

HARINAS DE EXPORTACIÓN

Exportar harina no es solo conseguir un **comprador.**

Cada mercado tiene sus propias reglas técnicas. Y no todas son evidentes.



CONTEXTO DE MERCADO

Brasil y Bolivia concentran los mayores volúmenes de exportación de harina Argentina.

BRASIL

Primer destino

65-70% del mercado exportador corresponde a Brasil

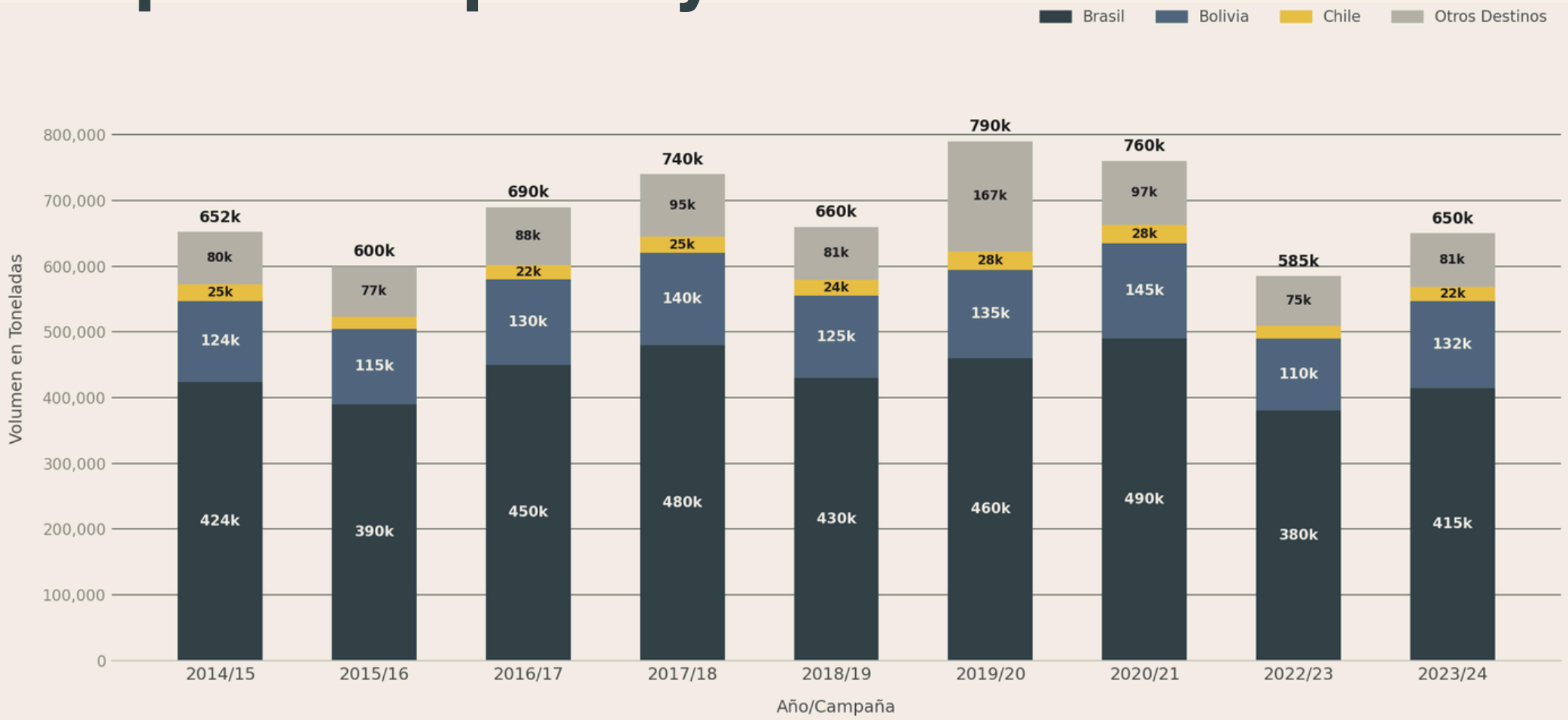
BOLIVIA

Segundo destino

Bolivia como segundo destino en volumen

Dos mercados, dos marcos regulatorios, dos lógicas de calidad.
Lo que funciona para uno no necesariamente cumple los criterios del otro.
Conocer esa diferencia es parte del trabajo técnico antes de hablar de precio o volumen.

