

observatorio de precios y mercados



Ficha de producto

Campaña 2012/13

Sector Cereales

TRIGO





de precios y mercados



Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Principales datos del trigo en Andalucía

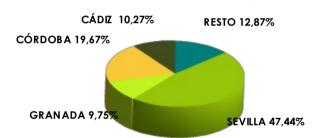


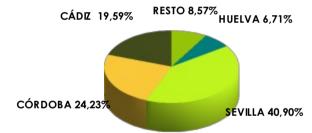


Fuente: CAPDR (Anuarios de 2001 a 2010 y Avances de superficie y producción de 2011 a 2013)

Distribución provincial de la producción de trigo blando

Distribución provincial de la producción de trigo duro





Fuente: CAPDR (Avance de superficie y producción. Septiembre 2013)

	Producción	Precio medio	Valor de la producción
	2012/13 (†)	2012/13 (€/t)	2012/13 (miles €)
Trigo blando	421.002	263,0	110.732

	Producción	Precio medio	Valor de la producción
	2012/13 (†)	2012/13 (€/t)	2012/13 (miles €)
Trigo duro	624.893	263,5	164.678

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de Avance de superficie y producciones (octubre 2013) y Observatorio de Precios y Mercados.CAPDR

Volumen del comercio exterior de trigo							
	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13			
Exportaciones (t)	158.908	288.142	214.155	185.731			
Importaciones (t)	702.865	437.309	1.076.113	685.958			

Fuente: Datacomex

- ·Los cereales, representaron en 2012 el 5,6% de la producción vegetal y el 4,6% de la Producción de la Rama Agraria de Andalucía.
- ·El trigo representa casi el 60% del valor de la producción de cereales.
- ·El cultivo del trigo en Andalucía se concentra fundamentalmente en las provincias del Valle del Guadalquivir: Sevilla, Córdoba y Cádiz.
- ·Casi la totalidad de las importaciones de trigo andaluzas son de trigo blando, cereal en el que Andalucía es deficitaria.
- Por el contrario, el trigo duro representa casi la totalidad de las exportaciones de trigo, cereal en el que Andalucía es excedentaria. Los destinos son fundamentalmente Italia, Portugal y Argelia.



observatorio de precios y mercados Conseiería de Agricultura. Pesca y Desarrollo Rural



Tipos de trigo y sus usos

El trigo se cultiva en todo el mundo siendo la principal área de cultivo la zona templada del hemisferio norte. Es considerado un alimento para consumo humano, aunque gran parte se destina a la alimentación animal, así como a subproductos de la transformación industrial destinados para piensos.

Se clasifica de acuerdo a la textura del endospermo, porque esta característica del grano está relacionada con su forma de fraccionarse en la molturación:

*TRIGO DURO

Sus granos se fraccionan de forma regular dando lugar a harinas o sémolas destinadas a la fabricación de pastas alimenticias. Casi el 60% de la superficie de trigo cultivada en Andalucía corresponde a esta clase. La siembra se inicia a finales de otoño, mientras la recogida se efectúa entre mayo y junio, meses de escasas precipitaciones en la región, lo que propicia que el arano sea de excelente calidad.



Andalucía es la principal productora de trigo duro de a nivel nacional, lo que sitúa a España como el sexto país productor a nivel mundial.

*TRIGO BLANDO

Sus granos se fraccionan de forma aleatoria dando lugar a harinas muy finas utilizadas para la panificación. La harina de trigo blando contiene menos proteínas que la harina de trigo duro.

