



Monitor

Código Alimentario Argentino

Harina de Maíz

RESFC-2025-26-APN-SGS#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Introducción

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los hábitos de consumo modernos, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las nuevas regulaciones, aplicables a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 26/2025 se sustituyeron los Artículos 694, 694 bis y 695 del Código Alimentario Argentino (CAA) que definen la Harina de Maíz, la Harina de Maíz de Cocción Rápida y la Harina de Maíz Precocida.



A su vez, se incorporó el Artículo 695 bis que define el Maíz Precocido Molido comúnmente utilizado para preparar arepas u otras preparaciones y el Artículo 695 tris que define la Harina de maíz Nixtamalizada comúnmente utilizada para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones.



En la campaña 2024/2025 se estima una producción argentina de maíz de 50 millones de toneladas, posicionando a nuestro país como quinto productor a nivel global.



En el año 2024 se produjeron en Argentina 123.000 toneladas de harina de maíz cuyo destino principal fue el mercado interno.



Durante el periodo 2020-2024 las exportaciones argentinas de harina de maíz registraron una disminución del 44,19% en volumen y del 1,58% en valor.



Durante el periodo 2020-2024 las importaciones argentinas de harina de maíz registraron un incremento del 7,97% en volumen y 22,12% en valor.



El precio unitario promedio de las importaciones nacionales es superior al de las exportaciones, lo que permite inferir que los ingresos se corresponden con harina de maíz con mayor valor agregado como ser la nixtamalizada.



Existe una demanda interna creciente del Maíz Precocido Molido y de la Harina de Maíz Nixtamalizada dado que se utilizan como insumo para la elaboración de tacos y arepas, respectivamente, alimentos introducidos en nuestro país a través de las corrientes migratorias.



A raíz de la inclusión en el CAA de la Harina de Maíz Nixtamalizada, se ha registrado la inscripción en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) de un Establecimiento Productor para el comienzo de su producción en nuestro país.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 694 del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 694: Con la denominación de Harina de Maíz (o Sémola de Maíz) se entiende al producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L. a los que se les extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- › Cenizas (a 500-550°C): máx. 1,0% sobre sustancia seca.
- › Materia grasa: máx. 1,3% de materia grasa sobre sustancia seca.
- › Proteínas: mín. 7,0% sobre sustancia seca.
- › No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2.000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones no deberá pasar más del 5%.
- › No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Harina de Maíz (o Sémola de maíz)” y en forma optativa “Para preparar polenta u otras preparaciones”.

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 694 bis del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 694 bis: Se entiende por Harina de Maíz de Cocción Rápida (o Sémola de Maíz de Cocción Rápida) al producto definido en el artículo 694 que cumpla con las siguientes características:

- › Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- › Cenizas (a 500-550°C): máx. 1% de cenizas sobre sustancia seca.
- › Proteínas: mín. 7% sobre sustancia seca.
- › Granulometría: el 95% del producto deberá pasar por un tamiz de 840 micrones y no deberá pasar más del 5-7% del producto por el tamiz de 250 micrones de luz de malla.
- › Materia grasa: Máx. de 1% - 1,2% sobre sustancia seca.

Este producto se rotulará: “Harina de Maíz de Cocción Rápida (o Sémola de Maíz de Cocción Rápida)” y en forma optativa “Para preparar polenta u otras preparaciones”.

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el Artículo 695 del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 695: “Se entiende por Harina de Maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida) al producto elaborado a partir de trozos o granos de maíz degerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- › Cenizas (a 500-550°C): máx. 1% sobre sustancia seca.
- › Materia grasa: máx. 0,9% sobre sustancia seca.
- › Proteínas: mín. 7,0% sobre sustancia seca.
- › No deberá dejar residuos sobre el tamiz de 2.000 micrones de luz de malla y por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 5%.
- › No contendrá harinas de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.



1. Normativa

Este producto se rotulará: “Harina de maíz Precocida (o Sémola de Maíz Precocida)” y en forma optativa “Para preparar polenta u otras preparaciones”, e “INSTANTÁNEA”.

ARTÍCULO 4°.- Incorpórase el Artículo 695 bis del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 695 bis: Se entiende por Maíz Precocido Molido al producto elaborado a partir de los granos de maíz enteros, degenerminados o parcialmente degenerminados y pelados, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pregelatinización de los almidones, y luego sometidos a una molienda. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Agua (a 100-105°C, 3 horas): máx. 13% de agua.
- › Cenizas (a 500-550°C): máx. 1% sobre sustancia seca.

