

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DEL TRIGO. MENCIÓN ESPECIAL ANDALUCÍA.

Dra. D^a. Dolores Tous Zamora
Prof. D. Alberto A. López Toro
D. Antonio M. Ciruela Lorenzo
Universidad de Málaga

El trigo ha sido y es por sus características alimenticias y nutricionales, un alimento básico de las distintas civilizaciones que han poblado la tierra, así presenta un carácter comercial de marcada importancia. España como productora de trigo se encuentra en las primeras posiciones europeas, destacando la gran calidad de sus cultivos. El trigo es la base para la realización de productos tan importantes como el pan o las pastas. A analizar dichas industrias dedicaremos este trabajo, prestando una especial atención a la zona de Andalucía como la principal productora de trigo de España.

The wheat has been and is by its nutritional characteristics, a basic food of the different civilizations that have populated the Earth, thus show a commercial character of noticeable importance. Producing Spain as of wheat is in the first European positions, emphasizing the great quality of its cultures. The wheat is the base for the as important product accomplishment as the bread or pastes. To analyze these industries we will dedicate to this work, rendering a special attention to the zone of Andalusia like the main producer of wheat of Spain

PALABRAS CLAVES: Trigo, agricultura, agroindustria, valor añadido.
KEY WORDS: Wheat, Farmer, Agrarian Industry, Add Value.

1. INTRODUCCIÓN

El trigo ha sido a lo largo de los tiempos y para las distintas civilizaciones existentes un producto básico para la alimentación, sin embargo todavía no esta claro su origen.

Existe una gran variedad de géneros diferentes de trigo, siendo el trigo común el más extendido y el que más variedades presenta. Entre ellas destacaremos el trigo duro, de primavera, que se caracteriza por ser de espiga estrecha y compacta y granos muy duros y oscuros; y el compacto, con variedades de invierno y primavera, de espigas cortas.

Del trigo se obtiene principalmente harina y sémola, los cuales son utilizados para la fabricación de muy variados productos, entre los que se encuentran las pastas y el pan.

En este trabajo tratamos de dar una visión global de la situación de la industria del trigo, así como de sus ya mencionados derivados más importantes: las pastas y el pan. De igual forma prestaremos una atención especial a la situación de estas industrias en la región andaluza

2. LA MATERIA PRIMA: EL TRIGO.

El grano de trigo se emplea principalmente en la fabricación de harinas para pan, pastas y pastelería. De la molienda aparecen otros productos como la paja, que se destina principalmente a la alimentación del ganado. También se utiliza en la fabricación de cerveza, whisky y alcohol y, en ocasiones, como sucedáneo del café.

En el cultivo de trigo y dada la importancia que posee, se han realizado innumerables mejoras mediante cruzamientos de diversas variedades, con el fin principal de adecuarlo a las características climáticas y del suelo de cada región, así como para intentar obtener una mayor productividad y rendimiento de las cosechas.

El trigo ocupa un lugar muy destacado en el mercado internacional; es el quinto producto por volumen de comercio exterior, y el cereal cuya área de cultivo mundial ocupa mayor extensión.

Los principales países productores, y exportadores, de trigo son Rusia, Estados Unidos, China y, en Europa, Francia e Italia. También Argentina, Canadá y Australia son grandes exportadores de este cereal.

Producción Mundial de Trigo. (Millones de Tm)

Países	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95	% 94/95
Estados Unidos	54,0	67,0	65,4	63,2	11,98%
Unión Soviética	90,6	84,8	81,3	85,5	16,2%
Canadá	32,0	30,0	28,0	23,4	4,4%
Australia	10,6	16,2	17,0	9,0	1,7%
Argentina	10,0	9,7	9,2	11,1	2%
Ex-URS	73,7	89,6	83,4	62,8	11,9%
China	96,0	100,5	106,4	102,0	19,3%
India	55,0	56,0	57,0	58,0	10,9%
Centro y Este Europa	36,0	26,0	29,0	32,4	6,1%
Otros	85,2	81,6	81,3	80,1	15,18
Total Mundial	543,1	561,4	558,0	527,5	100%

Fuente : FAOSTAT Database Gateway y elaboración Propia.

