

La industria harinera en España

David Manzanares
Presidente
Asociación de Fabricantes de Harinas
y Sémolas de España

Cuenca, 24.5.2016

La Asociación

- **La Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España (AFHSE)** es la organización empresarial de ámbito nacional que agrupa a las industrias harineras y semoleras de España.
- La Asociación de Fabricantes de Harinas y Sémolas de España es la organización empresarial más antigua de España. Figura inscrita con el **número 1 en el Registro de Asociaciones** tras haber sido constituida al amparo de la Ley de Asociaciones Profesionales de 1977.
- AFHSE es una entidad de naturaleza estrictamente privada y carece de ánimo de lucro. El sector cuenta con 114 harineras y 8 semoleras en toda España, de las que el **85%** se integra en AFHSE de forma voluntaria.
- La Asociación participa, además, como miembro de pleno derecho en:
 - "The European Flour Millers" (**EFM**), con sede en Bruselas.
 - "Unión de Asociaciones de Semoleros de la Unión Europea" (**SEMOULIERS**), con sede en Roma.
 - "Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas" (**FIAB**), a su vez miembro de la CEOE, con sede en Madrid.
 - "Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados" (**INCERHPAN**), con sede en Madrid.
 - "Asociación Española de Técnicos Cerealistas" (**AETC**), con sede en Madrid.

Órganos de Gobierno

- Asamblea General.
- Comisión Permanente que integra a 22 miembros de acuerdo a la distribución geográfica de los asociados.
- Mesa Directiva.





Misión, Visión y Valores

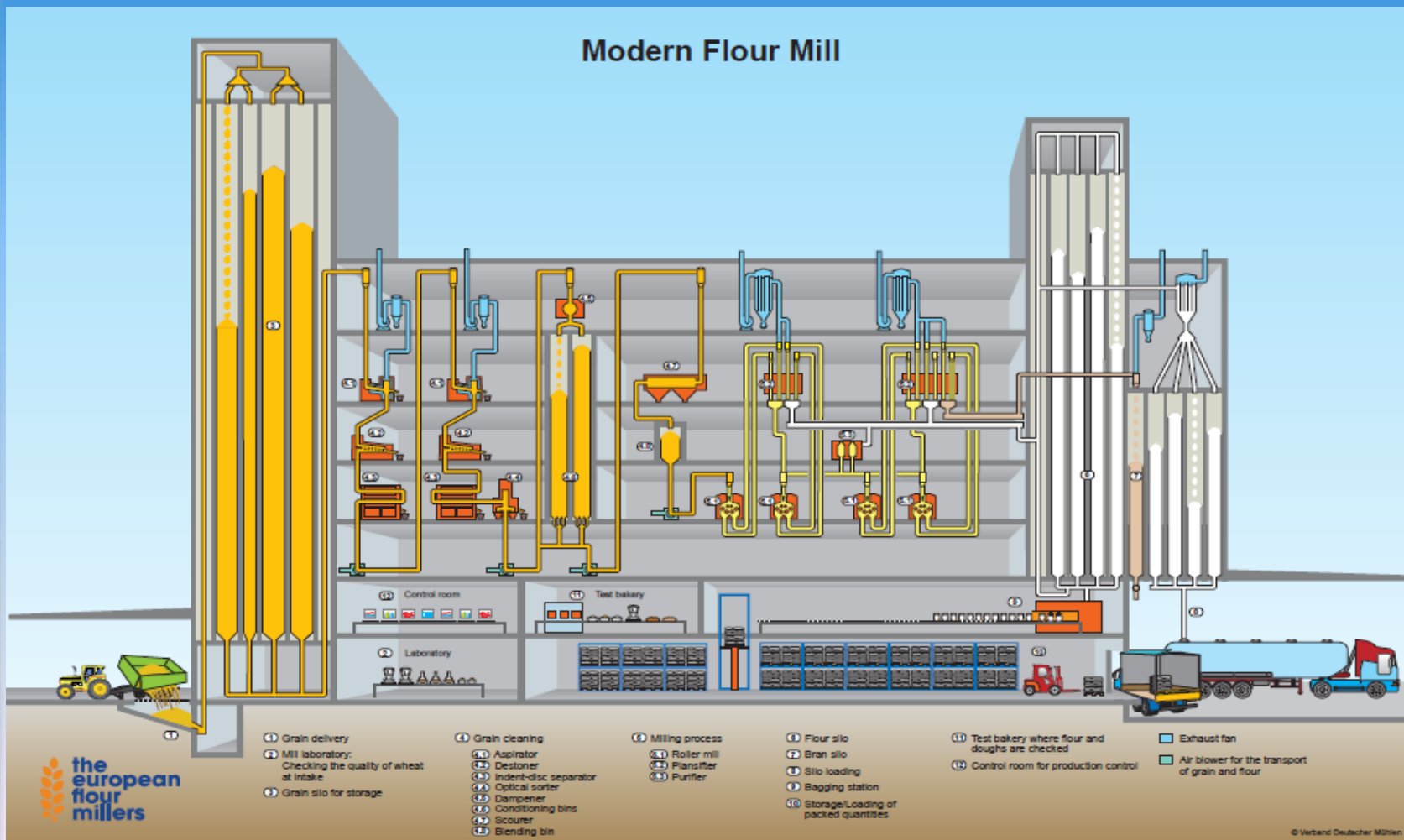
AFHSE tiene como **misión** favorecer el desarrollo de las empresas asociadas dentro del sector de los fabricantes de harinas y sémolas. La Asociación cumple esta misión a través de la provisión de los servicios de información y asesoramiento más relevantes para las mismas, representándolas de cara al exterior y defendiendo intereses comunes en todo momento.