- › Materia grasa: máx. 2,5% sobre sustancia seca.
- › Proteína: mín. 7,0% sobre sustancia seca.
- › Por el tamiz de 850 micrones de luz de malla deberá pasar el 95% como mínimo.
- › Expansión de masa (en cm): máx. 8,5.
- › No contendrá harinas de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Maíz Precocido Molido” y en forma optativa “Para preparar arepas u otras preparaciones”.

ARTÍCULO 5°.- Incorpórase el Artículo 695 tris del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 695 tris: Se entiende por Harina de maíz Nixtamalizada al producto elaborado a partir de granos de maíz (*Zea mays* L) sanos, limpios y previamente nixtamalizados y, posteriormente, molidos. Por proceso de Nixtamalización se entiende aquel por el cual el grano entero desprovisto de la cutícula, mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se

lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Humedad (a 100-105°C, 3 horas): máx. 11%.
- › Cenizas (a 500-550°C): máx. 1,5% sobre sustancia seca.
- › Materia grasa: mín. 4% sobre sustancia seca.
- › Proteínas: mín. 8,0% sobre sustancia seca.
- › Por el tamiz de 250 micrones de luz de malla deberá pasar el 75% como mínimo.
- › No contendrá harinas de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

Este producto se rotulará: “Harina de Maíz Nixtamalizada” y en forma optativa “Para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones”.

ARTÍCULO 6°.- Sustitúyese el artículo 656 del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 656: Con el nombre de Maíz se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del *Zea mays* L.



1. Normativa

No debe contener más del 4,0% de cenizas a 500°-550°C.

Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:

1. Con el nombre de Ancia, Aunca, Alboroto, Pororó o Popchoclo se entiende al maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar. Estos productos se podrán colorear con los colorantes autorizados en los Artículos 1.324 y 1.325 del presente Código.

2. La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harinilla de Maíz, es el producto obtenido del endosperma harinoso proveniente de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Agua (a 100°-105°C, 3 horas): máx. 13,5.
- › Acidez: máx. 0,2% en SO₃.
- › Nitrógeno: mín. 1,12%.
- › Cenizas (a 500°-550°C - base húmeda): máx. 1,0%.

- › Materia grasa (base húmeda): máx. 3,0%.
- › No dejará residuo al pasar por un tamiz de 350 micrones de luz de malla.
- › No contendrá harina de otros cereales ni cuerpos extraños al maíz.

3. Gofio de maíz: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harinilla de maíz.

4. Los Copos de maíz (Corn Flakes) deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.

5. Con el nombre de Maíz pisado, destinado generalmente para mazamorra, locro, etc., se entiende a los trozos pelados y degerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L. (colorado o blanco). Deberá responder a las siguientes especificaciones:

- › Agua (a 100°-105°C, 3 horas): máx. 13,5%.
- › Cenizas (a 500°-550°C - base húmeda): máx. 0,7%.
- › Fibra bruta (base húmeda): máx. 0,8%.

El rechazo sobre el tamiz de 3.000 micrones de luz de malla no debe ser inferior al 95%; y el cernido de este tamiz debe quedar totalmente sin pasar por un tamiz de 2.000 micrones de luz de malla. No contendrá cuerpos extraños al maíz ni más de 1,0% de otros granos.

6. Con los nombres de maíz pelado, descascarado o descorticado se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca (Nixtamalización o nixtamalizado).

7. Se entiende por Hominy de Molienda Seca al trozo de endospermo de maíz, previamente decorticado y degerminado, que posteriormente pasa por bancos de molienda para que logren el tamaño adecuado según la especificación requerida.”.

2. Indicadores



Producción Mundial de Maíz – Año 2024/2025

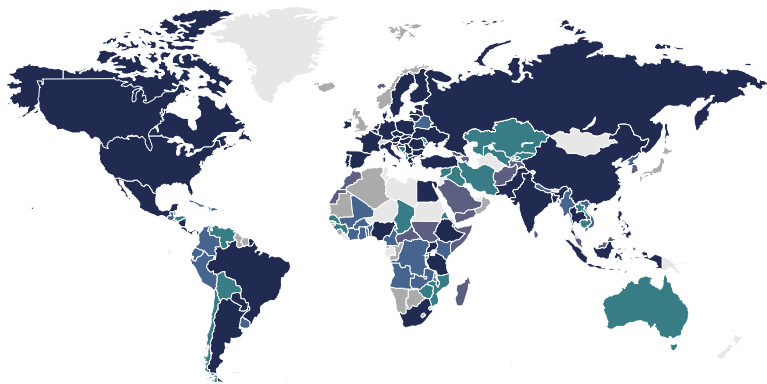
País	Mill. Toneladas	% de la Producción Global
Estados Unidos	377,63	30,92%
China	294,92	24,15%
Brasil	130,00	10,64%
Unión Europea	59,31	4,86%
Argentina	50,00	4,09%
India	40,00	3,28%
Ucrania	26,80	2,19%
México	23,30	1,91%
Sudáfrica	16,00	1,31%
Canadá	15,35	1,26%
Resto de los países	187,97	15,39%
Total	1.221,28	100,00%



