

## EN DEFENSA DE LAS TORTILLERÍAS DE BARRIO NO A LAS RESTRICCIONES PARA SU COMERCIALIZACIÓN

- *7 de cada 10 tortillas en México provienen de tortillerías de barrio, base del abasto nacional.*
- *El precio de la tortilla sube por costos de producción, no por el número de tortillerías.*
- *ANPEC propone fortalecer al sector tortillero con capacitación e incentivos crediticios.*

**Ciudad de México a 10 de marzo de 2026.-** La Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (ANPEC) manifiesta su preocupación ante los planteamientos punitivos que buscan restringir la venta de tortillas en hieleras, tiendas de abarrotes o mediante reparto en vehículos en colonias. Limitar estos canales de venta podría provocar **el alza en el precio del kilo de tortilla.**

En México, la tortilla es uno de los alimentos básicos más importantes de la dieta nacional. Se estima que cada mexicano consume en promedio alrededor de 75 kilogramos de tortilla al año, lo que refleja la enorme demanda diaria de este producto en todo el país. Para satisfacerla existe una extensa red de producción popular integrada por decenas de miles de tortillerías de barrio que operan mediante el sistema tradicional de nixtamalización y que abastecen alrededor del 70% de la tortilla que se consume en México.

Sin esta producción artesanal y de pequeña escala sería imposible cubrir la demanda cotidiana de este alimento esencial para millones de familias, por lo que cualquier medida que afecte su producción, distribución y comercialización debe analizarse con responsabilidad, considerando la realidad del mercado nacional y el impacto en el consumidor.

“ANPEC rechaza la idea planteada de que un mayor número de tortillerías o de producción artesanal provoque un aumento en el precio del kilo de tortilla. Esto no es verdad. Por el contrario, no hay que perder de vista que **no hay producto más caro que el que no se encuentra en el mercado.** El encarecimiento de la tortilla responde principalmente al incremento en sus costos de producción, entre ellos el precio del maíz, el gas, la energía eléctrica, la mano de obra, el transporte y el mantenimiento de maquinaria”, enfatizó Cuauhtémoc Rivera, presidente de ANPEC.

No se ha demostrado que la comercialización de tortilla artesanal represente riesgo sanitario alguno. Antes al contrario, diversos estudios académicos sobre la condición sanitaria de la tortilla artesanal han encontrado que **el abastecimiento de tortilla caliente en hieleras para puntos de venta no compromete su calidad sanitaria**, y que el lugar



**PEQUEÑO COMERCIO HACIENDO GRANDE A MÉXICO**

Rio Volga 87 Col.Cuauhtémoc  
Cuauhtémoc C.P.06500 CDMX

 [www.anpec.com.mx](http://www.anpec.com.mx)

 55 5531 5989

 [anpec@anpec.com.mx](mailto:anpec@anpec.com.mx)

en donde se comercializa no modifica sus condiciones de inocuidad. Por ello, mantener las tortillas calientes en hieleras o contenedores térmicos no representa un riesgo sanitario por sí mismo, siempre que el producto haya sido elaborado y manejado bajo condiciones higiénicas adecuadas.

La red de distribución vecinal —integrada por tiendas de abarrotes, pequeños puntos de venta y reparto en motocicleta— cumple una función clave para acercar la tortilla a millones de hogares. Estos canales permiten colocar la producción diaria de las tortillerías, facilitan el acceso al producto para adultos mayores o familias sin transporte, reducen tiempos y costos de traslado a los consumidores.

“En lugar de aplicar medidas punitivas o restrictivas, ANPEC propone impulsar una agenda de fortalecimiento del sector tortillero artesanal que incluya **capacitación laboral para mejores prácticas sanitarias en su producción, incentivos para su formalización, créditos blandos de avíos y refaccionarios y la promoción de empaques sellados que permitan una comercialización aún más inocua del producto**”, agregó Rivera.

La tortilla es un alimento básico para los mexicanos y su abasto depende en gran medida de esta amplia red de producción y distribución popular que da empleo y sustento a miles de familias. **Siete de cada diez tortillas que se consumen en el país provienen de la producción artesanal**, lo que evidencia la importancia de esta extensa diáspora productiva que garantiza el abastecimiento nacional de tortilla. Por ello, la solución no es combatirla, sino **fortalecerla y apoyarla**.

#TortillasParaTodos  
#ApoyoAlConsumoLocal



PEQUEÑO COMERCIO HACIENDO GRANDE A MÉXICO

Rio Volga 87 Col.Cuauhtémoc  
Cuauhtémoc C.P.06500 CDMX

 [www.anpec.com.mx](http://www.anpec.com.mx)

 55 5531 5989

 [anpec@anpec.com.mx](mailto:anpec@anpec.com.mx)

## LAS TORTILLERIAS DE BARRIO GARANTIZAN EL ABASTO DE UN ALIMENTO ESENCIAL PARA MÉXICO



**7 de cada 10**  
tortillas que consumen  
los mexicanos son de  
producción artesanal

Millones de hogares reciben  
tortilla mediante tiendas,  
hieleras y reparto vecinal.

Limitar estos canales de  
distribución reduciría la  
oferta y podría encarecer la  
tortilla, afectando el acceso  
de las familias.

Cada mexicano  
consume en  
promedio **75 kg**  
de tortilla al año

Transportar tortillas en hieleras  
no compromete su inocuidad,  
siempre que se elaboren y  
manejen con **higiene**.

El precio de la tortilla aumenta por el  
incremento en costos de **maíz, gas,**  
**electricidad, transporte y mano de obra.**

### Propuesta de ANPEC:

Fortalecer al sector tortillero mediante:

Capacitación sanitaria

Acceso a créditos

Formalización del sector

Uso de empaques  
sellados



PEQUEÑO COMERCIO HACIENDO GRANDE A MÉXICO

Rio Volga 87 Col. Cuauhtémoc  
Cuauhtémoc C.P. 06500 CDMX

[www.anpec.com.mx](http://www.anpec.com.mx)

55 5531 5989

[anpec@anpec.com.mx](mailto:anpec@anpec.com.mx)