Evolución de Exportaciones por Campaña y Año



Cada país tiene una característica propia de regulaciones, parámetros de calidad y procesos.

Algunos datos clave al momento de exportar →

HARINAS DE EXPORTACIÓN

BOLIVIA | SENASAG (Ente regulador)

TIPIFICACIÓN: Norma NB 680: clasificación por cenizas y uso final.

Tipo de Harina	Cenizas (base seca)	Uso Principal
<i>Harina Especial</i>	Máximo 0,50% - 0,60%	Panificación fina y repostería.
<i>Harina de Primera</i>	Máximo 0,65% - 0,75%	Panificación industrial.
<i>Harina de Segunda</i>	Máximo 1,10%	Usos industriales específicos.
<i>Harina Integral</i>	1,50% a 2,20%	Productos integrales.

RRLL: Norma Boliviana NB 680 (Harina de Trigo - Clasificación y Requisitos) Resolución Ministerial N° 728 (27 de junio de 2011): Reglamento Técnico de la Fortificación de la Harina de Trigo y Mezclas a base de Harina de Trigo. Enriquecimiento específico.

BOLIVIA

Parámetros de calidad sugeridos

1- PANADERÍA TRADICIONAL

22-26%

GLUTEN HÚMEDO %

230-260

W J

0,8-1,4

P/L

2 - HARINAS CORRECTORAS

**Según
especificación
de cada cliente**





GABRIELA BENAVIDEZ | CONSULTORÍA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA

COCHABAMBA, BOLIVIA



GABRIELA BENAVIDEZ | CONSULTORÍA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA

LA PAZ, BOLIVIA

HARINAS DE EXPORTACIÓN

BRASIL | MAPA / ANVISA (Ente regulador)

TIPIFICACIÓN: Instrucción Normativa MAPA N° 8 · RDC N° 604/2022

REGLAMENTADA Y NO REGLAMENTADA PERO DEMANDADA POR CLIENTES

REGLAMENTADAS			BAJO ESPECIFICACIONES DE CLIENTES		
Tipo de Harina	Cenizas (máx.%bs)	Descripción	Gluten %	P/L	W J
<i>Tipo 1</i>	0,80%	Panificación	23-26	0,8-1,4	>240
<i>Tipo 2</i>	1,40%	Panificación e Industria galletera	NE	NE	NE
<i>Integral</i>	2,50%	Panificación especial	NE	NE	NE
NO REGLAMENTADAS			BAJO ESPECIFICACIONES DE CLIENTES		
<i>Harina 0000</i>	0,55%	Pastas y Tapas con colorímetro.	>24	08 -1,4	>240
<i>Harina Especial</i>	0,65%	Congelados con colorímetro	26-30	1-1,4	>260

RRLL: Instrucción Normativa MAPA N° 8 · Reglamento Técnico de Fortificación RDC N° 604/2022 de ANVISA



GABRIELA BENAVIDEZ | CONSULTORÍA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA

SÃO PAULO, BRASIL

GABRIELA BENAVIDEZ | CONSULTORÍA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA

SÃO PAULO, BRASIL

3

GABRIELA BENAVIDEZ | CONSULTORÍA EN INNOVACIÓN ALIMENTARIA



SÃO PAULO, BRASIL

Exportar con calidad sostenida requiere ***criterio***, no solo volumen.

Información técnica, conocimiento normativo y diálogo con la cadena. Eso es lo que define que nuestra harina cumpla con las necesidades del mercado de destino.



¿Trabajan con harinas de exportación?



Me interesa saber desde qué lugar lo abordan.