Estados Unidos y China concentran el
55% de la producción mundial

Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) – Mayo 2025

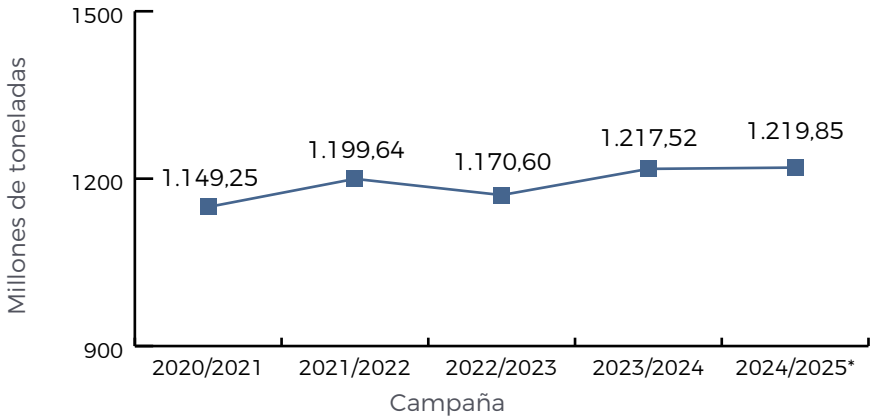
Distribución de la producción de Maíz



0 - 60.000 60.000 - 350.000 350.000 - 1.500.000 1.500.000 - 5.000.000 5.000.000

Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) – Mayo 2025

Consumo Mundial de Maíz



Fuente: Statista (*) Estimado

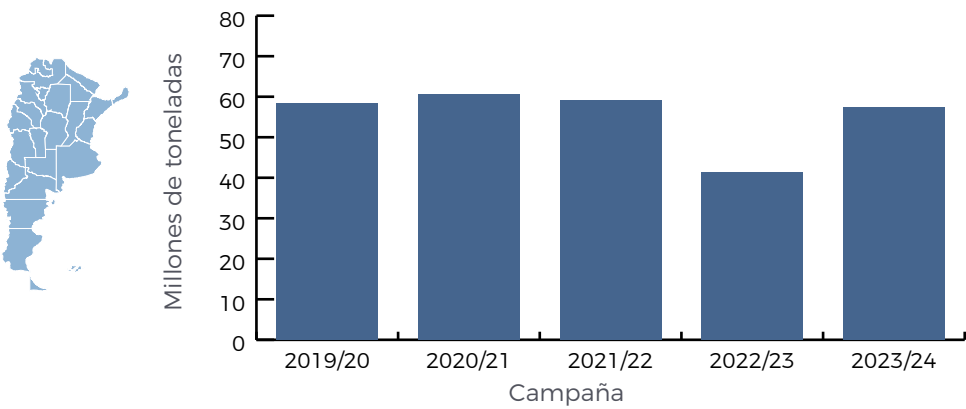
2. Indicadores



Respecto al consumo mundial, en la campaña 2024/25 se proyecta un consumo de 1.219,85 millones de toneladas un 6,14% mas que en 2020/2021. El principal productor y consumidor de maíz es Estados Unidos, su consumo representa el 26,3% de total global seguido por China con el 25,7%.

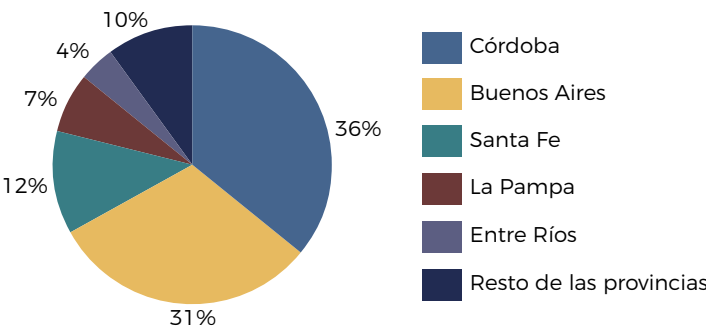
Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, aproximadamente el 40 % del maíz que se utiliza en Estados Unidos se destina a la alimentación animal. Entre el 40 % y el 45 % restante se utiliza para producir biocombustible de etanol, y el 20 % restante se utiliza para la elaboración de alimentos para consumo humano o para otros fines industriales.

