



**Unión de Industriales Fideeros  
de la República Argentina**

# Las Industria Argentina de Pastas Secas

Guía práctica

-Mayo 2014-

## La Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina.

La **Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina** (UIFRA) agrupa a todas las empresas fideeras rama pastas secas de todo el país. Nace en el año 1993, como una fusión entre las Entidades que hasta aquel entonces representaban a la industria de pastas secas: la Federación de Industriales Fideeros de la República Argentina (creada en 1973), y la Cámara de Industriales Fideeros de Buenos Aires, **cuyos orígenes se remontan a 1902**.

Sus objetivos institucionales se dividen en tres grandes áreas:

**Representación oficial:** Es la única Entidad autorizada para la defensa y representación de la industria nacional productora pastas secas ante las autoridades nacionales, provinciales, comerciales, asociaciones de trabajadores, de tipo profesional, y cualquier otra entidad pública o privada.

**Desarrollo sectorial:** Tiene como meta promover la cooperación y la solidaridad dentro del sector; a fin de alcanzar metas de calidad, seguridad, eficiencia y productividad.

**Promoción de la categoría:** Realizamos acciones de difusión tendientes a lograr un mayor conocimiento y penetración de los productos elaborados, así como también una mayor conciencia acerca de sus virtudes.

La UIFRA es representante por Argentina ante la Organización Internacional de la Pasta (IPO). Esta institución con sede en Roma, es la que compendia los datos de producción y consumo a nivel global, además de realizar acciones a favor de incrementar el consumo de pasta en todo el mundo.

### Ficha institucional:

Año de fundación: 1993

Dirección: Pasaje La Nave 1038 - CABA

CP: C1424CFD

Tel/Fax: (011) 4431-4064/0099

e-mail: [uifra@uifra.org.ar](mailto:uifra@uifra.org.ar)

web: [www.uifra.org.ar](http://www.uifra.org.ar)

FanPage: [www.facebook.com/camara.fideeros](https://www.facebook.com/camara.fideeros)

Cantidad de empresas asociadas: 62.

Períodos presidenciales: 2 años renovables por un período más.

### Autoridades 2013-2015

• **Presidente:** Sr. Carlos Airoides (Molinos Tres arroyos S.A)  
[presidencia@uifra.org.ar](mailto:presidencia@uifra.org.ar)

• **Vice-Presidente 1º:** Sr. Fabián Menichelli (Ali-Past SRL)

• **Vice-Presidente 2º:** Sr. Alberto Peluffo (Establecimiento Fideero Berazategui SRL)

• **Secretario:** Sr. Jaime Simón (Simón Hnos. S.A)

- **Pro-Serretario:** Sr. Gustavo Reggio (Gadep S.A)
- **Tesorero:** Sr. Roberto Bauzá (M. Bauzá Ribot e Hijos SRL)
- **Pro-Tesorero:** Sr. Tomás Marini (Fideera San Carlos SCA)

**Vocales Titulares:**

Sr. Aníbal M. Cárdenes (Cárdenes Hnos. S.A)  
Sr. Rodrigo Somoza (Molinos Río de la Plata S.A)  
Sr. Sergio Donato (Cafés La Virginia S.A)  
Sr. Héctor Artero (Fideera Chivilcoy S.A)  
Sr. Leandro Macre (Establecimiento Fideero Ranelagh)  
Sra. Natalia Fratamico (Fideos Don Antonio S.A)

**Vocales Suplentes:**

Sr. Eduardo D`Angelo (Huevolin S.A)  
Sr. Luis Arata (Fideera Merlo)  
Sr. Leandro Bruzzone (Establecimiento Fideero Chieti)  
Sra. Gabriela Romano (Fideos Grato´s)

**Comisión Revisora de Cuentas**

Sr. Luis Sbiroli (Sbiroli Hnos. SRL)  
Sr. Federico Petraglia (Fideera del Salado S.A)

**Gerente**

Daniel R. Fara  
[gerencia@uifra.org.ar](mailto:gerencia@uifra.org.ar)

**Relaciones Institucionales y Comunicación**

Juan Manuel Airolde  
[institucional@uifra.org.ar](mailto:institucional@uifra.org.ar)

## La representación obrera.

Son dos los gremios competentes dentro del sector de pastas secas industriales, divididos según su área geográfica de influencia:

- Sindicato Argentino de Trabajadores de la Industria Fideera (S.A.T.I.F)
- Sindicato de Trabajadores de la Industria de Pastas Alimenticias (S.T.I.P.A)

Las excelentes relaciones con las autoridades sindicales nos permiten mancomunar esfuerzos en pos del interés común, como lo es en este caso el desarrollo sectorial en su amplia concepción. El diálogo permanente en un marco de suma cordialidad es una de las características sobresalientes dentro de nuestro sector.

