

# CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA SIN TACC

La intolerancia permanente a las proteínas del trigo, avena, cebada y centeno —enfermedad autoinmune conocida como celiaquía— obliga, a quienes la padecen, a mantener una alimentación libre de gluten de por vida. Esta condición implica que el gasto que deben afrontar estas personas para satisfacer sus necesidades alimentarias básicas difiere del que enfrentan aquellos que no padecen celiaquía, y que es regularmente medido por distintos institutos de estadísticas. En este sentido, la valorización de una Canasta Básica Alimentaria sin TACC constituye un aporte desde la ciencia económica para dimensionar el diferencial que enfrentan las personas celíacas a la hora de acceder a una alimentación segura y nutricionalmente adecuada.

## Introducción

Según la Agencia Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT, 2024), la celiaquía es una intolerancia permanente a las proteínas del trigo, avena, cebada y centeno, comúnmente conocidas en conjunto como gluten, que afecta a las personas con predisposición genética.

Esta enfermedad puede manifestarse en cualquier momento de la vida. Se estima que, en Argentina, 1 de cada 167 personas adultas es celíaca, mientras que en la población infantil la prevalencia es mayor, alcanzando 1 de cada 79 (ANMAT, 2024). Además, el único tratamiento es mantener una alimentación libre de gluten de por vida.

En este contexto, la definición y valorización de una Canasta Básica Alimentaria (CBA) sin TACC resulta fundamental para dimensionar adecuadamente el costo de acceso a una alimentación segura para las personas celíacas. Contar con este indicador permite identificar con mayor precisión las brechas de gasto que enfrentan estas personas, así como también evaluar el impacto económico que implica sostener una dieta libre de gluten.

## Composición de la CBA sin TACC

Para definir la composición de la CBA sin TACC, se tomó como referencia la canasta establecida por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC, 2018), reemplazándose los componentes de la misma por sustitutos libres de gluten. La Tabla 1 presenta el detalle de los componentes reemplazados junto con sus respectivos sustitutos, mientras que la composición completa de la CBA sin TACC se expone en el Anexo I.

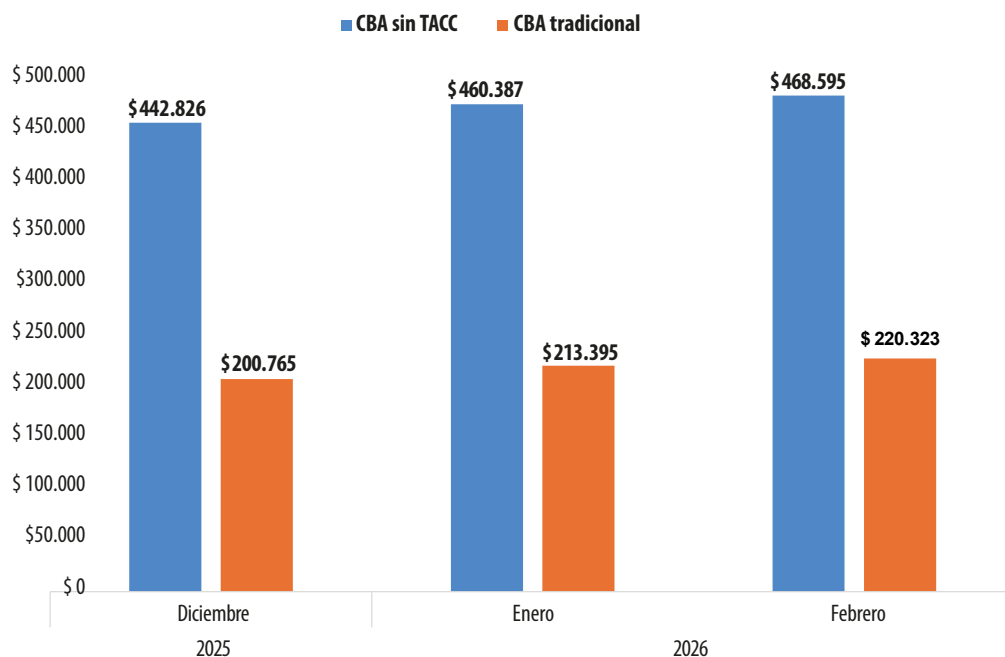
**Tabla 1. Componentes de la CBA que fueron reemplazados y sus correspondientes sustitutos.**

Componente	Reemplazo libre de gluten
Pan	Pan sin TACC, Premezcla universal sin TACC
Galletitas de agua	Galletitas saladas sin TACC
Galletitas dulces	Galletitas dulces sin TACC
Harina de trigo	Otras harinas sin TACC: almidón de maíz, fécula de mandioca, fécula de papa, harina de arroz, harina de mandioca, premezcla, premezcla para pizza.
Otras harinas (maíz)	Harina de maíz sin TACC
Fideos	Fideos sin TACC
Condimentos	Ají molido, caldo concentrado y pimientón sin TACC

Fuente: elaboración propia.

