

Ing. Alim. Daniel Franco
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sopas y caldos





De acuerdo con las definiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) **caldo** es la conserva alimenticia resultante de la cocción de carnes, vegetales y sustancias ricas en proteínas. El producto también puede obtenerse a partir de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas.

Además de los ingredientes mencionados, en su elaboración está permitido emplear grasas alimenticias, hidrolizados de proteínas, extracto de levadura, extractos de vegetales, especias (y/o sus extractos o destilados) y sal de cocina. Entre otros aditivos se utilizan saborizantes, aromatizantes, colorantes y exaltadores de aroma y sabor.

Los caldos y las sopas

- ❖ Empleada sola, la palabra **caldo** designa el producto líquido que se expende listo para ser consumido.
- ❖ En cambio, se llama **caldo concentrado** al producto presentado en forma semilíquida o viscosa, que se bebe mediante el previo agregado de agua.
- ❖ A su vez, la designación **caldo deshidratado** se aplica al producto que -por lo general- se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser preparado mediante el agregado de agua de acuerdo al procedimiento indicado en su rotulación. Los caldos deshidratados de cualquier tipo no pueden contener humedad superior al 5%.

De acuerdo a los ingredientes empleados en su elaboración, se distinguen distintos tipos de caldos deshidratados: de carne, de gallina, de verduras y/u hortalizas y de puchero, entre otros.

Por su parte, la denominación **sopa**, designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, e hidrolizados de proteínas. En su producción se permite incluir harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados. También pueden ser preparadas con granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, sal de cocina, especias y condimentos.

Al igual que los caldos, las sopas se clasifican de acuerdo a su

forma de presentación:

- ❖ **Sopa**, sin otra definición, designa el producto líquido que se expende listo para ser consumido.
- ❖ **Sopa concentrada**, semilíquida o viscosa, que para ser consumida requiere el agregado de agua, de acuerdo al modo indicado en su rotulación.
- ❖ **Sopa deshidratada**, es aquélla preparada por deshidratación de sopas o la que ha sido elaborada mezclando los componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumida previa dilución acorde con las instrucciones indicadas en el envase.

Las sopas y los caldos pertenecen al grupo de alimentos denominados deshidratados cuando sus ingredientes son sometidos a un proceso que elimina el agua contenida por cada uno de ellos. Para lograrlo se les somete a la acción del calor, logrando que el agua sea removida del alimento en forma de vapor. Este procedimiento minimiza las posibilidades de desarrollo de microorganismos y además, reduce el volumen del producto facilitando así su almacenamiento y transporte.

Las sopas concentradas que en su forma de consumo presentan consistencia cremosa pueden denominarse sopa crema.

Presentaciones

Además de los caldos, el mercado argentino de las sopas envasadas está conformado principalmente por 3 segmentos:

- ❖ **Sopas Crema** (tanto regulares como *light*),
- ❖ **Sopas "claras" o Tipo Caseras**. Se las denomina "claras" porque al prepararlas el resultado es un caldo prácticamente transparente. Representan la típica sopa casera y se emplean principalmente como primer plato o para una comida liviana.
- ❖ **Sopas Instantáneas**, que no requieren cocción (también con variedades tanto regulares como *light*), sino el agregado de agua caliente.

Características del mercado

Caldos y sopas son de preparación rápida y sencilla, y por tratarse de una bebida caliente resultan reconstituyentes y reconfortantes, particularmente en los meses más fríos del año.



Si se tiene en cuenta su poder de saciedad y su bajo aporte calórico y de grasa, resultan adecuados para quienes están interesados en controlar su peso. Por el contrario, el alto contenido de sodio no las hace recomendables para las personas que deben restringir la sal en su alimentación. Por esta razón algunas marcas comerciales trabajan en el desarrollo de productos bajos en sodio.

Los caldos, en particular, pueden ser consumidos tal como vienen preparados, aunque también se emplean como condimento en comidas tales como arroces, guisos y salsas de carne o pescado.

El último dato oficial disponible sobre consumo de sopas y caldos es el que informa la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares del INDEC de 1996/97. En aquellos años el consumo *per capita* era de 180 gramos por habitante.

Sin embargo, distintas fuentes coinciden en que este mercado ha crecido notablemente y maneja valores que resultan interesantes para las firmas elaboradoras y comercializadoras de estos productos.

El crecimiento del sector puede corroborarse de manera indirecta con la información brindada por proveedores de envases para sopas, quienes afirman que esta categoría es una de las que mostró mayor incremento en las ventas.

Empresas y marcas

En la actualidad, cuatro marcas configuran casi la totalidad de la oferta: **Knorr**, de la firma Unilever; **Maggi**, de Nestlé; **Alicante**, de **La Virginia**, y **Lucchetti**, de Molinos Río de la Plata. Diversas fuen-

tes coinciden en que la marca Knorr lidera las distintas categorías, manteniendo una importante distancia frente a sus seguidores.

