

Sector de Conservas Vegetales - Área de Cadenas Agroalimentarias - Dirección de Promoción de la Calidad
Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales
Subsecretaría de Agricultura - **Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca**

De acuerdo con las definiciones del Código Alimentario Argentino (CAA), con el nombre de **caldo**, se designa la conserva alimenticia que resulta 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 pueden incluirse harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados. También pueden ser preparados 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, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación.
- **Sopa deshidratada**, es aquella preparada por deshidratación de sopas o la que ha sido elaborada mezclando los componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación.

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 en sí

por cada uno de ellos. Para lograrlo se les somete a la acción del calor, logrando que el agua, en forma de vapor, sea removida del alimento. Este método proporciona estabilidad al producto, pues la ausencia de agua minimiza las posibilidades de desarrollo de los 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**.

Formas de presentación

Además de los caldos, el mercado de sopas envasadas en Argentina 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 tienen la ventaja de que se preparan de manera rápida y sencilla. Son muy apetecibles durante los meses más fríos del año, ya que por tratarse de una bebida caliente resultan reconstituyentes y reconfortantes.

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 tomarse tal cual vienen preparados, aunque también se emplean como condimento para preparaciones culinarias 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 empresas que elaboran y comercializan dichos productos.

El crecimiento del sector se puede corroborar, de manera indirecta, de acuerdo a información brindada por proveedores de envases para sopas, que 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 fuentes coinciden en que la marca **Knorr** lidera las distintas categorías, manteniendo una importante distancia frente a sus seguidores.

- **Knorr** es una marca reconocida alrededor del mundo, por sus productos más tradicionales, como los caldos y las sopas, y también por sus sazónadores, salsas y comidas de rápida preparación. Es la marca número uno de la empresa **Unilever**, que comercializa sus productos en más de 100 países, en todos los continentes. Aunque es una marca de origen europeo, es particularmente importante en Latinoamérica, donde tiene 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 de alimentación, 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 aparecieron las sopas instantáneas Knorr Quick. En los '90, y acompañando a las distintas tendencias alimenticias, la empresa lanzó el puré de papas instantáneo, sopas crema y sopas instantáneas *light*, presentando además su línea de Sopas Caseras con Fideos, sin conservantes.

Las sopas y caldos Knorr son elaborados en la planta que posee en Pilar, Provincia de Buenos Aires.

- **Lucchetti**, la marca de Molinos Rio 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 su reconocimiento e imagen positiva como marca de pastas, logró que una buena porción del público eligiera sus sopas por la calidad en 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 publicidad, 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 se consolidó con mayor fuerza como la segunda marca de alimentos 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,

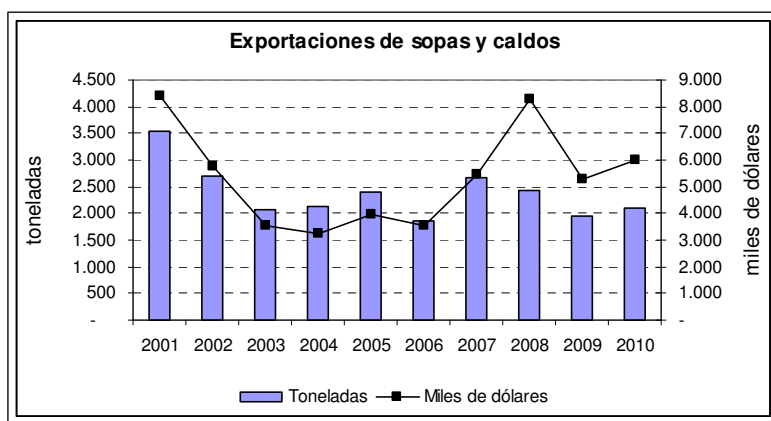
cereales para desayuno, chocolates, golosinas, lácteos y helados. Compite en el mercado de los caldos y sopas con la marca **Maggi**.

