuestra opinión el Workshop resultado de mucha utilidad para comprender más en profundidad aspectos técnicos del proceso de la molinería y tratamiento de harinas. Agradecemos a GRANOTEC por la invitación y los invitamos a conocer un poco mas de la empresa.



En GRANOTEC hemos asumido un importante rol en la Transferencia Tecnológica, es así que todos los años diseñamos, gestionamos y organizamos un Programa de Capacitaciones orientado a los distintos segmentos de mercado para profesionales de las áreas técnicas, desarrollo, calidad, producción y comercial de las compañías elaboradoras de alimentos, instituciones gubernamentales, privadas y entidades académicas que hacen parte de la Industria Alimentaria. Teniendo más de 25 años de experiencia, hemos construido una reconocida y valorada trayectoria en materia de capacitación y entrenamiento profesional mediante la realización de conferencias, seminarios, cursos teórico-prácticos e informes especializados de alto valor agregado para la toma de decisiones. Para GRANOTEC, la transferencia de conocimientos es un pilar fundamental para el desarrollo de nuestro negocio, al que le destinamos una parte importante de nuestros recursos. Por ello,





propiciar encuentros entre referentes claves nacionales e internacionales y los protagonistas de la industria son esenciales para estar cerca de nuestros clientes y así poder orientar, incentivar y contribuir al desarrollo de mejores alimentos.

En nuestras capacitaciones, el foco está puesto en abordar diversos temas asociados a:

- *innovación en ingredientes*
- *investigación y aplicación de nuevas tecnologías*
- *tendencias en lanzamientos de productos*
- *normativa*
- *optimización y agilización de procesos*
- *mejoramiento funcional, de sabor y vida útil de los alimentos*
- *aumento de los niveles y rendimiento de producciones*
- *estandarización de la calidad de los productos en el tiempo*
- *desarrollo de productos saludables y mejores perfiles nutricionales*
- *entre otros temas de interés.*



Buenos Aires, 17 de julio de 2018

Convenio de Agroindustria de la Prov de Bs As

Las Asociaciones de Cadena firmaron un convenio con el Ministerio de Agroindustria de la provincia de Buenos Aires

Las cuatro Asociaciones de Cadena (Acsoja, Argentrigo, Asagir y Maizar) firmaron un convenio con el Ministerio de Agroindustria de la provincia de Buenos Aires con el fin de promover la intensificación de modelos productivos sustentables, con carácter regional y local, para lograr una mayor competitividad.

El acuerdo incluye acciones relacionadas con el cuidado de los recursos y las buenas prácticas agrícolas, generando sustentabilidad en las producciones y generación de empleo genuino, con un objetivo de continuidad y proyección independientemente de las diferentes gestiones políticas.

Mediante el acuerdo, se buscará definir los modelos tipos para cada zona productiva y sus mecanismos de formalización y control, además de generar una política de fomento acorde a los tiempos actuales y a las competencias de cada institución, así

como fortalecer las capacidades dentro de los diferentes sectores productivos.

En adelante, las partes brindarán apoyo mutuo mediante asesoramiento y transferencia de información científica y técnica; integrarán equipos de trabajo para realizar estudios de interés; fomentarán la implementación de sistemas de producción sustentables; y contribuirán en forma conjunta a la difusión, concientización y capacitación en las líneas de acción implementadas.

Firmaron el convenio el Ministro de Agroindustria de la Prov. de Buenos Aires, Ing. Leonardo J. Sarquis, y los presidentes de las cuatro Asociaciones de Cadena; Alberto Luis Morelli, de Maizar; David Hughes, de Argentrigo; Guillermo Pozzi Jáuregui, de Asagir y Luis Zubizarreta, de Acsoja.

Acompañaron a Sarquis el Jefe de Gabinete Jorge Srodek; el subsecretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Miguel Tezanos Pinto; y el Director Provincial de Agricultura, Eduardo Soto.



Izq – Der:

- Subsecretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Miguel Tezanos Pinto,
- Luis Zubizarreta, de Acsoja
- Alberto Luis Morelli, de Maizar,
- Min. Agroindustria de la Prov. Bs.As. Leonardo Sarquis,
- David Hughes, de Argentrigo; Guillermo Pozzi Jáuregui, de Asagir
- Director Provincial de Agricultura, Eduardo Soto.

LA TECNOLOGÍA DE LEONARDO CONQUISTA LA FERIA IPACK-IMA

LEONARDO'S TECHNOLOGY CONQUERS IPACK-IMA



CIFRAS RÉCORD PARA OMAS EN LA FERIA MÁS IMPORTANTE PARA EL PROCESO DE ENVASADO DE ALIMENTOS Y OTROS PRODUCTOS

RECORD NUMBERS FOR OMAS ON THE OCCASION OF THE LARGEST PROCESS PACKAGING FOOD AND NON-FOOD EXPO

IPACK-IMA, uno de los escaparates más importantes para las empresas del sector de la molienda, ha permitido a las empresas más importantes del sector presentar su tecnología y las últimas innovaciones. Para Omas fue la ocasión perfecta para mostrar a todos los visitantes la potencia de Leonardo en funcionamiento.

IPACK-IMA, one of the major expo for companies in the milling sector allowed the major businesses operating in the sector to introduce their technology and the latest innovations. This has been the perfect occasion for Omas to show off the power of Leonardo in operation.

Leonardo, el banco revolucionario, único y extraordinario, se ha mantenido encendido y en funcionamiento durante toda la feria, permitiendo a los numerosísimos visitantes quedar maravillados con su extraordinaria potencia.

In fact, Leonardo, the revolutionary roller miller, unique and extraordinary, was kept turned on and in operation for the entire length of the event, allowing the many visitors to be impressed by its extraordinary power.

La tecnología KERS en funcionamiento, la elegancia y la capacidad de conseguir un ahorro energético de hasta el 70% han sido los aspectos que han conquistado al público y que confirman la avanzada tecnología de Omas.

KERS technology in operation, the elegance and ability to provide energy savings up to 70% were the characteristics that most conquered the audience and confirmed the validity of Omas' advanced technology.

Pero esto no es todo.

But that's not all.

Otro gran atractivo del stand ha sido la magia creada en el interior de un gran cubo negro, dentro del cual un espectacular juego de luces ha destacado las principales ventajas de Leonardo, convirtiéndolo en el protagonista indiscutible. El hashtag #millingrevolution ha acompañado la performance, que ha presentado de manera clara e innovadora las características técnicas de Leonardo.