❖ Knorr es una marca reconocida en el mundo por sus productos más tradicionales, como los caldos y las sopas, y también por sus sazonadores, salsas y comidas de rápida preparación. Es la marca número uno de la empresa Unilever, que comercializa sus productos en más de 100 países de todos los continentes. Aunque su origen es europeo, es particularmente importante en Latinoamérica, donde mantiene una extensa oferta de productos en Argentina y otros países de la región.

En 1838 Carl Heinrich Knorr, fundador de la compañía, perfeccionó un método para la deshidratación de vegetales que permitía mantener intactos los valores y sabores naturales de los ingredientes. Su creación dio el puntapié inicial al desarrollo de caldos y sopas deshidratadas, estableciendo una de las primeras compañías modernas del rubro alimentario, con fábricas en Suiza, Alemania y Austria.

La firma llegó a la Argentina a principios de la década de 1960 introduciendo los caldos en cubo. Un año después presentó las sopas crema, y en los años '80 las sopas instantáneas Knorr Quick. En los '90, y acompañando las nuevas tendencias del consumo lanzó el puré de papas instantáneo, sopas crema y sopas instantáneas light, presentando además su línea de Sopas Caseras con Fideos, sin conservantes. La empresa elabora sus productos en la planta que posee en Pilar, Provincia de Buenos Aires.

❖ **Lucchetti**, la marca de Molinos Río de la Plata, reconocida a nivel nacional por sus pastas secas, inicialmente ingresó al mercado de los caldos y luego penetró en el sector de las "sopas claras". Aprovechando el reconocimiento y la positiva imagen de sus pastas, logró que una buena porción del público eligiera sus sopas alentada por la calidad de los fideos.

La firma ha incrementado su participación de mercado, según detalla la tabla siguiente:

Años	2008	2009	2010
Caldos (%)	4,9	5,7	7,1
Sopas (%)	7,9	11,6	16

FUENTE: Elaboración propia sobre datos de la Comisión Nacional de Valores (CNV).

Este desarrollo fue apoyado por fuertes campañas de publici-

Cadenas alimentarias



dad, enfocadas siempre a convertirse en la marca de alimentos preferida por las mamás. Acompañando las acciones de comunicación, fueron rediseñados los packs de todas las categorías. En abril de 2010 Lucchetti lanzó una promoción para seguir fomentando la construcción de una marca **Cross Category** impulsando la compra de la familia de productos (sopas, caldos, arroz y pastas). Las acciones publicitarias apuntalaron el crecimiento de todos los indicadores (ventas, **share**, calificación de marca, conocimiento de productos y penetración en nuevos hogares), y la marca se consolidó con mayor fuerza como la segunda del país.

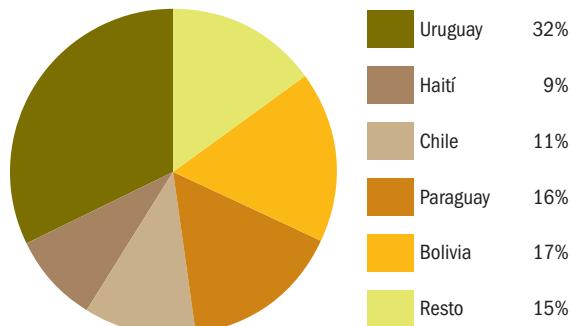
- ❖ La presencia de la marca **Nestlé** en Argentina data de finales del siglo XIX y principios del XX. La firma, de origen suizo, ofrece un importante abanico de productos entre los que se destacan aguas, alimentos infantiles, alimentos para mascotas, bebidas, café, cereales para desayuno, chocolates, golosinas, lácteos y helados. Compite en el mercado de los caldos y sopas con la marca **Maggi**.
- ❖ La tradicional firma Cafés La Virginia S.A. posee también una línea de sopas que comercializa bajo la marca **Alicante**. El abanico de productos se presenta bajo la denominación "**Sopas de la abuela**" y además de sopas crema incluye presentaciones con fideos o arroz.

Comercio exterior

Exportaciones

Las ventas al exterior de preparaciones para sopas, potajes o caldos, y de sopas, potajes o caldos preparados mantiene una ten-

Principales destinos de sopas y caldos



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos del INDEC.

dencia estable en términos de volumen en los últimos ocho años, aunque experimenta una leve alza en el valor. El volumen anual exportado oscila en torno de las 2.000 toneladas, mientras que el precio unitario pasó de 1.900 dólares por tonelada en 2006 a más de 2.800 en 2010. En 2010 se exportó por valor cercano a los 6 millones de dólares.