- **Sindicato Argentino de Trabajadores de la Industria Fideera S.A.T.I.F**

**Personería Gremial Nº:** 1401

**Convenio colectivo de trabajo Nº:** 119/90

**Jurisdicción:** Totalidad de las provincias excepto el área metropolitana comprendida por la Capital Federal y partidos del conurbano bonaerense.

**Secretario General:** Sr. Enrique Héctor Terny

**Dirección:** Río de Janeiro 34/36 (1405), Capital Federal

**Teléfono:** 4902-3032 y 4901-6125

**E-mail:** [satif\\_eterny@speedy.com.ar](mailto:satif_eterny@speedy.com.ar)

- **Sindicato de Trabajadores de la Industria de Pastas Alimenticias S.T.I.P.A**

**Personería Gremial Nº:** 29

**Convenio colectivo de trabajo Nº:** 142/90

**Jurisdicción:** Capital Federal y los siguientes partidos de la provincia de Buenos Aires: Avellaneda, Lomas de Zamora, Almirante Brown, Florencio Varela, Berazategui, Quilmes, Lanús, Esteban Echeverría, San Martín, Vicente López, La Matanza, Moreno, Merlo, Morón, Tres de Febrero, Marcos Paz, General Sarmiento, San Isidro, San Fernando y Tigre.

**Secretario General:** Sr. Miguel Francisco Maza

**Dirección:** Belgrano 4280 (C1210AAX), Capital Federal

**Teléfono:** 4981-5015 / 4776

**E-mail:** [contacto@stipa.org.ar](mailto:contacto@stipa.org.ar)

## ¿Cómo define el Código Alimentario Argentino a las Pastas Secas?

-“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/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”.<sup>1</sup>

-“Por Fideos secos, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso”.<sup>2</sup>

Como se puede apreciar, la denominación “Pastas Alimenticias” contiene y excede la categoría “Fideos Secos”. Si bien la UIFRA se ocupa exclusivamente de esta última, también podemos encontrar en el mercado las “**Pastas Frescas**” (**contenido de humedad de hasta 35%**) y las “**pastas frescas en atmósfera modificada**”, que utilizan distintas tecnologías de envasado a fin de prolongar su durabilidad en la góndola”.

### 1-La Materia Prima

El proceso tradicional de elaboración de fideos secos consta de elementos básicos que no han variado a lo largo de los años: trigo molido y agua. También es habitual la utilización de huevo, vegetales, cúrcuma, y/o distintos suplementos que mejora los valores nutricionales del producto.

El trigo utilizado en la elaboración de fideos, puede ser de dos tipos:

• **Trigo Pan (*Triticum aestivum*)**: Generalmente se utiliza en **panificación** y para la elaboración de **pasta fresca**. Sin embargo su uso en la fabricación de **pastas secas** también se incrementó y hoy se encuentra muy extendido.

De él se extrae:

Semolín

Harina 0000

Harina 000

• **Trigo Candeal (*Triticum durum*)**:

También se denomina “trigo fideo”. Sus cualidades físicas y nutritivas lo convierten en la materia prima más valorada para la elaboración de pastas.

De esta clase de trigo extraemos:

Sémola de trigo candeal

Estas dos clases de trigo también se denominan “blando” y “duro” respectivamente. Ambos son de aspecto similar, pero corresponden a especies distintas. Pertenecen a la familia de las gramíneas; y es el grano más cultivado a nivel mundial.

<sup>1</sup> Código Alimentario Argentino, Capítulo IX, Artículo 706.

<sup>2</sup> Código Alimentario Argentino, Capítulo IX, Artículo 707.

Si bien el proceso clásico de elaboración de pastas no se ha prácticamente modificado, si lo ha hecho la técnica industrial, y las diferentes soluciones biotecnológicas que hoy se aplican y permiten mejorar notablemente la productividad y los valores nutricionales.

Molienda de Trigo Candeal	
Año	Toneladas
2007	193.647
2008	178.084
2009	175.105
2010	203.150
2011	222.550
2012	228.113
2013	267.508

Fuente: Dirección de Agroalimentos con datos Dir. Mercados Agroalimentarios MAGyP.