En el ámbito de la Unión Europea (Caroli, F ; Langreo, A.:1996), España se encuentra entre los cuatro principales productores de trigo. En un principio eran regiones como Burgos, Zaragoza, Badajoz y toda Andalucía, las zonas productoras de trigo duro. Sin embargo a partir de 1986, con la entrada en la Unión Europea y el aumento de subvenciones a la producción, se amplió la zona de cultivo de este producto a cuatro lugares más: Salamanca, Toledo, Zamora y Navarra. Sin embargo, y debido principalmente a la reforma de dichas subvenciones, se viene produciendo una caída considerable en la producción de trigo española que ha pasado de 5.494.000 toneladas en 1987 a una cosecha de 2.575.000.

Esta caída en la producción (Junta de Andalucía. Coyuntura Económica de Andalucía: 1997), aunque debida en parte también a la sequía, se corresponde con una disminución considerable de la superficie destinada a esta producción: de 2.222.026 hectáreas en 1988 se ha pasado a 1.445.253 en 1995.

Situación que se ha trasladado lógicamente al resto de comunidades españolas incluida Andalucía. Concretamente (Junta de Andalucía. Coyuntura Económica de Andalucía. 1997), se ha producido un descenso bastante considerable con relación a los cereales en general (-21,5%) con relación a la pasada campaña, siendo la caída más acusada la correspondiente al trigo con una disminución de un 39%, presentado a su vez una reducción en el rendimiento ya que la superficie de cultivo fue prácticamente igual a la anterior. En cuanto al comercio, el trigo duro se exporta en grandes cantidades, bien en forma de grano o ya transformado en sémola. No obstante señalar que en los años de sequía anteriores a 1996 hubo que recurrir a las importaciones, realizadas en su mayoría en forma de grano.

Según la Asociación Española de Pastas Alimenticias (AEPA), la campaña 1997/98 será deficitaria en cuanto a lo que a producción de trigo duro se refiere (Caroli, F ; Langreo, A.:1996). La unión de Semoleros Europeos afirma que este verano se recolectarán 6,6 millones de toneladas de trigo duro, cifra que, aunque importante, no será suficiente para hacer frente al conjunto de las necesidades comunitarias, evaluadas en 8 millones de toneladas. Por este motivo, lógicamente la Unión Europea se verá obligada a importar unos 1,4 millones de toneladas a países claramente exportadores como Estados Unidos y Canadá, siendo estos dos países los dos principales exportadores del mundo.

Según la AEPA, los malos resultados de la presente cosecha se deben, entre otras cosas, a la sequía en Francia entre febrero y mayo pasados. En Francia, la producción pasará así de 1,2 millones de toneladas en 1996 a 900.000 de 1997.

Por otra parte, en España la producción de trigo duro en 1997 se ha situado en 1,1 millones de toneladas, muy por debajo de la producción de 1996 que llegó a 1,7 millones de toneladas, cifra máxima de producción española.

Producción de Trigo en la Unión Europea (1994/95) (Miles de Tm)

Países	Trigo Blando	Trigo Duro	Total Trigo	Total Cereales	% s/ Total Trigo duro
<i>Bélgica</i>	1444,8	0,0	1444,8	2109,4	0%
<i>Dinamarca</i>	3725,0	0,0	3725,0	7800,0	0%
<i>Alemania</i>	16422,0	58,0	16480,0	36329,0	0,75%
<i>Grecia</i>	826,0	1561,0	2387,0	4778,2	20,32%
<i>Francia</i>	29869,0	1032,0	30901,0	53093,0	13,44%
<i>Irlanda</i>	491,0	0,0	491,0	1406,0	0%
<i>Italia</i>	3899,0	4029,0	7928,0	17786,0	52,47%
<i>Luxemburgo</i>	41,0	0,0	41,0	136,7	0%
<i>Países Bajos</i>	036,0	0,0	1036,0	1466,0	0%
<i>Reino Unido</i>	13137,0	6,0	13143,0	19699,0	0,078%
<i>Portugal</i>	450,0	30,1	480,1	1384,9	0,39%
España	3332,1	962,4	4294,5	14880,7	12,53%
Total UE-12	74672,9	7678,5	82351,4	160868,9	100%

Fuente : FAOSTAT Database Gateway y Elaboración propia.

Comentamos anteriormente que el destino principal del trigo era la fabricación de pastas y pan. A analizar estas industrias dedicaremos a continuación buena parte de este trabajo.