The great attraction of the stand was also the magic atmosphere created inside a large black cube, within which a game of lights brought out the main benefits of Leonardo, making it the undisputed protagonist. The hashtag #millingrevolution accompanied the performance that presented in a clear and bold way the technical characteristics of Leonardo.

En la feria también se han presentado la esterilizadora Giotto y el plansichter Galileo en su versión con motor de par, junto con la descascarilladora Dante y el savor Michelangelo. En definitiva, un gran éxito para Omas en la feria IPACK-IMA 2018. La síntesis perfecta entre tecnología, elegancia, innovación, creatividad y futuro ha conseguido que el stand de Omas haya sido uno de los más visitados del evento.

In addition, at the expo, the sterilizer Giotto and the plansifter Galileo were presented in their version with torque motor, together with the decorticator Dante and the purifier Michelangelo.

¡La revolución empezó en 2015 y es imparable!

IPACK-IMA 2018 was a real success for Omas: the perfect combination of technology, elegance, innovation, creativity and future has meant that the Padua-area company's booth was one of the most visited of the event.

#millingrevolution.

The revolution began in 2015 and it cannot be stopped!

Un agradecimiento especial a todos los que han asistido a la exposición y han vivido la revolución junto a Omas. ¡Les esperamos en IPACK IMA 2020!

#millingrevolution.

Special thanks to everyone who participated to the event and experienced the revolution side by side with Omas. See you at IPACK IMA 2020!



MÁQUINA MATEADORA BR-SM18 DE FUNDICIONES BALAGUER

DOUBLE SANDBLASTING POWER FOR A FASTER SANDBLASTING PROCESS

El departamento de I+D de Fundiciones Balaguer ha dado a conocer recientemente una máquina mateadora avanzada que consigue una mayor capacidad de mateado obteniendo una mejor calidad del mismo, mientras reduce el consumo al mínimo. La máquina introduce avances significativos en la tecnología de mateado, como la doble boquilla de mateado o el filtro de ciclón de separación de finos.

CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES

Doble boquilla mateadora.

La máquina mateadora BR-SM18 incorpora dos boquillas en vertical para la proyección de la alúmina y el corindón, logrando un proceso de mateado mucho más rápido y más limpio, ya que la colocación de la doble boquilla en vertical logra un mateado más igualado, evita la salida de la tabla y reduce el mateado de los ejes al mínimo, permitiendo aumentar la velocidad de avance.

DOUBLE SANDBLASTING POWER FOR A FASTER SANDBLASTING PROCESS

Balaguer Rolls R&D Department has recently introduced a new advanced sandblasting machine which gets a greater sandblasting capacity by obtaining a better sandblasting quality, while the energy use is reduced at the minimum. The machine presents significant advances in sandblasting technology, as the double sandblasting nozzle or the cyclone filter for separating fines.

DIFFERENTIAL FEATURES

Double sandblasting nozzle.

BR-SM18 Sandblasting machine includes two vertical nozzles for alumina and corundum gunning, getting a much faster and cleaner sandblasting process, since the double vertical nozzle obtains a more equalized sandblasting, avoids the table exit and reduces the shafts sandblasting at the minimum, by allowing to increase the advance speed.



Consumo de aire reducido

El consumo de aire se reduce al mínimo gracias al sistema de aspiración con tolva y venturi, a la doble boquilla mateadora y al filtro instalado, llegando a consumos entre 1050 NI/min en 4 bar y 1500 NI/min en 5.5 bar. Además, se consigue un suministro de aire constante, limpio y seco para lograr unas condiciones óptimas en el mateado de los rodillos.

Filtro de ciclón de separación fina

Para conseguir un mateado y una rugosidad más homogénea ($Ra \pm 0.25 \mu$), la máquina BR-SM18 dispone de un sistema de aspiración con ciclón y filtro de mangas. De este modo,



Reduced air consumption

Air consumption is reduced at the minimum thanks to the venturi system of the double sandblasting nozzle and the suction system with hopper and filter, by reaching consumptions between 1050 NI/min at 4 bar and 1500 NI/min at 5.5 bar. Moreover, a constant clean and dry air supply is obtained in order to get optimal conditions in the rolls sandblasting.

Cyclone filter for fine separation

In order to obtain a more homogenous ($Ra \pm 0.25 \mu$) roughness and sandblasting, BR-SM18 machine has a bag filter and cyclone suction system. Thus, the mix is recycled while

DOUBLE SANDBLASTING POWER

la mezcla es reciclada mientras se produce una separación de los granos más finos, para finalmente ser succionados y filtrados, garantizando así una uniformidad constante en el tamaño del grano durante todo el proceso de mateado. Además de un entorno limpio y sin aire contaminado.

Control PLC automático

Los parámetros de todo el proceso de mateado son ajustables completamente a través del interfaz PLC. La pantalla táctil integrada en la máquina permite modificar de forma fácil e intuitiva parámetros como la velocidad de giro o la de avance, controlando de este modo la proyección de arena y el movimiento de translación a lo largo de toda la zona requerida del cilindro escogido.

the finer grains are separated in order to be finally suctioned and filtered. Therefore a constant uniformity regarding the grain size is guaranteed during the sandblasting process, apart from a clean and polluted air-free environment.

PLC automatic control

Parameters for all the sandblasting process are completely adjustable through the PLC interface. The integrated touch screen on the machine allows modifying parameters such as shaft and advance speed in an easy and intuitive way. Thus the sand gunning and translation movement are controlled throughout all the required area of the chosen roll.



En definitiva, la compañía presenta una máquina mateadora revolucionaria que ofrece un proceso de mateado más rápido y de calidad superior, a la vez que reduce el consumo para el cliente al mínimo.

Los cilindros mateados obtenidos aseguran una extracción óptima de la harina, ya que debido a la uniformidad del mateado alcanzado, la extracción de la harina se realiza en condiciones óptimas sin necesidad de aplicar más presión de la necesaria a los cilindros, evitando el sobrecalentamiento de la harina y el consiguiente daño al gluten de la materia prima. La máquina BR-SM18 se fabrica a medida en función de las necesidades del cliente, en rangos desde Ø200 hasta Ø400mm y longitudes variables entre 100 y 3000mm, con un peso máximo por cilindro de 2.000 Kg.

