



Escenario del **TRIGO** **LATINOAMERICANO**



Para la industria molinera, la volatilidad no se limita a las fluctuaciones del precio internacional del trigo. En mercados altamente dependientes de las importaciones, una variación en el tipo de cambio, los fletes, la disponibilidad, el origen o la calidad de los lotes puede impactar rápidamente la operación del molino y modificar tanto los costos como el desempeño de la harina.

Este escenario es especialmente relevante para México, Colombia, Perú y Ecuador. Las proyecciones del U.S. Department of Agriculture (USDA) y Foreign Agricultural Service (FAS) para la campaña 2026/27 indican importaciones de 6,2 millones de toneladas para México¹, 2,05 millones para Colombia², 2,24 millones para Perú³ y 1,8 millones para Ecuador⁴.

La exposición al mercado internacional hace que las variables que los molinos no pueden controlar —desde el clima en las regiones productoras hasta los movimientos cambiarios y geopolíticos— tengan un impacto directo sobre sus decisiones. En este contexto, aumentar la previsibilidad depende menos de intentar anticipar cada movimiento del mercado y más de ampliar la capacidad de responder a diferentes escenarios.

El trigo más económico no siempre produce la harina de menor costo

El precio de compra es una variable esencial, pero no representa la ecuación completa. Para evaluar el impacto económico de un determinado origen o lote, también es necesario considerar los fletes, el tipo de cambio, la energía, los inventarios, el rendimiento y la calidad, además de los ajustes que eventualmente serán necesarios durante el proceso.

Un trigo con un precio más competitivo, por ejemplo, puede exigir correcciones adicionales o presentar características que reduzcan el rendimiento y la eficiencia. Del mismo modo, un cambio de origen puede modificar el contenido de proteína, la calidad y fuerza del gluten, la extensibilidad, la elasticidad y el comportamiento de la harina.

Estas diferencias repercuten en las etapas siguientes de la cadena. Para los molinos, pueden significar una mayor necesidad de ajustes de proceso, reformulación de blends o dificultades para mantener especificaciones constantes. Para los fabricantes de pan que reciben esta harina, pueden traducirse en cambios en la maquinabilidad, la tolerancia de la masa y el desempeño del producto final.

Por eso, un análisis basado únicamente en el valor de la materia prima puede ocultar costos que aparecen más adelante en la producción. En un mercado volátil, el costo entregado y el desempeño funcional deben evaluarse de manera conjunta.



Diferentes mercados, diferentes niveles de exposición

Aunque la dependencia del trigo importado es el gran denominador común para los molinos latinoamericanos, el desafío adquiere matices únicos en cada geografía. Comprender esta dinámica exige observar cada mercado bajo la óptica de su escenario particular, los riesgos a los que se enfrenta, el impacto directo en la harina y las herramientas que necesitan los molinos para superarlos.

En México, el sector destaca por su enorme escala y una elevada necesidad de importaciones que complementa la producción local¹. En este escenario, la alta exposición al riesgo climático representa una amenaza constante, tal como se evidenció a comienzos de 2026, cuando la severa sequía y la baja disponibilidad de agua redujeron drásticamente la cosecha nacional. Esta volatilidad obliga a cambiar frecuentemente los orígenes de importación, lo que impacta directamente en el perfil funcional y en el comportamiento de la harina si no se ajusta el proceso de molienda. Para hacer frente a esta realidad, los molinos tienen la necesidad de tomar decisiones ágiles y precisas sobre la logística, los orígenes y los inventarios, protegiendo así su estructura de costos y garantizando la continuidad operativa.

Por su parte, Colombia presenta un escenario de producción doméstica residual, por lo que depende críticamente del trigo externo². A esto se suma un riesgo asociado a las tendencias regulatorias y de mercado en torno al uso de ADA (azodicarbonamida), impulsadas por cuestionamientos sobre su seguridad y por restricciones adoptadas en algunos mercados. Este escenario puede favorecer la búsqueda de alternativas al tradicional oxidante químico, especialmente frente a lotes de importación de calidad variable. Sin el uso de este aditivo, el impacto en la harina se traduce en el desafío de mantener la fuerza, la estabilidad de las masas y la calidad panificable. En consecuencia, la necesidad del molino pasa por: desarrollar una alta capacidad para formular blends combinando diferentes orígenes, y adoptar de manera estratégica soluciones enzimáticas que aseguren el desempeño del producto final.