## Valorización de la CBA sin TACC

La valorización de la CBA sin TACC se realizó por primera vez en diciembre de 2025, y continuó llevándose a cabo durante enero y febrero de 2026. En este sentido, el Gráfico 1 muestra una comparación entre los valores de ambas canastas a lo largo del período de análisis.

**Gráfico 1. Valores de la CBA sin TACC y la CBA tradicional para diciembre, enero y febrero.**

Fuente: elaboración propia.

Durante el mes más reciente (febrero 2026), se observa que un adulto equivalente<sup>1</sup> con celiaquía debió afrontar un gasto de \$ 468.595 para satisfacer sus necesidades básicas alimentarias de forma segura.

En comparación, la valorización de la canasta sin sustitutos libres de gluten para dicho mes resultó en \$ 220.323, un 112,7% menos. En promedio, a lo largo de los tres meses registrados, este diferencial se ubicó en 116,3%.

Existen varios factores que explican esta brecha. En primer lugar, el mercado de los productos libres de gluten es relativamente pequeño en comparación con el de los productos que consume la población en general. Esto lleva a que los costos sean distribuidos entre menor número de unidades producidas, lo que se traduce en precios más altos. En segundo lugar, estos costos tienden a ser más elevados que los de los productos convencionales, ya que su método de producción es más complejo. Los valores máximos reglamentarios para alimentos libres de gluten establecidos por la comisión del Codex Alimentarius<sup>2</sup> (20mg/100kg) exigen medidas de control y precaución extremadamente estrictas para la entrega, producción y envasado de estos alimentos.

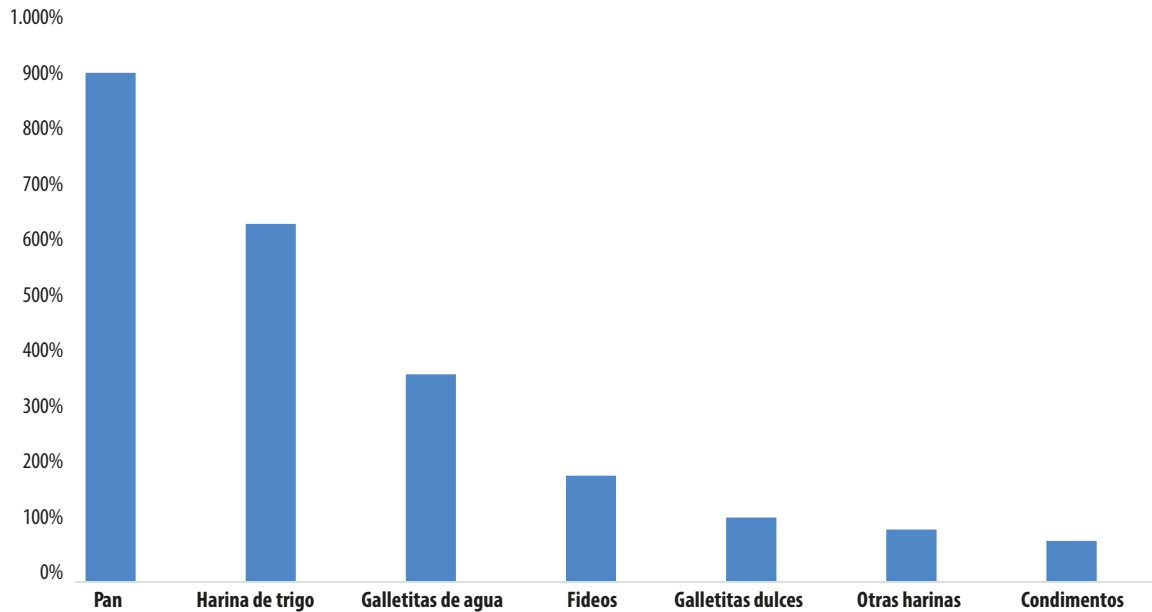
<sup>1</sup> Unidad de referencia correspondiente a las necesidades energéticas básicas de un hombre adulto de 30 años de actividad moderada.

<sup>2</sup> Foro internacional que tiene el objetivo de desarrollar un programa conjunto entre la FAO y la OMS relacionado con normas alimentarias, con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio alimentario.

Por otro lado, resulta relevante analizar las brechas de gasto existentes entre los componentes tradicionales de la CBA y sus sustitutos libres de gluten. El Gráfico 2 ilustra esta cuestión durante el mes de febrero y se interpreta de la siguiente manera:

- Al tener que sustituir el pan tradicional por pan sin TACC o premezcla universal sin TACC, un adulto equivalente con celiaquía debe afrontar un gasto un 878% mayor para cubrir sus necesidades nutricionales asociadas a este componente.
- Este diferencial alcanza 617% en el caso de la harina de trigo; 357% en el reemplazo de las galletitas de agua, 182% en los fideos; 110% en las galletitas dulces; 89% en otras harinas y 69% en los condimentos.