In conclusion, the company introduces a revolutionary sandblasting machine which offers a faster and higher quality sandblasting process at the same time that the energy use for the client is reduced at the minimum.

Sandblasted rolls obtained ensure an optimal flour extraction, since, due to the achieved sandblasting uniformity, the flour extraction is made in optimal conditions without needing to put more pressure than needed on the rolls, by avoiding the flour overheating and the consequent damage to the raw material gluten.

The BR-SM18 machine is manufactured tailor-made according to the client needs, in ranges from Ø200 to Ø400mm and variable lengths between 100 and 3000mm, with a maximum weight per roll of 2.000 kg.

Más información en
You can find more information at
www.balaguer-rolls.com



Equipo Semiautomático de
Carga de Bolsas a Camión ST

Brindamos un servicio integral y adaptado a cada cliente

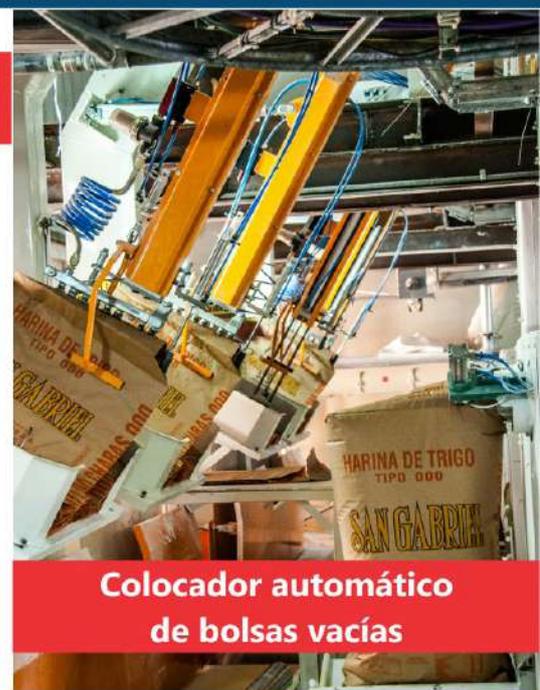


- diseño, desarrollo y **#fabricación**
- instalación y puesta en marcha de nuestros equipos **#Montaje**.
- mantenimiento **#Servicio** <Post Venta>
- venta de **#repuestos**



Embolsadora de
harina de 25 y 50 Kg

Cargador de
Big Bags de una boca



Colocador automático
de bolsas vacías

www.mrgsrl.com.ar

Tel/Fax: (0341) 4940838 / 4947060

ventas@mrgsrl.com.ar - depventas@mrgsrl.com.ar

Trabajamos para las industrias molineras, de alimentos balanceados, arroceras, lácteas, alimenticias, aceiteras, azucarera, agrícolas, yeseras, cementeras etc.

Convención de Mercado y Tecnología Arrocerá

CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ



RMTC 2018 se celebró en el Barceló Bávaro Palace en Punta Cana, República Dominicana, del 5 al 7 de junio. En este evento Cultura Molinera fue representada por su padrino Edwain Navarro Gomez.

La Convención de Mercado & Tecnología Arrocerá es un evento anual que proporciona un programa sin precedentes lleno de economistas de clase mundial, científicos y otros miembros de la industria. Además, el RMTC organiza una serie de sesiones, talleres y otros estudios de caso en los que todos los delegados de la conferencia tendrán la oportunidad de entablar conversación con estos expertos de renombre mundial.

El propósito de la Convención de Mercado y Tecnología Arrocerá es reunir a miembros de la industria y ayudar a mejorar las prácticas de agricultura, aumentar el consumo de arroz y promover el comercio general de arroz en el Hemisferio Occidental. La convención cumple con estos objetivos proporcionando información sobre nueva tecnología a los productores y molinos, ofreciendo al importador/exportador información actualizada del mercado.

La convención abarca una extensa audiencia ofreciendo un programa con temas variados. Sin embargo, una gran parte del programa de la convención gira alrededor del clima meteorológico, patrones globales de consumo de arroz, variedades de semilla, maquinaria; junto con otros temas que tienden a atraer a un número alto de productores y molineros.



IMPORTANCIA DE LA CALIDAD CULINARIA EN EL ARROZ

Nelson Martínez Pereira
- CR.

Muchas veces como consumidores o industriales, nos preguntamos de que depende una buena o mala cocción del arroz y como identificar que variedades o características se adecúan a cada gusto o paladar.

A continuación un breve resumen de lo que conocemos como calidad culinaria del arroz:

Identificamos como Calidad Culinaria, al comportamiento esperado del arroz luego de ser cocinado. Esta definición general debe ser acotada para cada hábito cultural.

Existen muchas variedades diferentes de arroz. Se diferencian en cantidades de nutrición y más importante aún, el tipo de almidón. Existen dos tipos de almidones de arroz: **Amilosa y Amilopectina**.

Amilosa, son largas moléculas de almidón rectas que no gelatinizan durante la cocción (hacer gelatina), así que el arroz que contiene más de este almidón tiende a cocinar esponjoso, con granos separados. También se endurece más cuando se enfría, se une estrechamente y forma cristales que se derriten cuando el arroz está recalentado. El arroz que es alto en amilosa tiene un menor número de índice glicémico.

Amilopectina, es una molécula altamente ramificada que hace el arroz pegajoso cuando se libere el grano durante la cocción.

Características del arroz por su tamaño:

Arroz de grano largo blanco

Tiene la mayoría amilosa y menos amilopectina, por lo que tiende a ser esponjoso y menos pegajoso.

Arroz de grano medio

Tiene más amilopectina, convirtiéndolo en un buen candidato para risottos, ensaladas y arroz con leche, que se sirve frío.

Arroz de grano corto

Tiene incluso más amilopectina y poco o ningún porcentaje amilosa, por lo que se utiliza más a menudo para la cocina asiática, cuando se desee granos como pegajosos, por lo que son más fáciles de comer con palillos. Entonces hay arroz glutinoso, que es muy pegajoso cuando se cocina, con la mayor cantidad de amilopectina y sin amilosa.