- 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

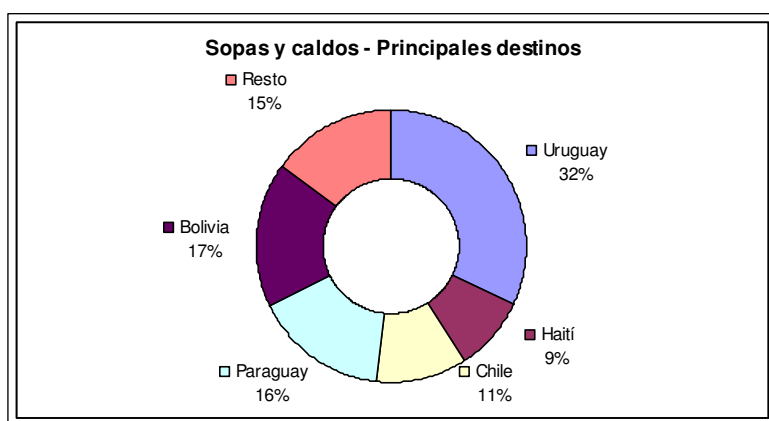
Exportaciones

Las ventas al exterior de preparaciones para sopas, potajes o caldos, y de sopas, potajes o caldos preparados mantiene una tendencia estable en términos de volumen en los últimos ocho años, aunque experimenta una leve alza en el valor. El volumen anual exportado oscila entorno 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.



FUENTE: Elaboración propia sobre datos de INDEC

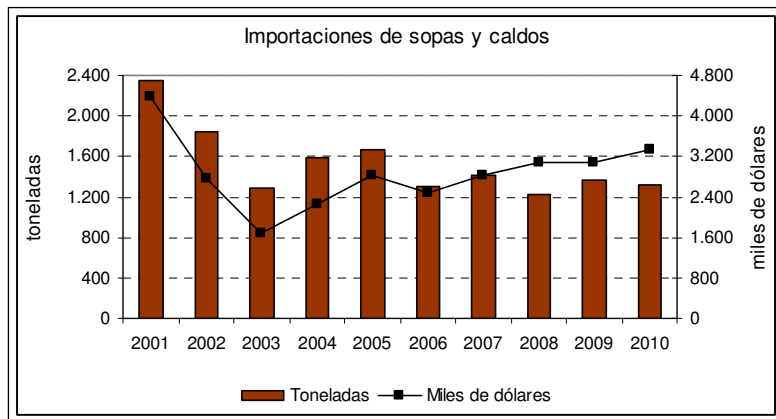
Las ventas de sopas y caldos se destinan en mayor medida a los países limítrofes, salvo Brasil. Otro destino de importancia para estos productos es Haití.



FUENTE: Elaboración propia sobre datos de INDEC

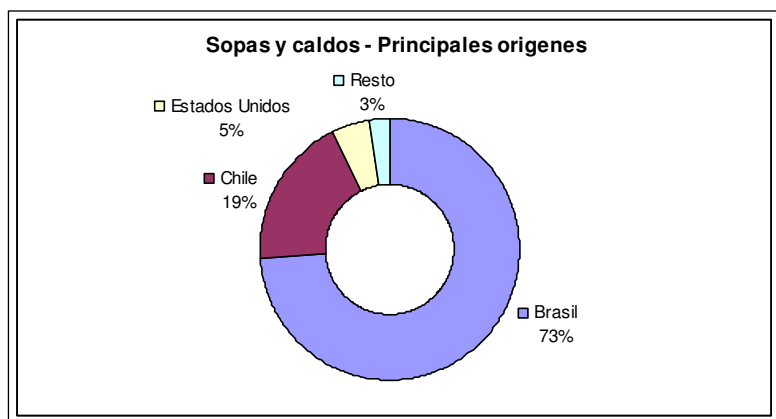
Importaciones

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 para el último año fue de 3,3 millones de dólares.