La **visión** de la Asociación consiste en establecer un sistema de comunicación y participación muy estrecho con las empresas asociadas a fin de aumentar su integración dentro de AFHSE y facilitar el ajuste permanente de los servicios que se prestan de acuerdo a sus necesidades reales.

Los **valores** de AFHSE se concentran en:

- El trabajo en equipo.
- La profesionalidad.
- Orientación al asociado.
- Iniciativa

El proceso productivo



El proceso productivo

- La primera transformación de los cereales tiene por objeto aislar el almidón sin contaminación de las partes periféricas del grano (envueltas, capa de aleurona) y del germen. La anatomía del grano de trigo presenta la particularidad de que el conjunto de capas histológicas se repliega hacia el interior del grano para constituir el surco. La presencia de este surco ha conducido a desarrollar un procedimiento original de primera transformación del trigo, que se ha denominado proceso de molienda.
- El principio de molienda se basa en abrir totalmente el grano y recuperar, etapa por etapa, el almidón, comenzando por extraer las partes más internas para aproximarse progresivamente hacia la periferia del grano.
- El proceso de molienda se desarrolla por fases y, en cada una, se produce un "triturado" compuesto por una mezcla de partículas de diversos tamaños, que pasan a un juego de tamices mediante el cual las partículas se separan en fracciones, según su diámetro. De este modo, se obtienen fracciones de diferente composición.
- Cada fase de molienda da lugar a una porción de harina (las partículas de menor tamaño) y a una porción de partículas de mayor tamaño. De entre estas últimas, las partículas con posibilidad de dar harina pasarán a la fase de molienda siguiente, el resto se eliminan como subproducto.

