

Calidad: “definiciones y umbrales para no quedarse afuera del mercado”



Aurélie Bidermann, jonc recouvert d'Or 18 carats

➤ Principales objetivos estratégicos de un país exportador:

- Mantener las partes de mercado de los clientes tradicionales
- Fidelizar las partes de mercado que se lograron recientemente
- Conquistar nuevos mercados

➤ *“Recuperar las partes de mercado perdidas”*

➤ *Previo a ello: “Recuperar la competitividad perdida”*

La competitividad a la exportación se mide a través:

- Del costo
- De la accesibilidad a un mercado en particular

➤ Costo

- Precio** = (costo de producción + transporte + fobbing + flete) * tipo de cambio
- Servicios

➤ Accesibilidad

- Política:** China/Kazajistán. Cuota de export. Acuerdos bilaterales
- Cultural:** tipo de panificación
- Geográfica:** proximidad
- Cualitativa**

Primera dificultad para definir “calidad”: depende del lugar que cada uno ocupa en la cadena

- ❑ **Para un productor:** un trigo de “calidad” es aquel que posee buenas características agronómicas como resistencia a enfermedades, alto potencial de producción, elevado peso específico (PH)
- ❑ **Para un molinero:** “calidad” significa materia prima uniforme en tamaño y forma, alto rendimiento en harina, bajo tenor de ceniza, color deseable del producto final, bajo consumo de energía durante el proceso industrial
- ❑ **Para un panadero:** la harina de “buena calidad” debe poseer alta absorción de agua, buena tolerancia al amasado, gluten de una fuerza relacionada al tipo de pan buscado...
- ❑ **Para un consumidor:** el pan debe contar con una textura interna y externa, alto valor nutritivo, parámetros de sabor y olor, y exigente respecto a su origen

Primer desafío: hablar el mismo idioma

Algunas definiciones de “calidad”:

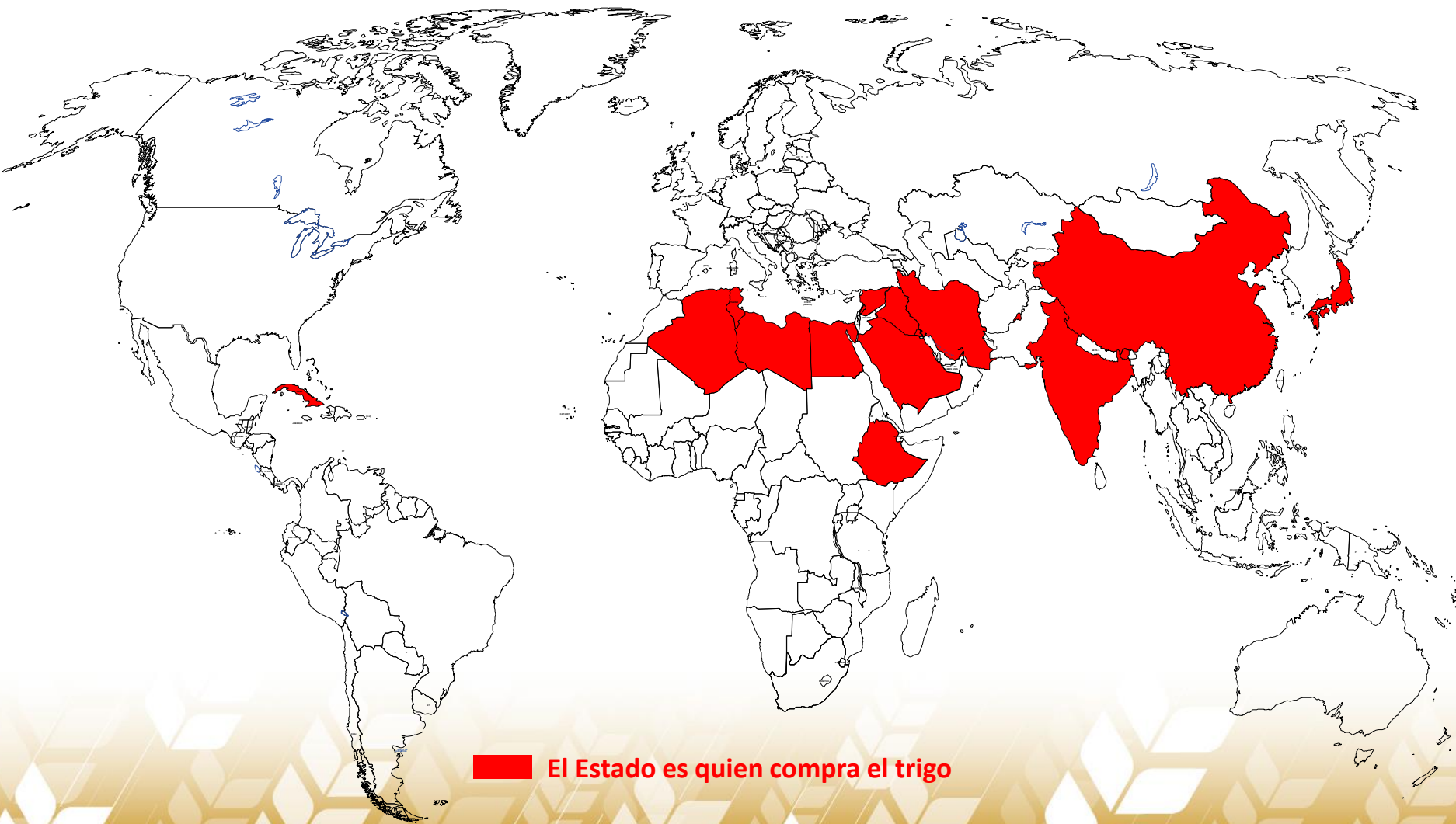
“Calidad es lo que pide quien compra”