FUENTE: Elaboración propia sobre datos de INDEC

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

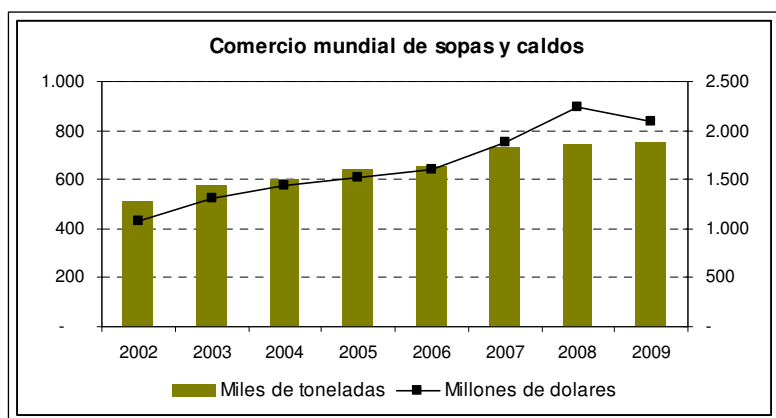


FUENTE: Elaboración propia sobre datos de INDEC

El comercio mundial

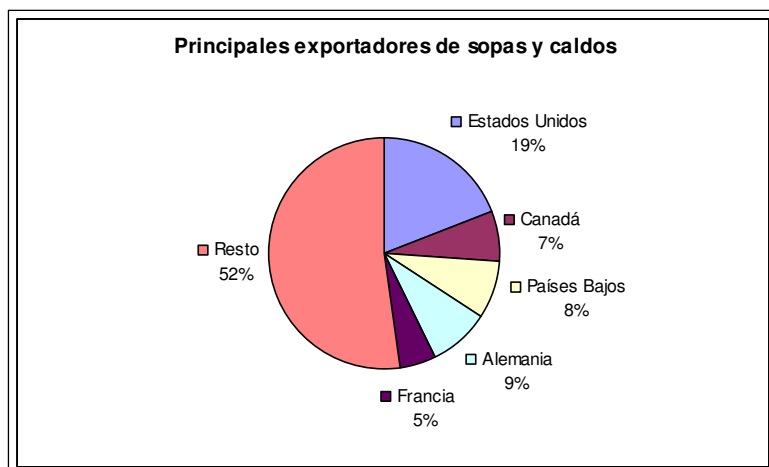
El escenario internacional muestra un comercio creciente de estos productos. En términos de volumen, la tasa anual promedio de incremento alcanza el 5,7 % mientras que en valor, esta tasa llega al 10 %.

El volumen comercializado alcanzó en 2009 las 751.000 toneladas, y un valor superior a 2.000 millones de dólares.

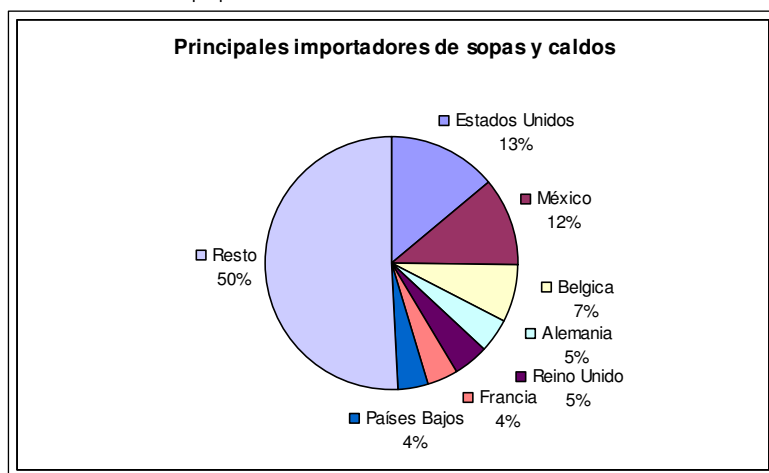


FUENTE: Elaboración propia sobre datos de COMTRADE

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



FUENTE: Elaboración propia sobre datos de COMTRADE



FUENTE: Elaboración propia sobre 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. Son productos nutritivos, sencillos de preparar y por lo común de muy alta calidad, una combinación casi imbatible para las tendencias que recorren el mundo.