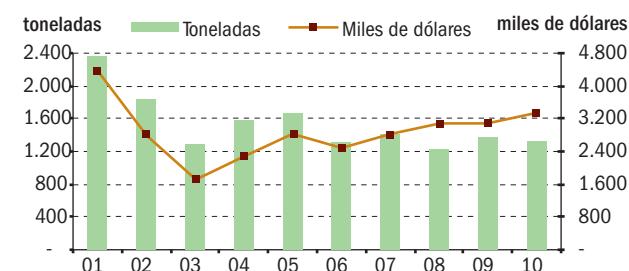
Las ventas de sopas y caldos se destinan en mayor medida a los países limítrofes, salvo Brasil. Otro destino de importancia para estos productos es Haití.

Importaciones

Las importaciones de sopas y caldos muestran una tendencia similar a la observada en las exportaciones. El volumen promedio de los últimos años ronda las 1.200 toneladas, en tanto que el precio subió de 1.900 dólares por tonelada en el año 2006 a 2.500 en el 2010.

El monto del total importado en el último año fue de 3,3 millones de dólares.

Importaciones de sopas y caldos



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con datos del INDEC.

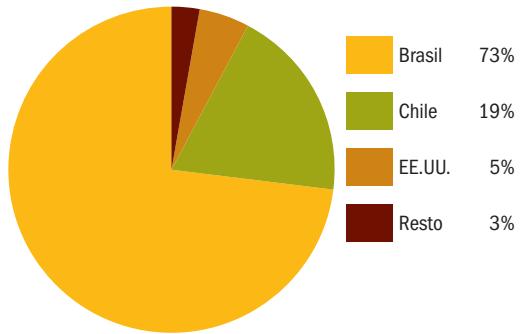
Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con datos del INDEC.



Cadenas alimentarias

El mayor proveedor de sopas y caldos es Brasil, que cubre casi las tres cuartas partes del total adquirido en el exterior por el país. Le siguen en importancia Chile y Estados Unidos.

Principales orígenes de sopas y caldos



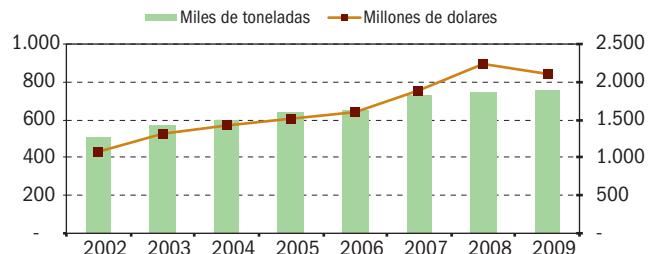
Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos del INDEC.

El comercio mundial

El escenario internacional muestra un comercio creciente de estos productos. En términos de volumen, la tasa anual promedio de incremento alcanza el 5,7 % mientras que en valor esta tasa llega al 10 %. En 2009 el volumen comercializado alcanzó las 751.000 toneladas, y un valor superior a US\$ 2.000 millones.

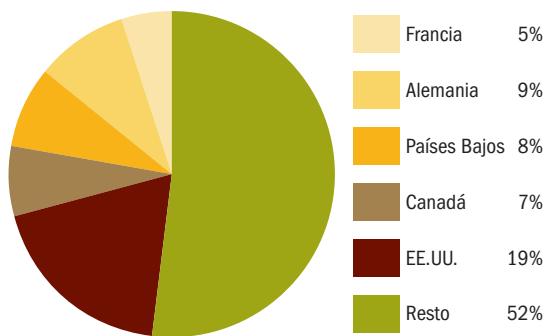
El comercio de sopas y caldos tiene como protagonistas principales a Estados Unidos y a los países de la Unión Europea.

Comercio mundial de sopas y caldos



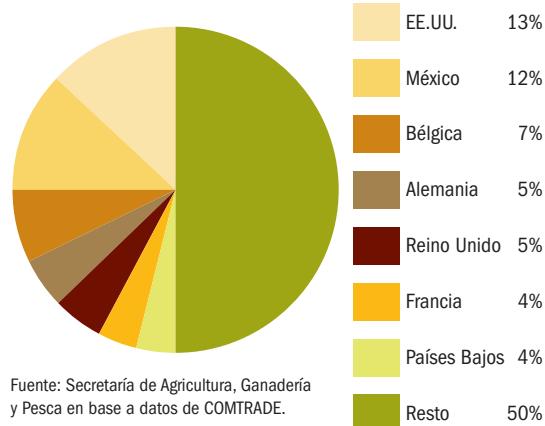
Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con datos de COMTRADE.

Principales exportadores de sopas y caldos



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de COMTRADE.

Principales importadores de sopas y caldos



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de COMTRADE.

Tanto las cifras y porcentajes relacionados con el comercio mundial, como el aumento de la producción y el crecimiento del consumo, indican que los caldos y las sopas no solo han ganado aceptación en todos los continentes, sino que sus perspectivas de crecimiento continúan siendo muy firmes. Se trata de productos nutritivos, resultan sencillos de preparar para el consumidor y por lo común son de muy alta calidad, una combinación casi imbatible para las tendencias que recorren el mundo.