3. LA SEMOLA Y LA INDUSTRIA DE LA PASTA.

La materia prima principal y básica para la fabricación de pastas es la sémola de trigo duro, la cual influye bastante en lo referente a la calidad y el coste del producto. En España, poseemos una producción de sémola de gran calidad y suficiente para no tener que importar dicho elemento y ser adquirido a productores nacionales. Además, el grado de colaboración de los productores de sémola y de pastas es tal, que en muchos casos se presenta una integración vertical.

Existen actualmente quince semoleras en España (Caroli, F ; Langreo, A.:1996), con capacidad suficiente como para cubrir las exigencias de la industria nacional de las pastas y del comercio de sémolas. Las plantas productivas más importantes se encuentran en la costa meridional de la península, exportando grandes cantidades de este producto al Norte de Africa.

Hay empresas que con su capacidad de producción, serían perfectamente capaces de cubrir por sí solas la demanda interior. Otras instalaciones importantes se localizan en la costa andaluza, como es el caso de la empresa Harinera Villafranquina.

Hemos dicho que en muchas empresas, la producción de sémolas está integrada verticalmente con la producción de pastas. Sin embargo, la integración vertical en el sector agrario resulta muy escasa. Característica que se pretende suplir mediante la creación de cooperativas a la hora de comercializar el trigo duro, sobre todo en Andalucía. Fenómeno que no ocurre en la producción de sémolas.

La pasta es un producto al que podríamos llamar veterano (Langreo, A.1996); Marco Polo en sus aventuras por tierras del Lejano Oriente, contaba como en la China del siglo XIII, se comía un tipo de pasta elaborada a partir de amasar harina de trigo y habas con agua.

La materia prima principal en la elaboración de la pasta es la sémola procedente del trigo duro (90%), del cual se utiliza entre 1,3 y 1,6 kilos de ésta para la producción de uno de pasta y cuya incidencia en el precio final puede llegar hasta un 60%. También se utiliza trigo blando (8%) y huevos(2%).(García, E:1997).

La sémola es harina de flor reducida a granos muy pequeños, y a partir de ella se elabora la pasta. Es mezclada con agua hasta que forma una masa que es trabajada antes de darle su forma definitiva.

Existen dos tipos principales de pastas alimenticias: las llamadas moldeadas y las laminadas. En las moldeadas, la masa es comprimida en una especie de prensa que posee un molde del cual toma la forma deseada. Ejemplos de este tipo son los macarrones, los fideos y la lasagna. En cambio, las pastas laminadas se obtienen comprimiendo la masa, por presión, en una fina cinta de anchura y forma variable. Los más típicos son los tallarines.

Sin embargo, (García, E.:1997) y a pesar de las múltiples categorías existentes, todas presentan las mismas características en cuanto a su valor nutritivo, el cual es superior al del pan, ya que son fabricadas a partir de trigos duros que contienen más proteínas, que los trigos blandos, siendo además pobres en agua(12,5%)

El sector industrial de pastas alimenticias en España esta caracterizado por el claro liderazgo de una empresa nacional (Pastas Gallo), que ostenta una cuota cercana al 40% del mercado. A continuación y con una cuota bastante inferior se sitúan los grupos extranjeros que todos en conjunto llegan aproximadamente al 27% de la cuota. La parte restante es copada por 20 fabricantes nacionales con distintas dimensiones (Pedrajosa, Starlux, Mayor Gil, Canigo, etc.). Se estima que en España existe un exceso de capacidad productiva en torno al 20%. (Caroli, F ; Langreo, A.:1996)

Con respecto a su consumo, es un producto típico de la dieta mediterránea, cuyo consumo se ha extendido por todo el mundo debido a su fácil preparación y a sus importantes cualidades nutritivas.

Sin embargo, el consumo español de pasta se sitúa en los últimos lugares dentro de la clasificación de la Unión Europea. España comparte su situación con países como Portugal, Francia y Alemania, y solo está por delante de Dinamarca, Reino Unido e Irlanda. Después de Italia, los mayores consumidores de pastas alimenticias son Grecia, Francia y Alemania.(Caroli, F ; Langreo, A.:1996).

Partiendo de esta premisa, cabe destacar que, existen diferencias en cuanto a consumo según el territorio español al que nos refiramos. Así, en la zona norte el consumo de pastas alimenticias es superior a la media, mientras que en Andalucía y Canarias se registran niveles bastante inferiores.

Las expectativas de la industria de la pasta eran de un rápido crecimiento del mercado, sin embargo y en contra de lo que se esperaba, las pastas se están presentando como un producto en fase de madurez, es decir, de crecimiento constante pero lento.

