ISBN: 978-970-96909-5-8

EL CULTIVO, LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR EN MÉXICO

ESTHER FIGUEROA HERNÁNDEZ
FRANCISCO PÉREZ SOTO
REBECA ALEJANDRA PÉREZ FIGUEROA



EL CULTIVO, LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR EN MÉXICO

EL CULTIVO, LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR EN MÉXICO

ESTHER FIGUEROA HERNÁNDEZ

FRANCISCO PÉREZ SOTO

REBECA ALEJANDRA PÉREZ FIGUEROA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

El cultivo, la producción y la comercialización de la caña de azúcar en México
D.R. ©Universidad Autónoma Chapingo
Carretera México - Texcoco, km 38.5
Texcoco, Edo. de México, C.P. 56230
Tel.: 595 9521500, Ext. 5142
publicaciones@chapingo.mx
Primera edición, septiembre 2026
ISBN: 978-970-96909-5-8

Todos los trabajos de esta obra han sido arbitrados mediante el sistema de dictaminación a doble ciego por especialistas en la materia, miembros del Consejo Arbitral del Centro de Investigación en Economía y Matemáticas Aplicadas (CIEMA) de la Universidad Autónoma Chapingo. Los dictámenes fueron favorables. Cada trabajo es responsabilidad exclusiva de sus autores y no necesariamente expresan los puntos de vista del CIEMA.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

Dr. Angel Garduño García
Rector

M.C. Noé López Martínez
Director General Académico

Ing. Jorge Torres Bribiesca
Director General de Administración

Dr. Samuel Pérez Nieto
Director General de Patrimonio y Finanzas

Dra. Consuelo Silvia Olivia Lobato Calleros
Directora General de Investigación, Posgrado y Servicio

Mtra. Tania Jessica Pérez Buendía
Directora General de Difusión Cultural

M.C. Daniel Rodríguez Martínez
Subdirector de Comunicación Universitaria

Dr. Mario Salvador González Rodríguez
Jefe del Departamento de Publicaciones

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 12
1.1 Historia y evolución de la caña de azúcar en el mundo 13
1.2 Historia de la caña de azúcar y la remolacha azucarera 14
1.3 Historia de la caña de azúcar en México 18
1.4 Importancia de la caña de azúcar 20
1.5 Distribución geográfica del cultivo de la caña de azúcar 23
1.6 Factores que influyen en el cultivo de la caña de azúcar 24
1.7 Comportamiento de la superficie cosechada de caña de azúcar a nivel mundial 28
1.8 Productividad mundial de azúcar de los principales productores 29
1.9 Mercado del azúcar de caña 40
2.0 COMERCIO INTERNACIONAL DE LA AZÚCAR 43
2.1 Principales países exportadores de azúcar 44
2.2 Los 10 principales países importadores de azúcar 47
2.3 Precios de la caña de azúcar a nivel mundial 51
2.4 Consumo mundial de azúcar 54
2.5 La industria azucarera a nivel mundial 58
2.6 La industria mundial de los edulcorantes 59
2.7 Dinámica del mercado de edulcorantes 71
2.8 Los 14 endulzantes naturales 73
2.9 Situación de los edulcorantes en México 76
2.9.1 Tamaño y participación del mercado de edulcorantes alimentarios en México 77

3.0 SITUACIÓN ACTUAL DE LA CAÑA DE AZÚCAR A NIVEL NACIONAL 79
3.1 Producción primaria 79
3.2 Producción de caña de azúcar en México 82
3.3 Situación actual del mercado del azúcar en México 88
3.4 La industria azucarera en México 88
3.5 Situación actual de los ingenios, 2024-2025 89
3.6 Ingenios azucareros de México por regiones 91
4.0 TENDENCIAS ACTUALES DEL MERCADO 105
4.1 Problemática del sector azucarero 107
4.2 Mercado azucarero entre abundancia e incertidumbre energética 107
4.3 Retos actuales en la producción de caña de azúcar 112
4.4 Sector azucarero en crisis por caída de precios y consumo 117 4.5
Los desafíos de la industria azucarera mexicana en el siglo XXI 120
5.0 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 127

Presentación:

La caña de azúcar (Saccharum officinarum) llegó a México en la época de la Colonia (1522 aprox.); su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz, instalándose posteriormente los primeros ingenios azucareros en las partes cálidas del país como parte de la colonización, entidad que actualmente sigue ocupando el primer lugar con más de la tercera parte de la producción nacional. Por lo anterior, la caña de azúcar representa un cultivo tradicional de nuestro país y que además cuenta con un gran aporte al sector primario que proviene de pequeños productores; en la zafra 2018/2019, la superficie industrializada nacional fue de 804,060 hectáreas, de las cuales se industrializaron 57,036,700 toneladas de caña bruta, obteniendo 6,425,919 toneladas de azúcar. Los aspectos más importantes que la caracterizan desde su inicio en 1522-23, cuando Hernán Cortés introdujo el cultivo de la caña en Santiago Tuxtla, Ver., hasta nuestros días, es la inversión de capitales que requiere para los campos y las fábricas, así como los volúmenes de gente que necesita para su desarrollo y operación (SADER, 2020).

Como antecedente histórico, es pertinente señalar que el cultivo de caña de azúcar en México se remonta a la primera mitad del siglo XVI. Su establecimiento inicial se estructuró en torno al sistema de haciendas, espacios productivos en los que se realizaba de manera integrada todo el proceso agroindustrial: desde las labores agrícolas (siembra, riego y cosecha) y el traslado de la materia prima, hasta la transformación final en productos como piloncillo y azúcar mascabada. A partir de las primeras haciendas vinculadas a Hernán Cortés, la superficie cañera experimentó una rápida expansión, lo que permitió generar excedentes de producción que fueron destinados tempranamente al comercio exterior (Thiébaut, 2018).

La caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea. Los antiguos navegantes la llevaron a India, desde donde se extendió a China y a otras regiones de Oriente. Esto sucedió alrededor del año 4,500 a. C. Mucho tiempo después, en el año 642 a. C. los persas invadieron la India, de la que adoptaron el cultivo de la caña. Por el año 510 a.C. los soldados del rey persa Darío se referían a ella como esa caña que da miel sin necesidad de abejas. Su cultivo se siguió extendiendo: en el siglo VII d. C. los árabes conquistaron lo que fue Persia y, tan aficionados al dulce, llevaron el azúcar a otro de sus territorios conquistados: el norte de África y fue ahí donde los químicos egipcios perfeccionaron su

procesamiento y la empezaron a refinar. El azúcar llegó a Europa en la Edad Media, donde se usó para condimentar toda clase de alimentos. Los boticarios la utilizaron en la preparación de pócimas y medicinas, además, la recomendaban para curar toda clase de males, incluido el mal de amor. Con el descubrimiento de América llegó el cultivo a nuestro continente y se expandió por todas las zonas cálidas. Su producción comenzó a cobrar importancia y se empezó a exportar a Europa. Al inicio de las luchas de la independencia, la producción disminuyó, lo que se convirtió en una amenaza para los europeos, por lo que a principios del siglo XIX descubrieron que es posible obtenerla de la raíz del betabel. Actualmente, el azúcar que se consume en América viene de la caña y la de Europa del betabel (SIAP, s/f).

La industria azucarera mexicana, cuyos orígenes se remontan al siglo XVI con la introducción de la caña de azúcar por los españoles, evolucionó a partir de plantaciones establecidas en regiones con condiciones climáticas favorables como Veracruz y Oaxaca. Durante el siglo XIX incorporó maquinaria y técnicas modernas que impulsaron la productividad, mientras que la Revolución Mexicana transformó la estructura agraria y promovió formas colectivas de organización. A lo largo del siglo XX, especialmente entre 1940 y 1950, el sector alcanzó gran expansión apoyado por políticas gubernamentales, aunque desde los años ochenta comenzó a enfrentar crisis derivadas de la liberalización comercial, cambios en patrones de consumo y mayor competencia internacional. En el siglo XXI, el sector ha debido adaptarse a un entorno marcado por la globalización, las preocupaciones de salud pública, la sostenibilidad y la creciente presencia de edulcorantes alternativos, lo que lo ha llevado a buscar innovación, diversificación y mejoras en la calidad para responder a nuevas exigencias del mercado (México Histórico, 2026).

Fraternalmente

Francisco Pérez Soto

1. INTRODUCCIÓN

La caña de azúcar es uno de los cultivos más importantes de nuestro país, tanto por la superficie que ocupa como por el gran número de familias ocupadas en dicha actividad a lo largo de todo el proceso, desde la siembra, la quema, el corte, la zafra, la molienda, la cristalización del dulce y otros subproductos hasta la comercialización, lo que conlleva a la generación de un gran número de empleos en todas las fases. Las políticas dirigidas hacia el logro de una mayor eficiencia por las diferentes administraciones dieron comienzo con el presidente Lázaro Cárdenas quien trató de consolidar este sector. Este objetivo se vio limitado por los problemas ocasionados por la segunda guerra mundial, lo que obligó al presidente Ávila Camacho a emitir dos decretos que sentarían las bases de las relaciones industriales entre los cañeros y la industria azucarera propiamente, las cuales se mantuvieron vigentes durante tres décadas. Los decretos establecían que cada ingenio del país tuviera garantizado el abastecimiento de caña para su molienda, a través del cultivo de ésta en el área aledaña a dicho ingenio y a regular el pago de la caña de azúcar, a través de un precio base por tonelada. Estas dos disposiciones obligaban a los ejidatarios y pequeños propietarios, cercanos al ingenio, a cultivar caña y a los ingenios a responsabilizarse a recibir la producción. En el gobierno de Luis Echeverría se decidió intervenir directamente en el sector, eliminando la obligatoriedad de la siembra de caña en las zonas aledañas a los ingenios y estableciendo que el pago de caña a los productores se efectuara en base a la calidad de la misma, estimulando con ello la productividad agrícola y el incremento de los ingresos de los cañeros. Otra medida de vital importancia fue la política de expropiación de los ingenios, argumentando que la producción de caña fuera destinada principalmente a la producción de azúcar y en menor medida a la producción de subproductos como el alcohol, esta acción llevó a una mayor participación del gobierno en el sector a través del otorgamiento de créditos desde la siembra y hasta la distribución del azúcar. Si bien esta medida tuvo sus efectos favorables, el incremento de la demanda de azúcar a nivel nacional rebasó los niveles de producción, originando con ello la importación del dulce, la cual se empezó a dar en volúmenes mayores a partir de 1980. Este déficit azucarero se agravó con la disposición de modificar el sistema de pago de la caña con base en el rendimiento de azúcar en el ingenio y no por el contenido de sacarosa estipulado desde 1975.

El consumo de este producto ha registrado una tasa de crecimiento del orden del 120% en las últimas dos décadas ocasionado principalmente por el incremento de la población y el control de los precios. El azúcar puede ser considerado como un bien final o como un producto intermedio, dependiendo del uso final para el que esté destinado, en el primer caso es consumido directamente en los hogares y en el segundo caso es utilizado como insumo para la elaboración de otros bienes. La agroindustria azucarera brinda empleo de manera directa a alrededor de 200 000 productores de caña, de los cuales, aproximadamente 150 000 tienen menos de 6 hectáreas cultivables, es decir, el 85% son pequeños productores, el 12% poseen entre 6 y 15 hectáreas y un 3% poseen más de 15 hectáreas.

1.1 Historia y evolución de la caña de azúcar en el mundo

La agricultura en general se enfrenta a problemas como el cambio climático, la escasez de recursos y la menor atracción de jóvenes, además de un mercado que pide productos sostenibles. El sector azucarero a nivel mundial no es ajeno a estos problemas.



Fuente: Tomada de Organización Mundial de Investigación del Azúcar (OIA), 2025.

El azúcar (a veces llamado azúcar de mesa) se produce extrayendo y purificando los azúcares presentes de forma natural en la caña de azúcar y la remolacha azucarera. El azúcar también se conoce como sacarosa, su nombre científico. Es un disacárido, compuesto por dos unidades de azúcar simples (monosacáridos): glucosa y fructosa. El azúcar no solo se encuentra en la caña de azúcar y la remolacha azucarera. Se produce de forma natural en todas las plantas, incluyendo frutas, verduras y frutos secos. La caña de azúcar y la remolacha azucarera se eligen para la producción de azúcar debido a su alto contenido natural de azúcar. Este alto contenido se debe a la producción de azúcar en la planta mediante el proceso de fotosíntesis. La caña de azúcar y la remolacha azucarera crecen en diferentes regiones del mundo (OIA, s.f.).

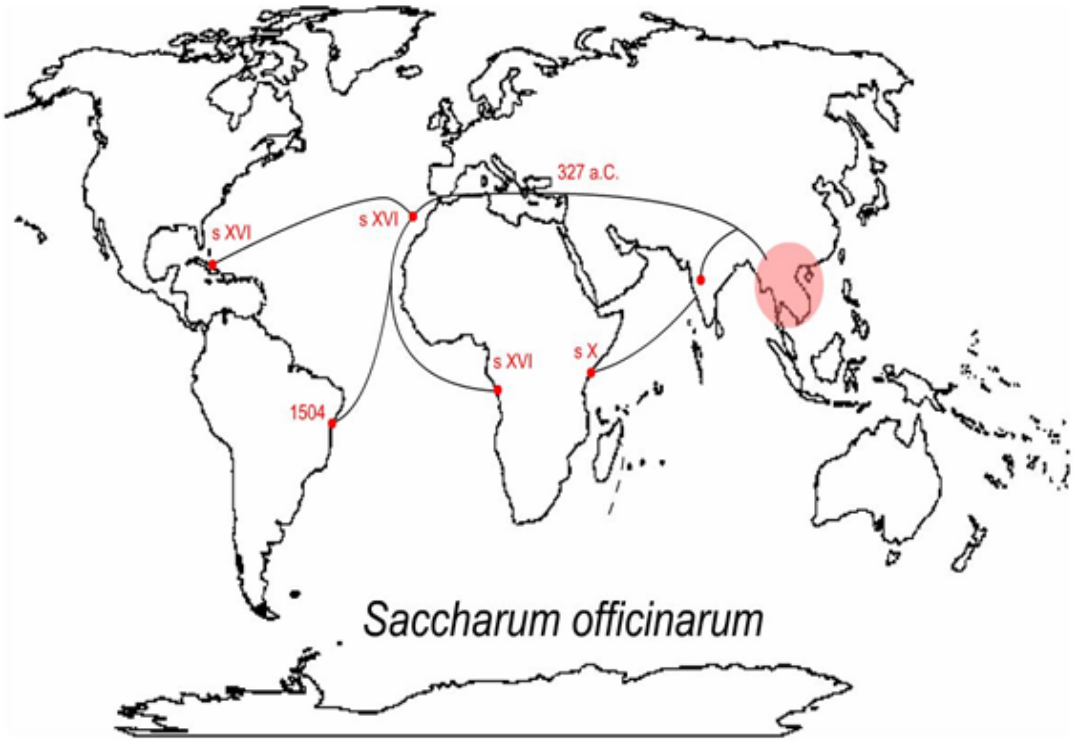


Foto: Obtenida OIA, s.f.

1.2 Historia de la caña de azúcar y la remolacha azucarera

No se conoce con exactitud el origen de la caña de azúcar; se han propuesto muchas teorías al respecto, sin embargo, se considera que el centro de origen del complejo Saccharum es la región que comprende parte de la India, China, Nueva Guinea y zonas aledañas, por encontrarse ahí el mayor número de especies (Subirós, 1995).

Figura 1. Región donde es originaria la caña de azúcar



¿Cuál es el origen de la caña de azúcar y cómo llegó a nuestro continente?

El azúcar ingresó a Europa en la Edad Media, donde se utilizó tanto para condimentar alimentos como en la preparación de remedios por parte de boticarios (Figura 1). La caña de azúcar tiene un origen antiguo en Nueva Guinea y se difundió tempranamente hacia India y China alrededor del 4500 a. C. Su expansión se aceleró cuando los árabes introdujeron su cultivo en Siria, Egipto y el norte de África, perfeccionando además los métodos de refinación en el siglo VII d. C. Posteriormente, los europeos la llevaron a América, donde se convirtió en un pilar económico de las colonias y en un producto clave del comercio internacional. Este desarrollo estuvo ligado al uso de mano de obra esclavizada durante siglos. Con la Revolución Industrial, la mecanización permitió ampliar la producción y reducir los costos, consolidando al azúcar como un insumo esencial en la industria alimentaria moderna (Canto, 2025).

Figura 2. Los españoles la trajeron con la conquista en el siglo XVI, d.C.



Fuente: Tomada de Subirós, 1995.

Caña de azúcar

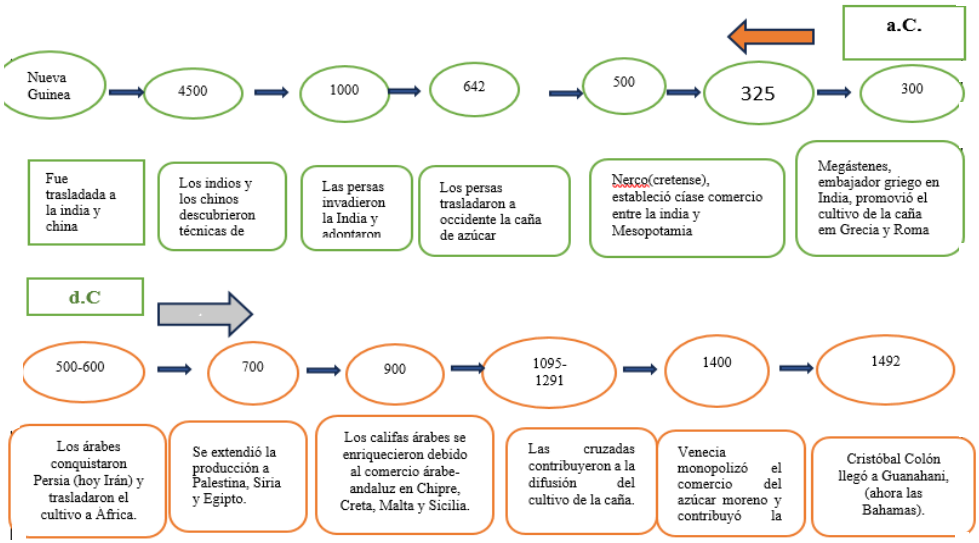
De acuerdo con diversos estudios históricos, la especie Saccharum officinarum desempeñó un papel fundamental en la dieta de las civilizaciones primitivas alrededor del año 3000 a. C., cuando era consumida principalmente mediante la masticación y la extracción de su jugo. Los registros más antiguos sobre el azúcar se remontan al siglo IV a. C. en Persia, donde se utilizaba con fines medicinales y se consideraba un bien de lujo, lo cual elevaba significativamente su valor comercial (Autor, año). La India es identificada como el primer centro de explotación comercial de la caña de azúcar y como el lugar donde surgieron las primeras técnicas para la producción de azúcar. Más tarde, Cristóbal Colón introdujo la caña en el continente americano durante su segundo viaje en 1493, específicamente en la isla La Española (hoy República Dominicana y Haití) mediante el clon creo un híbrido entre S. *barberi* y S. *officinarum*. Desde esta isla, el cultivo se expandió hacia Cuba, Puerto Rico, México, Colombia, Perú y otros territorios del continente. Por su parte, los portugueses llevaron la planta a Brasil en el año 1500, consolidando así su difusión por América (Del Jesús, 2023).

La caña de azúcar, utilizada por los humanos durante milenios, fue introducida en América por Cristóbal Colón en 1492, extendiéndose rápidamente por el Caribe gracias a los colonos españoles. Posteriormente, el cultivo se expandió a Madeira, donde se desarrolló para el comercio a gran escala, y luego a Brasil, donde las condiciones climáticas eran ideales. La caña de azúcar también fue llevada a lugares como Barbados y Haití por colonizadores franceses y británicos, haciendo que el azúcar refinado fuera común en Europa occidental para el siglo XVI (WSRO, 2025).

Historia del cultivo de caña de azúcar

La caña de azúcar, originaria de Nueva Guinea, fue llevada a India y luego a otras partes de Oriente hace miles de años; en el siglo VII d.C., los árabes la introdujeron en el norte de África, donde se refinó el azúcar, y eventualmente llegó a Europa. Tras su llegada a América con la colonización española, su cultivo se extendió. En el siglo XIX, para asegurar el suministro en Europa, se descubrió el cultivo de betabel como fuente de azúcar, que hoy es la principal para el consumo europeo, mientras América sigue dependiendo de la caña *(SIAP, S/Fa)*.

Figura 3. Línea de tiempo de la caña de azúcar



Fuente: Elaborada de Procaña, s.f.

La caña de azúcar procede del Extremo Oriente de Nueva Guinea hace miles de años, se extendió por Asia de donde llegó a España en el siglo IX. España la llevó a América en el siglo XV. Las zonas en España de más producción son Málaga, Granada y Canarias. Llegó a América en 1492 con Colón; aunque inicialmente no prosperó, en 1501 el cultivo se estableció en Santo Domingo y luego se expandió por el Caribe y Sudamérica. Este antiguo cultivo, que ha sido objeto de mitos y registros históricos desde la antigüedad en India y el mundo griego, es el cultivo agrícola más importante del mundo y ha transformado culturas y economías a lo largo de la historia. A México llegó con la conquista instalándose las primeras industrias azucareras en las partes cálidas del país como parte de la colonización (Procaña, S/F).

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) es originaria de Nueva Guinea, de ahí fue llevada a India desde donde se extendió a China y a otras regiones de Oriente. Al llegar a nuestro continente su cultivo se expandió por todas las zonas cálidas. Desde su llegada a territorio nacional (en la Colonia) su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz. Conoce sobre esta planta de la cual se obtiene el azúcar (Revista del Consumidor, 2021).

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.), es una gramínea originaria de Nueva Guinea; se cultivó por primera vez el Sureste Asiático y la India occidental. Alrededor de 327 A.C. era un cultivo importante en el subcontinente indio. Fue introducido en Egipto alrededor del 647 D.C. y alrededor de un siglo más tarde, a España (755 D.C.). Desde entonces, el cultivo de la caña de azúcar se extendió a casi todas las regiones tropicales y subtropicales. En los viajes de Cristóbal Colón a América la trasladaron a las islas del Caribe y de ahí pasó a la parte continental americana, particularmente a la zona tropical. A México llegó en la época de la conquista (1522 aprox.), fue así como la primera plantación se llevó a cabo en el estado de Veracruz, instalándose posteriormente los primeros ingenios azucareros en las partes cálidas del país como parte de la colonización (CONADESUCA, 2015).

Origen de la caña de azúcar

El origen de la caña sigue siendo controversial. Algunos autores fijan su origen en el Nordeste de la India, en tanto que otros lo hacen en Nueva Guinea y para un tercer grupo la caña proviene de Indochina (Osorio, 2007). Posiblemente la referencia más antigua sea "el Código de Manú, escrito por el primero de los Manú, personajes heroicos de la India, más de mil años antes de la era cristiana" (CORPOICA-SENA. 1998, citado por Osorio, 2020). El origen de la caña de azúcar, específicamente, sigue siendo objeto de estudio. Se estima que la caña de azúcar tiene su origen entre 8,000 a 15,000 años a.C., en la Melanesia, Nueva Guinea, y específicamente, la caña de azúcar de carácter industrial, se la sitúa en alguna isla del Pacífico (posiblemente Nueva Guinea), de donde habría pasado a la India y China, y posteriormente pasó a Hawái, África Oriental, Madagascar, el Medio Oriente (ECURED, 2020). Cuando los países árabes dominaron las tierras alrededor del Mediterráneo, lo introdujeron a los países de la región, incluyendo el sur de España, y de aquí llegó al continente americano (Santo Domingo) en el segundo viaje de Colón en 1494. Su cultivo y procesamiento se expandió rápidamente. En 1520, ya se registran exportaciones de azúcar desde el continente americano (ECURED, 2020).

La caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea, desde donde los antiguos navegantes la llevaron a India, desde donde se extendió a China y a otras regiones de Oriente alrededor del año 4,500 a. C. Mucho tiempo después, en el año 642 a. C., los persas invadieron la India, de la que adoptaron el cultivo de la caña. Por el año 510 a.C. los soldados del rey persa Darío se referían a ella como "esa caña que da miel sin necesidad de abejas". Su cultivo se siguió extendiendo: en el siglo VII d. C., los árabes conquistaron Persia y, tan aficionados al dulce, llevaron el azúcar a otro de sus territorios conquistados: el norte de África y fue ahí donde los químicos egipcios perfeccionaron su procesamiento y la empezaron a refinar. El azúcar llegó a Europa en la Edad Media, donde se usó para condimentar toda clase de alimentos. Los boticarios la utilizaron en la preparación de pócimas y medicinas, además, la recomendaban para curar toda clase de males, incluido el mal de amor. Con el descubrimiento de América llegó el cultivo a nuestro continente y se expandió por todas las zonas cálidas. Su producción comenzó a cobrar importancia y se empezó a exportar a Europa (Janus Biodinámica, 2020).

1.3 Historia de la caña de azúcar en México

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) llegó a México en la época de la Colonia (1522 aprox.); su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz, instalándose posteriormente los primeros ingenios azucareros en las partes cálidas del país como parte de la colonización, entidad que actualmente sigue ocupando el primer lugar con más de la tercera parte de la producción nacional. Por lo anterior, la caña de azúcar representa un cultivo tradicional de nuestro país y que además cuenta con un gran aporte al sector primario que proviene de pequeños productores; en la zafra 2018/2019, la superficie industrializada nacional fue de 804,060 hectáreas, de las cuales se industrializaron 57,036,700 toneladas de caña bruta, obteniendo 6,425,919 toneladas de azúcar. Los aspectos más importantes que la caracterizan desde su inicio en 1522-23, cuando Hernán Cortés introdujo el cultivo de la caña en Santiago Tuxtla, Ver., hasta nuestros días, es la inversión de capitales que requiere para los campos y las fábricas, así como los volúmenes de gente que necesita para su desarrollo y operación (SADER, 2020).

Como antecedente histórico, es pertinente señalar que el cultivo de caña de azúcar en México se remonta a la primera mitad del siglo XVI. Su establecimiento inicial se estructuró en torno al sistema de haciendas, espacios productivos en los que se realizaba de manera integrada todo el proceso agroindustrial: desde las labores agrícolas (siembra, riego y cosecha) y el traslado de la materia prima, hasta la transformación final en productos como piloncillo y azúcar mascabada. A partir de las primeras haciendas vinculadas a Hernán Cortés, la superficie cañera experimentó una rápida expansión, lo que permitió generar excedentes de producción que fueron destinados tempranamente al comercio exterior (Thiébaut, 2018).

La caña de azúcar es originaria de **Nueva Guinea**. Los antiguos navegantes la llevaron a **India**, desde donde se extendió a **China** y a otras regiones de Oriente. Esto sucedió **alrededor del año 4,500 a. C.** Mucho tiempo después, en el año 642 a. C. los **persas** invadieron la India, de la que adoptaron el cultivo de la caña. Por el año 510 a.C. los soldados del rey persa Darío se referían a ella como *esa caña que da miel sin necesidad de abejas*. Su cultivo se siguió extendiendo: en el siglo VII d. C. los **árabes** conquistaron lo que fue Persia y, tan aficionados al dulce, llevaron el azúcar a otro de sus territorios conquistados: el norte de **África** y fue ahí donde los químicos egipcios perfeccionaron su procesamiento y la empezaron a refinar. El azúcar llegó a **Europa** en la Edad Media, donde se usó para condimentar toda clase de alimentos. Los boticarios la utilizaron en la preparación de pócimas y medicinas, además, la recomendaban para curar toda clase de males, incluido el *mal de amor.* Con el descubrimiento de **América** llegó el cultivo a nuestro continente y se expandió por todas las zonas cálidas. Su producción comenzó a cobrar importancia y se empezó a exportar a Europa. Al inicio de las luchas de la independencia, la producción disminuyó, lo que se convirtió en una amenaza para los europeos, por lo que a principios del siglo XIX descubrieron que **es posible obtenerla de la raíz del betabel**. Actualmente, el azúcar que se consume en América viene de la caña y la de Europa del betabel *(SIAP, s/f)*.

La industria azucarera mexicana, cuyos orígenes se remontan al siglo XVI con la introducción de la caña de azúcar por los españoles, evolucionó a partir de plantaciones establecidas en regiones

con condiciones climáticas favorables como Veracruz y Oaxaca. Durante el siglo XIX incorporó maquinaria y técnicas modernas que impulsaron la productividad, mientras que la Revolución Mexicana transformó la estructura agraria y promovió formas colectivas de organización. A lo largo del siglo XX, especialmente entre 1940 y 1950, el sector alcanzó gran expansión apoyado por políticas gubernamentales, aunque desde los años ochenta comenzó a enfrentar crisis derivadas de la liberalización comercial, cambios en patrones de consumo y mayor competencia internacional. En el siglo XXI, el sector ha debido adaptarse a un entorno marcado por la globalización, las preocupaciones de salud pública, la sostenibilidad y la creciente presencia de edulcorantes alternativos, lo que lo ha llevado a buscar innovación, diversificación y mejoras en la calidad para responder a nuevas exigencias del mercado (México Histórico, 2026).

Figura 4. Historia de la caña de azúcar



Fuente: Tomado de CIDCA, A.C., s.f.

El cultivo de la caña de azúcar es sumamente importante en México. Considerando que esta planta data de bastantes siglos de antigüedad, y ha trascendido hasta nuestros días, lo cual indica su enorme importancia a lo largo de los años. Esta trascendencia radica en ser la materia prima que forma parte de una de las agroindustrias de mayor relevancia en nuestro país, ya que produce cerca de 60 millones de toneladas de caña y casi 7 millones de toneladas de azúcar (Consultado en InfoAgro, s.f.). De este modo, la agroindustria azucarera es de gran importancia para la economía del país, al constituir una fuente significativa de empleos directos e indirectos, con más de dos millones de empleos generados. Esta mano de obra es utilizada para la ejecución de labores de siembra, cosecha y transporte, influyendo a su vez en las actividades propias del sector terciario de la economía. Además, la caña de azúcar es el único cultivo en México que tiene una Legislación propia, la Ley de Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (LDSCA) y un organismo especializado (paraestatal), que atiende y coordina, diversas actividades para el desarrollo del sector agroindustrial, el Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (SADER, s.f.).

La caña de azúcar, uno de los cultivos más antiguos del mundo, probablemente comenzó a cultivarse alrededor del 3000 a. C. en Nueva Guinea, desde donde se difundió a regiones como Borneo, Sumatra e India. Perteneciente a la familia de las gramíneas, se caracteriza por su tallo leñoso y dulce, de más de dos metros de altura, cuyas partes resultan aprovechables. Las primeras referencias históricas a la producción de azúcar provienen de la India y diversas tradiciones mencionan a la caña en relatos míticos, como los de las Islas Salomón o el Átharva-veda hindú. En el siglo IV a. C., el general griego Nearchus describió una planta que generaba una especie de "miel" sin abejas. En América, la caña fue introducida por los viajes de Cristóbal Colón, aunque fue hasta 1501 cuando las plantas lograron prosperar, dando origen al desarrollo de las plantaciones azucareras en Santo Domingo, que luego se expandieron por el Caribe y Sudamérica (Procaña, s/f).

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) llegó a México en la época de la conquista. Su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz. Posteriormente se instalaron los primeros ingenios azucareros en las zonas cálidas de nuestro país, como parte de la colonización española de América. La expansión del cultivo de caña de azúcar ha arrastrado mano de obra, tecnología, hábitos, historia, formas de organización y relaciones sociales de producción. A la caña de azúcar se le considera una de las fuentes energéticas más económicas para el hombre, y uno de los cultivos con mayor capacidad para convertir la energía solar en biomasa. Sus variedades son: criolla, cristalina, violeta y veteada. El jugo de la caña de azúcar es rico en nutrientes y a partir de él se elaboran bebidas fermentadas. Es asimismo un excelente remedio para rehidratar el cuerpo e ingrediente indispensable de una de las bebidas más ricas de esta temporada: el ponche navideño (AGRICULTURA, 2018).

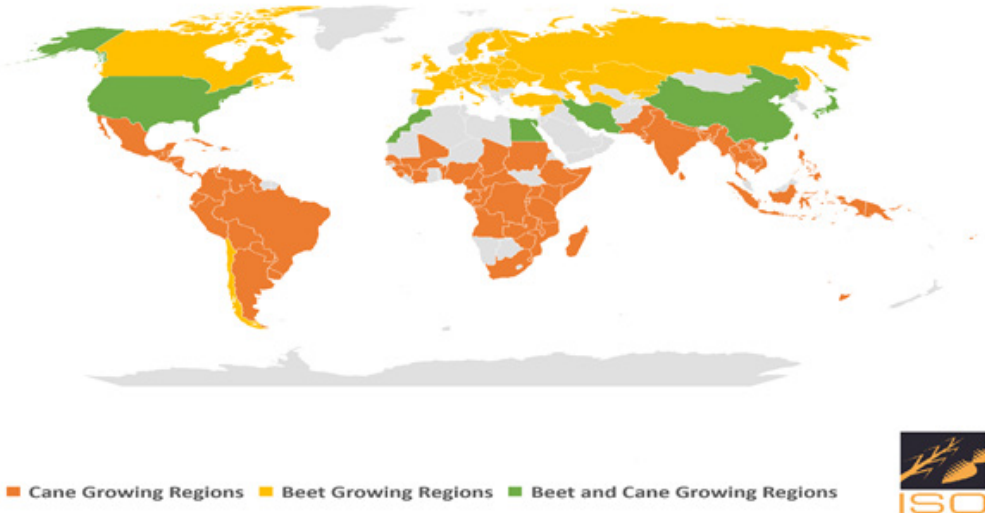
1.4 Importancia de la caña de azúcar

El mercado mundial del azúcar influye en las economías de todo el mundo, con producción en 108 países mediante el cultivo de caña de azúcar y remolacha. El consumo de azúcar es universal, abarcando la industria alimentaria y el consumo minorista (de mesa), y el consumo per-cápita varía significativamente según las prácticas culturales y la accesibilidad del producto. El comercio internacional de azúcar consiste principalmente en excedentes de producción que exceden las necesidades nacionales. El azúcar se transporta entre países como producto de calidad alimentaria (generalmente azúcar blanco) en envases para el consumidor o como azúcar sin refinar en envíos a granel que requieren refinación en destino. La Organización Internacional del Azúcar monitorea la dinámica del mercado global, incluyendo las bolsas de futuros, los patrones de comercio internacional, los niveles de producción nacional y factores de consumo como la implementación de impuestos a los refrescos, que impactan los patrones de consumo (ISO, s/f).

El tercer cultivo más producido en el mundo es la caña de azúcar (*Saccharum spp)*, cuyos principales productores de 1980 a 2017 fueron Brasil, que se ubicó como el principal productor de este bien, con una participación del 29.87%; India, con el 18.95%; China, con 5.90%; Tailandia, con 3.92%, y Pakistán, con 3.3%. En conjunto, estos países produjeron el 62.01% mundial de caña de azúcar (FAO, 2017b). A estos países líderes de la producción de esta gramínea, le siguen Cuba, Colombia, Australia, Estados Unidos e Indonesia, que durante el mismo periodo aportaron en conjunto 11.36% mundial de este bien (FAO, 2017b).

La caña de azúcar es el cultivo que produce más calorías por hectárea que cualquier otro, es el combustible que todo ser humano consume y el producto que en el concierto comercial internacional ha tenido tanta importancia como el petróleo, aseguró Horacio Crespo, "La caña de azúcar: dinámicas sociales y espaciales, ayer y hoy", expuso en su conferencia "Modernización, crisis y restauración; la agroindustria azucarera en México desde la perspectiva de Morelos 1880-1940" que el azúcar ha sido el movilizador esencial de la cultura europea en su expansión hacia el resto del mundo. "Es todo un milenio de marcha hacia el Oeste, desde sus orígenes en la zona de Indonesia. Ha pasado por la India, el Mediterráneo, las islas cercanas a África y España, hacia las islas de Las Antillas y el continente americano, para cerrar su periplo alrededor del planeta al llegar a las Filipinas" (Pacheco, 2022).

Figura 5. Países productores mundiales de caña de azúcar y remolacha azucarera



Fuente: Tomado de International Sugar Organization (ISO), s/f.

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es una hierba alta y perenne ampliamente cultivada por su alto contenido de azúcar. Esta planta desempeña un papel fundamental en la industria azucarera mundial como fuente principal de sacarosa. Originaria del Sudeste Asiático, la caña de azúcar se ha cultivado durante miles de años y se ha extendido a diversas regiones tropicales y subtropicales del mundo (Figura 5).

En Estados Unidos y China, donde se cultivan tanto caña como remolacha, se prevé que el aumento en los rendimientos de la remolacha permita conservar su participación en los cultivos azucareros (52 y 9%, respectivamente). En Europa, no se anticipan cambios significativos en Ucrania ni en Rusia durante la próxima década. En la Unión Europea, los elevados costos de insumos, la presencia de plagas como la cigarra de la caña (que reduce el contenido de azúcar en la remolacha) y regulaciones ambientales más estrictas impulsarán a los agricultores a optar por cultivos más rentables. En Turquía, cuarto productor mundial de remolacha después de la UE, Rusia y Estados Unidos, las

mejoras en semillas y prácticas agrícolas sostendrán el crecimiento de la producción azucarera en los próximos años. En conjunto, los cultivos azucareros seguirán destinándose principalmente a la elaboración de azúcar y etanol (OCDE/FAO, 2025).

Figura 6. Producción mundial de cultivos de azúcar clasificados por sus usos principales
(Millones de toneladas métricas, Mt)



Fuente: OCDE/FAO (2025), "OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas", Estadísticas de la OCDE sobre agricultura (base de datos), http://data-explorer.oecd.org/s/1hc.

Las perspectivas para la remolacha azucarera son menos sólidas, como se puede observar en la figura 6. La transformación de este cultivo requiere más energía que la producción de azúcar a partir de la caña de azúcar, lo cual afecta negativamente los márgenes de utilidad. Se prevén incrementos en la producción de remolacha azucarera, en particular en Egipto, Turquía, los Estados Unidos y China. En Egipto, se espera que los precios de adquisición remunerativos, junto con las medidas para adoptar variedades de semillas mejoradas y expandir las capacidades de procesamiento de la remolacha azucarera, aumenten su producción en 4 Mt en comparación con el periodo de referencia.

El contenido de azúcar de la caña se concentra en sus tallos, que se cosechan para su procesamiento. El proceso de extracción consiste en triturar la caña para extraer el jugo, que posteriormente se somete a diversas etapas de refinación y cristalización para producir azúcar en diferentes formas. Además de su importancia en la producción de azúcar, la caña de azúcar también es un cultivo versátil. Además de azúcar, se utiliza para producir melaza, etanol y bioenergía. El residuo fibroso, conocido como bagazo, que queda tras la extracción del jugo, s14e utiliza para la producción de energía o como materia prima en diversas industrias. El cultivo de la caña de azúcar tiene importancia económica para muchos países y comunidades, generando ingresos y oportunidades de empleo. Sin embargo, también plantea consideraciones ambientales y sociales, ya que el cultivo a gran escala puede afectar los ecosistemas y requerir prácticas de cosecha intensivas en mano de obra.

En general, la caña de azúcar se constituye como un cultivo global crucial con una rica historia, que contribuye significativamente al suministro mundial de azúcar y desempeña un papel multifacético en diversas industrias y economías (ISO, s/f).

El del azúcar es un sector intensivo en capital, caracterizado por costos elevados de los insumos, incluyendo la energía utilizada para elevar el rendimiento y el contenido de azúcar. Los precios internos remunerativos registrados a principios de la década de 2020 alentaron inversiones en el sector y se espera que sostengan un mayor crecimiento y desarrollo en el decenio futuro. Se espera que la producción mundial de azúcar se incremente 15.0% durante el periodo de 2025-2034 (OECD/FAO, 2025).

1.5 Distribución geográfica del cultivo de la caña de azúcar

La caña de azúcar es originaria de las regiones tropicales y subtropicales de Asia y Nueva Guinea. Por tanto, las zonas con climas similares son las más adecuadas para el cultivo de este producto comercial. El cultivo de caña de azúcar se realiza en México, Laos, China, Brasil, India, Filipinas o Myanmar, por nombrar algunos países. Otras zonas de cultivo de la caña de azúcar son las áreas con gran actividad solar, abundantes precipitaciones y suelos fértiles, como Estados Unidos (Florida, Texas y Luisiana), Australia Occidental y Sudáfrica (EOS Data Analytics, 2023).

Características de la planta

La caña de azúcar es una *gramínea* tropical. Es un pasto gigante que tiene un tallo macizo de dos a cinco metros de altura y entre cinco a seis centímetros de diámetro. ¿Conoces alguna otra gramínea? El tallo contiene un jugo rico en azúcar (cuyo nombre científico es sacarosa), que para su consumo se extrae y cristaliza mediante un proceso químico. Las tierras en donde se cultiva tienen que ser lugares calientes y soleados para que el fenómeno de la fotosíntesis se oriente hacia la producción de carbohidratos, como la celulosa y otras materias que constituyen el follaje y el soporte fibroso del tallo. Durante su desarrollo, la siembra requiere de una adecuada cantidad de agua para que se permita la absorción, transporte y asimilación de los nutrientes. El periodo de crecimiento varía entre los 11 y 17 meses, dependiendo de la variedad de caña y de la zona. Su nombre científico es S*accharum officinarum* (AGRICULTURA, 2016).

Factores climáticos en el cultivo de la caña de azúcar

El cultivo de caña de azúcar depende fuertemente de las condiciones climáticas, pues factores como la temperatura, el agua, la radiación solar y la humedad determinan su crecimiento, sanidad y capacidad de acumular sacarosa. Cuando estos elementos se mantienen dentro de rangos adecuados, el cultivo alcanza buenos rendimientos; si se alteran, pueden comprometer tanto la productividad como la calidad del azúcar (Hablemos de Azúcar, s.f.) considerando los siguientes:

-**La temperatura** es uno de los elementos más decisivos, ya que controla procesos que van desde la germinación hasta la acumulación de sacarosa. La caña se desarrolla mejor con temperaturas medias de 19–32 °C, siendo 28–32 °C el rango más favorable para la germinación y el crecimiento

inicial. Valores inferiores a 20 °C ralentizan la división celular y retrasan el ciclo, mientras que temperaturas muy altas, especialmente combinadas con sequía, reducen la fotosíntesis y aumentan el estrés térmico, lo cual limita el rendimiento.

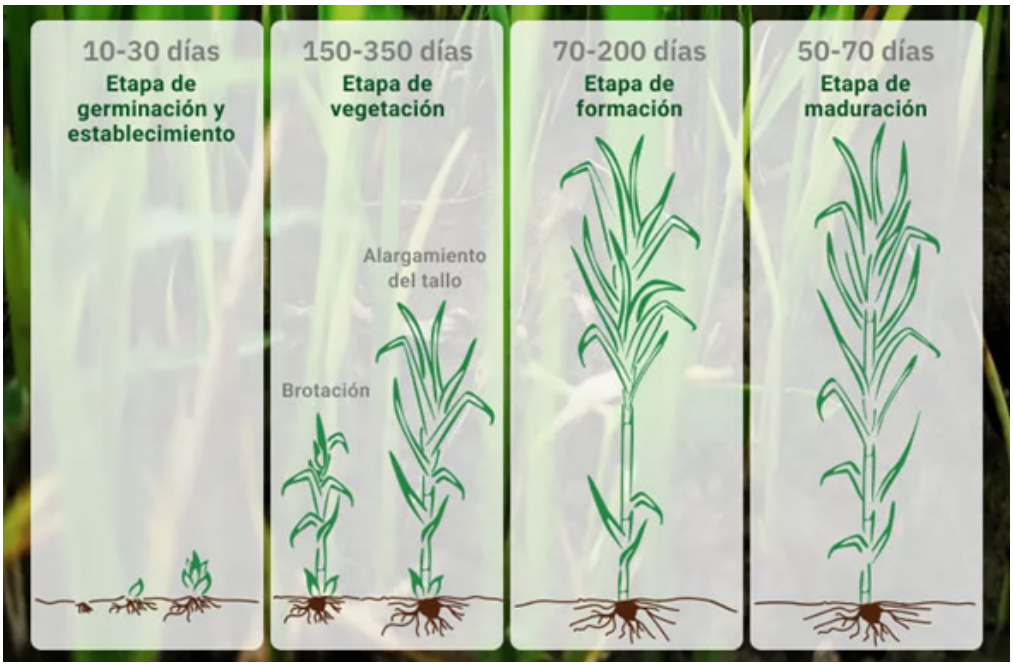
-**El agua** constituye otro factor crítico debido a la alta demanda hídrica del cultivo, que puede requerir entre 1 500 y 2 500 mm anuales. La disponibilidad de agua es especialmente importante durante el crecimiento vegetativo y la fase de acumulación de azúcar. En regiones con lluvias irregulares, el riego suplementario es esencial para evitar el estrés hídrico, el cual puede reducir el desarrollo del tallo, el área foliar y la concentración de sacarosa. No obstante, el exceso de agua también resulta perjudicial: el encharcamiento provoca asfixia radicular, disminuye la absorción de nutrientes y favorece enfermedades, afectando la fotosíntesis y la producción de biomasa.

-**Otros factores**, como la radiación solar, la humedad relativa y la duración del día, también influyen de manera determinante. Una buena disponibilidad de luz incrementa la actividad fotosintética y la formación de carbohidratos, lo que se traduce en tallos más robustos y mayores niveles de azúcar. La humedad relativa actúa de forma distinta según la etapa del cultivo: niveles moderados favorecen el crecimiento inicial, mientras que condiciones más secas durante la maduración mejoran la acumulación de sacarosa y la calidad final. La investigación reciente sobre cambio climático advierte que la caña de azúcar es altamente vulnerable a temperaturas extremas, sequías, lluvias irregulares y eventos climáticos severos, todos los cuales afectan la fotosíntesis, la respiración y la acumulación de azúcar. El estrés térmico e hídrico reduce el rendimiento agrícola y deteriora el estado de la planta. Además, el clima cambiante altera la dinámica de plagas y enfermedades al favorecer la proliferación de insectos, hongos y bacterias. Frente a este escenario, se promueven estrategias de adaptación como la selección de variedades más resistentes, prácticas de manejo sostenible del suelo, sistemas de riego eficientes y herramientas de monitoreo climático para anticipar riesgos y mejorar la gestión agrícola (Hablemos de Azúcar, s.f.).

1.6 Factores que influyen en el cultivo de la caña de azúcar

El rendimiento de un cultivo es consecuencia de la interacción de múltiples variables cuyo tipo, magnitud e intensidad, son función de las características del marco físico y socioeconómico de cada terreno o sitio de interés. Por tanto, el cultivo de la caña de azúcar puede estar influenciado por una serie de factores que pueden agruparse, principalmente, en cuatro grupos: factores climáticos, factores edáficos, factores agronómicos y factores humanos.

Figura 7. Etapas de desarrollo del cultivo de caña de azúcar



Fuente: Obtenida de EOS Data Analytics, 2023.

El ciclo biológico de la caña de azúcar comprende una serie de fases que abarcan desde la preparación del terreno hasta la cosecha final, cuyo ritmo puede ser anual o semestral en Brasil, dependiendo de las condiciones climáticas y del manejo agronómico aplicado (Figura 7). Cada etapa implica requerimientos fisiológicos específicos que determinan el establecimiento, crecimiento y maduración del cultivo, entre ellos (ICL-Growing Solutions, s.f.):

-**Preparación del suelo**. Antes de la implantación del cultivo, se llevan a cabo prácticas destinadas a optimizar las condiciones edáficas para el establecimiento de las plántulas. Esto incluye la realización de análisis de suelo con el fin de identificar deficiencias nutricionales, la corrección de la acidez mediante encalado cuando es necesario y la aplicación inicial de fósforo. Aunque en esta fase el cultivo aún no se encuentra en desarrollo activo, asegurar la disponibilidad de nutrientes esenciales (especialmente fósforo y potasio) resulta fundamental para favorecer el enraizamiento y el adecuado establecimiento de las futuras plantas.