CARACTERÍSTICAS CULINARIAS POR SU CONTENIDO DE AMILOSA

“El industrial es quien debe conocer su mercado meta para determinar las variables a evaluar y rangos de aceptación. Unificar criterios y variables de evaluación, optimiza los resultados. Un arroz suelto y entero, son las variedades preferidas a nivel latinoamericano”

Contenido de Amilosa	Características en cocción	Parámetro (%)
ALTO	Permanecen secos y sueltos después de cocinarse absorbiendo mayor cantidad de agua consecuente aumento de volumen después de cocidos. Poseen la desventaja de endurecerse al enfriarse. Son preferidos en occidente dado que permanecen íntegros, aun, si se los cocina en exceso.	Mayor a 28%
INTERMEDIO	Se comportan en forma similar a los anteriores, pero permanecen más tiernos y húmedos al enfriarse.	Entre 24% y 27%
BAJO	Son los más difundidos en oriente y resultan húmedos, pegajosos y brillantes después de la cocción. En occidente se consideran indeseables debido a su tendencia a desintegrarse, si se excede el tiempo apropiado de cocción.	Menor a 23%

Existen metodologías a nivel de análisis de laboratorio que son aplicadas para garantizar cual variedad de arroz se adecua a nuestro mercado.

Dentro de las metodologías aplicadas para la evaluación de características culinarias:

- 1- Contenido de Amilosa
- 2- Temperatura de Gelatinización.
- 3- Perfil de Viscosidad
- 4- Evaluación Sensorial

“Aquellas variedades de arroz que presentan un alto % de grano yesoso, afectan considerablemente la cocción específicamente parámetro de uniformidad, dando dureza al grano en el paladar”.



No hay una formula perfecta para obtener variedades de buena calidad culinaria, sin embargo debemos ser conscientes que estas pruebas son sumamente necesarias para determinar que variedades aplican para cada mercado al cual nuestra industria quiere llegar.

Actualmente países como Argentina, Uruguay y Brasil, han mirado hacia la reproducción en campo de variedades grano Largo con altos porcentajes de Amilosa, convirtiéndose en proveedores de arroz de excelente calidad culinaria (suelto y entero) para toda Latinoamérica y otros mercados exigentes en estas características.

NOCIONES BÁSICAS DEL TRANSPORTE NEUMÁTICO



Definición de transporte neumático:

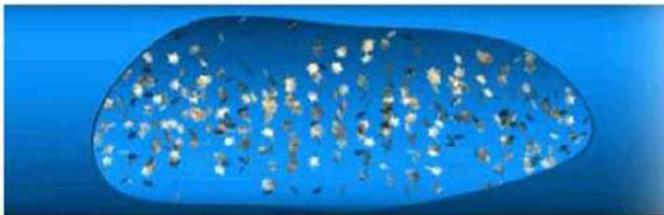
“Consiste en el desplazamiento de los materiales mediante una corriente de aire dentro de una cañería a una velocidad determinada y una dirección y distancias establecidas”.

El transporte neumático es un tipo de transporte continuo utilizado ampliamente en industria agroalimentaria para el transporte de materiales secos y pulvulentos, como cereales, harinas, cáscaras, semillas, etc. para almacenaje o carga a granel, entre otras.

El flujo de aire a inyectar en un transporte en líneas generales es recomendable realizarlo con sopladores tipo Roots, ya que toman la presión del sistema hasta valores elevados de presión de hasta un bar en lo denominado fase diluida.

Existen dos tipos de transportes neumáticos denominados:

Fase diluida y fase densa.



HISTORIA

El transporte neumático de sólidos se ha practicado por más de un siglo en el mundo y hoy se puede encontrar sistemas de este tipo en las más variadas industrias: minería, industria del cemento, construcción, química, farmacéutica, plásticos, alimentos, papel, vidrio, energía, etc. Por ejemplo, el transporte y descarga neumática de cemento, cal, azúcar, pellets plásticos en camiones a granel presurizados.

Decisión a tomar para la opción de un transporte neumático:

- Qué sistema reemplaza. (Chimango (roscas), cangilones, cintas, transportadoras, etc.).
- Comparación sobre otros sistemas.
- Costos generales.
- Mantenimientos.
- Rendimientos.
- Salubridad, limpieza, operatividad.

Salubridad y limpieza.

- Ciertos materiales deben ser manipulados con cuidado no solo para proteger la salud de los operarios sino también para cumplir con las disposiciones legales.
- De esta manera se minimizan los riesgos, especialmente con el manipuleo de materiales tóxicos o contaminantes.

- Para ciertos casos críticos contaminantes una buena opción es el transporte por vacío.

Características a tener en cuenta sobre los materiales a transportar.

- Higroscópico.
- Abrasivo.
- Explosivo.
- Húmedo, pegajoso o apelmazado.
- De baja densidad.
- De alta o baja fluidez.
- Compuesto de tamaños de partículas mixtas.
- Sensible a la temperatura.
- Si ofrece problemas de contaminación cruzada.
- Otras características de manufactura, necesitan ser discutidas con el ingeniero y el equipo de proyectos.

Factores de cálculo y diseño de transporte neumático.

- MATERIAL A TRANSPORTAR.
- GRANULOMETRÍA.
- DENSIDAD APARENTE DEL PRODUCTO. (Kgr/m³).
- FORMA DE LA PARTÍCULA.
- TAMAÑO DE LA PARTÍCULA



Factores de cálculo y diseño de transporte neumático.

- CANTIDAD DE PRODUCTO A TRANSPORTAR. (tn).
- DISTANCIAS DEL TN - Horizontal (mts)./ Vertical (mts)./ Curvas (u).
- TIPO DE SISTEMA (PRESION/VACÍO).
- VELOCIDAD CRÍTICA. (m/seg).
- VELOCIDAD TEÓRICA. (m/seg).
- VELOCIDAD PRACTICA.(m/seg).
- DIAMERO DE CAÑERÍA.(inch).
- CAUDAL DE AIRE NECESARIO. (m3/h).
- PRESIÓN / VACÍO NECESARIO PARA EL TRANSPORTE.
- GEOMETRÍA DE LA INSTALACIÓN.
- PRESION / VACIO NECESARIO.(mbar).
- RELACION MASA. PROD/MASA.AIRE.(Kgr prod. / kgr aire).
- RELACION VOL.PROD./ VOL. AIRE.

Determinación del cálculo eficiente y garantizado.

Para un cálculo de transporte neumático es fundamental contar con los datos necesarios anteriormente enunciados, y no suponer los datos que no hayan sido chequeados anteriormente, esto podría traer aparejados inconvenientes que afectarían el buen funcionamiento o eficiencia del mismo.