Con respecto al comercio exterior de la pasta, las importaciones españolas de pasta durante 1996 se valoraron en torno a las 9.000 toneladas, con un incremento de un 28% respecto al año anterior, siendo su valor de unos 1.900 millones de pesetas.(García, E.:1997)

No obstante, decir que las importaciones en España no son elevadas y esto es debido principalmente al aumento considerable de los costes de transporte en dichas importaciones (hasta un 4% del coste total de fabricación en Italia), así como a la excelente producción española tanto en cantidad como en calidad.

En cuanto a las exportaciones, también aumentaron durante 1996 un 29% tanto en volumen como en valor, hasta alcanzar 31000 toneladas y 3500 millones de pesetas.

Los principales destinatarios de las exportaciones españolas son Francia y Portugal, siendo las zonas más exportadoras Cataluña y la zona noreste del país.

En la Unión Europea existen unas 254 empresas, en su mayoría italianas dedicadas a la fabricación de pasta alimenticia. Son empresas cuya dimensión varía en función de a que país hagamos referencia, así Francia es el país que cuenta con una dimensión media superior mientras que España es el que posee la media inferior.(García, E.:1997)

El 70% de la producción comunitaria proviene en Italia. Tras ella, los mayores productores son: Alemania, Francia y España.

En cuanto al comercio exterior, la Unión Europea se puede considerar como una exportadora neta, característica conseguida casi exclusivamente por las exportaciones italianas, que significan el 95% del total exportado. Debido precisamente a la existencia de Italia como el mayor productor y consumidor de pasta, es lógico pensar que las importaciones extracomunitarias apenas existan. Ahora, es importante aclarar que, excepto Italia, todos los demás países son importadores netos, siendo Alemania y Francia los que presentan una mayor dependencia exterior.

4. LA SITUACIÓN EN ANDALUCÍA.

Planteamos ahora una pregunta: teniendo en cuenta las zonas principales en cuanto a producción de trigo duro y las más importantes industrias molerías, ¿donde deben estar la mayoría y más importantes industrias productoras de pasta en España?

Es lógico pensar que en la zona de Andalucía, sin embargo como veremos no es así. Andalucía presenta el ratio de rendimiento tm/ha menor de todas las comunidades autónomas, en lo que respecta al trigo blando, poseyendo la tercera superficie mayor y por el contrario la séptima en cuanto a producción, con una diferencia con respecto a la media nacional de 1,22 puntos. Lógicamente y tras estos datos, se advierte la necesidad inminente de introducir mejoras en los cultivos de trigo blando. (Junta de Andalucía. Boletín de información agraria y pesquera: 1997).

Ahora bien, lo verdaderamente extraño corresponde al cultivo de trigo duro; como se puede apreciar en la tabla, Andalucía presenta la mayor producción de trigo duro de España, así como la mayor superficie de cultivo, la cual no es aprovechada dándose un rendimiento de 0,49 frente a un 0,56 nacional. (Instituto Nacional de Estadística. España en cifras: 1996)

Hacemos de nuevo referencia a la pregunta realizada. Observamos como la mayoría de las plantas productoras están ubicadas en el nordeste del país y en la costa mediterránea con una fuerte concentración en las proximidades del área metropolitana de Barcelona, donde se encuentran siete de los principales productores.

Observamos también como en aquellos lugares donde existe producción importante de trigo duro y sémola, existe una industria productora de pasta (Barcelona, Ciudad Real, Zaragoza). En todos estos lugares menos en Andalucía.

Superficie y producción de trigo Blando por Comunidades Autónomas.

Comunidad	Sup. Has	Prod. Mil.Tm	Rto Tm/Ha	Difer. Media
Andalucía	150650	79,2	0,53	-1,22
Aragón	112360	211,3	1,88	+0,13
Castilla y León	615200	1190,6	1,94	+0,19
Castilla- La Mancha	233990	188,0	0,80	-0,95
Cataluña	62610	204,6	3,27	+1,52
Extremadura	43000	27,6	0,64	-1,11
Madrid	23000	25,0	1,09	-0,66
Navarra	98500	253,9	2,58	+0,83
País Vasco	25500	115,0	4,51	+2,76
La Rioja	32100	155,4	4,84	+3,09
Total España	1445253	2552,0	1,75	0

Fuente : Distribución y Consumo, Anuario Estadístico de Andalucía y Elaboración propia.