“Calidad es lo que no hay”

“El primer criterio cualitativo es el precio”

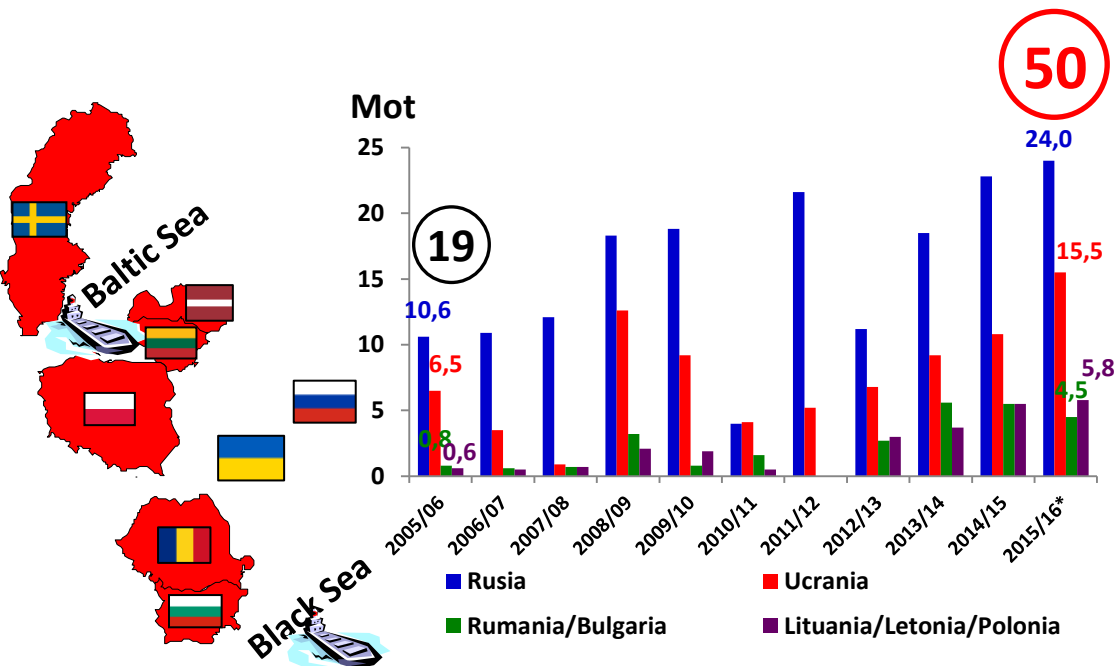
¿Quién compra?: compradores públicos y privados

Acceso variable a una exigencia mínima rígida, Versus, acceso variable a una exigencia mínima variable según el contexto, pero limitada por el tipo de panificación