-**Siembra**. La implantación del cultivo se efectúa mediante trozos de tallo portadores de yemas viables, capaces de originar nuevos brotes. La siembra suele coincidir con el inicio del periodo lluvioso (enero–abril), cuando la humedad del suelo es suficiente para favorecer la germinación. En esta etapa se requiere una elevada concentración de fósforo para promover la diferenciación y elongación de raíces, así como temperaturas óptimas entre 25 °C y 35 °C que facilitan la activación metabólica de las yemas.

-**Germinación y brotación**. Este periodo, que se extiende aproximadamente de 15 a 45 días posteriores a la siembra, corresponde a la emergencia de los brotes y al desarrollo inicial del sistema radical. La disponibilidad de humedad y temperaturas cálidas son condiciones críticas para estimular la división celular y la formación de tejidos. Entre los nutrientes esenciales destacan: fósforo (imprescindible para la formación de raíces jóvenes), nitrógeno (fundamental para la expansión de los brotes) y potasio (clave para el transporte de fotosintatos y la tolerancia al estrés abiótico). Perfilamiento. Entre los 30 y 120 días después de la plantación, la planta inicia la emisión de tallos secundarios o macollos. Esta fase se caracteriza por una elevada demanda de actividad fotosintética, debido a la rápida generación de biomasa y al establecimiento de la estructura productiva del cultivo. Crecimiento vegetativo. Desde aproximadamente los 120 hasta los 270 días posteriores a la siembra (con variaciones según la variedad y las condiciones ambientales), la caña de azúcar alcanza su máxima expansión en altura, diámetro del tallo y desarrollo foliar. Durante este periodo se produce la mayor acumulación de biomasa estructural.

-**Maduración**. En los últimos tres a cuatro meses previos a la cosecha, la tasa de crecimiento disminuye y la planta redirige su actividad metabólica hacia la acumulación de sacarosa en los tallos. Esta etapa se caracteriza por una reducción en la demanda de agua y nutrientes, acompañada de un incremento progresivo en la concentración de azúcares dentro de los tejidos de reserva. El clima tiene una influencia decisiva sobre cualquier cultivo, igualmente sucede con la caña de azúcar, donde las principales variables son: humedad, temperatura y luminosidad. Estos componentes climáticos pueden afectar de manera significativa al crecimiento del cultivo. (ICL-Growing Solutions, s.f.).

De la caña al azúcar

Muchos productos del campo se siembran, se cosechan y llegan a las personas, ya sea que se coman la caña en su forma original generalmente en época de posadas, donde se usa para llenar las piñatas acompañada de otras frutas y dulces, o bien, se utiliza para preparar bebidas como el ponche. El que se consume de manera cotidiana es el azúcar.

La fabricación del azúcar requiere de una exigente y cuidadosa elaboración que se inicia cuando la caña de azúcar es trasladada y desfibrada para que los molinos extraigan el jugo de caña o guarapo. Este material es lavado para extraerle más del 85.0% del azúcar que contiene la caña. De este proceso se obtiene el bagazo del cual, a través de combustión de este, se puede disponer de una oferta eléctrica. La extracción del jugo de la caña mediante un proceso de clarificación sirve para eliminar la mayor cantidad de impurezas una parte llamada cachaza se convierte en abono orgánico. El jugo por otro lado es filtrado produciéndose la melaza. La clarificación de la melaza conduce a la cristalización del azúcar y con el uso de máquinas centrífugas se permite la separación de los cristales. El proceso concluye con la etapa de secado y envasado del producto para su posterior consumo (APAH, s.f.).

Figura 8. Proceso de extracción de azúcar de la caña de azúcar

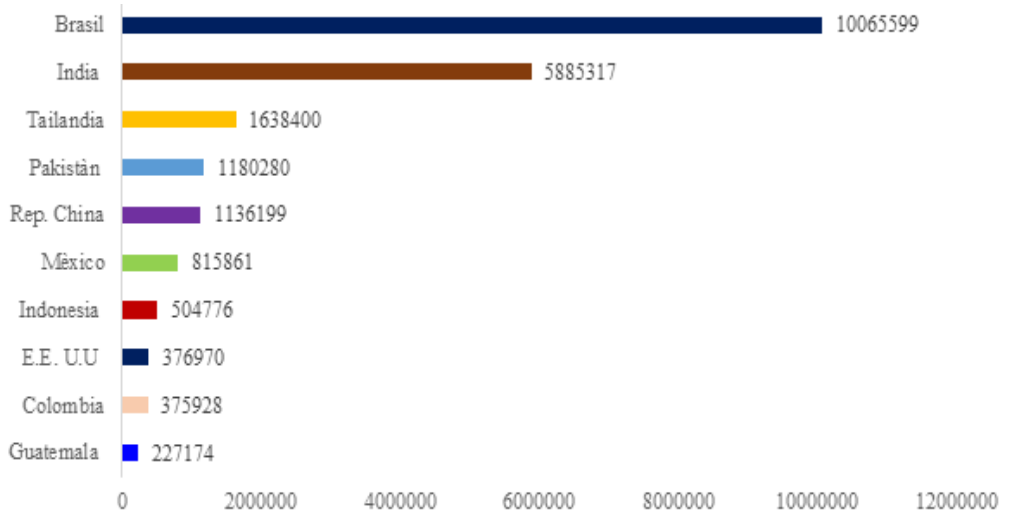


Fuente: Tomada de Asociación de Productores de Azúcar de Honduras (APAH), s.f.

El proceso por el cual se extrae el jugo de la caña y se convierte en azúcar (Figura 8): El primer paso es el corte de la caña ya lista para el consumo. El corte se realiza de forma manual o mecánica: si es manual, se usa el machete; si es mecánica, se utiliza maquinaria especializada. Posteriormente se transporta al ingenio, es decir, a la fábrica. Una vez en el ingenio, las desfibradoras la cortan en pequeños pedazos para facilitar la extracción del jugo. El siguiente paso se llama molienda y clarificación. Aquí se agrega agua caliente para obtener la sacarosa mediante un fenómeno llamado maceración. Se cuela este jugo y se calienta para provocar la sedimentación de sólidos, luego se separa el jugo claro que queda en la parte superior y se filtra. El jugo claro se pone en un aparato para su evaporación y se concentra hasta obtener la meladura, la cual es purificada en los clarificadores antes de ser llevada a recipientes al vacío, que se llaman tachos. En los tachos se produce una masa que está compuesta por cristales de azúcar y miel. Para realizar la cristalización se emplea un sistema de cocimientos. Esta masa se centrifuga, se seca y se enfría. Después de esto ya queda lista para ser empacada y distribuida para su venta (SADER, 2019).

1.7 Comportamiento de la superficie cosechada de caña de azúcar a nivel mundial

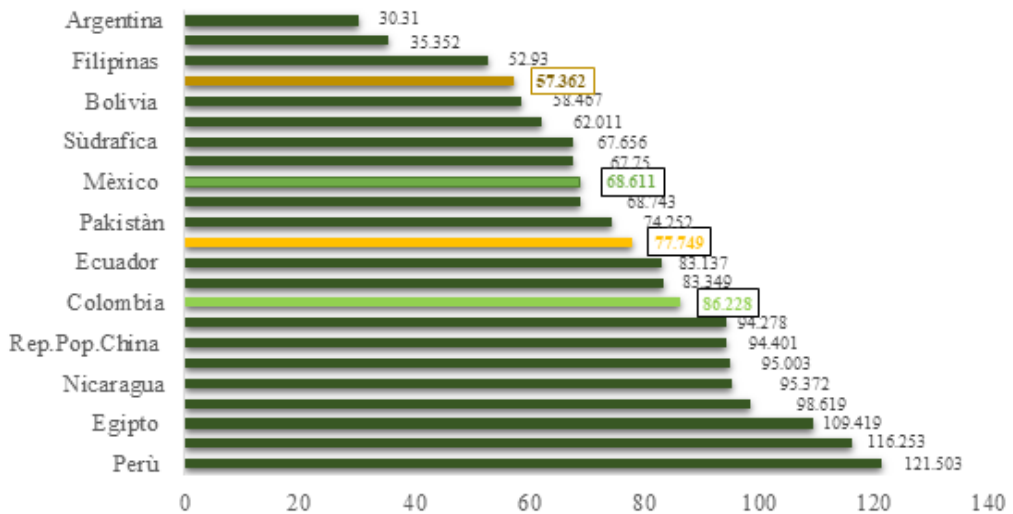
Figura 9. Superficie cosechada de los principales productores de la caña de azúcar a nivel mundial, 2025 (ha)



Fuente: Elaborada con datos de Atlas Big, 2025.

De la figura 9, se puede observar porque Brasil es uno de los mayores productores, ya que presenta la mayor superficie cosechada con 10,065,599 ha, le sigue India, en tercer lugar, Tailandia con 1,638,400, en cuarto y quinto lugar Pakistán y la República Popular de China respectivamente, y en sexto lugar México con 815,861 ha.

Figura 10. Rendimiento de los principales productores la caña de azúcar a nivel mundial (kg/ha)

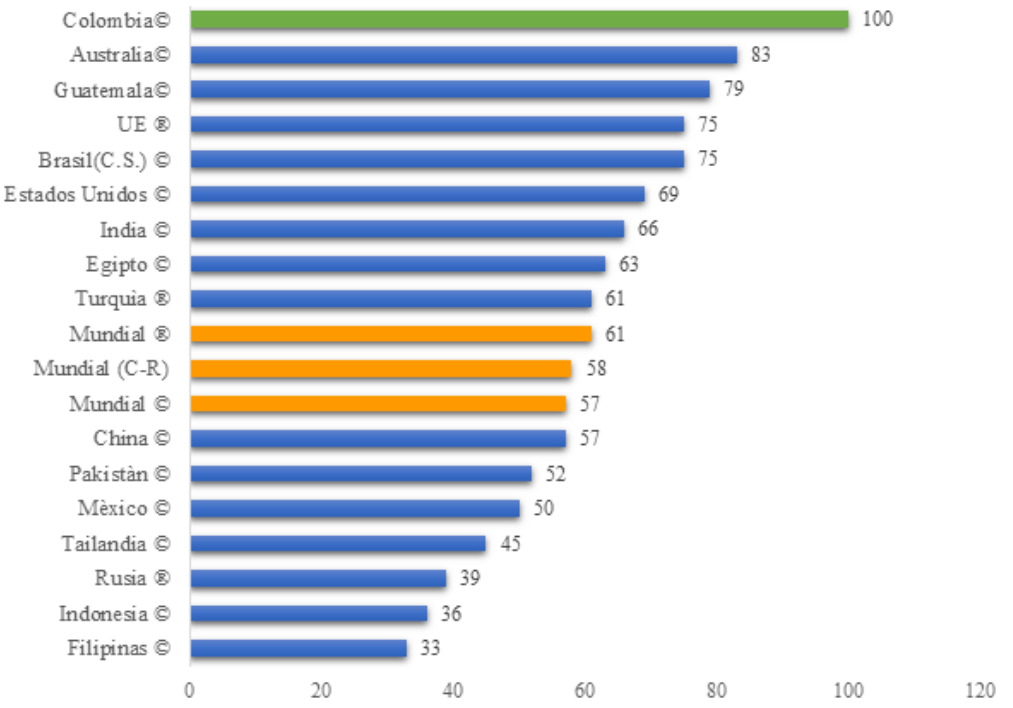


Fuente: Elaborada con datos de Atlas. Big, s.f.

De la figura 10, se pude observar el comportamiento del rendimiento de los principales productores de caña de azúcar, en primer lugar, esta Perú con 121.503 kg/ha, le sigue Egipto con 116.253. Para el caso de Brasil que es el mayor productor fue de 77.749, India con 83.349, Tailandia con 57.362, China con 94.401 y México con 68.611 kg/ha.

1.8 Productividad mundial de azúcar de los principales productores

Figura 11. Indicador de productividad mundial de azúcar en principales productores a nivel mundial, promedio 2021-2025
(Toneladas por hectárea como porcentaje del rendimiento de Colombia)



Fuente: Elaborada con datos de ASOCAÑA, s.f.

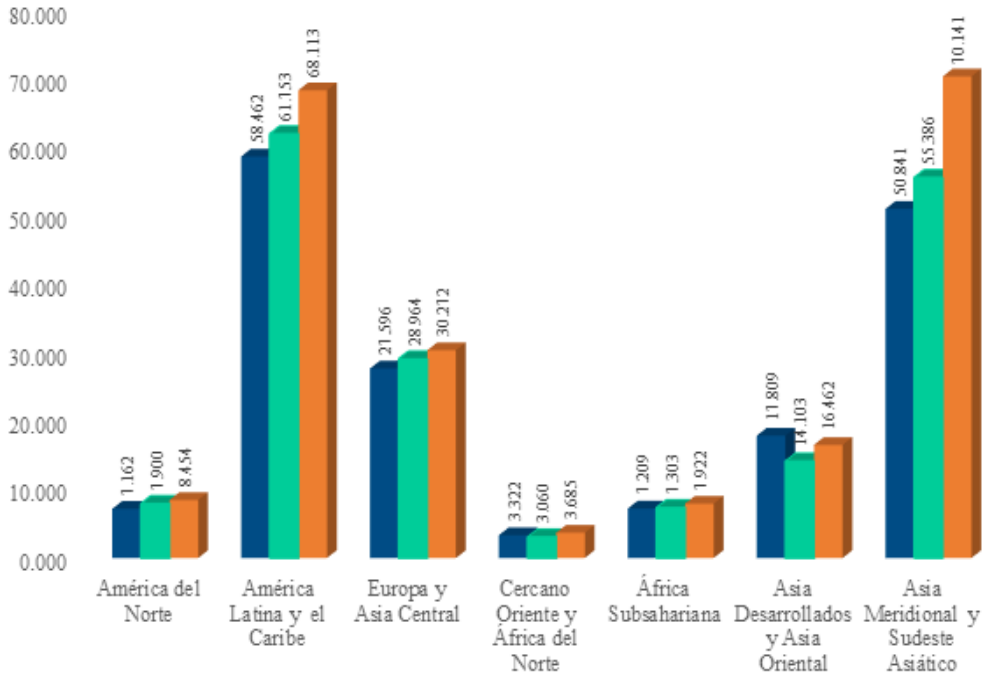
De acuerdo con Global Data (antes LMC International), una de las más importantes firmas de análisis y seguimiento del mercado de commodities, la agroindustria de la caña de Colombia sigue liderando el ranking de productividad (toneladas de azúcar por hectárea, o TAH) entre los principales países productores de azúcar del mundo (Gráfica 11).

Mercado internacional

Se proyecta que para 2034 América Latina será la segunda región productora de azúcar, con Brasil como principal proveedor mundial. La industria brasileña logró recuperarse de la crisis financiera de 2017-2022 gracias a mayores inversiones y condiciones climáticas favorables, aunque la sequía e incendios de 2024 afectarán la producción al inicio del periodo previsto. Aun así, bajo condiciones

climáticas normales y con respaldo inversionista, se estima un incremento de 5 Mt en la próxima década. También se anticipa un mayor aporte de África, impulsado por países del África subsahariana y por el crecimiento de Egipto, apoyado por políticas públicas e inversión extranjera. Se prevé que la OCDE continúe perdiendo participación, pasando de 22% a 20% en 2034, con una reducción en la producción de la Unión Europea y un ligero aumento en Estados Unidos. La caña de azúcar seguirá dominando el sector, representando más del 85% de los cultivos, y su producción crecerá 1.2% anual hasta alcanzar 2 100 Mt en 2034. Brasil, India y Tailandia serán los principales impulsores del crecimiento, debido a mayores rendimientos en India y Tailandia y a una expansión de superficie de 1.2 Mha en Brasil (OECD/FAO, 2025).

Figura 12. Producción de azúcar por región
Millones de toneladas métricas (Mt)



Nota: El consumo se expresa sobre la base de peso en bruto (tq), véase la definición en el glosario.

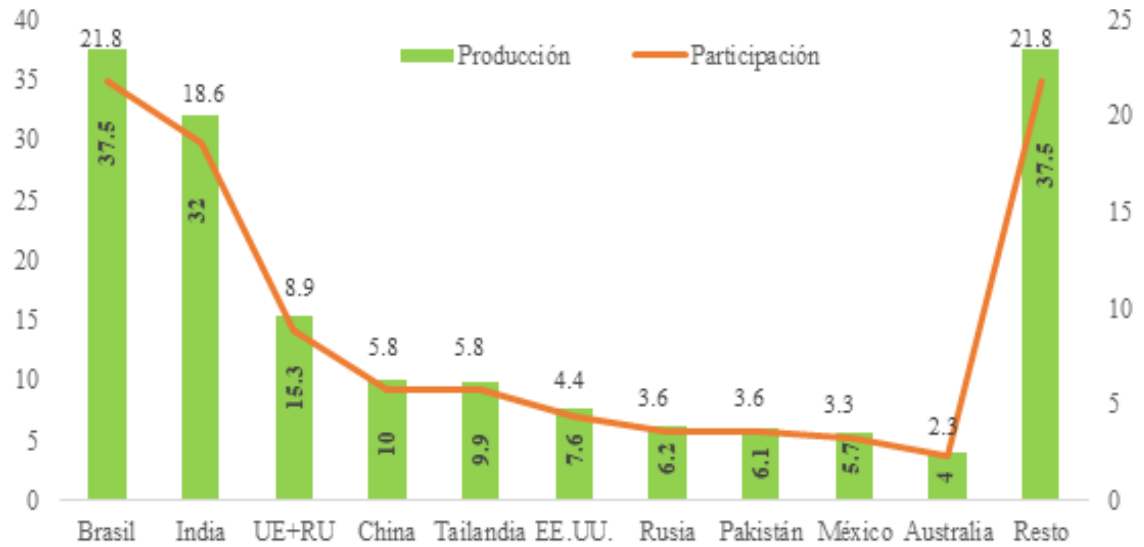
Fuente: OCDE/FAO (2025), "OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas", Estadísticas de la OCDE sobre agricultura (base de datos), http://data-explorer.oecd.org/s/1hc.

El crecimiento de la producción mundial de azúcar será encabezado por Asia, seguido de América latina y el caribe (Figura, 12). Se estima que la producción mundial de azúcar aumentará de 178 Mt en el periodo base a 205 en 2034, impulsada principalmente por Asia (63.0% del crecimiento) y América Latina (24.0%). Para entonces, Asia se posicionará como la principal región productora, con alrededor del 42.0% del total mundial. India, Tailandia y China serán los mayores aportantes al incremento regional, con aumentos proyectados de 8.7, 3.6 y 2.0 Mt, respectivamente. En India, el

crecimiento será más moderado debido a la menor expansión de la caña y al incremento del desvío hacia etanol. En Tailandia, la producción aumentará gracias a un mayor volumen de caña y mejores tasas de extracción. En China, la industria azucarera se fortalecerá mediante políticas de apoyo orientadas a estabilizar la producción interna y reducir la dependencia de las importaciones (OCDE/FAO, 2025).

La empresa global de servicios financieros StoneX, presentó su tercera revisión del balance azucarero mundial para la campaña 2025/26 (octubre-septiembre), en la cual proyecta un superávit de 3.7 millones de toneladas, el mayor desde 2017/18. El informe también prevé que las existencias globales aumenten 5.0%, hasta 77.3 millones de toneladas, elevando la relación existencias-utilización a 39.9%, un nivel cercano al promedio de las últimas dos décadas. Esta acumulación de inventarios ha reforzado la percepción de que el mercado disminuirá en el mercado internacional. La expectativa de un incremento en la oferta se da en un contexto en el que los precios continúan presionados: entre septiembre y octubre, los contratos próximos a vencer en Nueva York se mantuvieron por debajo de 16 USD/lb y llegaron a descender por debajo de 15 USD/lb en noviembre. Según Marcelo Di Bonifácio, analista de StoneX, la principal causa de la caída de precios en 2025 fue la lentitud de las importaciones globales, ya que, pese al déficit de 2024/25, diversos países redujeron sus compras externas y recurrieron a sus reservas internas, lo que contribuyó a mantener la tendencia descendente. Además, varias economías han demandado menos azúcar de lo previsto, añadió el analista, lo que ha intensificado la presión a la baja sobre los precios (Gimenes, 2025).

Figura 13. Principales países productores de azúcar a nivel mundial, 2019-2023
(Millones de toneladas, %)



Nota: Reino Unido (RU).

Fuente: Elaborada con datos de OIA, 2024.

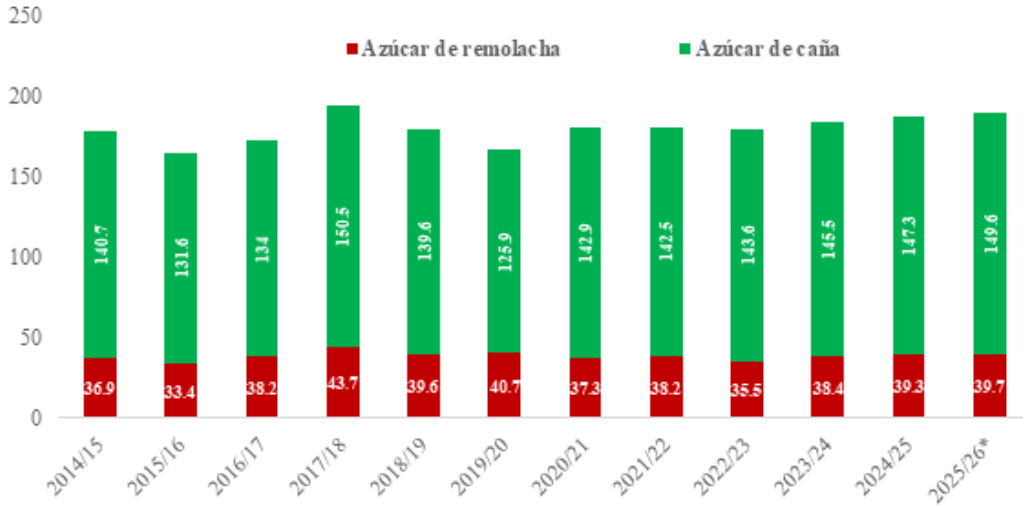
El mercado internacional de azúcar sigue siendo un mercado altamente concentrado en pocos productores, a pesar de que se registran 92 países productores y 114 exportadores. De acuerdo con cifras de la Organización Internacional del Azúcar (OIA), durante el periodo 2019-2023 los cinco principales países productores concentraron el 60.9% de la producción mundial (Figura 13). De acuerdo con la OIA en 2023, la producción de azúcar de Brasil fue 23 veces mayor a la de Colombia que ocupó el puesto 15 (2.2, 1.2%).

La producción de azúcar constituye una de las industrias agroalimentarias de mayor escala a nivel global, impulsada por el crecimiento sostenido de la demanda en los sectores de alimentos, bebidas y productos procesados. En términos de consumo internacional, el azúcar continúa siendo uno de los bienes más comercializados en el mercado mundial. Su elaboración depende principalmente de dos materias primas: la caña de azúcar y la remolacha azucarera. Aunque la caña aporta más del 80.0% del volumen total producido a nivel global, la remolacha desempeña un papel estratégico en regiones de climas templados o fríos. El presente informe analiza en detalle a los principales productores durante el ciclo agrícola 2023-2024, identificando a Brasil, India, Tailandia, China y Estados Unidos como los actores predominantes en la oferta mundial. Los cuales concentran la mayor parte de la oferta global y desempeñan un papel determinante en la dinámica del mercado internacional, tanto por su capacidad instalada como por las variaciones climáticas, tecnológicas y comerciales que influyen en sus niveles de producción (Palomino, 2024).

Finalmente, para el caso de la India debido a una cosecha decepcionante este año, se espera que la producción se recupere en 2025/26 hasta alcanzar los 32 millones de toneladas de azúcar. Esta recuperación dependerá de las lluvias monzónicas, que este año se adelantaron y trajeron precipitaciones abundantes que ayudaron a recuperar los niveles de agua de los embalses en Maharashtra y Karnataka, utilizados por los agricultores para el riego durante el periodo seco posterior al monzón.