Producción argentina de Maíz



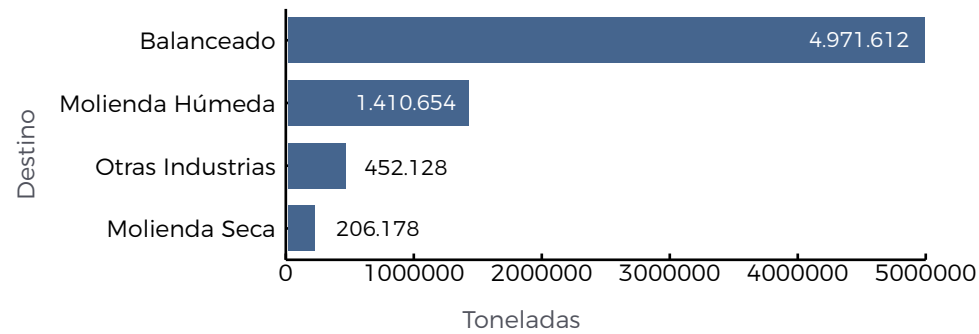
Fuente: Estimaciones Agrícolas, SAGyP - Ultimo dato disponible - Mayo 2025

Distribución de la producción por provincia - Año 2024



Fuente: Estimaciones Agrícolas, SAGyP

Molienda de maíz - Año 2024



Fuente: Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios e Inserción Internacional, elaborado en base a datos de GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN, Dirección Nacional de Matriculación y Fiscalización. SAGyP.



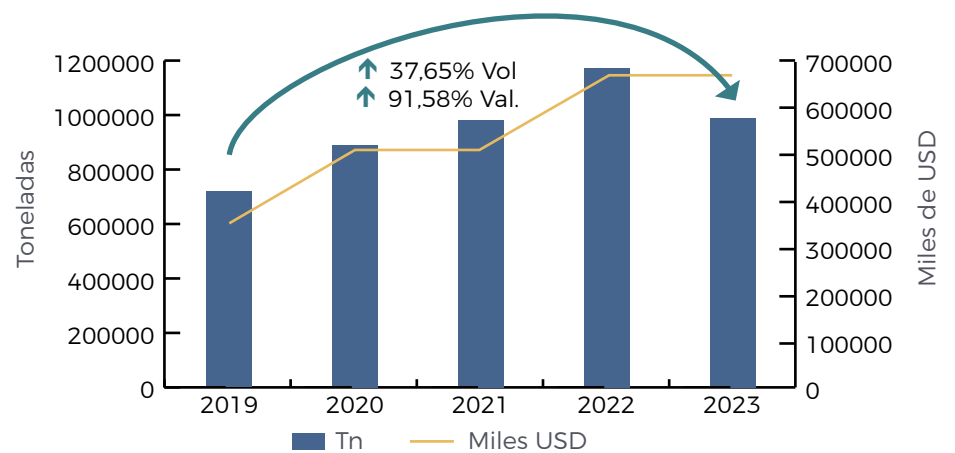
2. Indicadores

Producción argentina de Harina de maíz – Año 2024

En el año 2024 se destinaron a industrialización 7.040.572 toneladas de maíz. El 71% se empleó para elaborar alimentos balanceados, el 20% ingresó al proceso de molienda húmeda, el 3% se sometió a las operaciones que comprende la molienda seca y el 6% restante se destinó a otras industrias.

El rendimiento de la molienda seca de maíz para la obtención de harina es del 60%, por lo tanto la producción de 2024 se estimó en 123.000 toneladas, en base a los registros que mantiene la Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios e Inserción Internacional de la SAGyP.