Cada material con su velocidad teórica de vuelo calculada, "debería" trasladarse de manera correcta en un transporte, pero la práctica indica que no siempre esa condición se cumple, ya que cada característica del producto deberá ser tratada particularmente, y en esa instancia es fundamental la experiencia del calculista en campo y el uso de cada producto.

Por ejemplo si transportamos cereal para molienda, no es lo mismo que cereal para semilla, ya que para esta última hay que tener en

cuenta el grado de rotura que pueda causar el transporte, ya que cada grano deteriorado es una planta menos que germinará, lo que implicará características físicas de la instalación que minimicen el deterioro.

Otro ejemplo se da con las cáscaras, que podríamos tener la tentación de calcular a una baja velocidad de vuelo ya que su densidad aparente es baja y velocidad teórica de vuelo también, pero podríamos tener complicaciones de atascamiento por acumulación y lo denominado "panal de abejas" que pueda formarse en las cercanas de las primeras curvas del trayecto.

De esta manera es fundamental la capacidad técnica del calculista que minimizará los riesgos y económicamente estará optimizado el proyecto.

Epilogo

Este breve resumen abarca solamente características a tener en cuenta para una necesidad de transporte neumático y solo es la primer parte de otras notas más avanzadas que daremos en un futuro cercano.

Desde ya muchas gracias por su atención !!!!!

Ricardo A. Sacco.

Diagonal 154 (Rivadavia) N° 5945
Loma hermosa - buenos aires - Argentina
Tel:(54)(11)-4769-1029 INT:172
Celular: 011-15-3269-4251// 011-15-3336-0828
MAIL: ventatecnica@dosivac.com



SOPLADORES TRILOBULARES TIPO ROOTS



DIMOTEC

DISTRIBUIDOR OFICIAL

DOSIVAC

*Eimi Mariel
Esteves Ortiz.
32 años.
Venezolana,
nacida en
Cumaná -
Estado Sucre.*

MUJERES DE MOLIENDA

¿COMO Y POR QUE RAZON FUE LA PRIMERA VEZ QUE PISO UN MOLINO?

Llegué al molino en el 2014 por cosas del destino, si te soy sincera no quería trabajar en ésta empresa. Gracias al apoyo y entusiasmo de la que era mi jefa en aquel entonces, concursé y quedé en el puesto de Analista de Control de Procesos y ha sido una de las mejores cosas que me ha pasado, hoy en día no me imagino en otro tipo de industria que no sea la molinera.

¿QUE OPINA SOBRE LA PARTICIPACION DE LA ¿SI PUDIERA VOLVER A ESE DIA CAMBIARIA ALGO?

No cambiaría nada, creo que las cosas pasan por algo. Para bien o para mal todo tiene una razón de ser y un porque, solo debemos hacer que las cosas fluyan de la mejor manera.

¿LA ASUSTO QUE LA MOLINERIA SEA UN RUBRO DE PRACTICAMENTE TODOS HOMBRES?

Al principio fue difícil adaptarme, la parte productiva de la empresa era en un 99% manejada por hombres. Gracias a Dios tuve la fortuna de conseguir excelentes compañeros que me ayudaron a conocer, a entender y a querer la molinería y los procesos que forman parte de ella.

¿ACTUALMENTE TIENE PERSONAL A CARGO? ¿ALGUNA MUJER?

Si, cuento con el apoyo de dos operadores hombres. Actualmente estoy a cargo de la Jefatura de Silos, que se encarga de todo lo relacionado a la recepción, almacenaje y control de plagas del Trigo.

¿CREE UD. QUE SU GENERO LA LIMITO O LA AYUDO A DESARROLLARSE EN SUS TAREAS LABORALES?

Creo que el desarrollo de nuestras actividades no dependen de un género sino de las ganas que tengamos de aprender y de crecer. El compromiso por lo que hacemos y nuestra actitud positiva son fundamentales para llevar a cabo nuestras actividades, de la mano siempre del trabajo en equipo.

¿COMO MUJER DE MOLIENDA SUFRIO ALGUN TIPO DE DISCRIMINACION?

En lo absoluto, he tenido la suerte de contar con el apoyo de muchos compañeros en distintas localidades; todos siempre dispuestos a sumar, con el fin de hacer que las cosas funcionen de la mejor manera para alcanzar nuestros objetivos.

¿COMO MUJER DE MOLIENDA SUFRIO ALGUN TIPO DE DISCRIMINACION?

Las mujeres venezolanas somos capaces de asumir cualquier rol y desarrollarnos en cualquier puesto dentro de la industria molinera. La limitante que tenemos es que solo contamos con dos instituciones a nivel nacional que nos proporcionen la formación académica de Molinero/a, tenemos la Universidad Panamericana del Puerto en la que se forman Ingenieros en Molinería y ESLAMO (Escuela Latinoamericana



*Profesión: TSU en Química Aplicada / Ing. en
Procesos Químicos.
Actualmente trabajo en Molinos Nacionales,
C.A. (MONACA) - GRUMA Venezuela.*

de Molinería), ambas en la Ciudad de Puerto Cabello. En mi país no es muy común ver mujeres en la industria molinera, pero de lo que si estoy segura es que, las que tenemos la oportunidad de estar en esta industria ponemos nuestro mayor empeño por aprender y hacer que los procesos funcionen de manera correcta.

¿CUAL ES SU OBJETIVO CON RESPECTO A LA MOLIENDA?

Mi objetivo principal es seguir preparándome y conocer en detalle cada uno de los procesos involucrados en la industria molinera hasta llegar a trabajar directamente en el molino, ser una mujer Molinera. Empecé como Analista de Control de Procesos, estuve en ese puesto durante 3 años y 6 meses, lo que me permitió trabajar en paralelo con cada uno de los departamentos y conocer sus procesos, luego pasé al Departamento de Silos en el que he podido conocer parte del proceso de importación de nuestra principal materia prima (Trigo) e inspeccionar desde los buques todo el proceso de descarga/traslado/recepción del grano; y bueno, estoy segura que ahora es que me queda camino por recorrer y muchísimas cosas por aprender, así que aquí seguiré, siempre dispuesta a asumir nuevos retos que me permitan crecer tanto en lo profesional como en lo personal .

SI TENDRIA QUE AGRADECER SU TRAYECTORIA Y/O LOGROS ¿A QUIEN LO HARIA?