En los dos ciclos azucareros más recientes, la producción mundial de azúcar mostró una recuperación moderada, tras varios años en los que eventos climáticos adversos limitaron el crecimiento de cultivos clave como la caña y la remolacha. Para 2024/25, la producción global alcanzó 181.0 millones de toneladas, equivalente a un incremento anual de 0.4%, después del avance de 0.5% observado en 2023/24. En este periodo, los países que registraron incrementos más importantes fueron Tailandia (14.0%, 1.23 millones de toneladas), China (12.0%, 1.2 millones de toneladas) y la Unión Europea (4.2%, 662 mil toneladas), entre otros. Estos incrementos compensaron las reducciones reportadas en Brasil (-4.0%, 1.84 millones de toneladas), India (-5.1%, 1.5 millones de toneladas) y Pakistán (-10.7%, 700 mil toneladas) (FIRA, 2025).

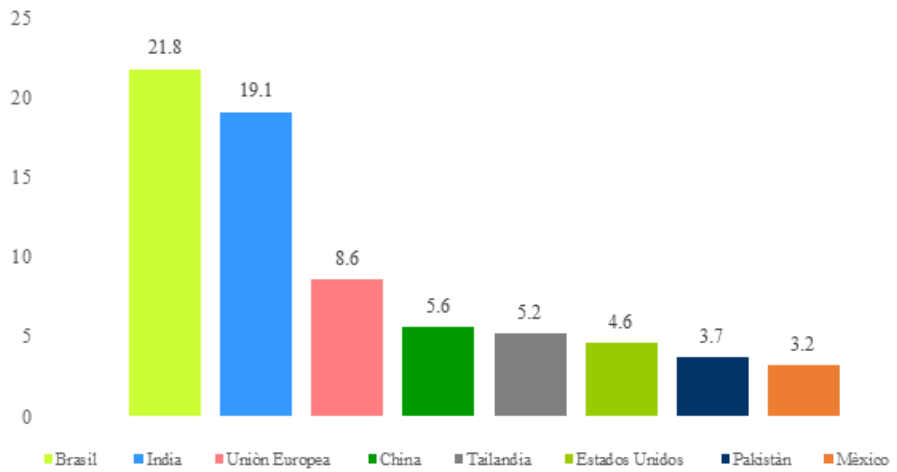
Figura 14. Producción mundial de azúcar, 2014/2015-2025/2026*
(Millones de toneladas, equivalente en valor crudo)



Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025.

En los últimos cinco ciclos, en promedio, el 78.8% del azúcar producido a nivel mundial provino de caña, mientras que el 21.2% restante se elaboró a partir de remolacha. Para el ciclo 2025/2026, se estima que la producción global podría alcanzar 189.3 millones de toneladas (149.6 de caña y 39.7 de remolacha), lo que representaría un crecimiento anual de 4.6%; dicho volumen sería el más elevado desde 2018/2019 (Figura 14).

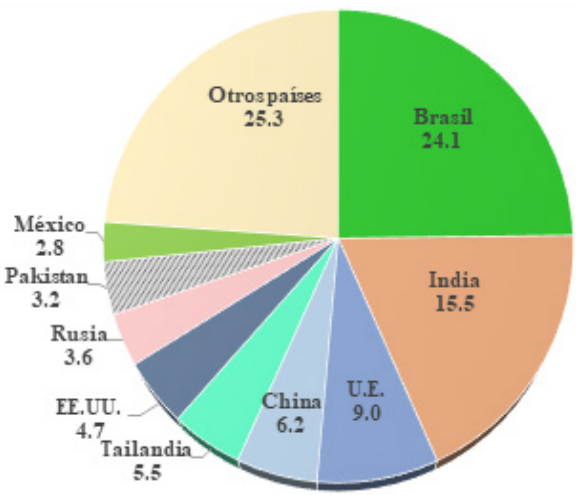
Figura 15. Participación de la producción de azúcar de los principales países
(%)



Fuente: Elaborada con datos de León Carrasco, 2025.

De la figura 15, se pude observar que, en promedio de la última década, ocho países concentran el 71.8% de la producción mundial de azúcar: Brasil (21.8%), India (19.1%), UE (8.6%), China (5.6%), Tailandia (5.2%), Estados Unidos (5.2%), Pakistán (3.7%) y México (3.2%). Brasil e India registraron los mayores incrementos respecto a sus niveles históricos (14.0% y 9.0%, respectivamente), mientras que Tailandia y México mostraron las mayores caídas (3.0% y 10.0 %). Para 2024/2025, la reducción de 5.6 % en la producción brasileña se explica por condiciones climáticas secas, aunque se prevé que India, China y Tailandia compensen parcialmente esta baja con crecimientos de 4.4%, 11.1% y 16.3%. En conjunto, los principales productores de América Latina aumentaron su volumen en 685 mil toneladas (+5.1 %), alcanzando 14 millones de toneladas anuales.

Figura 16. Participación de los principales países productores de azúcar, ciclo 2024/2025
(%)



Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025.

En el ciclo azucarero 2024/25, cinco países productores concentraron el 60.4% de la producción mundial de azúcar: Brasil, con una participación de 24.1%; India, 15.5%; Unión Europea, 9.0%; China, 6.2%; y Tailandia, 5.5%. Por su parte, México aportó el 2.8% de la producción mundial, manteniendo la novena posición entre los principales países productores (Figura 16).

La producción mundial de azúcar en el ciclo 2024/25 se ubicó en 181.0 millones de toneladas (MDT), lo cual representó un aumento anual de 0.4%. En el ciclo previo la recuperación fue de 0.5%. Para 2025/26, se prevé que la producción mundial de azúcar podría ubicarse en 189.3 MDT, lo que significaría un aumento anual de 4.6%. Este volumen sería el más alto desde el ciclo 2018/19. El incremento estaría respaldado por el aumento de la producción en India y, en menor medida, por un mayor volumen producido en Brasil.

En Brasil, durante 2024 se presentaron episodios de clima extremo, entre ellos la intensificación de olas de calor en diversas regiones, lo cual afectó negativamente la calidad de

la caña de azúcar. Como resultado, en el ciclo 2024/25 la producción nacional disminuyó 4.0%, situándose en 44.39 millones de toneladas (MDT). Aun con esta reducción, dicho nivel constituyó el segundo mayor volumen registrado, solo por debajo del obtenido en 2023/24 (USDA-FAS, 2024). Según estimaciones del USDA, para el ciclo 2025/26 la producción brasileña podría alcanzar nuevamente los 44.39 MDT, lo que implicaría un incremento interanual de 1.6% (equivalente a 686 mil toneladas adicionales). Este crecimiento se atribuye al aumento de la capacidad de cristalización en los ingenios, a un mayor volumen de materia prima disponible y a una mezcla productiva favorable para el azúcar (USDA-FAS, 2025a). Asimismo, se prevé una mejora en el rendimiento de azúcar debido a condiciones climáticas más propicias. También se estima que la relación entre azúcar y etanol favorecerá al primero, destinando 51.0% de la caña para azúcar y 49.0% para etanol (USDA-FAS, 2025b).

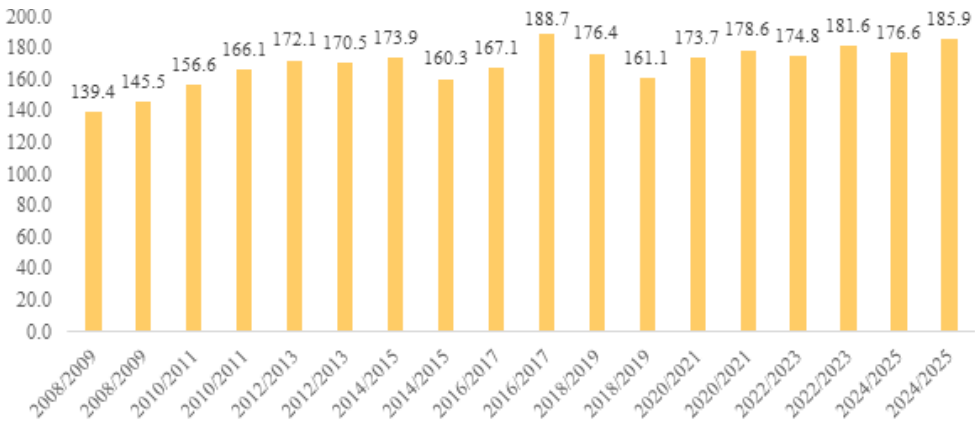
Es importante señalar que en 2025 Brasil experimentó temperaturas más moderadas y una menor incidencia de incendios en comparación con 2024; además, las pérdidas en productividad agrícola se concentraron principalmente en las áreas cosechadas durante el primer tercio de la campaña comercial 2025/26 (USDA-FAS, 2025c). En cuanto a India, la producción de azúcar durante el ciclo 2024/25 fue de 28.0 MDT, lo que representó una disminución anual de 5.1%. Esta caída estuvo asociada a los efectos adversos de El Niño y a la reducción de los recursos hídricos subterráneos destinados al riego, factores que limitaron los rendimientos. Adicionalmente, la producción disminuyó debido a un menor contenido de sacarosa, afectado por plagas y condiciones de sequía (USDA-FAS, 2025d). No obstante, para 2025/26 se proyecta un repunte significativo en la producción india, con un aumento estimado de 26% (7.25 MDT adicionales), alcanzando así 35.25 MDT. Esta recuperación se sustenta en un clima más favorable, así como en una mayor superficie cultivada y mejores rendimientos, tras superar los efectos negativos de El Niño (USDA-FAS, 2025e). Las condiciones lluviosas del monzón del suroeste en 2024 facilitaron la siembra, mientras que el monzón de 2025 contribuyó a elevar los rendimientos agrícolas (USDA-FAS, 2025f).

En cuanto a la producción mundial de azúcar, ciertos países se destacan como los principales productores, dominando la industria. Países como Brasil, India y China se encuentran entre los mayores productores de azúcar del mundo, con extensas plantaciones dedicadas al cultivo de caña de azúcar. Brasil es el mayor productor de caña de azúcar del mundo con 715,659,212 toneladas de producción al año. India ocupa el segundo lugar con 40,399,000 toneladas de producción anual. Con 107,258,724 toneladas de producción al año, República Popular China es el tercer mayor productor de caña de azúcar. España, con 1,100 toneladas de producción por año se clasifica en la posición 97 (USDA-FAS, 2025f).

Brasil representa aproximadamente el 38.63% de la producción global de caña de azúcar, destacándose claramente como el mayor productor. India contribuye con un significativo 24.21% de la producción mundial, reafirmando su impacto en el mercado global. China aporta un 5.29% a la producción global, consolidándose como un jugador clave. Tailandia, con un 4.64% de la producción mundial, sigue siendo un contribuyente importante. México, aunque no está en el top 5 del ranking FAO, tiene una participación del 2.76% en la producción global, evidenciando su relevancia en el sector (Atlas big, s.f.).

La producción mundial de azúcar se pronostica que aumente de 178 Mt durante el periodo de referencia a 205 Mt para 2034 y, que 63.0% de dicho incremento proceda de Asia y 24.0%, de América Latina. Asia se convertirá en la región líder para 2034, al producir cerca de 42.0% de la producción mundial. Asimismo, se espera que la India, Tailandia y China aporten las mayores proporciones del suministro total de azúcar de la región, al aumentar su producción en 8.7, 3.6 y 2.0 Mt para 2034, respectivamente, en comparación. En la India, el segundo mayor productor de azúcar del mundo, se espera que la tasa de crecimiento de su producción disminuya ligeramente menos que en el decenio pasado, debido a la desaceleración del crecimiento de la producción de caña de azúcar y al mayor desvío hacia la de etanol. En Tailandia, donde la caña de azúcar se utiliza sobre todo para la producción de azúcar, se prevé que esta aumentará, impulsada por el aumento de la producción de caña de azúcar y por la mejora de las tasas de extracción. En China, el trabajo de la industria azucarera nacional será respaldado por políticas nacionales de apoyo a la producción interna, orientadas a estabilizarla y reducir la dependencia de importaciones (OECD/FAO, 2025).

Figura 17. Producción total mundial de azúcar
(Millones de toneladas)

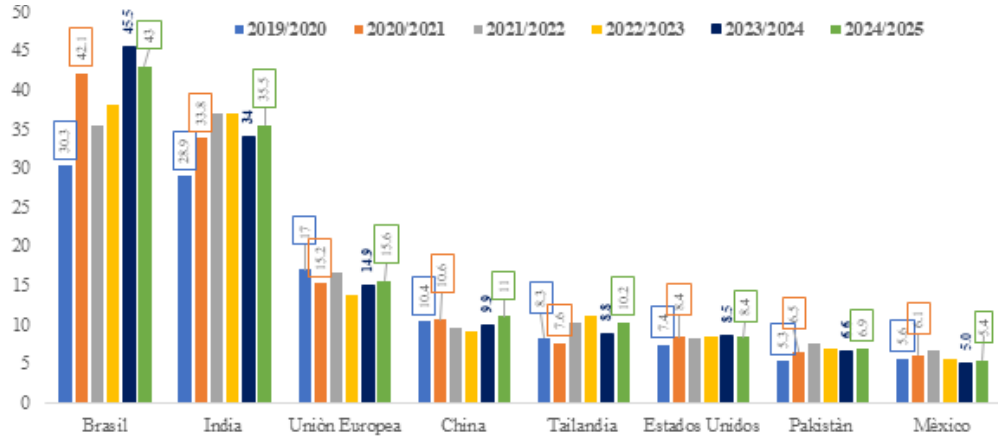


Fuente: Elaborada con datos de ZafraNet, 2025.

Se predice que la temporada 2025/2026 traerá consigo una recuperación de las reservas mundiales de azúcar, con una producción que podría ser la segunda más alta registrada. Según el análisis, una diferencia importante respecto al resto del mercado es que se pronostica una disminución del consumo mundial. El reporte estima una producción global de 185.9 millones de toneladas y un consumo mundial de 178.3 millones de toneladas. Como resultado, se proyecta un superávit global de 7.5 millones de toneladas (Figura 17).

En el contexto internacional, la producción de azúcar de México está entre los diez primeros lugares y su contribución al mercado mundial ha sido importante en la última década, pero quizás lo más relevante de la producción de caña de azúcar es la importancia económica y social para miles de familias que dependen de esta actividad, desde la época de la colonia hasta actualidad (CONADESUCA, 2025).

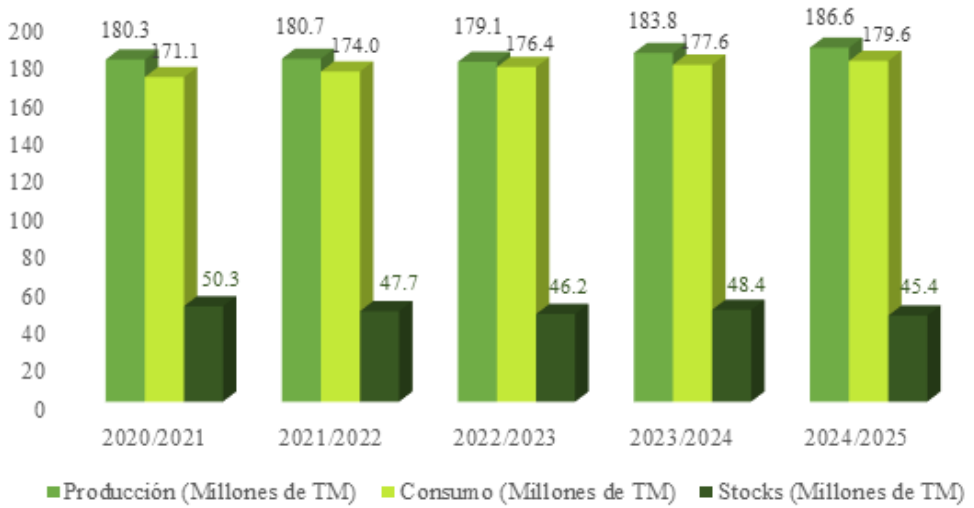
Figura 18. principales productores de azúcar por ciclo agrícola, 2019/2020-2024/2025
(Millones de toneladas)



Fuente: Elaborada con datos de León Carrasco, 2025.

Los datos más recientes muestran que Brasil se posiciona como el principal productor mundial de azúcar, con 45.5 millones de toneladas durante el ciclo 2023/2024, considerado el de mayor volumen para ese país. En segundo lugar, se ubica India, que alcanzó 35.5 millones de toneladas en el ciclo agrícola 2024/2025. Para la Unión Europea, el periodo de mayor producción correspondió a 2019/2020, mientras que, en China, Tailandia registró su máximo nivel en el ciclo 2024/2025. En contraste, para México el ciclo de mayor producción fue 2020/2021 (Figura 18).

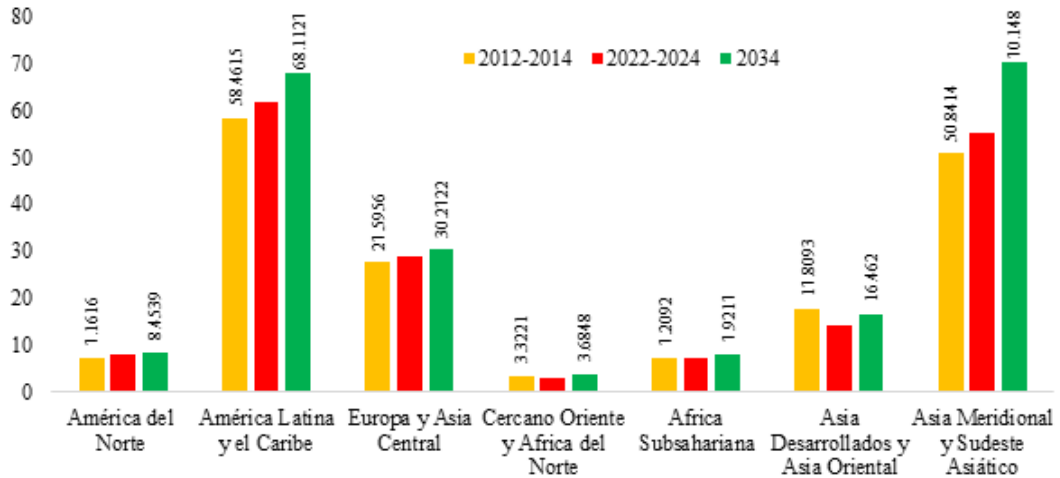
Figura 19. Volumen de la producción, consumo y stocks mundial de azúcar
(Millones de TM)



Fuente: Elaborada con datos de León Carrasco, 2025.

De la figura 19, se puede observar que los principales productores de azúcar a nivel global son Brasil, India, Unión Europea, y China, los cuales concentran más del 56.3% de la producción. Asimismo, los principales consumidores son la India, Unión Europea, China, Estados Unidos, Brasil e Indonesia al concentrar entre ellos más del 51% de toda la azúcar ingerida en el mundo. En la campaña 2024/2025, la producción mundial de azúcar ascendió a los 186 millones de toneladas, representando un incremento de 2.8 millones de toneladas (+2%) respecto a la campaña anterior (2023/2024). Así lo informó el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), que agregó que para la campaña 2024/2025, se estima una reducción de stocks en 2.9 millones de toneladas, 6.2% menos que en la campaña anterior.

Figura 20. Producción de azúcar por región a nivel mundial
(Millón de toneladas métricas, Mt)



Fuente: Elaborada con datos de OCDE/FAO, 2025.

Se proyecta que, para el año 2034, América Latina se consolide como la segunda mayor región productora de azúcar a nivel mundial, mientras que Brasil se mantendría como el principal proveedor global alcanzando un incremento acumulado de aproximadamente 5 Mt de azúcar durante el próximo decenio en comparación con el periodo de referencia. De igual manera, África aumente su contribución al suministro mundial de azúcar, con una mayor participación de los países del África subsahariana, así como con un aporte creciente de Egipto, principal productor azucarero del continente. En contraste, se prevé que la producción de azúcar en los países miembros de la OCDE continúe perdiendo participación en el mercado mundial. Para 2034, esta región representaría alrededor del 20.0% de la producción global, frente al 22.0% registrado en el periodo de referencia. Si bien la Unión Europea conservaría su posición como el principal productor dentro de este mercado regional, con una participación estimada del 37.0%, se espera una disminución de su producción azucarera. En cambio, se proyecta un aumento de la oferta en los Estados Unidos, del orden de 0.5 Mt, impulsado por diversas políticas gubernamentales orientadas a respaldar a la industria azucarera nacional (Figura 20).

Cuadro 1. Los 10 principales países produttores de azúcar a nivel mundial, 2025

Principales productores azúcar	Producción total (Millones de toneladas métricas)	Participación en la producción mundial (%)
1. Brasil	43	23
2. India	35.5	19
3. Unión Europea	15.58	8
4. China	11	6
5. Tailandia	10.24	5
6. Estados Unidos	8.42	5
7. Pakistán	6.86	4
8. Rusia	6.5	3
9. México	5.4	3
10. Australia	4	2

Fuente: Elaborada con datos de TradeImex India, 2025.

En 2024, la producción mundial de azúcar se concentró principalmente en diez países, entre los cuales Brasil se posicionó como el mayor productor con 43 millones de toneladas métricas, equivalente al 23.0% del total global, favorecido por condiciones climáticas óptimas y amplias superficies agrícolas. India ocupó el segundo lugar con 35.5 millones de toneladas (19.0%), impulsada por la magnitud de su población y la extensa producción de caña de azúcar, mientras que la Unión Europea se situó en la tercera posición con 15.58 millones de toneladas, apoyada en el uso de tecnología agrícola avanzada y políticas de subsidio al sector. China registró una producción de 11 millones de toneladas métricas (6.0%), asociada al incremento de la demanda interna, seguida de Tailandia con 10.24 millones de toneladas (5.0%), beneficiada por su clima tropical y suelos fértiles. Estados Unidos alcanzó una producción de 8.42 millones de toneladas (5.0%), sustentada en prácticas agrícolas altamente tecnificadas, mientras que Pakistán produjo 6.86 millones de toneladas (4.0%) como resultado de la modernización de su sector agrícola. Finalmente, Rusia, México y Australia completaron el grupo de los principales productores con 6.5, 5.4 y 4 millones de toneladas métricas, respectivamente, lo que representó entre el 2.0% y el 3.0% de la producción mundial de azúcar (Cuadro 1).

Cuadro 2. El Top 10 de países productores de caña de azúcar a nivel mundial, 2023-2024

Rango	País	Producción (Millones de toneladas)
1.	Brasil	752.9
2.	India	405.4
3.	Tailandia	131.0
4.	China	110.0
5.	Pakistán	66.9
6.	México	59.3
7.	Colombia	32.7
8.	Australia	32.4
9.	Indonesia	29.1
10.	Guatemala	29.1

Fuente: Elaboración propia con información de Tecnicaña, 2024.

Como se puede observar en el cuadro 2, el principal producto de caña de azúcar fue Brasil con 752.9 millones de toneladas, le sigue la India, después Tailandia, en cuarto sitio China y en sexta posición México para el periodo 2023-2024.