Exportaciones mundiales de Harina de Maíz



Principales Exportadores – Año 2023

País	Tn	Miles USD	Part. % (s/valor)
Mexico	216.923,93	177.399,68	25,87%
Estados Unidos	72.730,83	65.365,81	9,53%
Italia	51.057,04	55.048,28	8,03%
Uganda	119.605,98	53.321,67	7,78%
Colombia	57.680,92	48.815,00	7,12%
El Salvador	57.064,05	42.966,91	6,27%
Sudáfrica	85.775,54	29.731,66	4,34%
Francia	29.962,57	23.253,12	3,39%
Alemania	17.162,82	18.278,46	2,67%
Zambia	41.042,00	15.094,22	2,20%
Resto países	241.089,21	156.335,25	22,80%
Total	990.094,89	685.610,06	100,00%

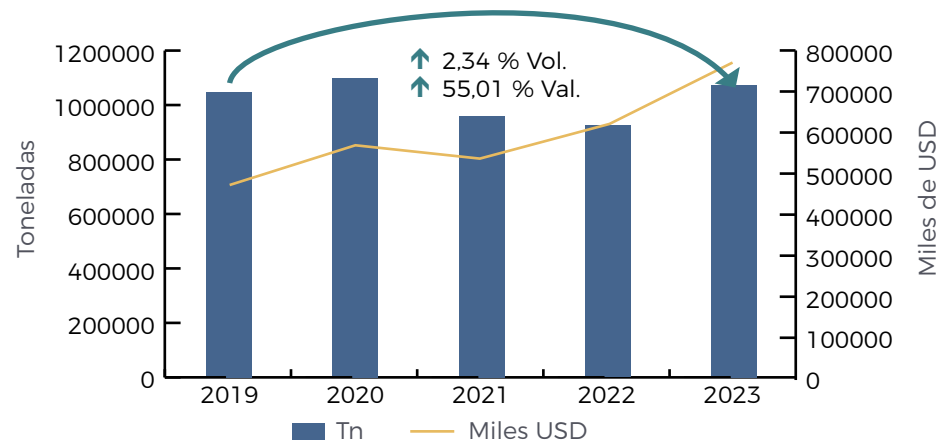
Se realizó el análisis de la posición arancelaria (HS) 1102.20., desagregada a 6 dígitos, correspondiente a “Harina de cereal; de maíz”. De dicho análisis surge que, durante el período 2019-2023, las exportaciones mundiales de este producto tuvieron un incremento del 37,65% en volumen y 91,58% en valor.

El 58,33% de las exportaciones mundiales se encuentra concentrado en cinco países: México con el 25,87%, Estados Unidos con el 9,53%, Italia con el 8,03%, Uganda con el 7,78% y Colombia con el 7,12%.

2. Indicadores



Importaciones mundiales de Harina de Maíz



Principales Importadores – Año 2023

País	Tn	Miles USD	Part. % (s/valor)
Estados Unidos	239.173,30	209.757,92	27,65%
Rep. De Congo	132.060,62	59.333,27	7,82%
Mozambique	86.922,42	45.401,00	5,99%
Lesoto	68.942,30	38.942,46	5,13%
España	41.726,95	38.357,63	5,06%
Honduras	32.798,68	27.631,82	3,64%
Reino Unido	22.747,31	22.889,84	3,02%
Países Bajos	23.863,20	21.851,89	2,88%
Alemania	33.388,25	19.919,23	2,63%
Nicaragua	19.539,64	18.991,26	2,50%
Resto países	372.118,94	255.453,39	33,68%
Total	1.073.281,60	758.529,71	100,00%

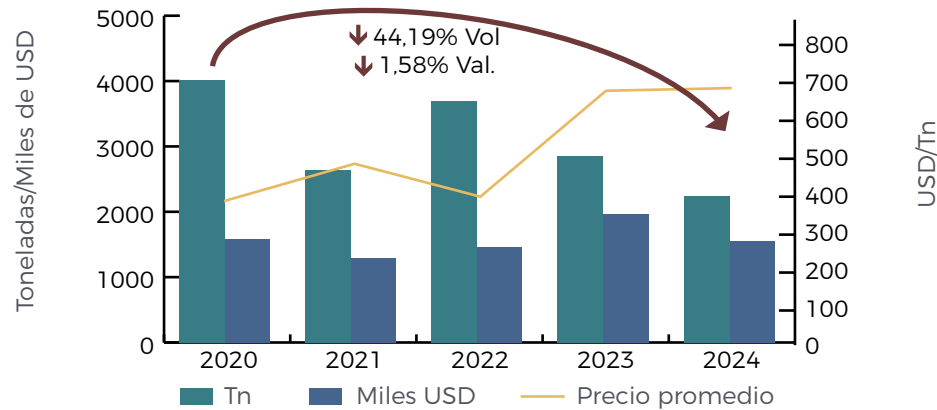
Durante el periodo 2019 - 2023 las importaciones mundiales de Harina de Maíz experimentaron un incremento del 2,34% en volumen y 55,01% en valor.

Estados Unidos se posicionó como el principal importador mundial con el 27,65% sobre el total del valor importado, seguido por Rep. del Congo con 7,82%, Mozambique con 5,99%, Lesoto con 5,13% y España con 5,06%.