Superficie y producción de trigo Duro por Comunidades Autónomas

Comunidad	Sup. Has	Prod. mil.Tm	Rto Tm/Ha	Difer. Media
Andalucía	416200	203,9	0,49	-0,07
Navarra	5950	9,7	1,63	+1,07
Badajoz	42000	15,1	0,36	-0,2
Burgos	8000	11,5	1,43	+0,87
Toledo	29400	22,8	0,77	+0,21
Zaragoza	133326	86,7	0,65	+0,09
Total España	639347	356,2	0,56	0

Fuente : Distribución y Consumo, Anuario Estadístico de Andalucía y Elaboración propia.

Andalucía es la mayor productora de trigo duro de España, y una de las más importantes en cuanto a sémola, sin embargo no posee industria dedicada a la fabricación de Pasta, por esta razón una buena parte del valor añadido del trigo sale de Andalucía hacia zonas del Norte de España, produciendo un importante pérdida de renta que podría ser reinvertida, entre otras muchas cosas en mejora y ampliación de cultivos, así como en aumento de productividad y del rendimiento. También se pierde un número importante de potenciales empleos, no solo directos, sino también de sectores e industrias relacionados con el transporte, el envasado y las artes gráficas, provocando todo ello un aumento considerable de la calidad de vida de esta zona. Como ocurre en otros tantos productos agrícolas, el valor añadido sale de Andalucía hacia otras comunidades autónomas. (Junta de Andalucía. Anuario Estadístico de Andalucía: 1997.)

5. LA HARINA Y LA INDUSTRIA DEL PAN.

Hablar de la industria panificadora, es hablar de la producción de harina, su principal ingrediente. A esto nos dedicamos a continuación.

Otro destino de la cosecha de trigo a través de la fabricación de harina, es la producción de pan. En 1994 se elaboraron unos 3,5 millones de toneladas de harinas y sémolas, de las que se exportaron unas 600.000 toneladas. Para la panificación quedaron en el mercado nacional unos 2,7 millones de toneladas de harinas (Langreo, A.:1996).

El destino primordial de la harina es la fabricación de pan; un 70% de la producción se dedica a la fabricación de este producto. La producción de harina española se encuentra sobre algo más de 3 millones de toneladas, lo que deja un grado de sobrecapacidad entorno al 66%.

Con la entrada de España en la Unión Europea cambió en algunos aspectos, la industria del trigo. En primer lugar por que fue permitido el destino del trigo a pienso, en función de la calidad del mismo. Y en segundo lugar por la creciente corriente de importación de trigos blandos panificables desde los países europeos (Francia, Gran Bretaña, Alemania), que en 1994 alcanzó 1,65 millones de toneladas, un 49% de la producción nacional (3,33 millones). Esta serie de importaciones ha ido en perjuicio de las empresas harineras españolas, hecho que se ha agravó con la sequía de 1995.

En España, como industria, no ha poseído grandes empresas, sino que contaba con una industria basada en gran cantidad de pequeños molinos con bajas producciones en busca de cubrir las necesidades locales. Con el paso del tiempo y con el crecimiento económico de los años 60 y 70, esta situación tuvo que cambiar, para ello aparecieron diversas iniciativas gubernamentales, que terminaron con un proceso de concentración que continua hasta nuestros días. A principios de los noventa, el 30% de los molinos elaboraban el 80% de la harina del mercado. (Ormaza I.:1998)

La industria harinera, debido a la introducción de nueva tecnología, ha aumentado mucho su productividad pasando de 2500 Kg/m y día en 1973 a una media de 8000 en 1992. (Langreo, A.:1996).

En este momento nos encontramos, como hemos comentado anteriormente, con una sobrecapacidad molturadora, que puede oscilar entre 6 millones de toneladas de grano y 3 millones de toneladas de trigo molturado, lo que está provocando una crisis en este sector.

No entraremos, para así poder dedicarnos más a otros campos, a analizar el campo de las industrias bioquímicas que elaboran levaduras, aditivos y masa madre ni la de la maquinaria empleada en la fabricación del pan.

El sector industrial del pan incluye la fabricación de toda clase de pan, incluido el de molde, tostado, etc., así como pastelería y repostería.

El número de establecimientos del sector esta disminuyendo con el paso del tiempo, pasando de 22.952 en 1989 a 20.472 en 1992, siendo además la mayoría establecimientos muy pequeños. Concretamente de pan, había en 1989, 17.653 fábricas con 71.000 trabajadores. (Langreo, A.:1996).