Diseño de una industria harinera

Silos de Trigo

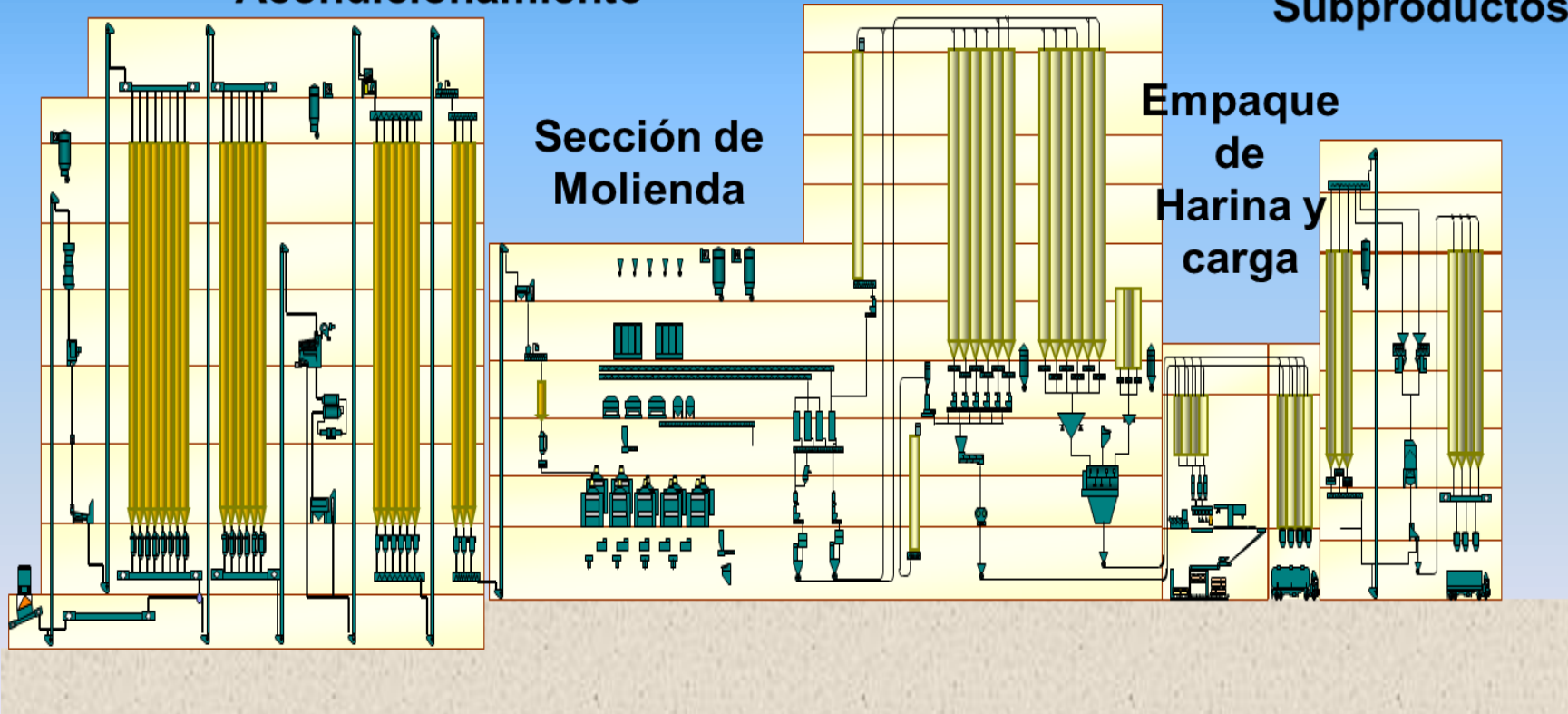
Almacén de
Producto
terminado y
Mezcla

Manejo de
Subproductos

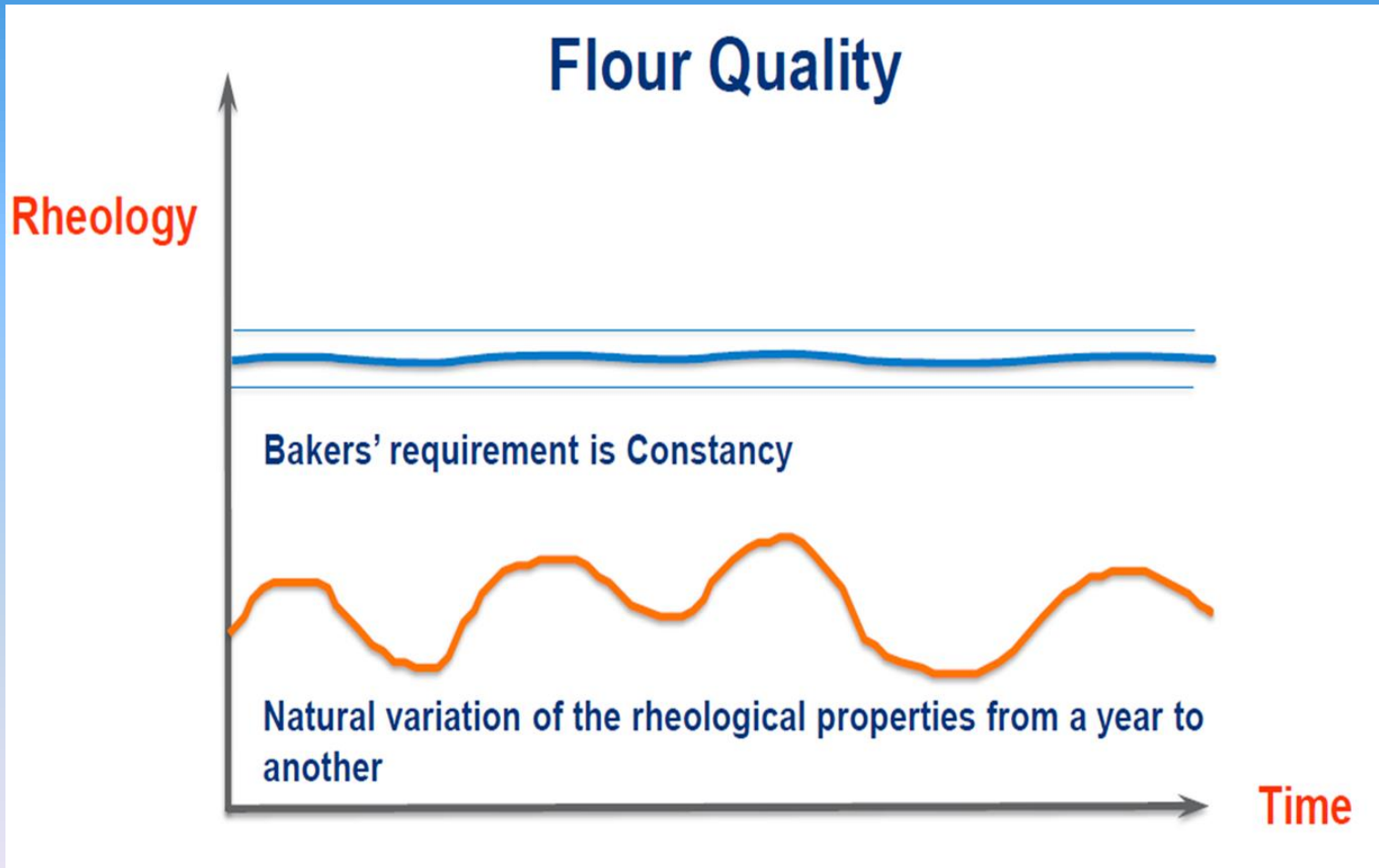
Tolvas de Trigo Limpia /
Acondicionamiento

Sección de
Molienda

Empaque
de
Harina y
carga



Necesidad de ofrecer harinas homogéneas a partir de lotes homogéneos de trigo



Real Decreto 1615/2010: norma de calidad del trigo, aplicable a partir campaña cerealista 2011/12

Clasificación en grupos de calidad del trigo blando

		«PARÁMETROS»				
		Proteína (%)	W	P/L	Índice de caída (segundos)	Degradación proteolítica (%)
Grupo	1	≥ 13	≥ 300	$\leq 1,8$	≥ 250	< 15
	2	≥ 12	$200 \leq W < 300$	$\leq 1,5$	≥ 250	< 15
	3	≥ 11	$100 \leq W < 200$	≤ 1	≥ 250	< 15
	4	> 10	< 100	$\leq 0,6$		
	5	El resto.»				

Especificaciones sanitarias del trigo blando apto para consumo humano

Se considerará que el trigo es apto para consumo humano cuando no sobrepase los niveles máximos admisibles de contaminantes establecidos por la reglamentación comunitaria vigente que le es de aplicación :

Contaminante	Contenido máximo	Normativa de referencia
Metales pesados		Reglamento 1881/2006
- Plomo (Pb)	0,2 mg/kg (peso fresco)	
- Cadmio (Cd)	0,2 mg/kg (peso fresco)	
Micotoxinas		
- Aflatoxina B ₁	2,0 µg/kg (ppb)	
- Aflatoxinas B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	4,0 µg/kg (ppb)	
- Ocratoxina A (OTA)	5,0 µg/kg (ppb)	
- Deoxinivalenol (DON)	1.250 µg/kg (ppb)	
- Zearalenona (ZEA)	100 µg/kg (ppb)	
Residuos de plaguicidas		

Los límites máximos de residuos de plaguicidas en trigo se ajustarán a lo establecido a nivel europeo mediante el Reglamento 396/2005, relativo a los máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/41/CEE del Consejo.