2. Indicadores



Exportaciones argentinas de Harina de Maíz

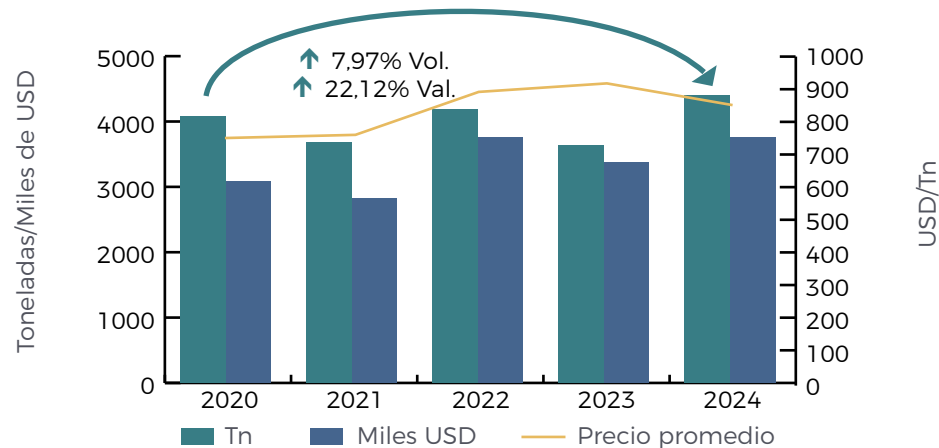


Se realizó el análisis de la posición arancelaria (NCM) 1102.20.00, desagregada a 8 dígitos, correspondiente a "Harinas de maíz". De dicho análisis surge que, durante el periodo 2020-2024 las exportaciones de este producto disminuyeron un 44,19% en volumen y 1,58% en valor. Durante el año 2024, se exportaron 2.239 toneladas por un monto de 1.556 miles de USD, los principales destinos fueron Uruguay con una participación del 45,52% sobre el valor total exportado y Paraguay con el 23,54%(*). Dichas exportaciones representaron el 2% de total producido de Harina de maíz.

En relación al precio unitario promedio pasó de 394,06 USD/Tn en el año 2020 a 694,91 USD/Tn, en el 2024 lo que representó un incremento del 76,35%.

Cabe destacar que, el precio unitario promedio registrado en el 2024 fue el valor máximo durante el periodo bajo análisis.

Importaciones argentinas de Harina de Maíz



Fuente: INDEC (Mayo 2025) - Posiciones arancelarias NCM - desagregadas a 8 dígitos 1102.20.00 "Harinas de maíz"

(*) El segundo principal destino con una participación del 30,94% es un país "Confidencial" según la normativa de secreto estadístico.



2. Indicadores

Durante el periodo 2020-2024 las importaciones de Harina de Maíz se incrementaron un 7,97% en volumen y 22,12% en valor.

En 2024, se registraron los mayores valores dentro del plazo considerado con un volumen de 4.402 toneladas por 3.757 miles de USD. Los principales países de origen fueron Colombia con una participación del 75,99% sobre el total del valor importado y Estados Unidos con 22,92%.

En relación al precio unitario promedio este paso de 754,68 USD/Tn en 2020 a 853,61 USD/Tn en 2024, lo que representó un incremento del 13,11%.

Del análisis de este producto, puede inferirse que casi la totalidad de la producción de harina de maíz se destina al mercado interno, la misma al no contener gluten (exigiéndose en Argentina la certificación de tal condición) se presenta como alternativa a la harina de trigo convencional en la preparación de alimentos sin gluten, a su vez, en los últimos años se ha expandido su utilización culinaria siendo incorporada en una amplia gama de recetas desde productos horneados como pan de maíz y muffins hasta platos salados como polenta, tacos y arepas.

Por otra parte, en los últimos años las importaciones de harina de maíz han aumentado y presentado un precio promedio unitario muy superior al registrado para las exportaciones, lo que permite inferir que parte de los ingresos corresponde a un producto con mayor valor agregado pudiendo tratarse de Harina de Maíz Nixtamalizada.

A raíz de la incorporación en el CAA de esta harina, se registró la inscripción en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA) de un Establecimiento Productor para la elaboración de la misma en nuestro país.

Esta Harina recientemente incluida en el Artículo 695 tris del Código Alimentario Argentino se utiliza principalmente para preparar masa para tacos o tortillas. El taco tiene su origen en México, su popularidad ha trascendido fronteras y hoy en día se puede encontrar —con mayor o menor fidelidad a la versión original— en prácticamente todos los rincones del mundo. En Europa, Asia y América Latina, los tacos también se han abierto camino.

