

Los panificados volverán a aumentar por la fuerte suba de insumos y advierten sobre cierres de panaderías

15/05/2026



Desde la Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza señalaron que en los últimos meses se dispararon los costos de la harina, la grasa, la margarina y otros productos esenciales. Aseguran que muchas panaderías ya no pueden absorber los incrementos y que habrá nuevos ajustes en los precios. El sector panadero atraviesa un nuevo escenario de preocupación debido al incremento sostenido de los costos de producción. Desde la Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza advirtieron que los aumentos en insumos fundamentales como la harina, la grasa y la margarina obligarán a remarcar nuevamente los precios de los panificados, en un contexto donde el consumo continúa en baja y cada vez resulta más difícil sostener la actividad.

Diego Cuitiño, presidente de la entidad, dialogó con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** y explicó que las panaderías vienen atravesando meses muy complejos, especialmente por subas que, en algunos casos, superan ampliamente los índices generales de inflación.

Fuerte suba en los insumos básicos

“Hoy el sector está cada vez más golpeado”, aseguró el dirigente, quien recordó que la última comunicación oficial sobre aumentos se había realizado en febrero. **“Pensábamos que no íbamos a volver a aumentar por un tiempo largo y nos hemos encontrado con problemas muy fuertes en la grasa y la margarina”**, explicó. En ese sentido, detalló que algunos productos esenciales para la elaboración de panificados registraron incrementos cercanos al 60%. **“Comprábamos una caja de margarina en 65.000 o 70.000 pesos y hoy estamos hablando de más de 100.000 pesos”**, sostuvo. Algo similar ocurre con la grasa vacuna: **“Yo compré en febrero una caja de grasa de 10 kilos en 21.000 pesos y hoy está en 32.000 pesos”**.

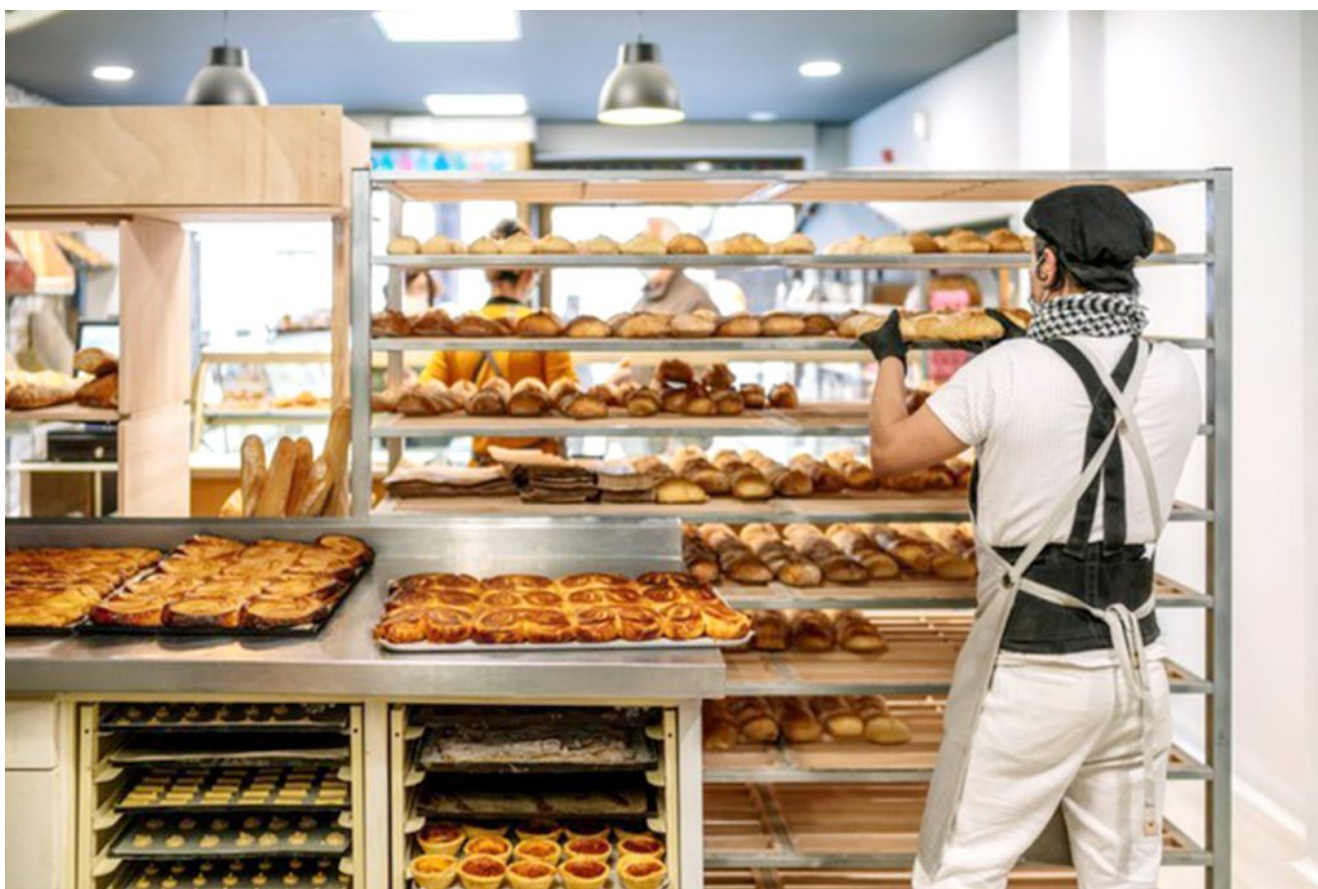
A esta situación se sumó recientemente un fuerte aumento de la harina, principal insumo del sector. **“En los últimos 10 días tuvimos un incremento de casi el 20% en la harina, que es el principal insumo que lleva la panadería”**, indicó Cuitiño.