La industria harinera en España

- **Transformación anual de 4.100.000 t. de trigo blando, 550.000 t. de trigo duro y 200.000 t. de otros cereales, principalmente centeno.**
- Aproximadamente el 50% del trigo blando molturado es de importación (Francia, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, ...). En trigo duro España es excedentaria.
- Facturación en harina aproximada de **1.500 millones de euros**, lo que representa el 2% del total de la industria alimentaria, pero los productos de segunda transformación representan el 12-13% del gasto alimentario de los españoles.
- **108 empresas harineras** bien distribuidas por toda la geografía española. **5 empresas semoleras** ubicadas en Andalucía, Aragón y Cataluña.
- **Pymes de carácter familiar**, ubicadas fundamentalmente en el medio rural (80%).
- 2.500 empleos directos de carácter estable.
- Capital 100% español. No hay inversores extranjeros.
- **Sector moderno tecnológicamente, muy eficiente en transformación y logística. Con importantes inversiones en últimos 25 años.**
- Existe una **fuerte sobrecapacidad productiva instalada**, que se traduce en **falta de rentabilidad del conjunto del sector.**
- Por ello, el sector está en continuo **proceso de consolidación.**

Evolución del número de harineras

<u>1970</u>	<u>1980</u>	<u>1993</u>	<u>1997</u>	<u>2000</u>
1.700	619	331	286	249
<u>2009</u>	<u>2010</u>	<u>2011</u>	<u>2012</u>	<u>2015</u>
149	140	136	127	114

Fuente: AFHSE

Entre los años 2000 y 2015 han cerrado 135 fábricas en España. Esta cifra representa el 54%.

Distribución de fábricas por CC.AA.

	<u>1993</u>	<u>1997</u>	<u>2001</u>	<u>2006</u>	<u>2010</u>	<u>2015</u>
Andalucía/Extrem.	78	64	44	28	23	19
Castilla-Mancha	74	58	44	38	25	18
C.León/Norte	65	56	48	38	28	23
Ebro/Pirineos	81	77	66	58	41	33
Levante	23	21	18	16	15	13
Islas	10	10	10	8	8	8
Total	331	286	230	186	140	114