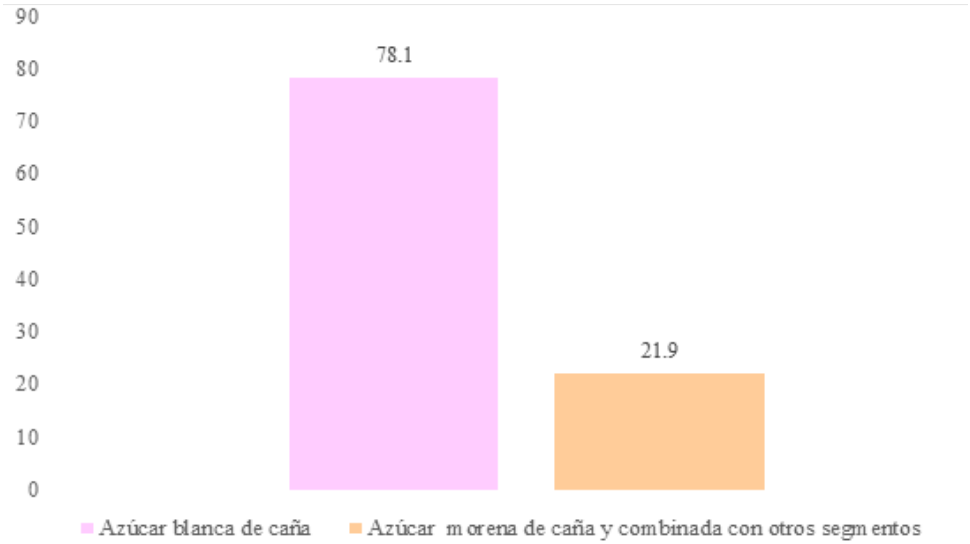
1.9 Mercado del azúcar de caña

En 2025, el azúcar de caña convencional concentró el 91.26% de las ventas, resultado de sistemas de cultivo extensivos que emplean fertilizantes y pesticidas para maximizar rendimientos y reducir costos. Su disponibilidad estable y volumen predecible lo hacen preferido por compradores industriales como embotelladoras y panificadoras. Aunque el azúcar orgánico aún representa un nicho reducido en volumen, su crecimiento proyectado (TCAC de 5.21%) revela un importante potencial de expansión. La certificación orgánica, que excluye agroquímicos sintéticos, responde a la demanda de productos de etiqueta limpia y permite un sobreprecio promedio de 0.14 USD/kg, suficiente para sostener la rentabilidad pese a los menores rendimientos. Las marcas utilizan la trazabilidad y la gestión ambiental como elementos de valor, mientras que productores especializados (como chocolaterías artesanales) destacan el uso de azúcar orgánico de origen único. Las multinacionales han incrementado los compromisos de abastecimiento bajo criterios regenerativos, lo que impulsa la demanda de caña certificada a largo plazo. A su vez, programas de desarrollo en países como Paraguay y Filipinas apoyan a pequeños productores en la transición, reduciendo costos de certificación y facilitando su inserción en mercados en expansión. Con el fortalecimiento de estas cadenas de suministro y posibles incentivos gubernamentales similares a los implementados para cacao y café sostenibles, el mercado del azúcar de caña orgánico podría crecer aún más en los próximos años (Mordor Intelligence, s.f.).

Dominio industrial del azúcar blanco

En 2025, el azúcar blanco de caña concentró el 78.14% de los ingresos del sector, reflejando su amplia utilización en productos procesados, bebidas y cocina doméstica. Su dominio responde a procesos de refinación altamente eficientes que aseguran bajos costos, homogeneidad granulométrica y elevada pureza, fortaleciendo las economías de escala. En contraste, el azúcar moreno (que conserva melaza residual) se ha posicionado como un insumo valorado en panadería y productos gourmet por su perfil acaramelado y su imagen de "menor procesamiento", especialmente atractiva para consumidores jóvenes. Este segmento se proyecta a crecer a una TCAC de 4.26% entre 2026 y 2031, impulsado por la demanda de cafeterías, cervecerías y pastelerías artesanales, así como por la expansión en anaqueles de tiendas especializadas en Europa y Norteamérica. Mientras el azúcar blanco mantiene liderazgo por su bajo diferencial frente a la remolacha y su alta penetración en mercados masivos, el azúcar moreno destaca por su mayor valor unitario (15.0 a 20.0% por encima del refinado), y por su potencial de diferenciación de marca, capaz de sostener márgenes aun en contextos de volatilidad en materias primas (Mordor Intelligence, s.f.).

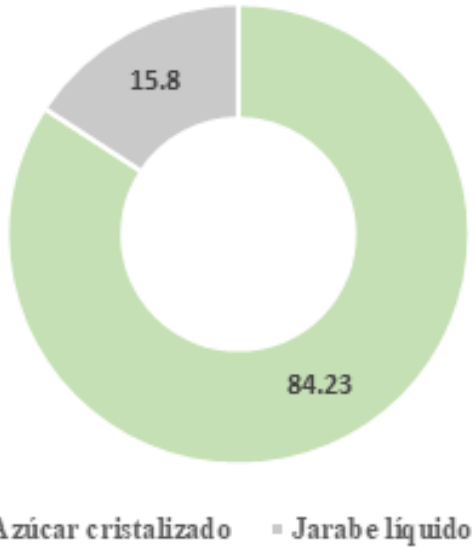
Figura 21. Mercado de la caña de azúcar pot tipo, 2025



Fuente: Elaborada con información de Mordor Intelligence, s.f.

De la figura 21, se puede observar que la azúcar blanca de caña representa el 78.1%, mientras que la azúcar morena combinada fue de 21.9%.

Figura 22. Participación de mercado por tipo, 2025
(%)



Fuente: Elaborada con información de Mordor Intelligence, s.f.

En 2025, el azúcar cristalizado generó el 84.23% de los ingresos globales por su versatilidad y por la capacidad industrial de producir distintos tamaños de grano para múltiples aplicaciones (Figura 22). El volumen de mercado asegura contratos estables con procesadores de alimentos. En contraste, los jarabes líquidos de caña (mezclas invertidas de sacarosa y glucosa-fructosa) crecerán a una TCAC de 5.55% hasta 2031, debido a su manejo más eficiente y a su utilidad en bebidas concentradas y mezclas instantáneas. Aunque son ligeramente más costosos, mejoran procesos y atraen a marcas que buscan resaltar atributos "naturales". Paralelamente, los productores de azúcar cristalizado adoptan envases contra humedad y las refinerías invierten en capacidades duales para atender tanto azúcar sólido como líquido, maximizando su retorno de inversión.

2.0 Comercio internacional de la azúcar

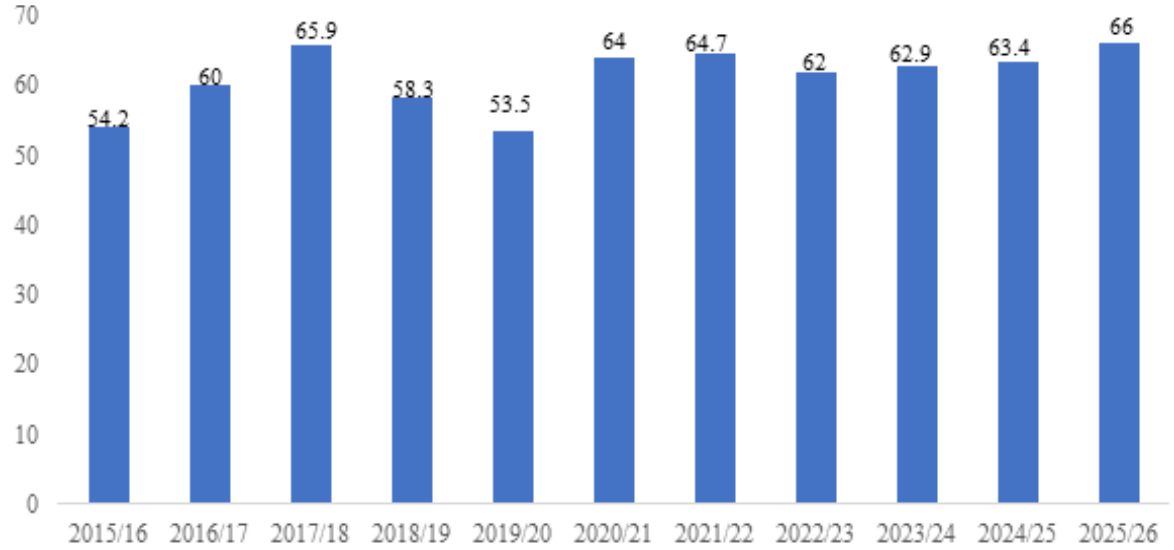


Fuente: Tomada de León Carrasco, 2025.

En el ciclo 2024/25 se comercializaron 63.4 MDT de azúcar en el mercado internacional, equivalentes al 35.0% de la producción mundial, con un aumento anual de 0.7%. Del total, 66.3% fue azúcar cruda y 33.7% refinada; las exportaciones de azúcar cruda crecieron 2.5%, mientras que las de refinada cayeron 2.6%. Brasil lideró las exportaciones con 55.0%, seguido por Tailandia (9.2%), Australia e India (4.1% cada uno) y la UE (3.2%). Para 2025/26 se proyecta un incremento de 4.1% en las exportaciones, hasta 66.0 MDT, impulsado por mayores envíos desde India, Tailandia, Brasil y Australia, que añadirían 4.43 MDT. Este aumento compensaría las reducciones previstas en la UE (-50.9%) y México (-21.8%) (FIRA, 2025).

En promedio, entre 2015 y 2024 las exportaciones mundiales alcanzaron las 61.2 millones de toneladas y las importaciones registraron las 56.6 millones de toneladas. Durante el 2024, las exportaciones llegaron a los 66.7 millones de toneladas, un crecimiento de 3.4 millones de toneladas (5.3%) frente al año pasado. Esto se debe principalmente al crecimiento de la oferta de Tailandia del 96%, pasando de 5.1 millones de toneladas en 2023 a 10 millones en 2024. Por su parte, las importaciones llegaron a las 57.4 millones de toneladas, un decrecimiento de 2.4 millones, (4.1%) frente al año pasado. El ligero decrecimiento está motivado principalmente por la disminución en Estados Unidos de 979 mil toneladas (-29.5%) y la Unión Europea de 100 mil toneladas (-4%), de la misma forma, el resto de los países protagonistas redujeron el volumen de sus importaciones (León Carrasco, 2025).

Figura 23. Exportaciones mundiales de azúcar, 2025/26
(Millones de toneladas, equivalente en valor crudo)



Fuente: Elaborada con información de FIRA, 2025.

De la figura 23 en el ciclo 2024/25, el comercio internacional de azúcar alcanzó 63.4 MDT, equivalentes al 35.0% de la producción mundial, con un ligero aumento de 0.7% respecto al periodo previo; del total, 66.3% correspondió a azúcar cruda y 33.7% a refinada, con variaciones anuales de +2.5% y –2.6%, respectivamente. Brasil lideró las exportaciones con 55.0%, seguido de Tailandia (9.2%), Australia e India (4.1% cada uno) y la UE (3.2%). Para 2025/26 se prevé que las exportaciones globales asciendan a 66.0 (+4.1%), impulsadas por incrementos en India, Tailandia, Brasil y Australia, que aportarían 4.43 MDT adicionales y compensarían las caídas proyectadas en la UE y México. Tailandia elevaría sus envíos 19.7% hasta 7 MDT, mientras que Brasil alcanzaría 35.7 (+2.3%), volumen que sería el segundo más alto registrado después del de 2023/24.

2.1 Principales países exportadores de azúcar

Debido a que la menor oferta exportable de Brasil y la India compensa en gran medida el incremento de los envíos provenientes de Tailandia, se anticipa una disminución del comercio mundial de azúcar durante la campaña comercial 2024/25 en relación con el ciclo anterior. Asimismo, se proyecta una reducción de la demanda global de importaciones, explicada principalmente por la caída de las compras externas de la India (tras el nivel excepcional de 3.6 millones de toneladas registrado en la temporada previa), así como por menores importaciones de los Estados Unidos, México y la Unión Europea (OCDE/FAO, 2025).

Figura 24. Principales países exportadores de azúcar a nivel mundial, 2019-2023
(Millones de toneladas, %)



Fuente: Elaborada con datos de OIA, 2024.

De la figura 30, se puede observar que Brasil, India y Tailandia representan el 63.7% de las exportaciones a nivel mundial. En los últimos años el mundo ha estado dependiendo del azúcar de Brasil, por lo que la situación descrita se ha agravado, pues este país alcanzó una cuota de mercado del 50.0% en 2024. En este contexto, Colombia presenta baja incidencia en el mercado mundial; ya que ocupó el lugar 15 entre los productores con el 1.2% de la producción, y el nueve como exportador, con el 1.0%. La alta concentración de las exportaciones en pocos países es un rasgo característico del mercado mundial de azúcar, hecho que ha prevalecido en el tiempo, pese a que el volumen de exportaciones pasó de 39 millones de toneladas a 65 millones de toneladas, en promedio, entre los periodos 1993-2003 a 2019-2023. De hecho, en el periodo 1999-2003, el 60.4% de las ventas internacionales estuvieron concentradas en cuatro países: Brasil (27.8%), UE (12.8%), Tailandia (10.1%) y Australia (9.7%). No obstante, este mercado se ha reconfigurado con un mayor protagonismo de países como India y México, quienes se han posicionado en el segundo y quinto lugar. La Unión Europea (UE) por su parte, mientras que hace 20 años era el segundo mayor exportador, ahora ocupa el octavo lugar en este ranking.

Cuadro 3. Exportaciones mundiales de los principales productores de azúcar, 2014-2024

Año	Valor Total (Millones de dólares)	Cantidad de exportada (Millones de toneladas métricas)
2014	47,000	55.0
2015	40,720	56.5
2016	45,520	58.2
2017	48,560	60.0
2018	42,130	62.1
2019	40,100	64.0
2020	43,220	65.5
2021	49,310	66.0
2022	58,710	66.09
2023	68,370	68.24
2024	70,590	68.0

Fuente: Elaborado con datos de TradeImex India, 2025.

El comercio mundial del azúcar está dominado por varios actores clave, que conforman la lista de los principales exportadores de azúcar y los mayores países exportadores a nivel mundial. Como se puede observar del cuadro 3, las exportaciones mundiales han aumentado a una tasa de crecimiento media anual de **X %** durante el periodo de 2014-2024.

Cuadro 4. Los diez principales países exportadores de azúcar, 2024

Lugar	País	Exportación (Millones dólares)	Participación (%)
1	Brasil	18,840	23.4
2	Tailandia	4,500	6.6
3	India	4,270	6.3
4	Alemania	3,970	5.8
5	China	3,350	4.4
6.	Francia	2,900	4.3
7.	EE. UU.	3,000	4.0
8	Países Bajos	2,450	3.6
9	México	2,330	3.4
10	Bélgica	2,130	3.1

Fuente: Elaborado con datos de TradeImex India, 2025

Los 10 principales exportadores de azúcar del mundo, según los datos de exportación de azúcar por país y los datos de envíos mundiales de azúcar para 2024, a la cabeza se encuentran

Brasil, Tailandia e India, reconocidos por su enorme capacidad de producción de azúcar y sus consolidadas redes de exportación. Brasil es el mayor exportador de azúcar a nivel mundial (23.4%). Estos importantes países exportadores de azúcar desempeñan un papel fundamental para satisfacer la necesidad mundial de dulces e impulsar el mercado internacional del azúcar gracias a su vasta capacidad de producción y exportación (Cuadro 4).

Principales países importadores de azúcar a nivel mundial

El azúcar continúa siendo una de las materias primas con mayor dinamismo en el comercio internacional, al sustentar sectores como la confitería, las bebidas y los alimentos procesados. En 2023, el valor del mercado global de importaciones superó los 50 mil millones de dólares, impulsado por el crecimiento poblacional, la urbanización y el aumento en el consumo de productos industrializados. Los diez principales países compradores concentran más del 70.0% del total importado, lo que evidencia su relevancia estratégica dentro del comercio mundial. Aunque potencias como Estados Unidos y China mantienen una posición dominante, diversas economías emergentes de Asia y Oriente Medio incrementan aceleradamente su participación debido a la expansión de sus industrias y a los cambios en los patrones alimentarios. Este artículo analiza a los diez mayores importadores de azúcar, las tendencias que moldean el mercado y los desafíos que enfrentan los actores involucrados (UFoodin, 2023).

2.2 Los 10 principales países importadores de azúcar, 2023

Cuadro 5. Los 10 principales países importadores de azúcar a nivel mundial, 2023

Posición	País	Importaciones (Mil millones)
1.	Estados Unidos	Más de $ 4.5
2.	China	Aproximadamente $ 4.2
3.	Indonesia	Aproximadamente $ 3.8
4.	India	Aproximadamente $ 3.5
5.	Unión Europea	Más de $ 3.0
6.	Rusia	Aproximadamente $ 2.5
7.	Japón	Más de $ 2.2
8.	Corea del Sur	Aproximadamente $ 2.0
9.	Arabia Saudita	Más de $ 1.8
10.	Egipto	Aproximadamente $ 1.5

Fuente: Elaborado con información de UFoodin, 2023.

Los principales importadores mundiales de azúcar responden, en general, a insuficiencias productivas internas y a la demanda creciente de las industrias alimentaria y de bebidas. Estados Unidos encabeza las compras externas debido a su dependencia estructural de suministros de México y Brasil, fortalecida por acuerdos comerciales como el T-MEC. China, Indonesia y Corea del Sur importan principalmente para abastecer procesos industriales, recurriendo sobre todo a Brasil y

Tailandia. India, pese a ser un productor destacado, adquiere azúcar para cubrir déficits regionales y necesidades fabriles, con Brasil como su principal origen. En la Unión Europea, las importaciones (procedentes mayormente de países africanos y caribeños) complementan la producción de Estados miembros como Alemania y Francia. Rusia también refuerza su oferta interna mediante compras a Brasil y Bielorrusia, impulsadas por su industria de confitería. En Asia oriental, Japón prioriza azúcar refinada de alta calidad y la obtiene principalmente de Tailandia y Australia. En Medio Oriente y África del Norte, Arabia Saudita y Egipto dependen de las importaciones para abastecer sectores alimentarios en expansión, obteniendo azúcar cruda o refinada principalmente de Brasil, los Emiratos Árabes Unidos e India (Cuadro 5).

Las importaciones de azúcar están siendo impulsadas principalmente por la creciente demanda del sector industrial de alimentos y bebidas, lo que ha elevado la adquisición de azúcar refinado para satisfacer necesidades inmediatas de procesamiento. Para garantizar precios competitivos y un suministro estable, los países importadores han ampliado y diversificado sus proveedores. Paralelamente, mercados de alto valor como Japón y Estados Unidos muestran un mayor interés por azúcares orgánicos y de calidad superior, mientras que economías como Indonesia y Arabia Saudita incrementan sostenidamente su volumen importado. A ello se suma una tendencia global hacia productos con menor contenido de azúcar, motivada por una mayor conciencia pública sobre los efectos del consumo excesivo en la salud (UFoodin, 2023).

Los principales importadores de azúcar (Indonesia, Estados Unidos y China) concentran una parte sustancial del comercio global y determinan los precios internacionales debido a su elevada demanda industrial. En 2024, estos países lideraron las compras mundiales con valores aproximados de 3.0, 2.65 y 2.39 mil millones de dólares, respectivamente, lo que refuerza su influencia en la estabilidad del mercado. Además, en 2023 se mantuvo esta jerarquía, confirmando su papel estructural en el abastecimiento global y en las industrias de alimentos y bebidas que dependen del azúcar como insumo esencial. Dado que el mercado recae en pocos compradores de gran escala, cualquier ajuste en sus importaciones genera impactos inmediatos en el comercio y la formación de precios a nivel internacional (World's Top Exports, 2024; Tridge, 2024).

Entre 2023 y 2024, los mercados con mayor dinamismo en la importación de azúcar fueron Emiratos Árabes Unidos, Egipto, India y Arabia Saudita, con incrementos de entre 19% y 72%. En contraste, España, Bangladés, Italia y Marruecos redujeron sus compras. En 2024, las importaciones mundiales alcanzaron US$41.7 mil millones, cifra 58% superior a la de 2020, aunque prácticamente sin variación respecto a 2023. Los principales compradores fueron Indonesia, Estados Unidos, China, India y Malasia, que concentraron 26.9% del total. Asia lideró las adquisiciones con casi la mitad del valor global, seguida por África y Europa. América del Norte, América Latina y Oceanía aportaron proporciones menores. El azúcar comercializado corresponde al código arancelario 1701, que incluye azúcar de caña o remolacha en estado sólido y sacarosa pura (Workman, 2024).

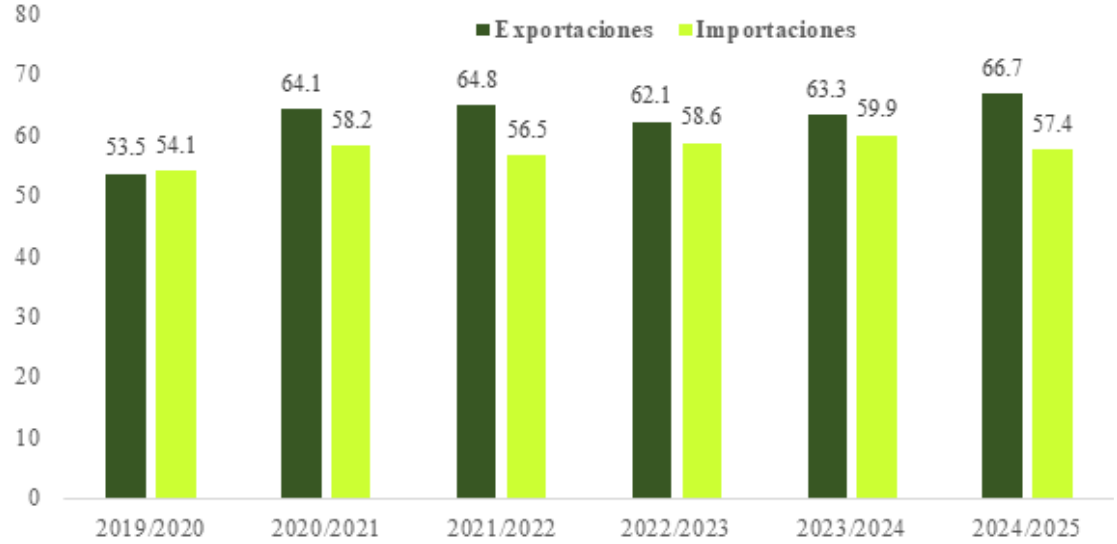
Cuadro 6. Los 15 principales importadores de azúcar a nivel mundial, 2024

Lugar	País	Millones de dólares	Participación (%)
1.	Indonesia	3,000	7.3
2.	Estados Unidos	2,700	6.4
3.	China continental	2,400	5.7
4.	India	1,800	4.3
5.	Malasia	1,360	3.3
6	Emiratos Árabes Unidos	1,280	3.1
7.	Italia	1,260	3.0
8.	Arabia Saudita	1,250	3.0
9.	Argelia	1,100	2.5
10.	Egipto	975.1	2.3
11.	Corea del Sur	965.9	2.3
12.	Marruecos	927.3	2.2
13.	Canadá	913.3	2.2
14.	Bangladesh	881.4	2.1
15.	España	838.7	2.0

Fuente: Elaborada con información de Workman, 2024.

En términos de valor, los 15 países mencionados adquirieron el 51.7% del azúcar importado en 2024 (Cuadro 6). Entre estos países, los mercados con mayor crecimiento para el azúcar entre 2023 y 2024 fueron: Emiratos Árabes Unidos (72.2%), Egipto (56.2%), India (31.2%) y Arabia Saudita (19.4%). Los países que registraron reducciones en sus compras de azúcar importado fueron, encabezadas por: España (35.5%), Bangladés (17.6%), Italia 13.7%) y Marruecos (7.0%).

Figura 25. Comportamiento de las exportaciones e importaciones de los principales productores de azúcar, 2019/2020-2024/2025
(Millones de TM)



Fuente: Elaborada con de León Carrasco, 2025.

Brasil consolida su posición como principal exportador mundial, con envíos estimados en 34.5 millones de toneladas, lo que representa el 51.7% del comercio global de azúcar. Tailandia e India ocupan los siguientes lugares, con exportaciones de 10 y 3.7 millones de toneladas, respectivamente. En conjunto, estas tres naciones concentran el 72.3% de las exportaciones internacionales. En contraste, el conjunto de los países latinoamericanos (Guatemala, México, Colombia, El Salvador, Nicaragua y Argentina) aportaron el 7.0% del total mundial y registró un incremento interanual del 32.0%, al pasar de 3.6 a 4.7 millones de toneladas. Para el caso de las importaciones se han mantenido con cantidades alrededor de 54-60.0 (Figura 25).

Se anticipa que las exportaciones de India aumenten 73.5% respecto al ciclo previo, incorporando 1.9 MDT adicionales para alcanzar 4.5, impulsadas por una mayor producción y un incremento en el contenido de sacarosa de la caña. En Tailandia, las exportaciones crecerían 19.7% (+1.15 MDT) hasta 7.0, debido a expectativas positivas sobre la producción y a un consumo interno estable que eleva la disponibilidad exportable. En Brasil, el fortalecimiento de la producción permitirá que las exportaciones en 2025/26 asciendan a 35.7 MDT con aumento anual de 2.3%. Aunque positivo, este volumen sería el segundo más alto registrado, solo por debajo del obtenido en el ciclo 2023/24 (FIRA, 2025).