Sobre las razones de estas subas, explicó que desde los proveedores reciben diferentes argumentos, aunque reconoció que muchas veces las explicaciones no terminan de convencer al sector. **“Con la grasa y la margarina nos dicen que hay menos faena y menos consumo de carne, entonces hay menos sebo. Con la harina hablan de exportaciones abiertas hacia Bolivia, Chile y Brasil, y también dicen que el trigo de este año no ha sido bueno”**, comentó. Sin embargo, remarcó que el impacto siempre termina recayendo sobre las pequeñas panaderías. **“Siempre nos afecta al comerciante más chico”**, lamentó.

Además de la harina y las grasas, otros insumos también

sufrieron importantes aumentos. **“El azúcar subió muchísimo. Nosotros comprábamos un paquete de un kilo en 800 pesos y hoy vale 1.100”**, señaló. También mencionó los descartables, cuyos precios aumentaron debido a la suba del combustible y del petróleo. A esto se suman las actualizaciones salariales y otros costos operativos. Si bien aseguró que las tarifas de luz y gas no tuvieron un impacto tan fuerte como en otros períodos, explicó que el problema principal sigue siendo el costo diario de producción.

“Una panadería media que usa 6 o 7 bolsas de harina por día, una caja de grasa y una caja de margarina diaria, hoy tiene que desembolsar arriba de 1 millón de pesos más por mes respecto a los costos que tenía anteriormente”, afirmó. Y agregó: “Eso no se está trasladando totalmente al precio que se vende en el mostrador”.



El kilo de pan pasó de 2.800 a 3.200 pesos tras siete meses sin aumentos

Caída del consumo y competencia informal

El dirigente también hizo referencia a la caída del consumo y a los cambios en los hábitos de compra de los clientes. **“La gente ya es muy austera. Hoy el kilo de pan se compra para reuniones familiares o encuentros. En el día a día la gente se lleva la trincheta o 2 tortitas, lo justo para consumir”**, describió. Según indicó, muchas personas intentan evitar desperdicios y ajustan sus compras al máximo posible. **“Tratan de que no les sobre nada”**, sostuvo.

Otro de los problemas que preocupa al sector es el crecimiento de la producción clandestina de panificados, una práctica que suele incrementarse en contextos económicos difíciles. **“Hay gente que compró 2 máquinas, se instaló en la cochera de su casa y empezó a hacer pan o tortitas para vender”**, manifestó.

Cuitiño cuestionó además la falta de controles sobre la procedencia de los productos. **“Hoy cualquier negocio puede vender pan y no tiene que certificar ni mostrar de dónde viene. Usted va a un kiosco y no sabe si ese pan fue elaborado bajo normas de salubridad o en una cochera”**, advirtió. En esa línea, remarcó que las panaderías habilitadas deben cumplir con múltiples exigencias sanitarias y de manipulación de alimentos. **“A nosotros nos exigen cursos, habilitaciones y muchas cosas más, mientras que hay vendedores ambulantes que ofrecen pan desde un auto”**, expresó.

Frente a este panorama, desde la Cámara decidieron no fijar una lista única de precios sugeridos. **“Cada panadería verá, según su zona y su conveniencia, cómo aplicar los aumentos”**, explicó. De todos modos, fue contundente respecto al futuro inmediato del sector. **“El aumento es inminente, no se puede esperar más porque van a desaparecer muchas panaderías. Los incrementos de insumos son demasiado grandes”**, concluyó.