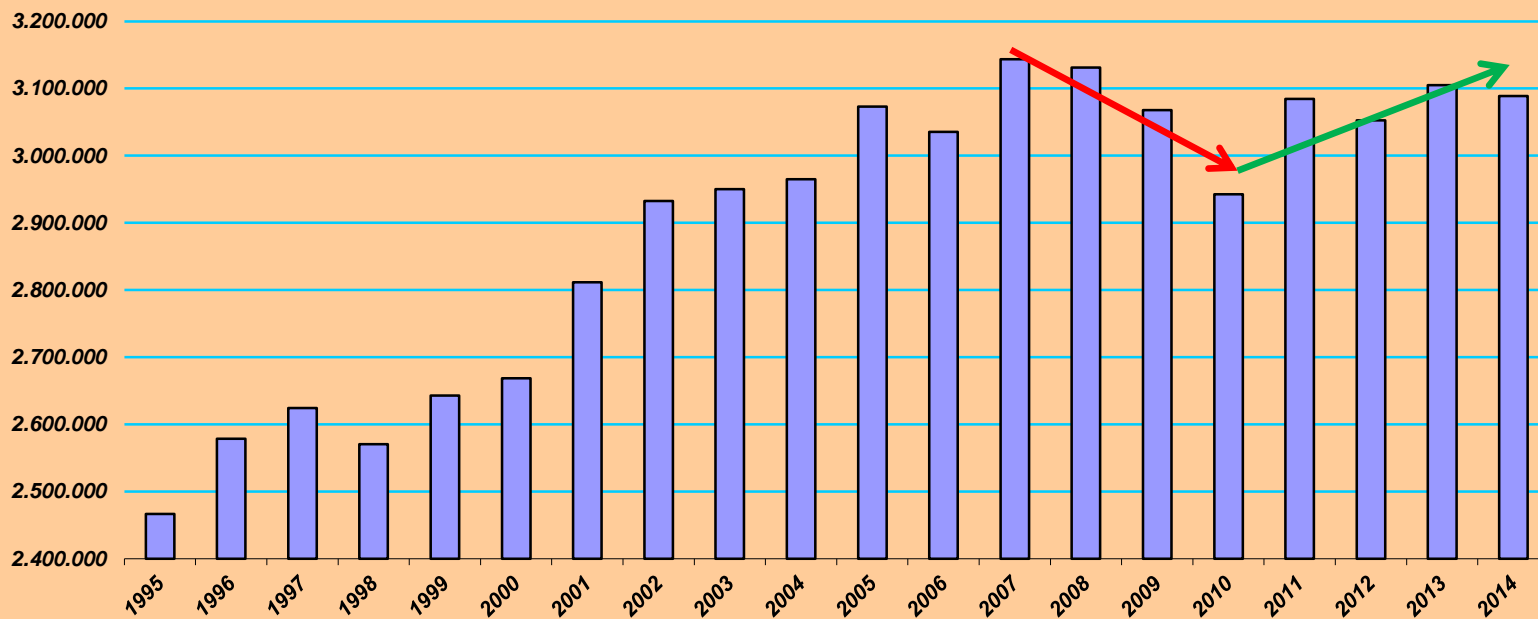
Fuente: AFHSE

En últimos doce años 35 empresas han entrado en procesos de cooperación (fusiones, adquisiciones y otros instrumentos).

Evolución producción harina trigo blando

(toneladas)

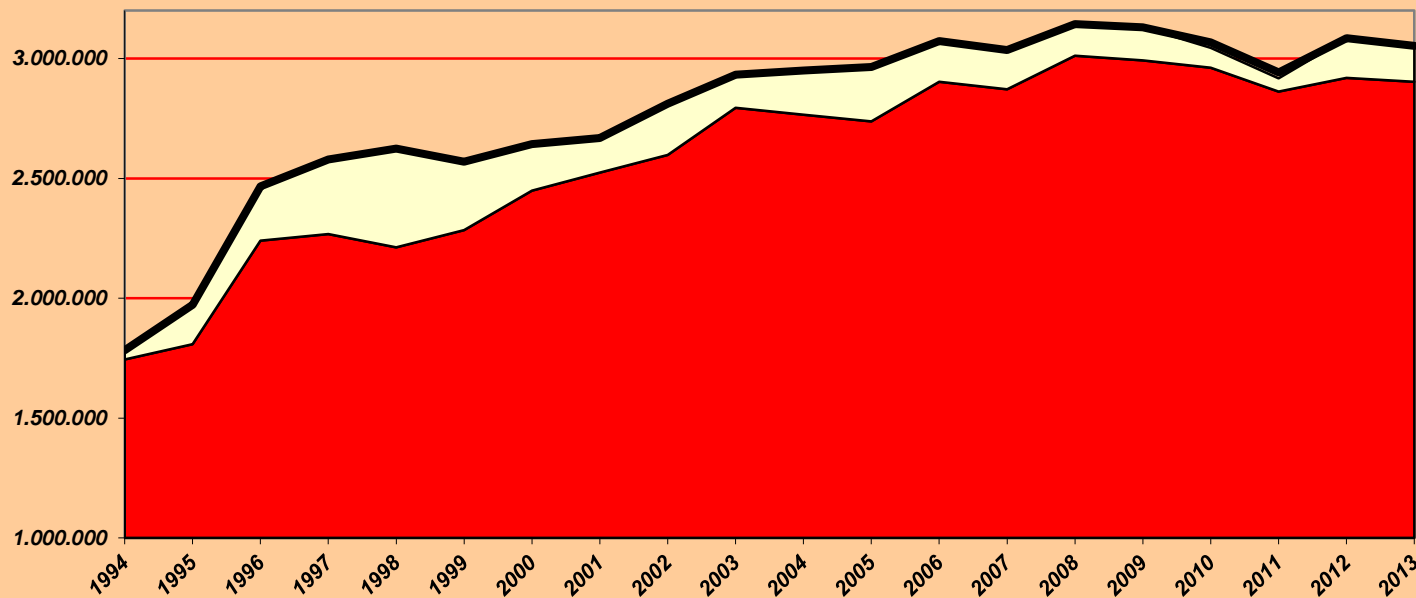
Producción Harina de Trigo Blando 1995 - 2014 (t.)