Cuadro 7. Volumen de importaciones de azúcar procesada por país y por ciclo 2019/2020-2024/2025
(Miles de TM)

Países	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025
Indonesia	4,8	6,1	5,5	5,8	5,0	5,6
China	3,8	6,4	5,0	3,8	5,0	5,0
Unión Europea	2,2	1,8	2,0	3,1	2,5	2,4
Estados Unidos de América	3,8	2,9	3,3	3,3	3,3	2,3
Malasia	2,0	2,1	2,0	2,1	1,8	2,1
Bangladesh	2,4	2,4	2,8	2,1	1,9	2,0
Argelia	2,5	2,3	2,2	2,0	1,9	1,9
Arabia Saudita	1,4	1,5	1,5	1,9	2,0	1,9
Nigeria	1,9	1,9	1,9	2,0	1,9	1,8
Corea del Sur	1,9	1,9	2,0	1,8	1,8	1,7

Fuente: Elaborada con de León Carrasco, 2025.

Indonesia se mantiene como el principal importador del mundo tras comprar 5.6 millones de toneladas, le sigue China con 5 millones de toneladas, la Unión Europea y los Emiratos Árabes Unidos con 2.4 millones de toneladas cada uno. Entre estos cuatro países se acumula el 26.7% del total de importaciones globales (Cuadro 7).

2.3 Precios de la caña de azúcar a nivel mundial

A nivel mundial, el precio promedio del azúcar en 2024 fue de US $811.9 por tonelada, una caída del 17.3% respecto a los US $981.6 por tonelada de 2023.

Cuadro 8. Los precios promedio de azúcar importada de los principales países compradores a nivel mundial, 2023

Lugar	País	Dólares/ton	Participación (%)
1.	Indonesia	570	+ 0.4
2.	Estados Unidos	761	- 3.4
3.	China continental	550	-5.3
4.	India	534	-12.9
5.	Malasia	569	-7.5
6.	Emiratos Árabes Unidos	477	-60.2
7.	Italia	709	-12
8.	Arabia Saudita	565	-5.4
9.	Argelia	474	-2.1
10.	Egipto	474	-52.0

11.	Corea del Sur	584	-3.8
12.	Marruecos	479	-19.4
13.	Canadá	545	-3.4
14.	Bangladesh	484	-1.4
15.	Uzbekistán	706	-6.7

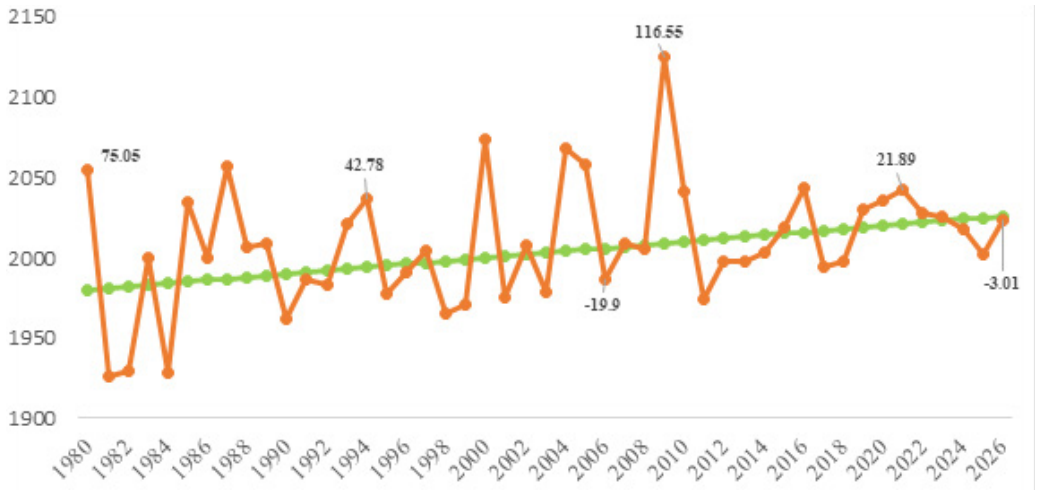
Fuente: Elaborada con información de Workman, 2024.

Los precios promedio más bajos para el azúcar importado fueron pagados por compradores de Egipto y Argelia de $474/ton, Emiratos Árabes Unidos ($477) y Marruecos ($479). Los cargos promedio más costosos fueron para: los Estados Unidos de América (761 USD/ton), Italia (709) y Uzbekistán (706) ver cuadro 8.

El precio del azúcar en el mercado internacional tiene como referencia las cotizaciones del contrato #11 en Nueva York. Otro precio de referencia, exclusivamente para el mercado de Estados Unidos, es el contrato #16, también en Nueva York. Adicionalmente, existe la cotización de la azúcar refinada, contrato No. 5, en Londres. De acuerdo con la OCDE y la FAO, los precios internacionales del azúcar descendieron desde el inicio de la temporada 2024/25 debido a la mejora de la cosecha en Brasil, el inicio de la molienda en India y Tailandia, y la depreciación del real brasileño. Aunque estas presiones mantuvieron la tendencia a la baja, las preocupaciones sobre la producción en Brasil y la India frenaron el descenso y provocaron un repunte en febrero de 2025. En conjunto, el precio promedio del contrato 11 se ubicó en 409.5 USD/t, 14.7% menos que el ciclo previo, pero aún 11.7% por encima del nivel de 2020/21 (FIRA, 2025).

En términos generales, los precios internacionales del azúcar bajaron desde el inicio de la temporada 2024/25 en octubre. A finales de 2024, la evolución positiva de la cosecha y las beneficiosas precipitaciones en las regiones clave de crecimiento en el sur del Brasil, presionaron los precios. Asimismo, el comienzo de la temporada de trituración en la India y Tailandia ejerció más presión descendente. El debilitamiento del real brasileño frente al dólar estadounidense en el último trimestre de 2024 también contribuyó a la caída de los precios mundiales del azúcar. Sin embargo, la preocupación por el deterioro de las perspectivas de producción en el Brasil y la India limitó dicha baja y ocasionaron un fuerte aumento de los precios en febrero de 2025 (OECD/FAO, 2025).

Figura 26. Comportamiento de los precios de caña de azúcar, 1980-2026
(U.S. Dólar/lb)



Fuente. Elaborada con datos de Macrotrends, 1926-2026.

De la Figura 26, se pude observar la variabilidad de los precios, por ejemplo, para 1981 el menor precio obtenido fue de 54.81 dólares/lb, y el más alto de 116.55 para 2009 durante el periodo de 1980-2026 con tendencia ascendente. De acuerdo con OECD/FAO (2025), se espera que los precios del azúcar disminuyan ligeramente durante el periodo de las Perspectivas, aunque sujetas a un gran número de incertidumbres, como fenómenos meteorológicos extremos, el predominio del Brasil en el mercado mundial del azúcar y fluctuaciones en la rentabilidad relativa de este en comparación con el etanol.

De acuerdo con Asocaña (2024), en 2023 marcó el cierre del ciclo alcista de los precios del azúcar iniciado en 2020. Tras cinco años consecutivos de incrementos anuales, en 2024 se observó una disminución significativa de los precios internacionales, con una caída del 13.7 % en el azúcar crudo y del 13.5% en el azúcar blanco. Esta reducción se produjo en un contexto de elevada volatilidad del mercado, atribuida a la convergencia de factores climáticos, comerciales y macroeconómicos, entre los que destacan el fenómeno de La Niña, las restricciones a las exportaciones impuestas por India y la debilidad del real brasileño, así como la normalización de la política monetaria. Como resultado, durante 2024 los precios internacionales del azúcar registraron amplias fluctuaciones tanto en la Bolsa de Nueva York como en la de Londres, reflejando la incertidumbre predominante en el mercado global.

Las proyecciones de la OCDE-FAO indican que los precios del azúcar tenderán a disminuir en la próxima década, impulsados principalmente por el crecimiento sostenido de la productividad. No obstante, esta presión a la baja podría moderarse si los precios reales del petróleo se mantienen estables, ya que ello incentivaría el uso de cultivos azucareros para producir etanol y ofrecería un soporte parcial a los precios del azúcar (FIRA 2025).

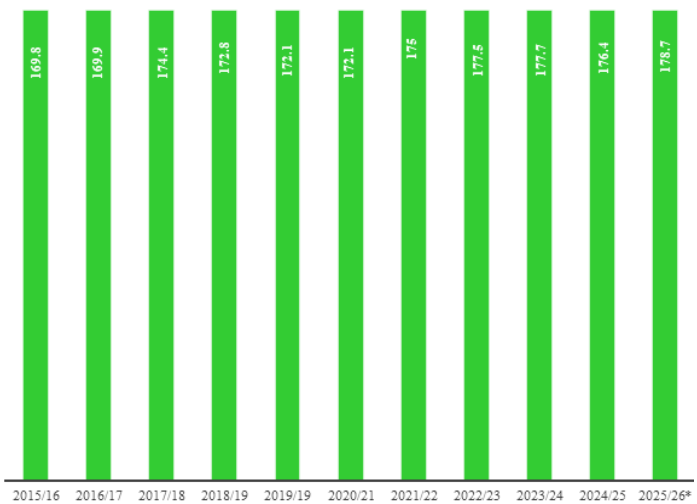
2.4 Consumo mundial de azúcar

Del lado de la demanda, se prevé que el consumo mundial de azúcar se mantendrá cerca de su nivel de la temporada anterior, ante las perspectivas de un crecimiento económico mundial relativamente estable. Se espera que las previsiones actuales de producción y consumo presionen al mercado del azúcar y provoquen un déficit en la producción mundial.

La disminución el consumo en 2024/25 se explica por la contracción de la demanda en países como Brasil (5.3%), la Unión Europea (3.0%), Indonesia (4.2%), México (5.1%) y China (0.8%), principalmente. En la previsión para 2025/26 se prevé que el consumo del edulcorante se reactive en Indonesia (8.2%), India (1.9%), Unión Europea (3.1%), China (2.7%) y México (6.2%), principalmente. En su conjunto estos países incrementarían el consumo en 2.37 MDT, lo que compensaría la disminución prevista en países como Pakistán (-4.5%) y Estados Unidos (-2.2%). Estos últimos reducirían el consumo en 553 mil toneladas (FIRA, 2025).

De acuerdo con la OCDE-FAO (2025), se proyecta que el consumo mundial de azúcar aumente 1.2% anual en la próxima década, impulsado principalmente por el crecimiento demográfico y el incremento de los ingresos. El mayor dinamismo provendrá de Asia meridional y el sudeste asiático, donde países como India, Indonesia, Pakistán y China serán los principales responsables del aumento, sostenido en la expansión de la población y la mayor demanda de alimentos y bebidas procesados, excepto en el caso de China. Durante este periodo, la caña de azúcar continuará siendo el principal cultivo azucarero, con Brasil, Tailandia e India como los mayores impulsores de su crecimiento. En el ciclo 2024/25, 46.5% del consumo mundial se concentró en India, la Unión Europea, China, Estados Unidos y Brasil.

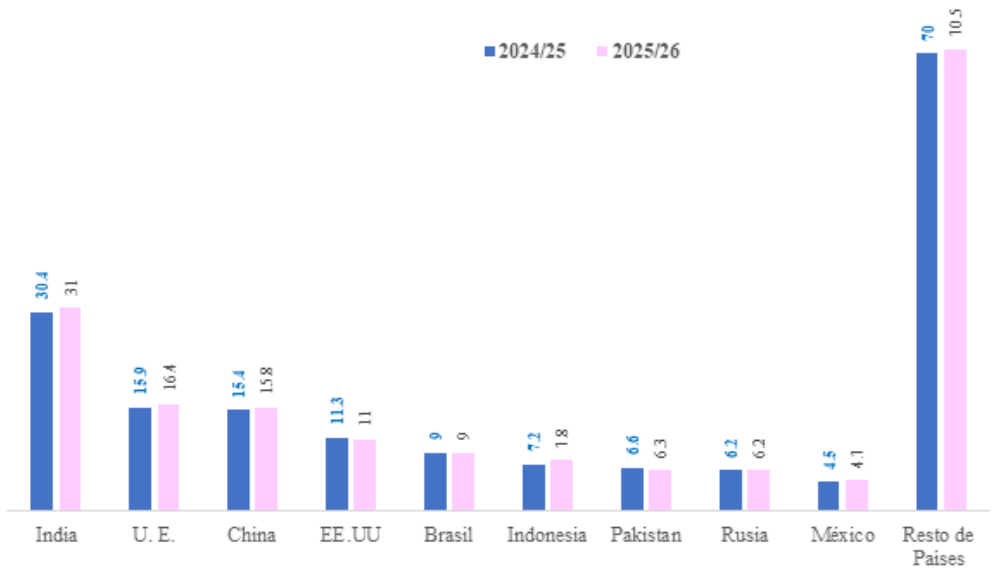
Figura 27. Consumo mundial de azúcar
(Millones de toneladas, MDT, equivalente en valor crudo)



Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025.

En el periodo 2015/16 - 2024/25, el consumo mundial de azúcar creció a una tasa promedio anual de 0.4%. Durante el ciclo 2018/19 y a lo largo de la pandemia de COVID-19 el consumo mundial del edulcorante se estancó, con un promedio de 172.3 millones de toneladas. Posteriormente, con la recuperación de la economía mundial, se empezaron a observar incrementos en el consumo, 1.43% en 2022/23 y en 0.1% en 2023/24. No obstante, en 2024/25 el consumo volvió a contraerse en 0.7%, al ubicarse en 176.4. Para el ciclo 2025/26 se estima que la demanda de azúcar podría ubicarse en un volumen máximo histórico cercano a 178.7 MDT, que significaría un incremento anual de 1.3% (Figura 27).

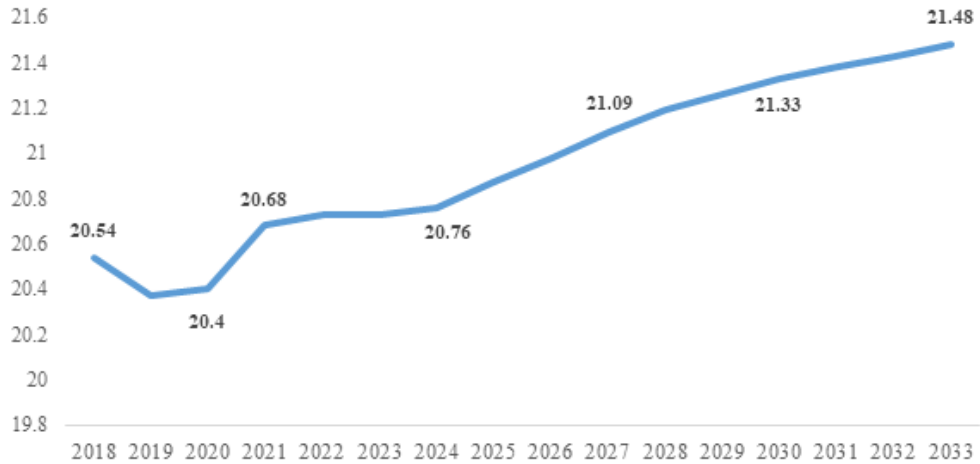
Figura 28. Principales países consumidores de azúcar, ciclos 2024/25 y 2025/26
(Millones de toneladas, MDT)



Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025.

De la figura 28, para el caso de India, el consumo de azúcar aumentó 1.4% anual en la última década y mantuvo una trayectoria ascendente desde 2020/21, aunque con avances más moderados en 2023/24 y 2024/25; para 2025/26 se prevé un repunte de 1.9% hasta 31 MDT, impulsado por la demanda en festividades y el crecimiento del sector de servicios alimentarios. En Indonesia, el dinamismo de la industria de alimentos y bebidas (favorecido por innovaciones, cambios en hábitos de consumo y mayor énfasis en la sostenibilidad) elevaría el consumo 8.2% en 2025/26, hasta 7.75. En la Unión Europea, pese a una contracción anual de 1.8% en la última década, se espera un aumento temporal de 3.1% en 2025/26, alcanzando 16.4, aunque la tendencia de largo plazo seguirá a la baja por el menor consumo per cápita y la reducción poblacional. En México, el consumo cayó a 4.46 en 2024/25 (–5.1%), pero podría recuperarse 6.2% en 2025/26, llegando a 4.74 MDT, apoyado en la mayor competitividad del azúcar nacional frente al jarabe de maíz de alta fructosa y en una oferta interna abundante que favorecería precios bajos.

Figura 29. Consumo per cápita promedio mundial de azúcar, 2019-2034
(Kilogramos por persona por año)



Fuente: Elaborada con información de OCDE-FAO, 2025.

El consumo per-cápita promedio mundial de azúcar no ha variado significativamente, y el proyectado para 2033 con respecto a 2018 fue de 0.94 kg/persona/año (Figura 29).

Figura 30. Consumo per cápita de azúcar de países seleccionados, 2024*
(Kilogramos por persona por año)

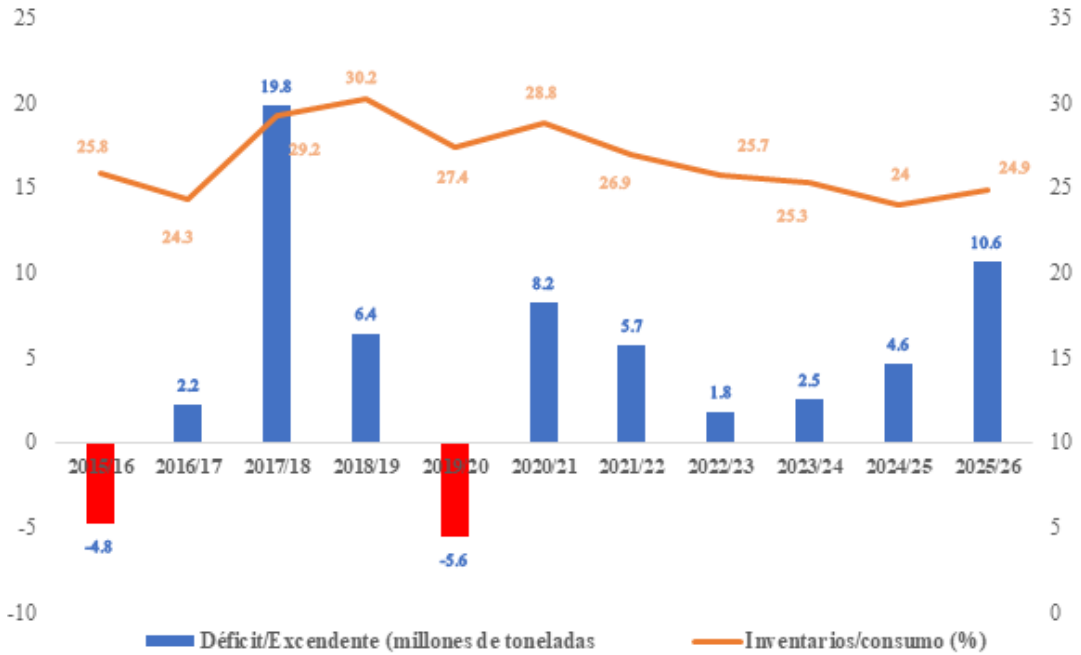


Fuente: Elaborada con información de OCDE-FAO, 2025.

Brasil ocupa el primer lugar en el consumo per-cápita de azúcar (40.9 kg/persona/año), le sigue Rusia con 38.7, en tercera posición Chile con 36.2, la UE-28 con 34.7, países Desarrollados con 30.3, México con 31.8 y de menor consumo fue China con 10.2 kg/persona/año (Figura 30).

En China, el consumo fue de 15.38 en 2024/25, lo que significó una disminución anual de 0.8%. Sin embargo, de cara a 2025/26, el USDA prevé una recuperación de 2.7%, para alcanzar 15.8. Si bien la economía china aún se encuentra bajo una presión considerable, los indicadores sugieren una estabilización gradual. Algunas industrias, como la de las bebidas, han mantenido una trayectoria creciente, así como otros segmentos del comercio minorista. La OCDE y la FAO señalan que la mayor parte del crecimiento de la demanda en China provenga de las ciudades pequeñas y menos desarrolladas, mientras que en las grandes y más desarrolladas es probable que las preocupaciones por la salud y el número cada vez mayor de campañas gubernamentales de concientización ralenticen el crecimiento (OCDE-FAO, 2025).

Figura 31. Balance producción-consumo y relación inventarios/consumo
(Millones de toneladas y porcentaje)



Fuente: Elaborada con datos de OCDE-FAO, 2025.

Al cierre del ciclo 2024/25, los inventarios mundiales de azúcar descendieron 5.7%, ubicándose en 42.4 millones de toneladas, el nivel más bajo desde 2017/18. Aunque la producción superó al consumo, generando un excedente de 4.6 millones de toneladas, la relación inventario-consumo disminuyó de 25.3% a 24.0%. Para 2025/26 se anticipa un incremento de 5.1% en los inventarios, que alcanzarían 44.54 millones de toneladas, elevando la relación inventarios/consumo a 24.9%. Durante 2024/25, cinco países concentraron 53.7% de los inventarios globales: Tailandia, India, Estados Unidos, Pakistán e Indonesia; México ocupó el sexto lugar con 1.15 millones de toneladas (2.8%). Para 2025/26 se proyectan aumentos particularmente en India y China, mientras que Tailandia y Estados Unidos registrarían reducciones (Figura 31).

2.5 La industria azucarera a nivel mundial

Los principales actores de la industria azucarera desempeñan un papel decisivo en la configuración de los mercados globales. Identificar a las diez empresas líderes en la producción de azúcar resulta complejo, dado que se trata de un sector amplio y de gran influencia, encargado de proveer un insumo esencial para múltiples industrias, desde la alimentaria y de bebidas hasta la de biocombustibles. A continuación, se presentan las compañías con mayor relevancia en términos de volumen producido, capacidad de innovación y compromiso con la sostenibilidad. Su actividad incide de manera significativa en la dinámica del mercado mundial del azúcar, al responder a una demanda en continuo aumento y al incorporar prácticas que favorecen el cuidado ambiental (Agrideria Industrial LLC., 2025).

Las 10 principales empresas productoras de azúcar del mundo, 2024

(Agrideria Industrial LLC., 2025):

1. Cosan (Brasil). Es un gigante en los sectores del azúcar y el etanol en Brasil, y se encuentra entre los mayores productores de azúcar a nivel mundial. La empresa se centra en la producción de bioenergía, elaborando etanol a partir de subproductos de la caña de azúcar, un aspecto clave de la estrategia de energía renovable de Brasil. La dedicación de Cosan a las prácticas sostenibles la convierte en un actor destacado en la industria.

2. Raízen (Brasil). Es una empresa conjunta entre Cosan y Shell, se ha consolidado como una potencia en la producción de azúcar y etanol. Al integrar energías renovables en sus operaciones, Raízen desempeña un papel fundamental en el suministro de energía y azúcar de Brasil, exportando millones de toneladas al año.

3. Südzucker AG (Alemania). Es el mayor productor de azúcar de Europa, se centra en el azúcar de remolacha y opera en más de 25 países. El compromiso de Südzucker con la agricultura sostenible y los métodos de producción avanzados ha consolidado su posición como líder del mercado europeo.

4. Mitr Phol Group (Tailandia). Es la empresa azucarera líder en Asia y una potencia mundial, especialmente en prácticas agrícolas sostenibles. La cual ha tomado medidas significativas para implementar prácticas ecológicas y reducir el impacto ambiental mediante el cultivo sostenible de caña de azúcar.

5. Wilmar International (Singapur). Es una de las empresas agroindustriales más grandes de Asia, con una producción azucarera que abarca Asia y África. Wilmar se centra en cadenas de suministro integradas para mejorar la eficiencia y garantizar una producción sostenible.

6. Tereos Group (Francia). Productor global con sede en Francia, opera en Europa, Brasil y otras regiones. Conocida por su producción de bioetanol, Tereos se compromete a reducir su huella de carbono mediante la adopción de prácticas respetuosas con el medio ambiente en la producción de azúcar y productos de origen biológico.

7. Nordzucker (Alemania). Se especializa en azúcar de remolacha y ocupa una posición destacada en Europa. La empresa prioriza las prácticas sostenibles, reduciendo el uso de agua y las

emisiones de gases de efecto invernadero, lo que la convierte en un ejemplo destacado de producción ecológica en la industria azucarera.