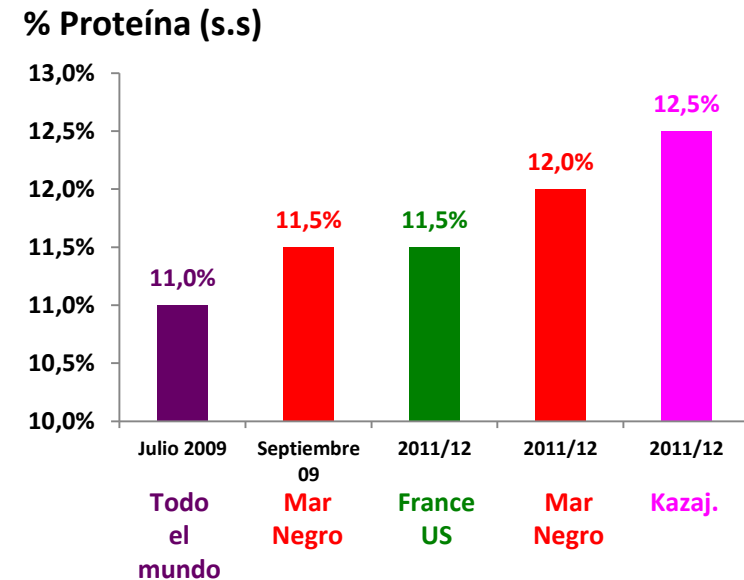
Nuevos oferentes en el mercado mundial de trigo facilitó el acceso a la “exigencia mínima rígida”

Exports de trigo hacia países terceros



Fuente: Stratégie Grains, USDA. * Sovecon Abril 16

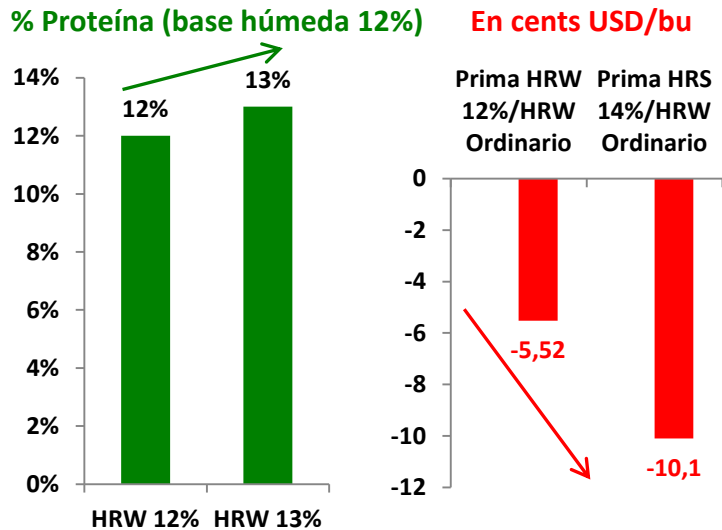
Evolución de la « exigencia mínima rígida » del mercado publico egipcio (GASC)



Fuente: gentileza de France Export Céréales, bureau de Paris

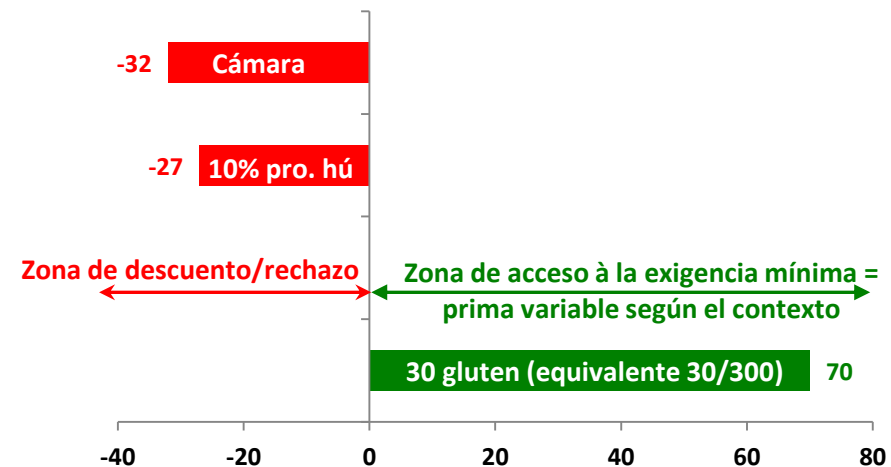
“Calidad es lo que no hay” = **prima variable**
 “Cuando lo que no hay es el mínimo exigido” = **rechazo**, y en el mejor de los casos, **descuento**

Modelización 1962/1980 del comportamiento de primas del trigo US



Fuente: Price relationships between Hard Red Spring and Hard Red Winter. North Dakota State University Fargo, August 1982

Mercado disponible arg. al 18/04, en USD/t (1 USD = 14,1 \$)



EL “CAMARA” SEGUN EL MUNDO:
 12,5 % BASE SECA

Fuente: propia

Calidad: “Exigencia mínima (o máxima) ligada a un determinado tipo de panificación y cuyo acceso a la misma varía según el contexto, traduciéndose en prima o castigo según el tipo de comprador”

El barrio de Kasbah, Argelia



Fuente: Reuters

, *política*

La proteína:

Nutrición

“Eish, horeya, karama insaneya”
(“Pan, libertad y dignidad humana”)
Manifestación en Cairo, febrero de 2011



Fuente: Monde en question

Y funcionalidad tecnológica

- ❑ El trigo posee dos grandes tipos de proteína: metabólicas/de estructura, de poco efecto tecnológico (solubles), y las proteínas de reserva (o gluten, insolubles) con fuerte impacto tecnológico = confiere a la masa una propiedad única, la de elasticidad y extensibilidad
- ❑ Existen numerosos métodos para evaluar la calidad tecnológica de una harina: el % de proteína es el más empleado por los compradores internacionales por su sencillez de medición y de comparación con otros orígenes
- ❑ La cantidad y calidad de la proteína responde a fenómenos industriales, ambientales, logísticos, organizacionales y productivos

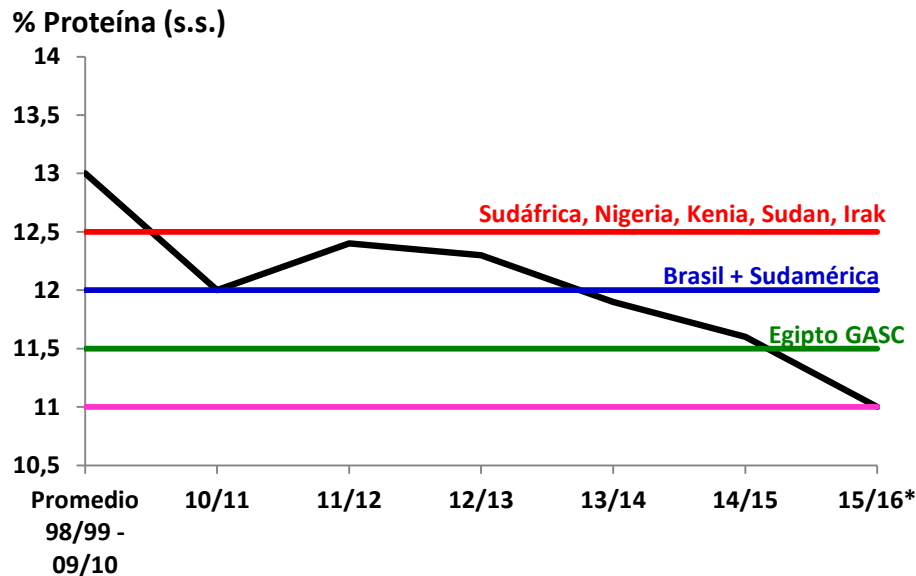
La originación marroquí,

Fuente: gentileza de France Export Céréales,
bureau de Casablanca

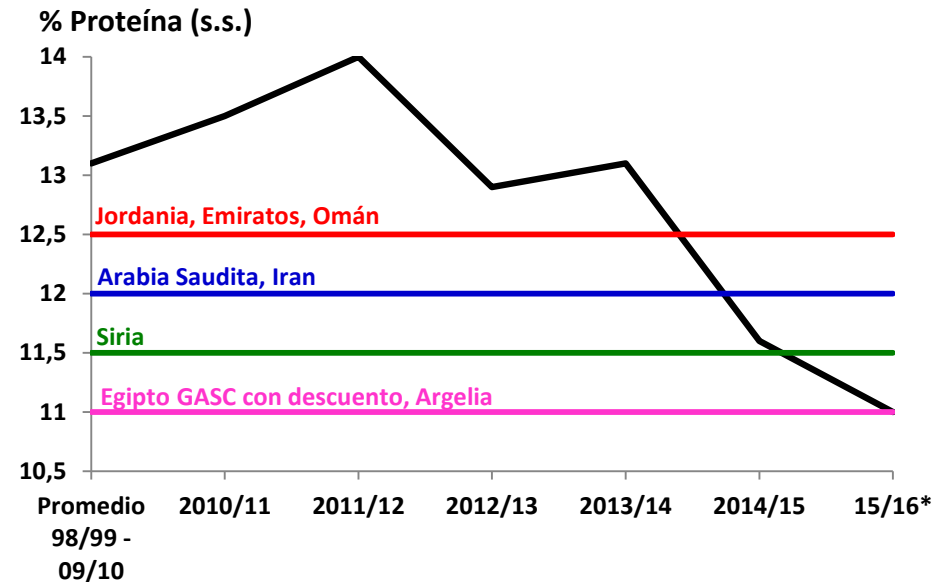
Orígenes	Blend		
	Francia	Hard (US, Argentina, Alemania, Rusia)	Producción local
% en el blend	40-70%	20-30%	15-30%
% proteína (s.s)	10,5-11,5	12-13	11-12
W	190	230-250	160-200