A mi familia (Mis padres, hermano y mis abuelos) mi apoyo, mi pilar, mi mundo... De ellos aprendí que hay que ser perseverante, que hay que luchar por lo que queremos y que debemos ponerle pasión a lo que hacemos, con respeto, con valores, con compromiso, trabajando se logra todo lo bueno. A Dios le doy las gracias por poner en mi camino a las personas adecuadas; son muchas las personas que me han apoyado, son muchas las personas que me han alentado y quienes para mí son un ejemplo a seguir, a todos ellos GRACIAS!

Reporte anual de la Industria Fideera Argentina

Contexto de la actividad

En el transcurso de los últimos años, quienes nos dedicamos a esta actividad venimos intentando desarrollar una “mirada de cadena” respecto de nuestras problemáticas. Nuestro desafío principal consiste en entender lo que sucede “aguas arriba” para poder ensayar un enfoque más sistémico.

Así es que, mientras antiguamente estábamos más centrados en monitorear el incremento de precios en la harina, en estos momentos nos preocupa mucho más que se sostenga, por ejemplo, la pro-

porción histórica que existe entre el trigo, la harina y los fideos. En este sentido, hemos decidido elaborar el siguiente cuadro que compara la evolución de los precios de la tonelada de trigo y de los fideos secos para diferentes momentos a lo largo de 16 meses.

Es importante resaltar que el precio del trigo y el del fideo poseen diferentes ejes (Y), como es lógico, por tratarse de artículos con un valor muy distinto. Lo que el gráfico muestra es en qué momentos del año se dieron las variaciones y cuál fue su proporcionalidad.



Evolución mensual de la cotización del trigo en el Mercado a Término de la Bolsa de Cereales de Bs. As. vs. la evolución trimestral del precio medio por t. de la categoría Pastas Secas.

Al hablar de la cadena podemos decir que, si bien entre el negocio de los fideos y el de la harina existen enormes diferencias, no es menos cierto que en el transcurso de los últimos años se han producido múltiples coincidencias entre la “realidad” de los molinos harineros y la nuestra propia.

- 1) **Sobreoferta de producto debido a una excesiva capacidad instalada.**
- 2) **Márgenes de rentabilidad reducidos o incluso inexistentes.**
- 3) **Dificultades estructurales de competitividad externa.**

La ventaja de los molinos, por su parte, radica en una capacidad superior de reacción frente a la demanda exterior y al hecho de contar, en general, con empresas mejor preparadas para su internacionalización. Refiriéndonos ahora al trigo, podemos hablar de un 2017 de estabilidad y de buenas perspectivas de acuerdo con el éxito de la campaña 2017/18 en lo que hace a volumen. Sin embargo, desde enero se han precipitado los incrementos de este insumo de manera muy acelerada, lo que deja abiertos muchos interrogantes a futuro y pone de manifiesto un escenario de gran incertidumbre.

Establecimientos

La caracterización que hacemos de las empresas en base a tres categorías según su rango de capacidad instalada en realidad no responde a “criterios estándar”, sino que resulta de lo que nosotros podemos identificar como empresas chicas, medianas y grandes, en base a los usos y costumbres de nuestro sector. Los casos más “graves” los identificamos en aquellos establecimientos que debutan en el negocio sin experiencia y sin conocimiento previo de las tremendas limitaciones de la categoría. Otras cuestiones que caracterizan a estos establecimientos debutantes son las siguientes:

- 1) **Ausencia de una marca reconocida.**
- 2) **Productos sin diferenciación de ningún tipo.**
- 3) **Tecnología de producción continua de gran volumen y escasa flexibilidad.**

La conclusión a la que arribamos es que la clave en este negocio, como en muchos otros, está en los canales.

Categoría de empresa	Nº de establecimientos fabricantes	Capacidad instalada conjunta (t x año)
E/ 3.000 y 15.000 t/mes	4	432.000
E/600 y 3000 t/mes	9	127.200
Menos 600 t/mes	34	82.080
TOTAL	46	641.280

Fuente: elaboración propia UIFRA.

Hoy está mejor posicionado para montar una fábrica quién tiene un comercio mayorista que quién tiene un molino harinero, por ejemplo.

Share, en volumen, de los cinco principales fabricantes de pastas secas:

Empresa	Volumen (%)
	2016
Molinos Río de La Plata + ex Mondelez	44,5%
Molinos Tres Arroyos (Bs. As.)	17,5%
Complejo Alim. San Salvador (Tuc.)	10%
Molino Cañuelas	2,3%
Rivoli	2,2%

Fuente: elaboración propia con datos de Kantar WorldPanel. Reporte a marzo de 2017.

Producción (nacional e internacional)

En todo el mundo se producen anualmente 14.6 millones de toneladas de pastas alimenticias, de lo cual un 22,7% corresponde a Italia y un 2,7% a la Argentina. Italia no solo tiene, por lejos, el consumo per cápita más alto del mundo (23.5 kg por persona por año), sino que, además, exporta casi la mitad del total mundial. A nivel regional, nuestro país ostenta el segundo lugar como ma-

yor fabricante de pasta en Latinoamérica, detrás de Brasil y superando a México. En la tabla siguiente se pueden apreciar los números correspondientes al Reporte Anual 2017 de la "Organización Internacional de la Pasta" (IPO) -con datos cerrados hasta 2016 (los últimos disponibles a nivel internacional).

	2015	2016	Var. %
Italia	3.246.488	3.324.636	2,41%
Estados Unidos	2.000.000	2.000.000	0%
Turquía	1.315.690	1.509.370	14,72%
Brasil	1.260.000	1.235.842	-1,92%
Rusia	1.075.404	1.075.404	0%
Irán	SD	560.000	SD
ARGENTINA	381.908	402.656	5,43%