8. Louis Dreyfus Company (LDC) (Países Bajos). Es un actor importante en la producción y distribución mundial de azúcar. Conocida por su diversa cartera de agronegocios, LDC opera ingenios azucareros en América Latina y África, suministrando azúcar refinado a una amplia gama de industrias en todo el mundo.

9. Cargill (Estados Unidos). Como una de las mayores empresas de alimentos y agricultura, Cargill desempeña un papel crucial en el mercado azucarero estadounidense. La empresa produce y refina azúcar, ofreciendo un suministro confiable a diversas industrias. Cargill también es conocida por su énfasis en prácticas agrícolas eficientes y sostenibles.

10. COFCO International (China). Es la mayor empresa agroindustrial de China, con amplios canales de producción y distribución de azúcar. Atendiendo tanto al mercado nacional como al internacional, COFCO es vital para la industria azucarera china, trabajando hacia un modelo de producción más sostenible que cumpla con los estándares globales.

2.6 La industria mundial de los edulcorantes

Los edulcorantes son compuestos utilizados para aportar sabor dulce a alimentos, bebidas y otros productos. Se dividen en dos grupos: naturales, obtenidos de plantas como la Stevia, la miel o el jarabe de arce, y artificiales, elaborados sintéticamente, como el aspartamo, la sacarina y la sucralosa. Su uso se ha extendido como sustitutos del azúcar para reducir calorías o atender necesidades dietéticas específicas, como las de personas con diabetes. Estos ingredientes son esenciales en las industrias alimentaria, de bebidas y farmacéutica por su capacidad para mejorar el sabor y responder a tendencias de salud y bienestar. El mercado de edulcorantes atraviesa un proceso de transformación marcado por la preferencia creciente por opciones naturales y bajas en calorías. Las empresas impulsan la innovación, especialmente en edulcorantes de origen vegetal y con etiquetado limpio, debido a consumidores cada vez más orientados al bienestar. La Stevia y la fruta del monje destacan por su aceptación, mientras que los edulcorantes artificiales siguen perfeccionándose para mejorar su perfil sensorial. Además, el sector se orienta hacia prácticas sostenibles y trazables, reflejando la importancia creciente de los edulcorantes en la adaptación a nuevas demandas del mercado (Gusain, 2024).

La expansión de la industria global de bebidas (impulsada por el consumo de bebidas carbonatadas y funcionales) ha elevado la demanda de azúcar de caña, favoreciendo el récord productivo de Brasil en 2023 y evidenciando la flexibilidad del sector para responder al mercado. Sin embargo, para 2024 se anticipa un déficit mundial de 500 000 toneladas, agravado por tensiones logísticas en regiones de alto consumo como Oriente Medio. Este contexto abre oportunidades para contratos de suministro de largo plazo y procesos de integración vertical, mientras que en mercados emergentes la competitividad del azúcar de caña se apoya en políticas favorables, como el aumento del Precio Justo y Remunerativo en India, frente a modelos más abiertos como el de Canadá. No obstante, la variabilidad climática amenaza esta ventaja de costos, impulsando la necesidad de innovación y prácticas agrícolas resilientes. Paralelamente, las preocupaciones de salud pública

han provocado regulaciones más estrictas y una reducción del consumo de azúcar, lo que desplaza la demanda hacia productos bajos en calorías y fomenta reformulaciones con menos sacarosa. En consecuencia, edulcorantes alternativos (como Stevia, fruta del monje, sucralosa y aspartamo) ganan presencia, mientras las empresas promueven líneas "sin azúcar" y desarrollan soluciones que combinan fibras y edulcorantes intensos, transformando el papel del azúcar en la industria alimentaria (Mordor Intelligence, 2026).

El origen natural del edulcorante no implica una mayor seguridad o eficacia y, en este sentido, existe una gran desinformación por parte del consumidor al respecto. Existen multitud de sustancias con poder edulcorante (García-Almeida *et al*., 2013).

Cuadro 9. Clasificación de los edulcorantes naturales y artificiales

Calóricos	**Naturales**	Azúcares	Sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa y trehalosa, tagatosa, Sucromalat
		Edulcorantes naturales calóricos	Miel, jarabe de arce, azúcar de palma, o de coco y jarabe de sorgo
	Artificiales	Azúcares modificados	Jarabe de maíz de alta fructosa, caramelo, azúcar invertido.
No calóricos	**Naturales**	Alcoholes del Azúcar	Sortibol, xilitol, manitol, eritritol, maltitol, isomaltulosa, lactitol, glicerol.
		Edulcorantes naturales sin calorías	Luo han guo, estevia, taumatina, pentadina, monelina, brazzeína.
	Artificiales	Edulcorantes naturales	Aspartame, sucralosa, sacarina, neotamo, acesulfame K, ciclamato, nehosperdima, DC, alitamo, advantamo

Fuente: Elaborado con información de García-Almeida, Casado-Fernández y García-Alemán, 2013.

En cuanto a su clasificación global, ante la gran variedad de tipos existentes, los edulcorantes se pueden agrupar en función de su contenido calórico (calóricos o acalóricos), según su origen (natural o artificial), Cuadro 9.

Edulcorantes y sus efectos en la salud

Los edulcorantes son sustancias capaces de imitar el dulzor del azúcar por lo que también son llamados sustitutos de ésta, y son muy utilizados por su capacidad edulcorante, superior a la de la sacarosa (azúcar), lo que hace que se requieran menos cantidades de estos en los alimentos además de aportar menor energía (Manzur-Jattin *et al*., 2022). Los edulcorantes pueden ser extractos naturales mientras que otros son sintéticos, denominados edulcorantes artificiales (García-Almeida, Casado-Fernández, y García-Alemán, 2013), por ello se pueden clasificar de dos maneras; de acuerdo a su contenido calórico (calóricos y no calóricos) u origen (naturales y artificiales) (Manzur-Jattin, *et al*, 2022).

Edulcorantes calóricos: Son aquellos que aportan energía, pueden ser de origen natural o artificial; en los edulcorantes calóricos naturales se encuentran: la sacarosa, glucosa, fructosa, lactosa, maltosa, galactosa, entre otros. En cuanto a los edulcorantes artificiales los más usados son: jarabe de maíz, caramelo, maltitol, xilitol, eritritol, sorbitol, isomaltulosa, lactitol glicerol (García-Almeida, Casado-Fdez., y García-Alemán, 2013).

Edulcorantes no calóricos: son aquellos que no generan aporte energético y son considerados de alta intensidad (mayor capacidad para endulzar) (García-Almeida, Casado-Fdez., y García-Alemán, 2013).

Naturales: Los más comunes son la Stevia, luo han guo (fruto de monje), taumatina, brazzeína y pentadina.

Artificiales: en este grupo se encuentran el aspartame, la sucralosa, la sacarina, neotamo, el acesulfamo K, el ciclamato, la nehosperidina DC, el alitamo y el advantamo.

Edulcorantes no calóricos: son aquellos que no generan aporte energético y son considerados de alta intensidad (mayor capacidad para endulzar) (García-Almeida, Casado-Fdez., y García-Alemán, 2013)

Naturales: Los más comunes son la Stevia, luo han guo (fruto de monje), taumatina, brazzeína y pentadina.

Artificiales: en este grupo se encuentran el aspartame, la sucralosa, la sacarina, neotamo, el acesulfamo K, el ciclamato, la nehosperidina DC, el alitamo y el advantamo.

El empleo de edulcorantes no calóricos como sustitutos de todo o parte del contenido en azúcares de comidas y bebidas, ha tenido su máxima expansión en los últimos 35 años en la industria alimentaria (García-Almeida, Casado-Fdez., y García-Alemán, 2013).

Para determinar que el uso de un edulcorante alimentario es seguro, se realizan pruebas de toxicidad, y basándose en los resultados de estas, se establece la Ingesta Diaria Admisible (IDA). El valor del IDA indica la cantidad de edulcorante que puede ser consumido diariamente en el transcurso de la vida sin representar un riesgo a la salud del consumidor. Este indicador establece una cantidad de consumo muy por debajo de la cantidad de la sustancia usada en las pruebas de toxicidad, además de que considera los hábitos alimentarios de grupos poblacionales como infantes o vegetarianos, para asegurar que el IDA no será rebasado en su consumo diario (Amchova, Kotokova, and Ruda-Kucerova, 2015).

En ningún caso debe considerarse al IDA como una recomendación de consumo, si no como una advertencia para evitar la ingesta excesiva de estas sustancias que se encuentran principalmente en productos ultra procesados. Por tanto, los edulcorantes pueden emplease como una medida transitoria mientras las personas se acostumbran a consumir bebidas y alimentos sin azúcar. Es preferible consumir una dosis que no superen la IDA establecida (Consultado en: Salud Pública SAIS, 2022).

La clasificación de los edulcorantes puede estar dada por su aporte calórico o por su origen (químico o natural). Entre los que hacen un aporte energético se encuentran la sacarosa y la fructosa, en tanto los de bajas calorías agrupan a la sacarina, aspartame, acesulfame de potasio o el ciclamato. Estos últimos también entran en la clasificación de edulcorantes químicos, y los edulcorantes naturales se encuentran (Alonso, 2010):

1. Taumatina (o taumatinas) representa a un conjunto de proteínas (polipéptidos) extraídas de la pulpa que rodea las semillas de una planta originaria de África Occidental (Sierra Leona, Congo, Gabón, Sudán, Zaire y Angola), conocida científicamente con el nombre de *Thaumatococcus daniellii Benth*, y popularmente con los vocablos 'katernfe o katemphe', 'ketenfe', 'kekerenfe' y 'amwuranasis'. También le denominan como el "fruto milagroso de Sudán". Hasta el momento la taumatina es considerada la sustancia más dulce del planeta (1,600 veces más que una solución de sacarosa al 10.0%). La sola masticación de sus semillas deja un sabor dulce perdurable en la boca. La taumatina tiene un cierto parecido (en el gusto) al regaliz, y, mezclada con glutamato, puede utilizarse como potenciador del sabor. Se conocen cinco tipos de taumatinas, y la mezcla de dos de ellas es conocida con el nombre comercial de Talin®. Se utiliza en el Japón desde el año 1979 (año del descubrimiento de las taumatinas).

2. Monelina. Esta proteína se encuentra en la pulpa del fruto de la especie tropical *Dioscoreophyllum cumminsii* conocida en el oeste de África por los nombres vernáculos de 'Ekali-bonte', 'kaligbonde', 'ito-igbin', 'ayun-ita' y 'serendipity berries'. Es aproximadamente 1,000 veces más dulce que el azúcar. Inicialmente fue considerada como carbohidrato, pero posteriores elucidaciones estructurales determinaron que se trata de una proteína con peso molecular 10.700 Da (Morris *et al*., 1973). La monelina está formada por dos cadenas polipeptídicas (A y B), una de 45 aminoácidos y otra de 50. Como sucede con la taumatina, es necesario que se mantenga la estructura tridimensional para que exista sabor dulce. No obstante, la monelina no se emplea en bebidas dado que pierde la capacidad edulcorante con el tiempo.

3. Miraculina. La miraculina es una glicoproteína que se encuentran la pulpa del fruto rojizo de *Synsepalum dulcificum* conocida popularmente como la 'fruta milagrosa' o por sus nombres vernáculos 'asaba', 'talinié', 'taaini-tso', 'tamaini', entre otros. Esta planta pertenece a la familia de las Sapotáceas, y es oriunda de África Occidental. La miraculina fue aislada por Inglett en 1965, y en su estructura presenta una sola cadena polipeptídica de 42,000-44,000 Da de peso molecular. No tiene sabor dulce intenso por sí misma, pero modifica profundamente los sabores al entrar en contacto con las papilas gustativas, transformando el sabor ácido en dulce. Este efecto dura unos 30 minutos. Por el momento, no tiene aplicaciones industriales.

4. Brazzeína. Proteína proveniente de los frutos secos y ahumados (epicarpio, semilla y pulpa) de *Pentadiplandra brazzeana* (Gabón, África). Se caracteriza por ser 1.000 veces superior en dulzor a la sacarosa, y termoestable. Fue descubierta en 1994 en los Estados Unidos, país donde se radicó su patentamiento. Junto al acesulfame de K, prolonga el sabor de éste. Comercialmente se le conoce con el nombre de Cweet®.

5. ***Neohesperidina dihidrochalcona***. Se obtiene por modificación química de una sustancia presente en la naranja amarga (*Citrus aurantium*). Es entre 250 y 1,800 veces más dulce que la sacarosa, y tiene un sabor dulce más persistente, similar al del regaliz. Se degrada en parte por la acción de la flora intestinal. Tiene asignado el código de aditivo E-959 en el listado de la Unión Europea.

6. Glicirricina. Obtenida en el año 1809 del rizoma de la especie *Glycyrrhiza glabra*, conocida como regaliz, palo dulce u orozús. Es originaria del sur de Europa (principalmente España e Italia), norte de África y oeste y centro de Asia. Su poder endulzante es 60 veces mayor que el de la sacarosa. Se utiliza para edulcorar alimentos y bebidas. Se emplea también en tabletas y para aromatizar el tabaco. Su denominación científica significa Glycys =dulce y rhyza = raíz, un término acuñado por el propio Hipócrates (Stormer et al., 1993).

7. Estevióside. La *Stevia rebaudiana* Bertoni es una especie sudamericana oriunda del Paraguay, sur de Brasil y noreste de Argentina. En las citadas regiones se cultiva comercialmente, aconteciendo lo mismo en Japón y China. Se la conoce mundialmente como yerba dulce o 'ka-á-he-é' en su denominación vernácula. El estevióside fue identificado por los franceses Bridel y Lavieille en 1931; no obstante, las hojas de esta especie contienen otros principios endulzantes como ser los rebaudósidos A y B. El rebaudiósido A es 190 veces más. El estevióside en forma pura es 300 veces más dulce que una solución al 0.4% de sacarosa. En cuanto a calorías, 10 hojas secas equivalen a 1 kilocaloría. Las hojas contienen aproximadamente un 42.0% de constituyentes solubles en agua, de los cuales se extrae el estevióside en una proporción que varía entre 2.0 y 22.0% P/P. En Japón se considera como endulzante alternativo desde 1984. Tanto el rebaudiósido como el estevióside son degradados por la flora intestinal de las ratas siendo completamente absorbidos. El estevióside presenta sabor amargo, dejando un resabio dulce en altas concentraciones. Los estudios de toxicidad tanto en animales como en humanos revelan que el producto es muy seguro. Asimismo, los esteviósidos presentan efecto hipoglucemiante suave y mejoran la curva de tolerancia a la glucosa en ayunas.

8. Jarabe de maíz de alta fructosa. Este se fabrica mediante la isomerización de la dextrosa en el almidón de maíz. Ha reemplazado al azúcar en muchos alimentos y bebidas (gaseosas, bebidas de fruta, bebidas deportivas, productos horneados, caramelos, mermeladas, yogures, condimentos, alimentos enlatados y envasados). Por su mayor poder edulcorante y solubilidad, le permite incorporarse fácilmente a los productos, realzándoles el sabor, color y estabilidad. Además, sinergiza el poder edulcorante de la sacarosa y de otros edulcorantes no nutritivos, de ahí que se use industrialmente. Se ha mencionado que su empleo puede producir lesiones hepáticas e incrementos del ácido úrico. También aumento del apetito por estimulación pancreática.

9. Lou Han Guo. Aislado del fruto de la especie china *Momordica grosvenori Swingle*. Se le considera 150 veces más potente que la sacarosa. En pacientes diabéticos demostró favorecer la respuesta a la insulina, a la par que colabora en el descenso de los niveles de azúcar en la sangre. Además, también demostró ser un protector de los riñones y páncreas, órganos ambos alterados en dichos pacientes.

10. Osladina. Aislado del rizoma de *Polypodium vulgare*, es una saponina esteroidal aún en investigación.

11. Yacón. Se emplea de esta especie sudamericana (*Smallanthus sonchifolius*) la raíz, la cual es rica en oligofructosanos. El rebausdósido A es 190 veces más dulce que la sacarosa. Estas sustancias no son absorbidas en intestino, y en su paso por allí estimulan a los lactobacilos y bifidobacterias, lo cual genera propiedades funcionales específicas. Es muy útil para los diabéticos, dado el aporte hidrocarbonado no asimilable y su bajo valor energético. El sabor es similar al de la sacarosa. Por su parte, las hojas presentan actividad hipoglucemiante.

12. Xilitol. Se conoce desde hace más de 90 años y ha sido utilizado durante mucho tiempo como endulzante para diabéticos en diversos países de Europa y Asia. Pocas sustancias químicas han sido investigadas tan profundamente como ésta en cuanto a la seguridad para su consumo por el hombre. Se trata de un alcohol de azúcar que se obtiene comercialmente a partir de la madera del abedul (*Betula alba*). Posee el mismo valor energético que la sacarosa y por lo tanto no tiene uso sustituyente del azúcar en obesidad. No es fermentado en ácidos por las bacterias presentes en la boca y por tanto, a diferencia de la sacarosa, no es cariogénico. De ahí su extenso empleo en productos tales como cremas dentales y chicles. El xilitol, se utiliza también como un sustituto de la sacarosa en los alimentos para diabéticos debido a que no se requiere de insulina para su metabolismo. Su consumo en exceso puede generar efectos laxantes. En los humanos no se conoce toxicidad aún en dosis de 400 g diarios durante largos períodos de tiempo. En cambio, se han observado cuadros de hipoglucemia, pérdida de la coordinación, depresión y colapso, en perros que ingirieron productos endulzados con xilitol.

13. Hernandulcina. Se trata de un terpeno obtenido de la especie americana *Lippia dulcis Trev*. (perteneciente a la familia de las Verbenáceas) a partir de investigadores del Colegio de Farmacia de la Universidad de Illinois (Chicago). Popularmente se le conoce con los nombres de hierba dulce, corronchocho, orozús cimarrón, etcétera. Fue descripta por Francisco Hernández en su obra Historia Natural de la Nueva España (1570-76) donde describe su empleo como endulzante por los Aztecas desde anteriores a la conquista española. Gracias a esta descripción de Hernández, el compuesto hallado recibió el nombre de hernandulcina. Su administración a ratones no resultó tóxica ni muta genética (Flores Compadre *et al*., 1985).

14. Otros. Existen varios edulcorantes naturales más, la mayoría de larga data de uso. Un edulcorante muy empleado en la actualidad sigue siendo el 'sorbitol'. Se produce a partir de la glucosa y también se encuentra en forma natural en ciertas bayas y frutas (*Sorbus aucuparia*, algas rojas, cerezas, manzanas, etcétera). Se metaboliza lentamente y en el hígado puede transformarse en glucosa y fructosa. Entre sus efectos adversos se señalan cuadros de dolores cólicos estomacales y diarreas. Se lo clasifica como edulcorante nutritivo porque cada gramo contiene 2,4 calorías, bastante menos que las 4 de la sacarosa o el almidón. Es el edulcorante que contienen generalmente los chicles 'sin azúcar'. El sorbitol se emplea en muchos productos alimenticios dietéticos.

Otro edulcorante natural es el '**jarabe de malta de cebada'**, el cual contiene malta de cebada, glucosa, y carbohidratos complejos; tiene 65.0% de maltosa y 30.0% de carbohidratos complejos, y 3.0% de proteínas. Su color es marrón oscuro, siendo denso y pegajoso. Su sabor es distintivamente fuerte, como la melaza, y la mitad de dulce que la azúcar blanca. Asimismo, el 'jarabe de arce' se obtiene de la savia del árbol del arce (*Acer saccharum*). Se compone de sacarosa, fructosa y glucosa. Su color es marrón oscuro, y es rico en potasio y calcio.

Por último, la '**miel**'. Se trata de un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas. Es rica en fructosa y glucosa. Su poder endulzante es dos veces mayor que el azúcar de caña. En cuanto al contenido calórico que aporta, se asemeja mucho al del azúcar. El contenido en agua de la miel es mayor que en el azúcar refinado y por esta razón, a igual cantidad, el valor calórico de la miel es inferior al del azúcar (por 100 gramos de producto, la miel aporta 300 calorías contra 400 del azúcar). Sin embargo, a igualdad de volumen como la miel pesa más que el azúcar, la diferencia calórica es inapreciable. La miel (al igual que otros endulzantes) puede ser también extremadamente peligroso para los bebés. Esto se debe a que al mezclarse con los jugos digestivos no ácidos del niño se crea un ambiente ideal para el crecimiento de esporas de *Clostridium botulinum*, que producen toxinas (botulismo). Las esporas del botulismo son de las pocas bacterias que sobreviven en la miel, pero se encuentran también ampliamente presentes en el medio ambiente. Aunque dichas esporas son inofensivas para los adultos, debido a su acidez estomacal, el sistema digestivo de los niños pequeños no se halla lo suficientemente desarrollado para destruirlas, por lo que las esporas pueden potencialmente causar botulismo infantil. Por esta razón se aconseja no alimentar con miel ni ningún otro endulzante a los niños menores de 18 meses, o hasta los 3 años de edad para mayor seguridad (Alonso, 2010).

Cuadro 9. Comparación de los principales endulzantes naturales, 2023

	CALORÍAS/100 G	ÍNDICE GLUCÉMICO	VENTAJAS	DESVENTAJAS
STEVIA	0	0	Apta para diabéticos. Terapéutica.	Sabor anisado y dificultades en algunos postres.
FRUTAS SECAS	282 - 299 kcal	40 - 65	La manera más natural de endulzar.	Se precisa más técnica para usarlas en los postres.
MIEL	304 kcal	60 - 80. Miel de acacia: 32.	Propiedades terapéuticas.	Puede tener muy alto IG, su sabor puede resultar intenso para postres.
MELAZAS DE CEREALES	317 kcal	25 - 43	Proceso natural de fermentación.	No es demasiado dulce.
SIROPE DE AGAVE CRUDO	400 kcal	10 - 15	Alto poder endulzante.	Es rico en fructosa y kcal, no conviene abusar.
SIROPE DE ALGARROBA	232 kcal	15	Es de producción local.	Sabor demasiado intenso para algunos postres.

AMASAKE	147 kcal	43	Está cargado de probióticos.	Por su textura y condiciones no trabaja bien en todos los usos.
SIROPE DE YACÓN	296 kcal	1	Prebiótico, bajo índice glucémico.	Al ser rico en inulina, en exceso puede provocar gases o diarrea.
SIROPE DE COCO	289 kcal	bajo	Sabor suave a caramelo.	Muy concentrado, no conviene abusar.
ERITRITOL	0 kcal	0	Mayor digestibilidad dentro de los polioles.	Al ser acalórico, no aporta sensación de saciedad.
XILITOL	240 kcal	7 - 10	Apto para diabéticos. Mismo uso que el azúcar.	En exceso, puede producir gases e hinchazón.
AZÚCAR DE ARENGA	387 kcal	38 - 44	Estimula la saciedad. Mantiene vitaminas.	Proviene del sureste asiático.
PANELA	312 kcal	65	Es uno de los más populares. Es económico.	Tiene un alto IG, muy similar al del azúcar blanco.
AZÚCAR DE COCO	392 kcal	35	Es popular y tiene un bajo IG.	Mucho contenido de sacarosa. Concentrado.

Fuente: Elaborada con información de Lirola, 2023 (CONASI).

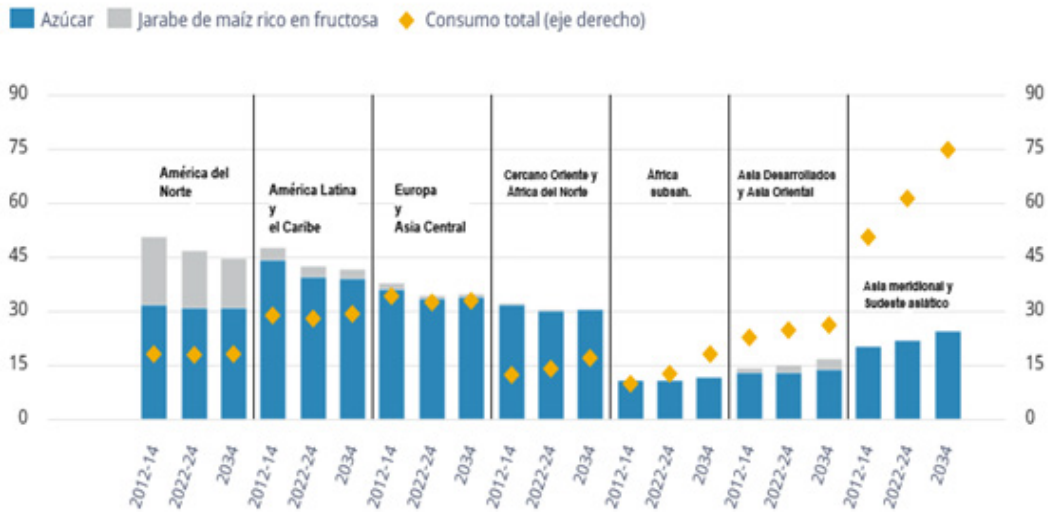
De acuerdo con Lirola (2023), cada vez existe una gama más amplia de endulzantes naturales y saludables en el mercado y a menudo surgen dudas sobre estos edulcorantes naturales. Desde CONASI, se puede observar el ranking de los endulzantes que consideran más saludables con las ventajas e inconvenientes del uso de cada uno de ellos (Cuadro 9).