## 2- Establecimientos

A lo largo de los últimos 15 años, la industria fue testigo de importantes procesos de fusiones y adquisiciones. Desde el año 2000 a la fecha, el número de establecimientos ha pasado de 110 a 70 (incluyendo en el recuento las empresas no afiliadas a UIFRA), con un constante incremento de la producción que llega casi al 40% entre los años 2003 y 2013.

Existe una gran variedad de establecimientos que producen pastas secas. Desde pequeñas empresas de tipo familiar con producción semiartesanal, hasta grandes multinacionales con más de una planta y líneas de alta producción. Algunas llegan incluso a integrar verticalmente la cadena de valor, desde la producción del trigo hasta llegar al producto terminado.

Para tener una referencia del rango de volumen, podemos decir que un establecimiento chico está en el orden de los 4000 kg diarios de producción, mientras que el líder supera los 400.000 kg en el mismo período.

	N° Establec.	Tn. Mensuales	Empleados totales	Incidencia de Mano de obra X Kg. Producido	Market Share
<b>PyMEs</b>	50	80 - 400	1100	20%	15%
<b>PyMEs integradas a molinos harineros</b>	6	401 – 1.000	300	12%	13%
<b>Líderes</b>	6	1.001 – 15.000	1200	7%	72%

Fuente: UIFRA

La mayoría de las fábricas de fideos están ubicadas en áreas propicias para la producción triguera, obteniendo así la siguiente distribución:

**Zona Centro:** 50%

**AMBA:** 33,8%

**Cuyo:** 6,4%

**Norte Argentino:** 4,9%

**Litoral:** 4,9%

Fuente: UIFRA

En conjunto emplean en forma directa un total aproximado de 2500 personas.

Mucho más atomizado y numeroso es el mercado de las pastas frescas, que cuenta con aproximadamente 1400 establecimientos cuya producción es del tipo familiar en la mayoría de los casos. Aquí, el líder ostenta no más del 21% del mercado.

En la actualidad, los establecimientos chicos y medianos buscan actualizarse implementando distinto tipo de soluciones adoptadas por las grandes empresas. Se trata sistemas de gestión de calidad que mejoran la productividad, los controles y la gestión de la información. Todos estos implementos llevan a fuertes cambios culturales y están transformando la vida de las empresas en varios aspectos.

### **3- Producción.**

En todo el mundo se producen anualmente casi 14 millones de toneladas de pasta seca, de lo cual un 25% corresponde a Italia. Este País no solo tiene por lejos el consumo per cápita más alto del mundo, sino que además exporta el 48% del total mundial; de allí su liderazgo indiscutido.

Con 352.062 Tn, Argentina ocupa el puesto 11° en el último ranking mundial de producción elaborado por la *Organización Internacional de la Pasta*, habiendo avanzado 1 puesto en el ranking entre 2011 y 2012.

	País	Toneladas
1°	Italia	3.316.728
2°	Estados Unidos	2.000.000
3°	Brasil	1.300.000
4°	Rusia	1.083.000
5°	Turquía	851.000
<b>11°</b>	<b>ARGENTINA</b>	<b>335.298</b>

Fuente: Informe mundial de la industria de la pasta 2012 – Organización Internacional de la Pasta.

Si tomamos como referencia lo ocurrido en nuestro país durante los últimos 10 años, el crecimiento en la producción fue destacado incrementándose un 40%. Sin embargo, el despegue se inicia dos años antes, en 2001, y fue más acelerado en los siete primeros años **(5,4% de incremento interanual promedio 2001-2008)**. Luego de la retracción del año 2009, se retomó el crecimiento pero a menor velocidad **(3,2% de incremento interanual promedio)**.

Producción de pastas secas en Argentina.	
Año	Toneladas
2007	316.529
2008	322.675
2009	311.818
2010	329.537
2011	334.970
2012	335.298
2013	352.062

Fuente:

-2007 y 2008: Claves, Informe Competitors – Pastas 2010 –

-2009 – 2013: Molinos Río de la Plata.

### 3- Exportación.

Durante los últimos 4 años, Argentina exportó en promedio apenas el 8,47% de su producción, siendo los principales destinos Angola, Chile y Paraguay, en ese orden. El despegue de las exportaciones a Chile en el año 2011 está relacionado con una necesidad coyuntural acaecida en el país trasandino tras el incendio de una de sus principales fábricas. Asimismo, el desplome general de las exportaciones en 2013 está vinculado a la espectacular suba del trigo local en ese año, sumado al tipo de cambio bajo que impedía la competitividad.