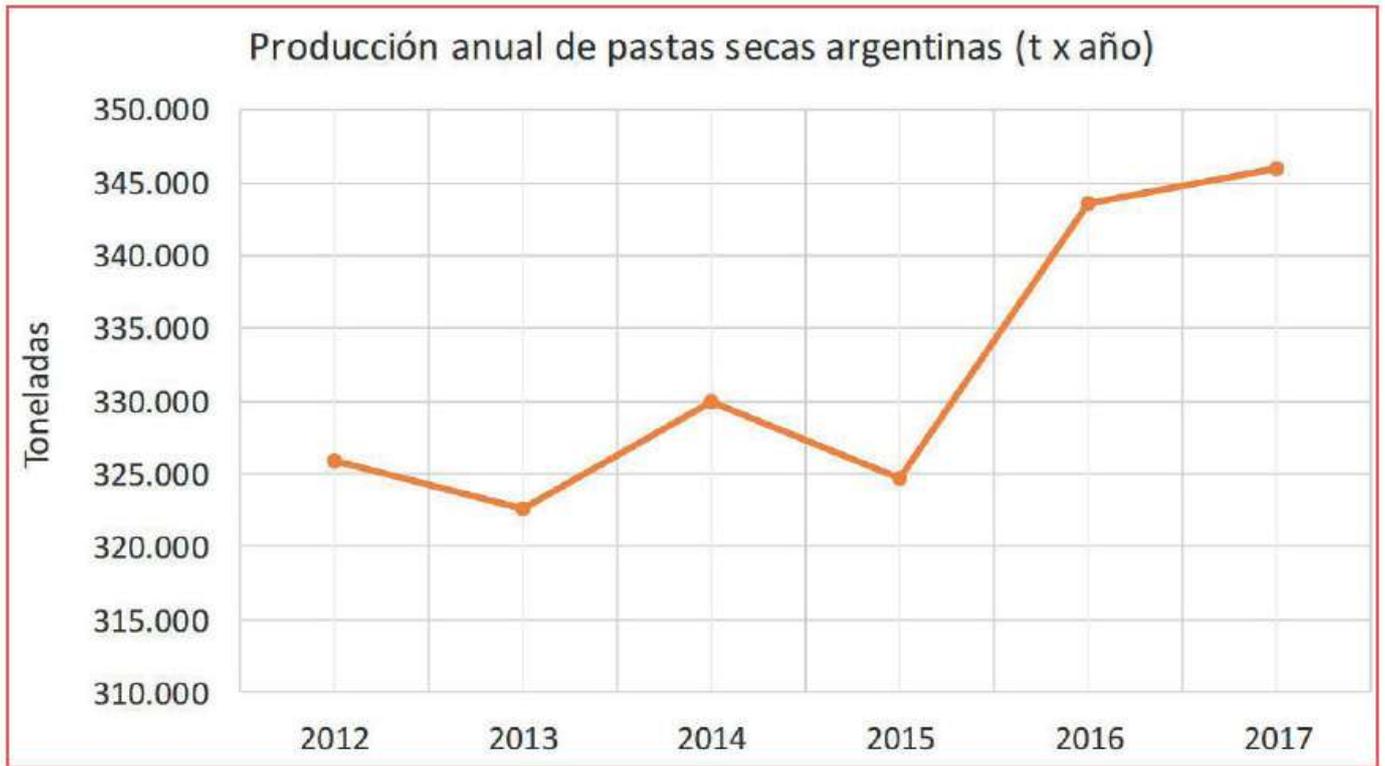
FUENTE: International Pasta Organisation (IPO) - "Annual Report 2017" con datos de 2016 (los últimos disponibles a nivel internacional).

Producción local 2017

A nivel estrictamente local, ya contamos con datos más actuales. El dato de producción de pastas secas se encuentra conformado por los siguientes componentes:

- Volumen total de consumo de pastas secas en el mercado interno.

- Volumen total exportado de pastas secas.
Si queremos obtener el consolidado de la categoría Pastas alimenticias en su conjunto, debemos sumar, además:
- Volumen total de consumo de pastas frescas en el mercado interno.
- Volumen total exportado de pastas frescas.



Consumo (nacional e internacional)

El "Reporte Anual 2017" de la IPO (International Pasta Organisation) muestra los datos de consumo per cápita hasta 2016 inclusive (los últimos disponibles a nivel internacional). En este

ranking nuestro país se mantiene entre los 6 principales consumidores mundiales de pastas alimenticias.

	PAÍS	KG PER CÁPITA / AÑO
1°	Italia	23,5
2°	Túnez	16
3°	Venezuela	12
4°	Grecia	11
5°	Rusia	10
6°	ARGENTINA*	9

FUENTE: "International Pasta Organisation" – Annual Report 2016.

*El consumo argentino per cápita de 8,8 kg por año corresponde al 2016 cerrado. No utilizamos el dato local de 2017 para no distorsionar el ranking original de la IPO. En el siguiente apartado podrá encontrar el último dato disponible de consumo a nivel local, que es el que realmente se debe tener en consideración.

Consumo local 2017

Mientras que a nivel internacional los últimos datos disponibles corresponden a 2016, a nivel local contamos con información

más actualizada. En el siguiente cuadro podemos apreciar la evolución que registra el consumo de pastas en nuestro país.

Año	Pastas secas kg / hab.	Pastas frescas kg / hab.	Pastas alimenticias kg / hab.
2012	7,32	S/D	S/D
2013	7,68	S/D	S/D
2014	7,59	1,38	8,98
2015	7,49	1,30	8,80
2016	7,64	1,30	8,95
2017	7,51	1,22	8,73

Las categorías de consumo masivo ya maduras como lo es la pasta seca, tienen una particularidad: crecen poco, pero siempre registran alguna variación positiva más no sea por el crecimiento vegetativo de la población, que se ubica en torno al 1% interanual. En lo que hace a Pastas Secas propiamente dichas, 2017 registró una caída en volumen del 2% respecto de 2016. Esto se ve levemente compensado por ese 1% de contribución adicional al que hacíamos referencia (crecimiento vegetativo). El resultado final de esto es que la demanda local se contrajo aproximadamente en un 1%.

En el caso de las Pastas Frescas, la retracción amortiguada por el crecimiento poblacional supera el 5%.

En el caso de las Pastas Secas, el hecho de que se haya vendido menos no tiene relación alguna con su precio.

El bajo valor de salida de fábrica, al filo de los costos en muchos casos, es para nuestra industria un serio problema prácticamente estructural. Pero, en lo que respecta al consumidor, podemos decir que durante todos estos años ha gozado de un producto cuyo valor de mercado se ha tornado comparativamente muy bajo y, por lo tanto, accesible.

Si comparamos el primer trimestre de 2018 versus el primer trimestre de 2017, nos encontramos con que el precio medio por kg del total de la categoría pasó de \$29,34 a \$33,15. Esto refleja la fenomenal puja de precio que se dio en el sector lo que, en muchos casos, forzó a los establecimientos a colocar productos aún con márgenes de rentabilidad escasos o nulos y con el único objetivo de mantener en funcionamiento las plantas.