FUENTE: INE

Exportaciones y consumo doméstico de harina trigo blando (toneladas)

Producción de Harina 1994-2014



FUENTE: INE

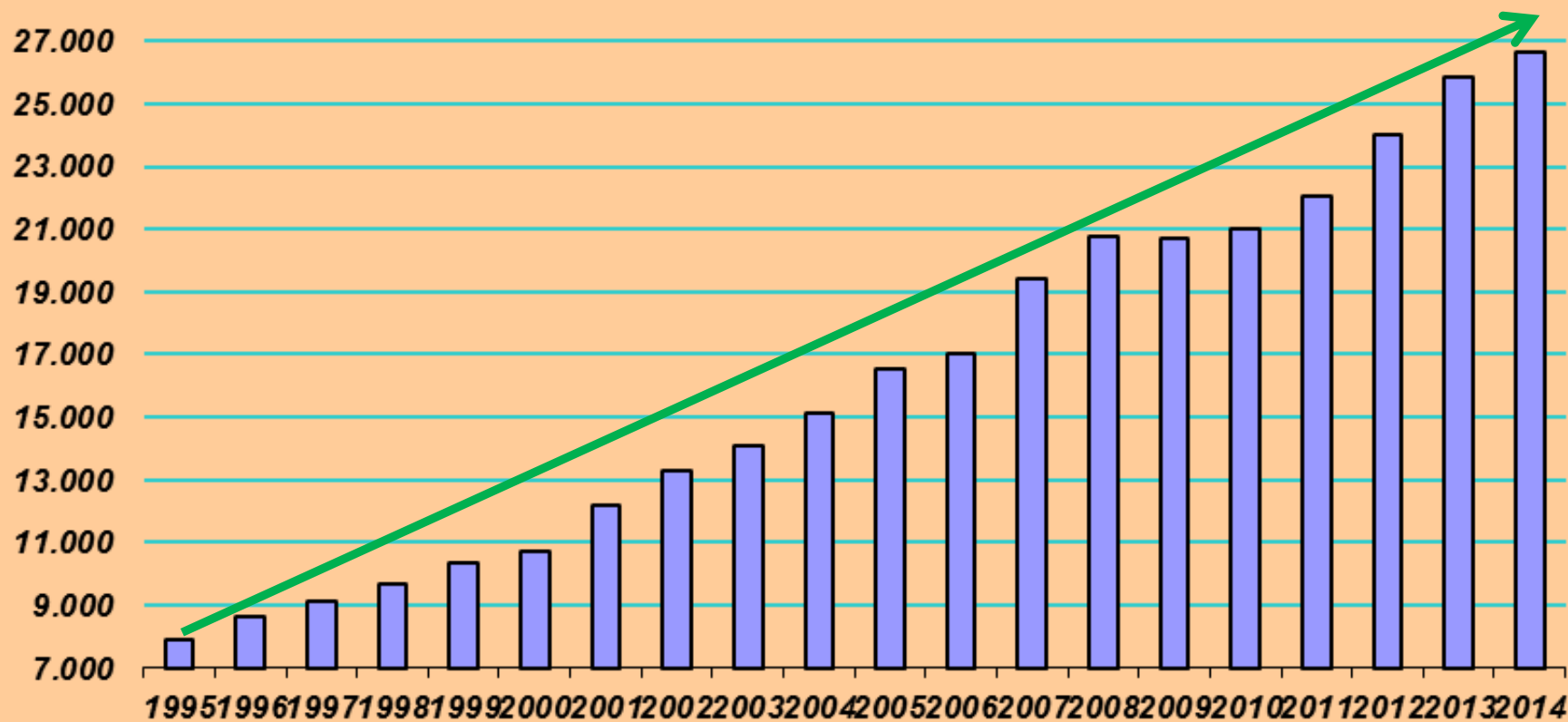
Consumo interior

Exportaciones

Producción

Evolución producción media por fábrica

Producción media anual de harina por fábrica(t.)



Conclusiones



- La industria harinera es un sector básico: abastece a más 14.000 industrias alimentarias de segunda transformación y el gasto alimentario de los españoles en transformados a partir de harina y sémola supera el 12% del total.
- La industria de harina y sémolas es un sector muy eficiente desde una perspectiva industrial y logística: transforma y transporta 5 millones de toneladas de cereales anualmente.
- Su principal reto económico es generar rentabilidad en un entorno complicado de escasos márgenes y un nivel alto de sobredimensionamiento.