Una característica de esta industria es la existencia de dos formas de venta y distribución; por un lado están las pequeñas fábricas, que venden sus productos en despachos propios y trabajan menos de 500 kilos de harina diarios, y por otro, las empresas que venden a través de otros agentes.

En el primer caso, las fábricas venden directamente sus productos en establecimientos propios, que a veces fabrican en uno de ellos y distribuyen a sus propios puntos el producto ya terminado. Su característica es la integración vertical de las fases de fabricación y distribución.

En el segundo, las fábricas venden en establecimientos ajenos y son de mayor tamaño, es decir una importante empresa fabrica sus productos que son distribuidos a distintas empresas que los comercializan al consumidor final.

Una diferencia a considerar entre estos dos tipos de empresas, es la mayor importancia de la mano de obra en el primero, debido a que suelen ser instalaciones menos mecanizadas. Por otro lado, también asume mayores costes de comercialización, ya que la misma empresa realiza la distribución, pudiendo a cambio cobrar un precio superior al del segundo tipo, ya que sus productos normalmente son de mejor calidad y están en mejores condiciones.

Es interesante destacar que el 68% de las empresas productoras de pan fresco se encuentran dentro del primer tipo por lo que las ventas anuales por empresa son muy bajas. (Ormaza I.:1998)

Dentro de España, este primer tipo de empresa las podemos encontrar principalmente en la costa mediterránea, predominando el segundo en Madrid. Sin embargo, en todas las comunidades autónomas podemos encontrar los dos tipos.

Según los estudios encargados por CEOPAN (Langreo, A.:1996), en 1992 la materia prima suponía el 34% de los gastos totales, con un 26% de harina, por tanto, el ahorro de costes de la panadería se debe dirigir a la buena gestión de la mano de obra y la comercialización.

El 60% de las fábricas de pan existentes en 1992 se localizaban en cinco comunidades autónomas: Andalucía, Castilla-la Mancha, Castilla y León, Galicia y Comunidad Valenciana.

Hemos indicado varias veces que la sobrecapacidad de producción instalada es uno de los grandes problemas del sector. Pues bien, según CEOPAN, a principios de los 90 el exceso en la capacidad de producción era de un 250-300%.

En los últimos años, es patente la tendencia de que en los despachos de pan se puedan encontrar, además del pan, productos de bollería e incluso pastelería. Es una clara apuesta por la diversificación del producto como característica distintiva. Esto ha originado que las fábricas de pan tengan que diversificar su oferta. Sin embargo, esto no siempre es fácil; para los pequeños panaderos es difícil poseer medios, pero se ven obligados a hacerlo si quieren alcanzar una cuota de mercado suficiente. Una posible solución sería la compra de los otros productos a otros fabricantes, bien listos para la venta o a falta de un último proceso. Sin embargo, para las industrias mayores, con más recursos, la diversificación en productos como bollería, es una buena forma de disminuir y distribuir riesgos, así como aumentar la rentabilidad global del negocio.

Unas de las alternativas que se presentan en el mercado es la industria de masas congeladas. Esta industria puede afectar a la configuración inicial de la industria panificadora. (Langreo, A.:1996).

Las industrias de masas congeladas están situadas principalmente en el área mediterránea, sobre todo Cataluña y la Comunidad Valenciana, además de Madrid y Navarra. Muchas de las empresas que han entrado en este segmento elaboran también pan fresco.

En 1994 se produjeron 120.000 toneladas de masas congeladas, de las que 50.000 fueron pan, un 88% más que en 1993. No obstante el consumo de estos tipos de pan en España todavía es muy bajo. (5% en 1995). (Langreo, A.:1996)

Esto es debido a que el consumidor de pan fresco no encuentra actualmente un sustituto que le aporte las mismas cualidades (69%), solo consiguiendo el pan de molde un 16%. Y es que el 86% de los hogares españoles consume habitualmente pan común.

A pesar de ello, conviene no perder de vista este tipo de industria, ya que pueden cambiar radicalmente la organización industrial de la producción de pan y la logística de su distribución, que en algunas empresas provoca grandes problemas en la cadena de producción.