Materia Prima

Por último, analizaremos cómo se componen estos 8,73 kg per cápita, ya que dentro de ellos ubicamos a la totalidad de las pastas alimenticias, tanto secas como frescas, artesanales e industriales.

Dentro de un panorama en general negativo, nos da mucho gusto comprobar un notable incremento en la participación de los productos fabricados integralmente con trigo candeal. Desde la UIFRA alentamos a los fabricantes a mudar hacia opciones de mayor valor y valoramos la vocación del consumidor por adquirir productos de mayor calidad.

Share de mercado de pastas alimenticias				
	2014	2015	2016	2017
Secas	85%	85,3%	85,4%	85,3%
Secas Rellenas	2%	1,7%	1,6%	6,4%
Huevo	3%	5,1%	4,7%	8,3%
Candeal	33%	35,6%	33,4%	40,4%
Harina	62%	57,6%	60,3%	44,7%
Frescas	15%	14,7%	14,6%	14,7%
Frescas sueltas	21,5%	19,6%	21%	26,5%
Frescas envasadas	78,5%	80,4%	79%	73,5%

Exportación

En 2017, la exportación de pastas secas volvió a crecer, tanto en volumen como en valor. En volumen, el alza fue de un 47%, mientras que en valor ha sido del 48%.

Es un dato sin dudas auspicioso, pero es preciso analizarlo en su contexto.

El gran protagonista de la demanda ha sido Chile, quien duplicó sus compras respecto del año 2016. Si Chile hubiera demanda-

do en 2017 una cantidad similar a la del año anterior, nuestras exportaciones de pasta hubieran, de hecho, disminuido.

Nuestro crecimiento exportador encuentra sus limitaciones, pues está concentrado en prácticamente un solo destino y es uno solo el establecimiento argentino que ha logrado la continuidad de sus negocios allí.

Exportaciones de Pastas Secas sin huevo*			
Año	Ton	USD FOB	USD/Ton
2015	1.321	819.790	620
2016	10.509	6.000.762	571
2017	15.416	8.910.812	578

Fuente: Dir. Nac. Alimentos con datos del INDEC.

A pesar de que desde la industria celebramos el cambio de escenario que en definitiva nos ha favorecido, debemos ser cautos y reconocer que aún estamos muy lejos alcanzar una performance acorde con nuestro potencial.

15.416 toneladas no es un valor significativo, pues con este nivel de exportación estaríamos cubriendo apenas la capacidad ins-

talada anual de una sola empresa fideera mediana de las mu-chas que existen en nuestro país.

Nuestra exportación total de 2017 constituye, en volumen, apenas lo que solía comprarnos solamente Angola hace 5 o 6 años atrás, cuando nuestras exportaciones de pastas atravesaban un momento bastante auspicioso.

Capacidad ociosa

En materia de incremento de capacidad instalada vale decir que durante 2017 comenzaron a operar dos nuevos establecimientos, uno en la Provincia de Córdoba y otro en Santa Fe. A esto se suma una tercera unidad productiva que se proyecta, la cual comenzará a operar en pocos meses.

De modo aproximado, estimamos que la capacidad instalada conjunta anual de Argentina llegaría a las 640.000 toneladas anuales y, de concretarse los proyectos existentes, dicho número podría incrementarse en prácticamente 50.000 toneladas adicionales.

Una pregunta importante para nosotros es si la Argentina es-

taría en condiciones de ocupar en algún momento, mediante la exportación de sus 295.000 t que representan el 46% de su capacidad total, un puesto más alto en el ranking mundial. Si continuamos incrementando de a 5.000 t anuales nuestros envíos, entonces alcanzaríamos el objetivo en el año 2073. Pero si, en cambio, continuamos por la senda de incrementar en un 50% cada año nuestro volumen exportado, la meta se podría alcanzar antes de 2025, lo que parece mucho más lógico, pero, al tiempo, representa un colosal desafío.

Hace poco más de un año atrás elaboramos una pequeña proyección, la cual volvemos a ratificar. De alguna manera, se condice con lo que explicábamos más arriba, con lo que podemos

Escenarios de exportación (t)				
2020		2025		
	Tendencial ☹️	Optimista 😊	Tendencial ☹️	Optimista 😊
T	45.000	150.000	85.000	250.000
USD	26.010.000	86.700.000	49.130.000	144.500.000

Conclusiones

SOBREFERTA

Continúa la inexplicable proliferación de nuevas unidades productivas, lo que provoca desajustes estructurales en nuestro mercado, situación que estamos padeciendo todos por igual.

EXPORTACIÓN

Es importante haber vuelto a crecer, pero aún estamos muy lejos de los objetivos. Estos niveles de exportación no modifican nuestra situación y, además, se encuentran concentrados en pocos oferentes y en prácticamente un solo cliente, que es Chile.

CONSUMO

Ha sido el año de nuestra caída en el consumo per cápita más grande desde que empezamos a realizar nuestras mediciones.

Pero no solo nuestra categoría está padeciendo un contexto semejante, sino que el diagnóstico es compartido por otros miembros de la cadena farinácea. ¿Será atribuible esto, en alguna medida, a los nuevos hábitos, comportamiento e ideas de los consumidores?

CALIDAD

Lo que más satisfacción nos ha dado en relación con este informe se vincula con la mejora en la calidad de la pasta que se comercializa. Las variedades de trigo duro han incrementado muy significativamente su participación en el mercado y esto resulta muy positivo para nosotros.



Ficha institucional:

Año de fundación: 1993
 Dirección: Pasaje La Nave 1038, CABA.
 C.P.: C1424CFD
 Tel. /Fax: +54 (11) 4431-4064/0099
 E-mail: uifra@uifra.org.ar
 Web: www.uifra.org.ar
 Nutrición: www.pastaysalud.com
 Cantidad de empresas asociadas: 46.
 UNIÓN INDUSTRIALES FIDEEROS
 PRESIDENTE:
 Sr. Juan Manuel Airolde

DOUBLE SANDBLASTING POWER

The double sandblasting nozzle achieves a faster sandblasting process while compressing air consumption.



www.balaguer-rolls.com



Facebook



Twitter



Youtube



LinkedIn



BalaguerRolls

High Quality Centrifugally Cast Rolls





-  +549 1139138850
-  Cultura Molinera
-  Cultura Molinera
-  www.culturamolineracom.com
-  revista cultura molinera

Buenos Aires- Argentina