El Perú se enfrenta a un entorno diferente, con un mercado fuertemente orientado a la alta calidad y a la exigencia técnica de trigos con mayor contenido de proteína³. El principal riesgo radica en las fluctuaciones globales que pueden encarecer o limitar la disponibilidad de estos trigos premium, obligando a los molineros a trabajar con lotes con grados variados de calidad. Esto genera un impacto potencial en la harina, que corre el riesgo de perder atributos fundamentales para los panaderos locales, especialmente la elasticidad y la extensibilidad de la masa. Para evitarlo, los molinos tienen la imperiosa necesidad de evaluar minuciosamente la composición de cada lote adquirido y aplicar un control estricto sobre el comportamiento de la harina, sosteniendo así los altos estándares exigidos.

En Ecuador, a la elevada dependencia externa, se le suma un escenario particular: la fuerte competencia interna por el trigo entre la industria de alimentación humana y la de nutrición animal⁴. Esto genera el riesgo de enfrentar limitaciones en la disponibilidad oportuna del grano y variaciones impredecibles en la calidad del trigo que ingresa a la planta. El impacto de procesar materias primas dispares recae sobre la harina, exponiéndola a un alto grado de inconsistencia en sus propiedades y rendimiento. Por lo tanto, la necesidad central de la operación molinera ecuatoriana radica en ejecutar una rigurosa planificación de inventarios combinada con una capacidad técnica excepcional para estandarizar harinas a partir de bases altamente variables.





A pesar de que cada país enfrenta obstáculos particulares, hay algo que conecta a toda la región. En un entorno de alta exposición internacional, la calidad y el costo de la harina ya no pueden depender exclusivamente de grano que se compra. La verdadera ventaja competitiva se ubica en la capacidad de los molinos para adaptar sus procesos, dominar sus mezclas de trigos, y apoyarse en tecnologías que transformen la variabilidad del grano en harinas de desempeño predecible y estandarizado.

El desarrollo de fenómenos climáticos extremos como El Niño representa un factor multiplicador de la volatilidad para la molinería latinoamericana. Con pronósticos de sequías en el norte y potenciales excesos de humedad en los países exportadores del sur, el clima altera tanto el volumen de la cosecha como la sanidad y el perfil funcional del trigo⁵. Frente a esta amenaza, que puede restringir la oferta y encarecer los fletes, la capacidad de adaptar los procesos en el molino deja de ser una opción y se convierte en una condición indispensable para asegurar el rendimiento.

Cuando el trigo cambia, todo se transforma

América Latina ya convive con una amplia diversidad de orígenes de trigo. Como se abordó en boletines anteriores, las diferencias entre cosechas, condiciones climáticas y calidad pueden modificar los flujos comerciales y llevar a los molinos a diversificar proveedores y/o potencializar sus mezclas de trigos.

Esta flexibilidad amplía las alternativas de abastecimiento, pero también aumenta la complejidad técnica de la molienda. Dos lotes adquiridos a precios similares pueden presentar comportamientos muy diferentes durante la producción. Las variaciones en el contenido y la cantidad de proteína, y en consecuencia, de la red de gluten y las propiedades reológicas de la harina, interfieren en el rendimiento y desempeño percibido por el cliente. Por lo anterior, cuanto mayor sea la variabilidad de las materias primas disponibles, mayor será la importancia de conocer con precisión el trigo que ingresa al molino y su comportamiento a lo largo del proceso.

En este contexto, la formulación de blends, el análisis técnico y la estandarización, dejan de ser solamente herramientas de calidad y pasan a formar parte de la estrategia económica de la operación. Al combinar materias primas con diferentes características de manera planificada, el molino puede buscar el equilibrio necesario para cada especificación de harina. Al mismo tiempo, un mayor conocimiento de las propiedades del trigo permite evaluar con más precisión cómo utilizar cada materia prima sin comprometer el desempeño del producto final.

Ninguna de estas estrategias elimina la volatilidad del mercado internacional. Sin embargo, pueden reducir su impacto sobre el proceso industrial y aumentar la previsibilidad de la operación.

Esto exige analizar el costo de la materia prima de forma más amplia, incorporando a la decisión de compra no solo el precio y los fletes, sino también el comportamiento esperado de ese trigo en el molino y en las aplicaciones posteriores. La planificación de orígenes e inventarios, a su vez, amplía las alternativas frente a cambios en la disponibilidad, mientras que la gestión de proporción de mezclas, permite aprovechar de manera complementaria las características de diferentes trigos.