Proceso de Nixtamalización

El proceso tradicional de la nixtamalización —no descripto en detalle por la reciente normativa publicada en Argentina— suele comenzar con el maíz seco, ya sea en forma de granos o mazorcas. Estos granos se cocinan en una solución a base de agua y cal, y luego se dejan reposar durante varias horas.

Después de este proceso, los granos se lavan y frotan para eliminar la cáscara exterior, obteniendo un maíz más suave y de textura más maleable.

Este maíz nixtamalizado es la base para productos como la masa de maíz, utilizada para hacer tacos, tortillas, tamales y otros platos tradicionales.



2. Indicadores

Por otra parte, a través del Artículo 695 bis se incorporó el “Maíz Precocido Molido” que se utiliza para preparar arepas u otras preparaciones.

La arepa es una de las preparaciones más emblemáticas de la gastronomía de Colombia y Venezuela. Su origen se encuentra en el maíz, un alimento fundamental para los pueblos de ambos países y un pilar de su identidad cultural.

Si bien las arepas colombianas y venezolanas comparten similitudes, su función dentro de la alimentación marca una diferencia clave. En Colombia, la arepa suele servirse como acompañamiento en las comidas y, en ocasiones, se rellena con diversos ingredientes. En contraste, en Venezuela, la arepa es una comida completa por sí misma, consumida mayormente rellena con una gran variedad de sabores y preparaciones.

La arepa ha encontrado su lugar en Argentina gracias a la creciente comunidad venezolana y colombiana que ha inmigrado al país en los últimos años. De acuerdo al Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022 realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), en nuestro país residen 161.495 venezolanos y 46.482 colombianos.

Este alimento, ha ganado popularidad en ciudades como Buenos Aires, donde se han abierto restaurantes y puestos de comida especializados en arepas.

La versatilidad de la arepa ha facilitado su integración en la dieta argentina, ya que puede servirse como desayuno, almuerzo o cena, y admite una gran variedad de rellenos. Además, su preparación sencilla y su sabor único han conquistado a muchos argentinos, convirtiéndola en un puente cultural entre los países.

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 26/2025 se sustituyeron los Artículos 694, 694 bis y 695 del Código Alimentario Argentino (CAA) que definen la Harina de Maíz, Harina de Maíz de Cocción Rápida y la Harina de Maíz Precocida, respectivamente, con el fin de actualizar la denominación de dichos productos, entendiendo que existe diversidad de aplicaciones de este alimento en la cocina tradicional.

A su vez, dicha normativa incorporó el Artículo 695 bis que define el Maíz Precocido Molido comúnmente utilizado para preparar arepas u otras preparaciones y el Artículo 695 tris que define la Harina de maíz Nixtamalizada comúnmente utilizada para preparar masa para tacos o tortillas u otras preparaciones. La inclusión de estos nuevos productos no solo obedece a la necesidad de contemplar diferentes métodos de procesamiento del grano sino también acompañar la diversidad cultural de los flujos migratorios.

El maíz es uno de los cultivos más versátiles en la industria alimentaria. A nivel global, se estima que más del 30% de la producción de maíz se destina al consumo humano directo.

De acuerdo a las estimaciones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para la campaña 2024/2025 se espera que la producción mundial de maíz alcance los 1.221,28 millones de toneladas, posicionándose Estados Unidos como principal productor con 377,63 millones de toneladas. Argentina se ubica en el quinto puesto dentro de los diez principales productores mundiales con una participación del 4% sobre la producción global. En relación a la producción argentina de maíz, durante la campaña 2023/2024 se produjeron 57,49 millones de toneladas, dicha producción se concentra en la provincia de Córdoba que representa el 36% sobre el total producido.

Durante el año 2024 se destinaron a la industrialización 7 millones de toneladas de maíz de las cuales el 3% se sometió a las operaciones que comprende la molienda seca. El rendimiento de la molienda seca de maíz para la obtención de harina es del 60%, por lo tanto, la producción de la misma en 2024 habría alcanzado las 123.000 toneladas.

En relación al intercambio comercial mundial de la harina de maíz, se efectuó el análisis de la posición arancelaria (HS) 1102.20 correspondiente a "Harina de cereal; de maíz", de dicho análisis surge que si se compara el año 2023 vs 2019 se observa que las exportaciones como las importaciones mundiales presentaron un incremento en el volumen y valor.