Al mundo no le sirve descontar el trigo argentino, le sirve en tanto que corrector, sino = **rechazo**

Evolución del % proteína promedio Zona IV

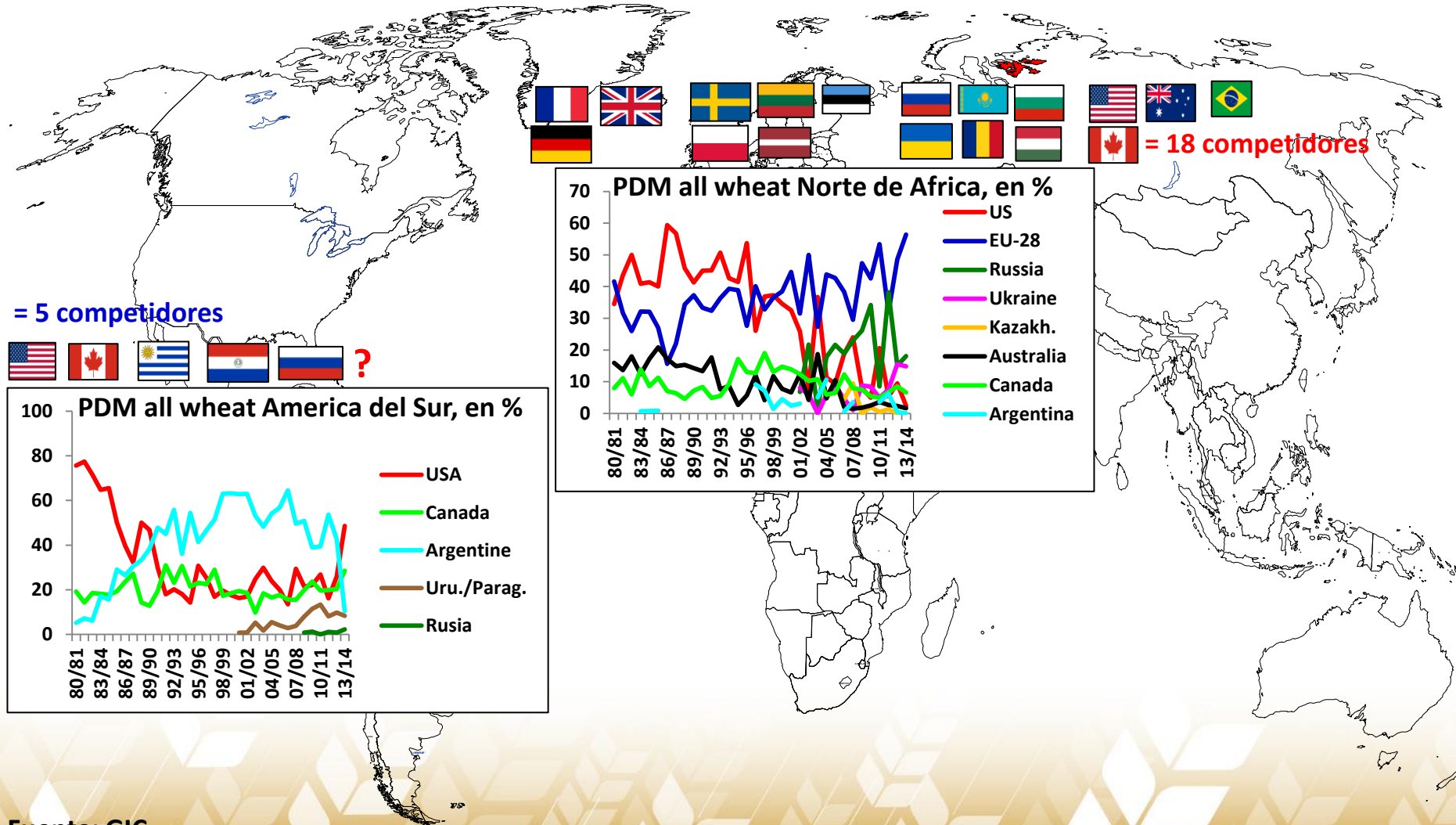


Evolución del % proteína promedio Zona V Sur



❑ El Próximo y Medio Oriente no se contenta con el % de proteína: también exige % gluten húmedo

Privilegiar la Proximidad geográfica Y el “Pricing-to-Market”



Competir por calidad y no por precio: volver a recuperar la presencia histórica en África Austral, Este y Middle East