**Gráfico 2. Brechas de gasto para los componentes de la CBA que fueron reemplazados por sustitutos sin TACC.**



Fuente: elaboración propia.

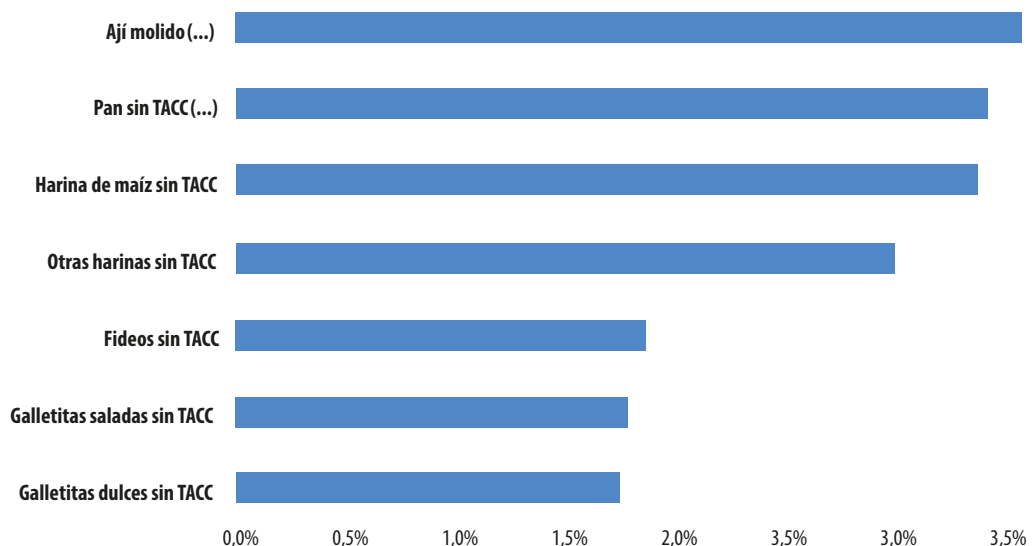
## CBA e inflación

Entre diciembre de 2025 y febrero de 2026, la Canasta Básica Alimentaria sin TACC tuvo un aumento de 5,8%.

Entre los componentes que exhibieron mayores variaciones se encuentran la papa (53,9%), las hortalizas (26,7%), el yogur (22,5%), las frutas (22,5%), las legumbres secas (-18,3%) y la batata (-11,3%).

Asimismo, al analizar el comportamiento de los sustitutos sin TACC (Gráfico 3), se observa que la mayor variación se registró en el componente de "ají molido, caldo concentrado, pimentón sin TACC" (3,2%), seguido de "pan sin TACC, premezcla universal sin TACC" (3%) y "harina de maíz sin TACC" (3%). Luego, con menores variaciones, se ubicaron "otras harinas sin TACC" (2,7%); "Fideos sin TACC" (1,7%); "Galletitas saladas sin TACC" (1,6%) y "Galletitas dulces sin TACC" (1,6%).

