MOLINOS HARINEROS

"Informe de Coyuntura del Mercado Argentino Molinos Harineros"

CLAVES Información Competitiva S.A.

Para la actualización trimestral de este informe de coyuntura y de otros mercados (+60) contáctese al +54 5272-2966.

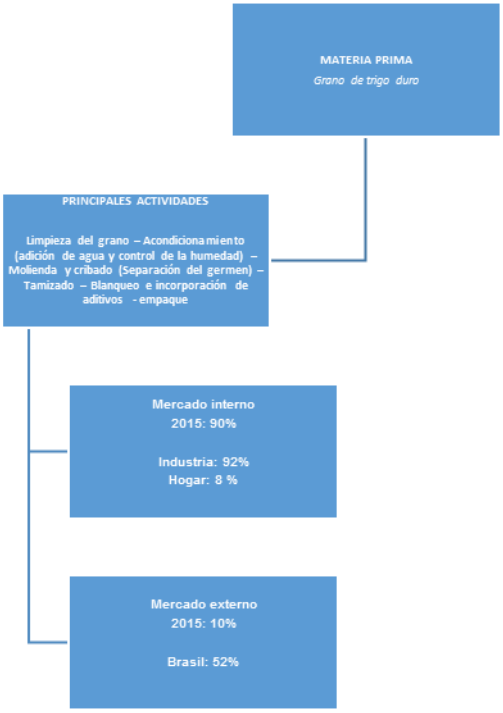
Agosto 2016

Índice

- **Definición de la actividad**
- **Diagnostico del negocio**
- **Nivel de actividad**
- **Precios**
- **Comercio exterior**
- **Regimen impositivo, programas e incentivos**
- **Mercado laboral**
- **Empresas**
- **Demanda interna**
- **Clima de negocios**
- **Perspectivas**

DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD

Proceso Productivo y sus Componentes



Fuente: CLAVES: (Base fuentes varias)

Los procesos industriales básicos para obtener las harinas no son muy numerosos y son hartos conocidos desde hace mucho tiempo. Sin embargo por tratarse de un insumo que se incorpora a la producción de gran cantidad de alimentos, se tienen especiales cuidados en cuanto a la calidad del grano utilizado, los procesos mecánicos de ruptura y trituración, la separación de impurezas y tamizados, los pasos intermedios y la adicción de blanqueadores. En la Argentina además debe cumplirse con un Ley que obliga a incorporar hierro y vitaminas. Un resumen de las principales tareas y de las características de cada una se detallan en el siguiente cuadro:

Tarea	Descripción
Recepción y almacenamiento	Se realiza un muestreo del grano para determinar los porcentajes de humedad, impurezas, granos dañados, etc. Se almacena en silos con circulación de aire.
Limpieza	Se trabaja mecánicamente el grano (Presión de aire, tamices, etc.) separando polvos, impurezas, etc.
Acondicionamiento	Esta etapa consiste en ajustar la humedad del grano para facilitar la separación de la cáscara y el salvado del endospermo. Se adición de agua con un posterior repos. El nivel de humedad y el tiempo de reposo varían según el destino de la harina. La humedad final va del 15 % para trigos blandos y de 16.5% para trigos duros a una temperatura inferior de 45 C. El reposo varía de entre 2- 36 horas.
Molienda	La molienda del trigo consiste en reducir el tamaño del grano a través de molinos de rodillos. Primero se separa el salvado y el germen del endospermo y luego se reduce este último hasta obtener la harina. Se da en dos etapas (ruptura y reducción) y se realiza gradualmente, obteniéndose en cada etapa una parte de harina y otra de partículas de mayor tamaño.