Observamos como al contrario de lo que ocurre en la industria de la pasta, Andalucía, debido principalmente a las características intrínsecas del pan, si posee una industria panadera suficiente para satisfacer la demanda de la zona. En Andalucía el tamaño de la empresa panadera es pequeño, buscando al cliente local. Hemos visto como el 60% de las 311 empresas dedicadas a estas actividades se encuentran entre otros lugares en Andalucía. (García, E.:1997)

Ahora bien, al nivel de empresas productoras de pan, sin embargo, en lo referente a la industria de la harina, tanto en el ámbito de Andalucía como a nivel del resto de comunidades, las principales empresas molidoras de trigo, tanto en lo relativo al número de ellas, como a la capacidad instalada

en las mismas, no se corresponden con las principales zonas cerealistas. Por tanto sería conveniente para Andalucía como región destacada en un amplio número de cultivos, la creación de una industria transformadora de los distintos productos que se elaboran a partir de los mismos, teniendo este trabajo como ejemplo de lo que ocurre con uno de ellos: el trigo.

6. CONCLUSIONES.

España es el cuarto país en producción de trigo en Europa, con capacidad de autoabastecimiento, y con una industria asociada, sémola y pasta, que no explota al máximo su capacidad productiva. Sin embargo, España es uno de los países Europeos que menos pasta consume, y sus exportaciones a países europeos no dejan de crecer año tras año. Además, es posible que pueda exportar su exceso de producción al resto del mundo pues el consumo de pasta se extiende con facilidad debido a la rapidez en su preparación, en consonancia con los nuevos hábitos alimenticios del mundo desarrollado. A ello, podemos añadir nuestra cercanía al Magreb, consumidores masivos de sémola, potenciando aun más las salidas a estos productos derivados del trigo.

Centrándonos en Andalucía, esta es la comunidad autónoma con un menor rendimiento en la producción de trigo blando y con una tercera parte de la superficie española dedicada al mismo. En el trigo duro, es la mayor productora y la que dedica más superficie de cultivo, con un rendimiento inferior al de la media española. Lo que nos quiere decir que a Andalucía le queda mucho que mejorar.

Además, las plantas productoras no se encuentran localizadas en Andalucía, como ocurre con el resto de las comunidades autónomas productoras, saliendo el valor añadido de la materia prima fuera de sus fronteras. Luego el potencial Andaluz en este sector está aun por explotar.

En lo que respecta a la producción de harina, la capacidad productiva española está sobredimensionada y actualmente en crisis. Las alternativas del sector, son la diversificación de sus productos. La que está cobrando más fuerza es la masa congelada, que están en proceso de expansión y aceptación por los mercados.

BIBLIOGRAFÍA

- Andrés Gallego, José "Cádiz y el pan de cada día". 1995
- Aznarte Alegre, E. "Modelos de producción en la Agricultura Española" Edit. Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios. Madrid, 1985.
- Ballesteros, E. "Contabilidad Agraria". Edit. Mundi-Prensa. Madrid, 1985.
- Barco, E. "Conservas y Transformados Vegetales." Revista Distribución y Consumo. 1998
- Caballer Mellado, V. "Valoración Agraria. Teoría y práctica." Edit. Mundi-Prensa. Madrid, 1985.
- Caroli, F; Langreo, A. "Producción, Distribución y Consumo de Pastas Alimenticias en España." Revista Distribución y Consumo. 1996.
- FAOSTAT Database Gateway. [Http://apps.fao.org/inicio.htm](http://apps.fao.org/inicio.htm)
- García, E. "Análisis del Sector de Pastas Alimenticias". Distribución y Consumo 1997
- Instituto Nacional de Estadística. España en cifras. 1996
- Junta de Andalucía. Coyuntura Económica de Andalucía. 1997
- Junta de Andalucía. Boletín de información agraria y pesquera. 1997.
- Junta de Andalucía. Anuario Estadístico de Andalucía. 1997.
- Instituto Nacional de Estadística. España en cifras. 1996
- Larraz, José. "El ordenamiento del mercado triguero en España". 1935
- Langreo, A. "Análisis del Sector de Pan Fresco". Revista Distribución y Consumo 1996
- Ormaza I. "Las relaciones de Producción Alimentaria." Distribución y Consumo. 1998
- Prince Gittinger, G. "Análisis económico de los proyectos agrícolas" Edit. Tecnos. Madrid, 1983.
- Servicios de Estudios del Banco Bilbao-Vizcaya. "Agricultura y Medio Ambiente" N°131. 1994.
- Tamames, R. "Introducción a la economía española" Edición. 20ª. 1992.