En cuanto a las exportaciones, en el año 2023 totalizaron 990.095 toneladas por un monto de 685.610 miles de USD. El 58,33% de las mismas se concentraron en cinco países: México con el 25,87%, Estados Unidos con el 9,53%, Italia con el 8,03%, Uganda con el 7,78% y Colombia con el 7,12%.

En 2023, las importaciones alcanzaron 1.073.282 toneladas por un valor de 758.530 miles de USD. El 51,65% se concentró en cinco países: Estados Unidos con el 27,65%, Rep. De Congo con el 7,82%, Mozambique con el 5,99%, Lesoto con el 5,13% y España con el 5,06%.

Para el análisis del intercambio comercial de Argentina se realizó el análisis de la posición arancelaria (NCM) 1102.20.00, desagregada a 8 dígitos, correspondiente a "Harinas de maíz".

Al comparar el 2024 vs 2020, se aprecia una disminución en las exportaciones argentinas del 44,19% en volumen y 1,58% en valor, los principales destinos fueron Uruguay y Paraguay.

3. Conclusiones



Asimismo, de dicha comparación surge un incremento en las importaciones de un 7,97% en volumen y 22,12% en valor, el 75,99% de las compras tienen como origen Colombia.

De lo expuesto surge que, casi la totalidad de la producción de harina de maíz se destina al mercado interno, la misma al no contener gluten (exigiéndose en Argentina la certificación de tal condición) se presenta como alternativa a la harina de trigo convencional en la preparación de alimentos sin gluten.

En los últimos años las importaciones de harina de maíz han aumentado y presentado un precio promedio unitario muy superior al registrado para las exportaciones, lo que permite inferir que parte de los ingresos corresponde a un producto con mayor valor agregado pudiendo tratarse de Harina de Maíz Nixtamalizada.

Estos ingresos obedecerían a la demanda interna existente principalmente por parte de la población venezolana y colombiana residente en Argentina, actualmente dicha demanda se satisfacería con importaciones. Dada su reciente incorporación al CAA se ha registrado la inscripción, en el Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA), de un Establecimiento Productor para el comienzo de su producción lo que permite inferir una próxima sustitución de las importaciones.

La Harina de maíz Nixtamalizada tiene como principal destino la elaboración de arepas, una de las preparaciones más emblemáticas de la gastronomía de Venezuela y Colombia.

Este alimento, ha ganado popularidad en ciudades como Buenos Aires, donde se han abierto restaurantes y puestos de comida especializados en arepas. La versatilidad de la arepa ha facilitado su integración en la dieta argentina, ya que puede servirse como desayuno, almuerzo o cena, y admite una gran variedad de rellenos.

Por último se puede señalar que, la harina de maíz ha ganado relevancia en Argentina en los últimos años, impulsada por varios factores. Entre ellos, el crecimiento de la demanda de productos sin gluten, el interés por una mayor variedad de alimentos y la influencia de la gastronomía mexicana, venezolana y colombiana, que han popularizado los tacos y las arepas en el país.

Además, el mercado del maíz en Argentina ha mostrado un crecimiento sostenido, con un aumento en la producción y exportación del cereal. La harina de maíz también se ha beneficiado de esta tendencia, ampliando sus aplicaciones en la industria alimentaria junto con la adecuación y revisión de la normativa nacional.



4. Referencias Bibliográficas

Agrofy News, 3 de octubre de 2023, "Maíz, el cultivo con gran potencial de crecimiento y un abanico de usos con valor agregado". Disponible en: <https://news.agrofy.com.ar/noticia/206842/maiz-cultivo-gran-potencial-crecimiento-y-abanico-usos-valor-agregado>

Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en ingles)

Estimaciones Agrícolas, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Disponible en: <https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/estimaciones/>

Infobae, 18 de febrero de 2025, "El mercado de maíz argentino se acelera en un contexto global favorable"

Informe de Expertos, "Mercado de Maíz en Argentina, Informe, Análisis 2025-2034"

Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC), "Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022"

Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC), Estadísticas de Comercio Exterior.

LM Neuquén, 14 de enero de 2025, "Arepas: receta e historia de un tesoro gastronómico latinoamericano"

Rafael Cartay, 23 de octubre de 2023, "La arepa, el territorio, el maíz y el drama"

The foodt ech. 16 de abril de 2025 "La importancia del maíz y su impacto en la economía y la cultura mundial"

Unan Global, 25 de enero de 2024, "El maíz nativo: un tesoro ancestral en la gastronomía"

UN Comtrade database, Estadísticas de Comercio Exterior.

Vice, 31 de octubre de 2019, "La migración de la arepa venezolana y su popularización en el mundo"