**Gráfico 3. Var. % de los sustitutos sin TACC de la CBA sin TACC entre diciembre de 2025 y febrero de 2026**

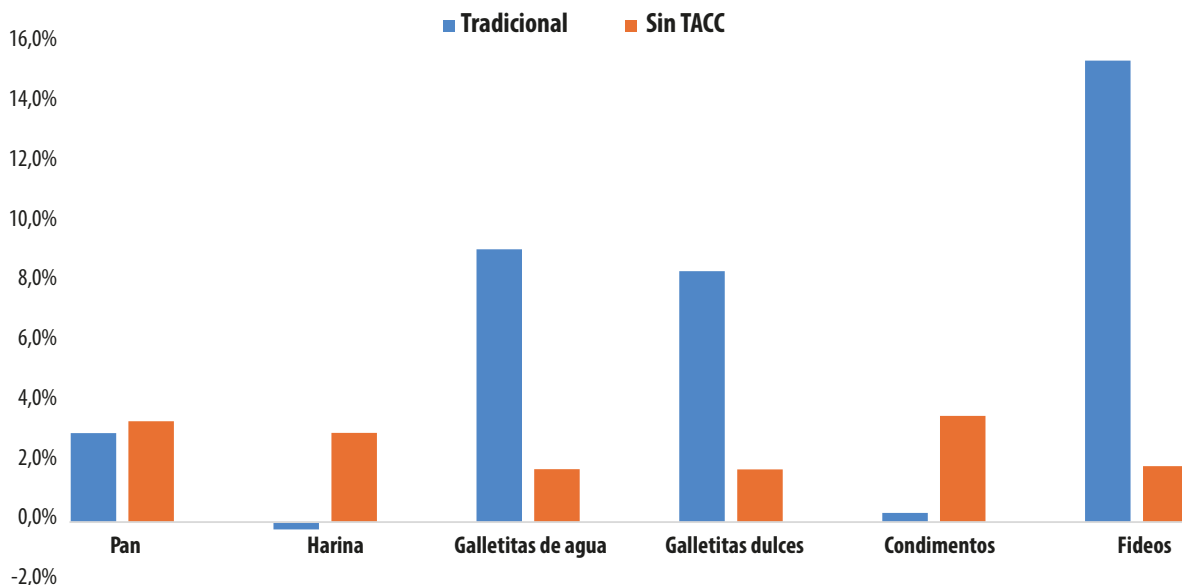


Fuente: elaboración propia.

Finalmente, si se compara la variación de la opción con y sin TACC dentro de cada componente reemplazado (Gráfico 4), se observa que en la mitad de ellos (Pan, harina de trigo y condimentos) la variación fue

mayor en los productos sin TACC, mientras que en los otros tres (Galletitas de agua, galletitas dulces y fideos) la variación fue mayor para los productos tradicionales.

**Gráfico 4. Var. % de la opción con y sin TACC para cada componente de la CBA que fue reemplazado entre diciembre de 2025 y febrero de 2026.**



Fuente: elaboración propia.

## Reflexiones finales

La valorización de la Canasta Básica Alimentaria sin TACC, estimada a lo largo de 3 meses y abordada en este informe, permite obtener las siguientes conclusiones:

- Entre diciembre de 2025 y febrero de 2026, en promedio, un adulto equivalente con celiaquía debió afrontar un gasto 116,3% mayor que un adulto equivalente sin celiaquía para cubrir sus necesidades alimentarias básicas de forma segura. Este hecho cobra relevancia en tanto la celiaquía se trata de una intolerancia alimentaria cuya prevalencia en la sociedad viene en aumento.

- El diferencial de gasto entre componentes originales y sustitutos sin TACC es significativo para todos los reemplazos, siendo el mayor entre el pan y el pan sin TACC y premezclas sin TACC (878%), y el menor entre condimentos y ají molido, caldo concentrado y pimentón sin TACC (69%).

- La mayoría de los sustitutos sin TACC presentaron a lo largo de los 3 meses analizados un aumento moderado en comparación a los componentes tradicionales.

**Referencias bibliográficas**

- Agencia Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024, 26 de febrero). Celiacía y alimentos libres de gluten. Argentina.gob.ar. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/informacion-de-interes-para-tu-salud/celiacu%C3%Ada>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2018). INDEC informa: Noviembre 2018. [https://biblioteca.indec.gob.ar/bases/minde/indec\\_informa\\_11\\_18.pdf](https://biblioteca.indec.gob.ar/bases/minde/indec_informa_11_18.pdf)

## Anexos

**Anexo I:** Canasta básica alimentaria sin TACC. Composición de la canasta para un adulto equivalente.

Componente	Unidades	Reemplazo por productos libres de gluten
Pan	6,750 g	Reemplazo por productos libres de gluten
Galletitas de agua	420 g	Pan sin TACC, premezcla universal sin TACC
Galletitas dulces	210 g	Galletitas dulces sin TACC
Arroz	1,200 g	Sin cambios
Harina de trigo	1,080 g	Otras harinas sin TACC: almidón de maíz, fécula de mandioca, fécula de papa, harina de arroz, harina de mandioca, premezcla, premezcla para pizza
Otras harinas (maíz)	210 g	Harina de maíz sin TACC
Fideos	1,740 g	Sin cambios
Papa	6,510 g	Sin cambios
Batata	510 g	Sin cambios
Azúcar	1,230 g	Sin cambios
Dulces	330 g	Sin cambios
Legumbres secas	240 g	Sin cambios
Hortalizas	5,730 g	Sin cambios
Frutas	4,950 g	Sin cambios
Carnes	6,270 g	Sin cambios
Menudencias	270 g	Sin cambios
Fiambres	60 g	Sin cambios
Huevos	600 g	Sin cambios
Leche	9,270 g	Sin cambios
Queso	330 g	Sin cambios
Yogur	570 g	Sin cambios
Manteca	60 g	Sin cambios
Aceite	1,200 g	Sin cambios
Bebidas no alcohólicas	3,450 cc	Sin cambios
Bebidas alcohólicas	1,080 cc	Sin cambios
Sal fina	120 g	Sin cambios
Condimentos	120 g	Ají molido, caldo concentrado y pimentón sin TACC
Vinagre	60 g	Sin cambios
Café	30 g	Sin cambios
Yerba	510 g	Sin cambios

**Fuente:** INDEC.