2010		2011		2012		2013	
Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)
<b>Chile</b>	16.699	<b>Chile</b>	27.488	<b>Angola</b>	13.714	<b>Angola</b>	5.128
<b>Angola</b>	15.782	<b>Angola</b>	17.646	<b>Chile</b>	3.198	<b>Chile</b>	1.679
<b>Paraguay</b>	1.123	<b>Paraguay</b>	915	<b>Paraguay</b>	728	<b>EE.UU</b>	1.043
Acumulado anual exp.	<b>35.589</b>	Acumulado anual exp.	<b>47.395</b>	Acumulado anual exp.	<b>19.232</b>	Acumulado anual exp.	<b>10.238</b>
Total producción.	<b>329.537</b>	Acumulado anual	<b>334.970</b>	Acumulado anual	<b>335.298</b>	Acumulado anual	<b>352.062</b>
% Export.	<b>10,79%</b>	% Export.	<b>14,1%</b>	% Export.	<b>5,73%</b>	% Export.	<b>2,90%</b>

Fuente:

-2009 - 2012: Informe mundial de la industria de la pasta 2011 y 2012 – Organización Internacional de la Pasta.–

-2013: Dirección de Agroalimentos con datos Dir. Mercados Agroalimentarios MAGyP



Ahora comparemos estos datos con los de **Turquia**, que es un verdadero modelo a seguir para nuestra industria, ya que en solo diez años se ha sabido ganar el puesto de segundo exportador mundial detrás de Italia, conquistando mercados por precio.

2010		2011		2012		2013	
Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)	Principales destinos	Cantidad (Tn.)
Acumulado anual exp.	<b>186.682</b>	Acumulado anual exp.	<b>405.983</b>	Acumulado anual exp.	<b>509.723</b>	Acumulado anual exp.	<b>S/D</b>
Total producción.	<b>666.620</b>	Acumulado anual	<b>851.830</b>	Acumulado anual	<b>1.000.000</b>	Acumulado anual	<b>S/D</b>
% Export.	<b>28%</b>	% Export.	<b>47,66%</b>	% Export.	<b>50,97%</b>	% Export.	<b>S/D</b>

Fuente: Informe mundial de la industria de la pasta 2011 y 2012 – Organización Internacional de la Pasta.–

#### 4- El consumo

Las estadísticas mundiales del año 2012 ubicaban a la Argentina en el puesto 11° del ranking mundial de consumo de pasta per cápita.

Si bien el ranking 2013 se encuentra actualmente en elaboración, es probable que nuestro país haya avanzado un puesto más, quedando al menos n°10. Esto se debe a que en 2013 el consumo de pasta seca experimento una mejora del 6,7%, pasando a **8,27 Kg per-cápita anuales**.

Recordemos que el consumo para toda la categoría de “pastas alimenticias” redondea un número superior (aprox.8,4 Kg per-cápita), pues contempla también dentro de él las categorías “pastas frescas” y “pastas frescas en atmósfera modificada”.

	País	Kg. Per Cápita / Año
1°	Italia	26,0
2°	Venezuela	13,2
3°	Túnez	11,9
4°	Grecia	10,6
5°	Suiza	9,2
<b>11°</b>	<b>ARGENTINA</b>	<b>7,75</b>

Fuente: Informe Mundial de la Industria de la Pasta, año 2012- IPO-

Si analizamos la evolución del per-cápita argentino de los últimos años, podremos apreciar un incremento interanual sensiblemente por debajo del 5%

Consumo de pasta seca en Argentina.	
2010	7,35
2011	7,13

2012	7,75
2013	8,27

Fuente:

-2010 – 2014: UIFRA con datos del Informe Mundial de la Industria de la Pasta, año 2012- IPO-

El tipo de pasta más consumido sigue siendo el guisero (39,5%), mientras que la pasta larga va incrementando de a poco su participación (36,5%). El resto se reparte entre los fideos soperos, nidos, secos con salsas y pasta rellena deshidratada.

Por último es importante resaltar que este sector se caracteriza en general por una baja fidelidad de marca por parte de los consumidores.

**-Participación de los distintos cortes de pastas secas.**

- Largos: 36,5%
- Nidos: 13%
- Guiseros: 39,5%
- Soperos: 11%

Fuente: Claves, Informe Competitors – Pastas 2010 -