Como paso final de esta estrategia, la estandarización es clave para controlar la variabilidad del trigo que llega al molino y garantizar la consistencia que exigen los clientes. Para lograrlo, la tecnología, el conocimiento de aplicación y las soluciones enzimáticas juegan un papel fundamental, ya que permiten compensar las diferencias entre lotes u orígenes y brindan una mayor flexibilidad en la formulación.





IFF: tecnología para transformar la variabilidad en consistencia

Para una industria que trabaja con materias primas naturalmente variables, la previsibilidad está directamente relacionada con la capacidad de conocer, ajustar y optimizar el comportamiento de la harina.

IFF combina conocimiento técnico y soluciones enzimáticas para apoyar a los molinos en la compensación de las variaciones de la materia prima, en la estandarización de la harina y en la mejora de la tolerancia y el desempeño del trigo a lo largo del proceso. Este enfoque también puede ampliar la flexibilidad para trabajar con diferentes orígenes y mezclas, permitiendo buscar un mejor equilibrio entre costo, disponibilidad y funcionalidad.

Más que responder a una única característica del trigo, el objetivo es apoyar una operación capaz de adaptarse a diferentes escenarios de abastecimiento, manteniendo la consistencia y la eficiencia.

Las tecnologías enzimáticas SUREBAKE® y GRINDAMYL™ S, constituyen una alternativa eficiente a la azodicarbonamida (ADA) en la estandarización y la mejora funcional de las harinas de trigo. Mediante la modificación controlada de los componentes proteicos y amiláceos de la harina, estas enzimas pueden promover una mayor estabilidad de la masa, un mejor desarrollo de la red de gluten y una mayor retención de gases durante la fermentación, según pruebas realizadas, lo que da como resultado un rendimiento tecnológico comparable al obtenido con agentes oxidantes químicos.

El uso de estas tecnologías contribuye a reducir la variabilidad de la harina, compensando las diferencias inherentes a la calidad del trigo y proporcionando una mayor consistencia en el rendimiento industrial. Con ello, se observa una mejora en la tolerancia al procesamiento, en el volumen específico y en la estructura de la miga de los productos de panadería.

En comparación con el ADA, las soluciones enzimáticas presentan una mayor versatilidad de ajuste según las características del trigo y los requisitos de cada aplicación. Además, en aplicaciones donde la enzima actúa como coadyuvante de elaboración, pueden contribuir a formulaciones con etiquetas más simples*, sin comprometer el desempeño funcional de la harina.

De este modo, las tecnologías SUREBAKE® y GRINDAMYL™ S representan una estrategia eficaz para sustituir la azodicarbonamida, proporcionando una mayor consistencia en el proceso, una mejora en la calidad final de los productos y un valor agregado para los molinos de trigo y sus clientes.

En un entorno en el que el precio, el tipo de cambio, los fletes, la disponibilidad y la calidad pueden cambiar simultáneamente, quizás los molinos no puedan eliminar la volatilidad. Pero sí pueden estar mejor preparados para absorberla —con información, planificación, tecnología y un mayor control sobre lo que sucede desde la llegada del trigo hasta la entrega de la harina.

Cuenta con IFF y habla con nuestros especialistas para conocer cómo aumentar la consistencia y la previsibilidad de tu operación.

Referencias:

- (1) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Mexico. Report No. MX2026-0018. 13 mar. 2026. [Acceder al informe](#)
- (2) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Colombia. Report No. CO2026-0002. 19 mar. 2026. [Acceder al informe](#)
- (3) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Peru. Report No. PE2026-0003. 10 abr. 2026. [Acceder al informe](#)
- (4) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Ecuador. Report No. EC2026-0001. 9 abr. 2026. [Acceder al informe](#)
- (5) Portal G1. Como o Super El Niño pode afetar a América Latina, principal região exportadora de alimentos do mundo. [Acceder al reportaje](#)

*Etiqueta limpia/simples significa que la lista de ingredientes es familiar y aceptada por los consumidores.

Sea cual sea tu desafío en molinería, te ayudamos a prepararte para el futuro de la innovación.

IFF: Soluciones de panificación para una industria que nunca se detiene

Escanee el código QR para ponerse en contacto con nosotros y programar una visita