Los mejores sustitutos del azúcar



El endulzante más sano es el que no se utiliza. Lo ideal es acostumbrarse al dulzor natural de los alimentos y potenciar el dulzor a través de frutas y verduras dulces (como el boniato, la chirivía o la calabaza), los cereales integrales, las compotas y estofados... El endulzante más sano se encuentra en el dulzor de los propios ingredientes sin procesar (Lirola, 2023, CONASI).

Figura 32. Tendencias en el consumo total de edulcorantes calóricos, 2012-2014-2034
(Millones de toneladas métricas, Kg/persona)

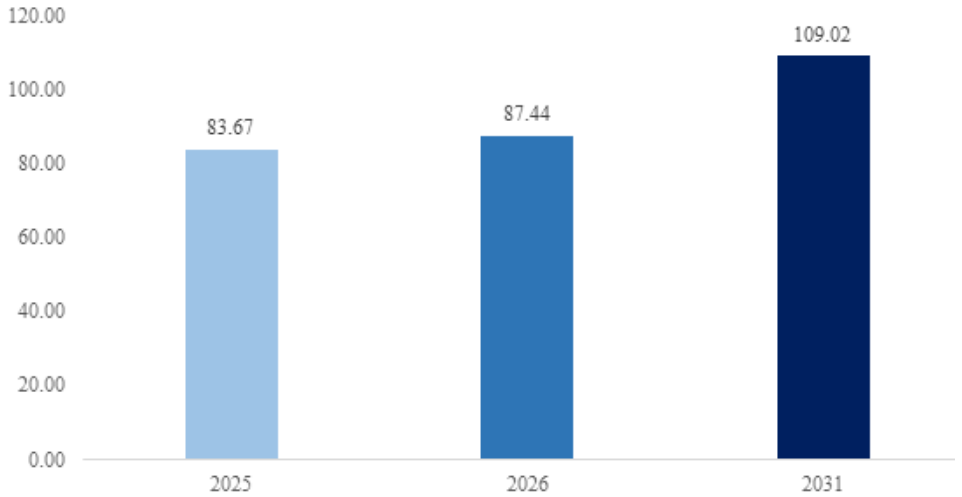


Nota: El consumo se expresa sobre la base de peso en bruto (tq), revisar el glosario.

Fuente: Elaborada con datos de OCDE/FAO, 2025.

Se predice que el consumo mundial de azúcar, durante los próximos 10 años, aumentará 1.2% anual, y alcanzará 202 Millones de toneladas Mt) para 2034, impulsado por el crecimiento demográfico y de los ingresos. El azúcar, un carbohidrato libre de fibra, es un ingrediente común en numerosos productos alimenticios y bebidas, y representa una fuente fundamental de energía en la alimentación humana. Los niveles altos de consumo de azúcar se relacionan con problemas de salud y la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda reducir la ingesta de azúcares libres (es decir, el azúcar añadido a los alimentos durante su producción o cocimiento, incluidos aquellos encontrados en la miel, el jarabe y los jugos de fruta) a menos de 10.0% de la ingesta energética diaria total. Todas las regiones abarcadas en estas *Perspectivas*, excepto el continente americano y Oceanía, registrarán un incremento en la ingesta per cápita de edulcorantes calóricos, pero se mantendrá la desigualdad entre una región y otra. El mayor aumento ocurrirá en las regiones densamente pobladas de Asia meridional y el Sudeste asiático (Figura 32).

Figura 33. Tamaño y participación en el mercado de edulcorantes alimentarios
(Billones de USD)



Fuente: Elaborada con datos de Mordor Intelligence, 2026.

De la figura 33, se puede observar el comportamiento de los edulcorantes alimenticios para 2025 fue de 83.67, para 2026 será de 87.44 y el pronóstico para 2031 se espera aumente a 109.02 billones de dólares.

Cuadro 10. Alcance del informe y segmentación del mercado de edulcorantes

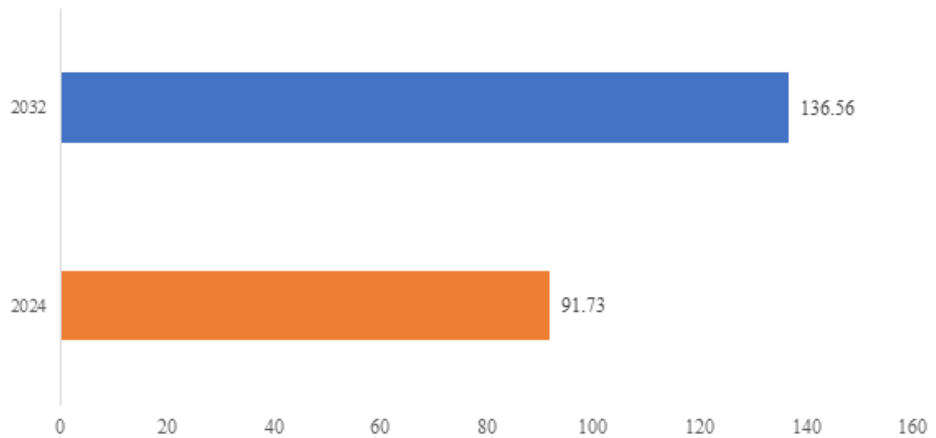
Atributos	Perspectivas clave del mercado de edulcorantes
Segmentos cubiertos	• Por tipo de producto: Alta intensidad y baja intensidad • Por forma: sólido, líquido y polvo • Por usuario final: B2B y B2C • Por tipo: sacarosa, edulcorantes de almidón y alcoholes de azúcar, y edulcorantes de alta intensidad (HIS)
Países cubiertos	EE. UU., Canadá y México en América del Norte, Alemania, Francia, Reino Unido, Países Bajos, Suiza, Bélgica, Rusia, Italia, España, Turquía, Resto de Europa en Europa, China, Japón, India, Corea del Sur, Singapur, Malasia, Australia, Tailandia, Indonesia, Filipinas, Resto de Asia-Pacífico (APAC) en Asia-Pacífico (APAC), Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Sudáfrica, Egipto, Israel, Resto de Medio Oriente y África (MEA) como parte de Medio Oriente y África (MEA), Brasil, Argentina y Resto de América del Sur como parte de América del Sur

Actores clave del mercado	DuPont (EE. UU.), ADM (EE. UU.), Tate & Lyle (Reino Unido), Cargill, Incorporated (EE. UU.), Ingredion (EE. UU.), Roquette Frères (Francia), Foodchem International Corporation (China), PureCircle (EE. UU.), MacAndrews & Forbes Incorporated (EE. UU.), PT. Ecogreen Oleochemicals (Indonesia), Pyure (EE. UU.), Steviahubindia (India), Batory Foods (EE. UU.), B Food Science Co., Ltd. (Japón), DFI (Japón), Pruthvi Foods Pvt Ltd. (India)
Oportunidades de mercado	• Integración de la dieta sin azúcar y la dieta cetogénica • Innovación en mezclas de edulcorantes
Conjuntos de información de datos de valor añadido	Además de los conocimientos sobre escenarios de mercado como el valor de mercado, la tasa de crecimiento, la segmentación, la cobertura geográfica y los principales actores, los informes de mercado seleccionados por Data Bridge Market Research también incluyen un análisis profundo de expertos, análisis de precios, análisis de participación de marca, encuesta de consumidores, análisis demográfico, análisis de la cadena de suministro, análisis de la cadena de valor, descripción general de materias primas/consumibles, criterios de selección de proveedores, análisis PESTLE, análisis de Porter y marco regulatorio.

Fuente: Información de Gusain, 2024.

Del cuadro 10, se puede observar el alcance, los segmentos cubiertos, los actores clave, las oportunidades, los países cubiertos lo integran, así como el conjunto de información de valor añadido del mercado de edulcorantes.

Figura 34. Pronóstico del tamaño del mercado de edulcorantes, 2024-2032
(Miles de millones de dólares)



Fuente: Elaborada con datos de Gusain, 2024.

De la figura 34, se puede observar, el pronóstico para 2032 de 136.56 miles de millones de dólares con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 5.1%.

2.7 Dinámica del mercado de edulcorantes

Los edulcorantes naturales como Stevia, fruta del monje y agave han ganado popularidad por responder a la demanda de opciones más saludables ante los riesgos asociados al consumo de azúcar; sin embargo, enfrentan altos costos de producción y, junto con el regusto persistente de varios edulcorantes artificiales, representan desafíos que limitan su adopción masiva. El mercado global se expande en regiones como América del Norte, Europa, Asia-Pacífico, América del Sur y Medio Oriente-África: Europa lidera por su mayor conciencia sanitaria e ingresos elevados, mientras que América del Norte crece con mayor rapidez debido a la preferencia por alternativas naturales y bajas en calorías. En este contexto, los análisis de mercado enfatizan la necesidad de mejorar perfiles sensoriales, optimizar procesos y aprovechar innovaciones tecnológicas y regulatorias, evaluando además el desempeño y capacidades de las empresas para comprender su posicionamiento competitivo (Gusain, 2024).

El mercado mundial de edulcorantes alcanzará un valor de USD 108,924.8 millones en 2025. Se proyecta que, impulsado por el incremento de casos de diabetes y obesidad, sus ventas asciendan a USD 149,071.1 millones para 2033, lo que implica una tasa de crecimiento anual compuesta del 4.0% entre 2025 y 2033 (Mali S., 2026).

Cuadro 11. Análisis del mercado de edulcorantes de los 10 principales países, 2025

Posición	Región	Volumen de mercado (Miles millones USD)
1	Resto APAC	1,176.39
2	China	20.53
3	EE. UU.	8.22
4	Brasil	4.64
5	Alemania	4.31
6	Sudáfrica	4.14
7	Japón	3.67
8	India	3.3
9	Reino Unido	3.02
10	Corea del Sur	2.93

Fuente: Elaborada con datos de Mali S., 2026.

Del Cuadro 11, se pude observar que, el "Resto de APAC" (Asia-Pacífico) incluye una extensa región que abarca el sudeste asiático, Asia meridional y Oceanía, el cual ocupa la primera posición del mercado de edulcorantes con 1,176.39 miles de millones de USD, le sigue China con 20.53, y en tercer lugar EE.UU., con 8.22 miles de millones.

América del Norte concentró más del 40.0% de los ingresos globales, con un mercado estimado en USD 40,302.18 millones en 2025, y se prevé que crezca a una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 1.8% entre 2025 y 2033. Europa aportó más del 30.0% del total mundial, con un valor de 31,588.19. La región Asia-Pacífico (APAC) registró cerca del 23.0% de la facturación global, equivalente a 26,141.95, y se proyecta que aumente a una tasa del 6.0% durante el mismo periodo. América del Sur representó más del 5.0% del mercado, alcanzando 4,139.14, con una CAGR prevista del 3.0% hacia 2033. Por su parte, Medio Oriente mantuvo alrededor del 2.0% de los ingresos globales, con un tamaño de mercado de 4,356.99 y un crecimiento estimado del 3.3% anual compuesto. Finalmente, África aportó cerca del 1.0% de la facturación mundial, con un mercado valuado en USD 23,906.35 millones en 2025 y un crecimiento proyectado del 3.7% para 2033 (Mali S., 2026).

El mercado global de sustitutos del azúcar alcanzó 8.36 mil millones de dólares en 2023 y podría duplicarse hasta 16.31 mil millones en 2032, con un crecimiento anual de 7.88%, destacando Norteamérica con 35.77% del mercado y una proyección para Estados Unidos de 3.58 mil millones. Estos edulcorantes, en su mayoría de origen vegetal como la Stevia o la sucralosa, se expanden por su bajo aporte calórico y beneficios percibidos para la salud y el ambiente, aunque la pandemia de COVID-19 afectó su producción y disponibilidad de materias primas. El mayor interés por sustituir el azúcar responde a su asociación con enfermedades crónicas y a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) desde 2015 de limitar los azúcares libres a menos del 10.0% de la ingesta energética, lo que ha impulsado alternativas cuyo uso debe seleccionarse de manera individualizada según seguridad, características metabólicas y contexto de consumo (Meneses Pérez, 2022).

Cuadro 12. Características de algunos edulcorantes bajos en calorías (polioles o polialcoholes)

Edulcorante	Obtención	Naturalmente en:	Dulzor	Índice Glucémico	Kcal/ gr	Porcentaje de Absorción-Fermentación (%)	Efecto laxante
Sacarosa (azúcar)			1	100	4		
Maltitol (E965)	Hidrogenación de maltosa	Peras, manzanas, melocotones, cerezas	0.9	35	2.1	40-60	Bajo
Xilitol (E967)	Reducción del azúcar xilosa mediante hidrogenación catalítica.	Hemicelulosa de madera de abedul, coliflor, frambuesas, avena.	0.9-1	13	2.4	35-65	Alto
Eritritol (E968)	Derivada químicamente de la fermentación de azúcares naturales (glucosa y/o sacarosa) por acción de una levadura	Melón, melocotón, vino, cereza	0.6-0.8	0	0.2	10-90	Bajo

Sorbitol (E420)	Hidrogenación catalítica de la glucosa	Uvas, ciruelas pasas, cerezas, melocotones, manzanas y peras.	0.5-0.8	9	2.7	25-75	Medio
Isomaltosa (E953)	Glucólisis de almidón y glucógeno	Se encuentra combinado con otros edulcorantes.	0.45-0.65	9	2	10-90	Medio
Manitol (E421)	Hidrogenación de la manosa	Hongos, algas marinas, fresas, cebollas, calabazas, remolacha, apio, aceitunas, konjac.	0.5-0.7	0	1.6	25-75	Muy alto
Lactitol (E966)	Hidrogenación de lactosa	Leche.	0.3-0.4	6	2	2- 98	Alto
Tagatosa (No es polialcohol)	Hidrólisis de la lactosa en glucosa y galactosa. La galactosa se isomeriza a D-tagatosa	Presente en pequeñas cantidades en productos lácteos. Se comercializa combinada con otros edulcorantes.	92% más que la sacarosa.	0	1.5		Medio

Fuente: Elaborada con información de Meneses Pérez, 2022.

Los edulcorantes bajos en calorías (EBC) comprenden a los polioles o polialcoholes, compuestos caracterizados por su baja digestibilidad y presentes de forma natural en frutas, verduras y hongos. La mayoría no es fermentada por el microbiota oral, por lo que contribuyen a disminuir el riesgo de caries. En el colon, los polioles favorecen el crecimiento de bacterias sacarolíticas anaerobias y acidúricas, generando ácidos grasos de cadena corta que son esenciales para preservar la integridad de la barrera epitelial intestinal. Aunque no cuentan con una ingesta diaria admisible (IDA) establecida, su consumo excesivo puede provocar malestar gastrointestinal y efectos laxantes. Desde el punto de vista culinario, son compuestos incoloros, no caramelizables y con propiedades anticongelantes. Frecuentemente se combinan con otros edulcorantes para mejorar las características sensoriales y tecnológicas de productos procesados, y pueden adquirirse en presentaciones líquida, en polvo o granulada (como eritritol, xilitol, sorbitol o isomaltosa) para uso doméstico. Es importante considerar que, al contabilizar los hidratos de carbono provenientes de polioles, solo debe incluirse la fracción que realmente es absorbida por el organismo (Cuadro 12).

2.8 Los 14 endulzantes naturales (para sustituir el azúcar)

Algunas opciones saludables para sustituir el azúcar son la miel, el azúcar de coco, frutas como el dátil y las pasas, así como edulcorantes como la Stevia y el xilitol. Estos pueden usarse para endulzar

jugos, yogur, pasteles o galletas, por ejemplo. Reemplazar el azúcar puede ayudar a controlar el peso, mantener estables los niveles de azúcar en sangre y reducir el riesgo de caries. Además, algunos de estos sustitutos aportan nutrientes que el azúcar refinado no tiene. Sin embargo, la miel, el azúcar de coco, el jarabe de maple, el azúcar mascabado y el melado de caña deben consumirse con moderación, ya que siguen siendo tipos de azúcar que, en exceso, pueden favorecer el aumento de peso y alterar los niveles de glucosa en sangre. A continuación, te comparto algunas opciones naturales y saludables para reemplazar el azúcar (Leal, 2026):

1. Dátil. Es una fruta naturalmente dulce que puede usarse para endulzar recetas como pasteles, licuados y jugos. También se puede agregar picado o triturado a los cereales, yogur o ensaladas. Además, es rico en fibra, vitaminas y minerales, lo que ayuda al buen funcionamiento del intestino, reduce el riesgo de diabetes y fortalece el sistema inmunológico.

2. Pasas. Son uvas deshidratadas, con una mayor concentración de fructosa que las uvas frescas, lo que las convierte en una buena opción para sustituir el azúcar. También son ricas en fibra, lo que favorece la salud intestinal, y tienen un índice glucémico medio, por lo que elevan moderadamente el azúcar en sangre.

3. Miel. Es un endulzante natural rico en compuestos bioactivos como flavonoides y ácidos fenólicos, que ayudan al sistema inmunológico, combaten los radicales libres y mantienen saludable la flora intestinal. Tiene un índice glucémico medio, lo cual puede favorecer el control del azúcar en sangre. Aunque es natural, sigue siendo un tipo de azúcar, por lo que se recomienda consumirla con moderación. Por ejemplo, en una dieta de 2000 calorías al día, el máximo sería unos 50 gramos diarios. Vea más sobre los beneficios y las contraindicaciones de la miel.

4. Canela. Puede ser una alternativa para disminuir el uso de azúcar. Aunque no es dulce, su sabor aromático puede realzar el dulzor natural de los alimentos, reduciendo la necesidad de añadir azúcar. Se puede agregar a yogur, frutas, café o usarla en recetas de pasteles y postres. Además, tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, y puede ayudar a regular la insulina y el azúcar en sangre.

5. Stevia. Es un edulcorante natural que se obtiene de la planta *Stevia rebaudiana*. Se puede encontrar en polvo o líquido, en supermercados y tiendas naturistas. Endulza entre 200 y 300 veces más que el azúcar, pero casi no aporta calorías, lo que la convierte en una opción saludable. Es estable a altas temperaturas, por lo que puede usarse en preparaciones frías o calientes como pasteles, galletas o dulces. Vea más sobre este edulcorante natural.

6. Azúcar de coco. Contiene minerales como potasio, magnesio, zinc e hierro, vitaminas del complejo B y compuestos antioxidantes como polifenoles y flavonoides, que fortalecen el sistema inmune. Tiene un índice glucémico más bajo que el azúcar común debido a su contenido de inulina, una fibra que ayuda a evitar los picos de azúcar en sangre. Aun así, se debe consumir con moderación; por ejemplo, de 25 a 50 gramos al día en una dieta de 2000 calorías.

7. Xilitol. Es un alcohol de azúcar que se obtiene de alimentos como ciruelas, fresas y calabazas. Endulza de forma similar al azúcar común, pero con menos calorías, solo 8 por

cucharadita. Sin embargo, algunos estudios recientes indican que niveles elevados de xilitol en sangre podrían aumentar el riesgo de coágulos, infartos y accidentes cerebrovasculares. Se necesitan más investigaciones para confirmar estos hallazgos.

8. Jarabe de maple. El jarabe de maple (o sirope de arce) es rico en antioxidantes y nutrientes como calcio, potasio y zinc. Tiene un índice glucémico más bajo que el azúcar común, lo que significa que eleva más lentamente los niveles de azúcar en sangre. Aun así, como contiene calorías similares o un poco mayores que el azúcar, se debe consumir en pequeñas cantidades.

9. Taumatina. Es un edulcorante natural compuesto por proteínas. Como no contiene carbohidratos digeribles, no eleva el azúcar en sangre, siendo una buena opción para personas con diabetes. Endulza entre 2000 y 3000 veces más que el azúcar, por lo que se usa en cantidades muy pequeñas, aportando casi nada de calorías. Puede encontrarse en tiendas naturistas y farmacias, en polvo o líquido, sola o combinada con otros edulcorantes como la Stevia.

10. Mermelada de fruta sin azúcar. Las mermeladas 100% fruta son otra opción natural para endulzar yogur, licuados, masas de pasteles, tartas o galletas. En este caso, el azúcar natural de la fruta está concentrado en forma de mermelada, lo que aumenta su poder endulzante y aporta sabor según la fruta utilizada. Es importante revisar la etiqueta para asegurarse de que sea 100% fruta, sin azúcar añadida.

11. Azúcar mascabado. Se obtiene de la caña de azúcar, pero no pasa por el proceso de refinamiento, por lo que conserva minerales como calcio, magnesio, potasio y fósforo. Aunque contiene más nutrientes que el azúcar blanco, aporta las mismas calorías, por lo que se debe consumir con moderación, máximo 50 gramos diarios en una dieta de 2000 calorías.

12. Melado de caña o melaza. Se elabora al evaporar el jugo de caña o durante la producción de la panela, dando lugar a un jarabe oscuro y muy dulce. Al no estar refinado, conserva los minerales como calcio, magnesio, potasio y fósforo. Sin embargo, como cualquier otro tipo de azúcar, su consumo debe ser moderado, ya que en exceso puede aumentar el riesgo de obesidad, diabetes tipo 2, caries y enfermedades cardíacas.

13. Eritritol. Es un edulcorante con muy pocas calorías (0.2 por gramo), y tiene aproximadamente el 70.0% del poder endulzante del azúcar. No provoca caries y se puede encontrar en polvo en tiendas naturistas o de suplementos. Sin embargo, algunos estudios sugieren que su consumo podría aumentar el riesgo de problemas cardiovasculares, por lo que aún se necesitan más investigaciones sobre sus efectos a largo plazo.

14. Tagatosa. Es un tipo de azúcar natural que se encuentra en pequeñas cantidades en algunos productos lácteos, como la leche y el yogur, y en frutas, como la manzana y la naranja, y tiene casi el mismo sabor dulce que el azúcar común. Además, tiene menos calorías y produce un efecto mucho menor sobre los niveles de azúcar e insulina en la sangre, por lo que puede ser una opción más saludable para sustituir el azúcar. También se absorbe de forma limitada en el organismo, lo que hace que gran parte se fermente en el intestino, donde puede servir de alimento para bacterias

beneficiosas del microbiota intestinal. Por lo general, se encuentra en forma de polvo granulado y puede usarse para endulzar bebidas como café, té y jugos, además de utilizarse en la preparación de pasteles, galletas y postres, ya que se comporta de manera similar al azúcar.

2.9 Situación de los edulcorantes en México

Los edulcorantes, clasificados por la NOM-015-SSA2-1994 en naturales o nutritivos y artificiales o no nutritivos, se emplean para endulzar alimentos y bebidas; los primeros aportan energía (como la sacarosa, el jarabe de maíz de alta fructosa, la miel y el piloncillo), mientras que entre los no nutritivos figuran compuestos como la dextrosa y la maltosa. Su uso difiere por industria: la confitería y panificación requieren presentaciones sólidas, y los sectores lácteos y de bebidas prefieren formulaciones líquidas. Aunque existen sustitutos, el azúcar sigue siendo fundamental en la dieta humana, contribuyendo alrededor del 12 % de los carbohidratos ingeridos. En lo económico, la industria azucarera constituye una agroindustria estratégica mundial y, en México, mantiene un peso histórico al generar más de dos millones de empleos, operar 57 ingenios en 15 estados, procesar 664 mil hectáreas y producir cerca de cinco millones de toneladas, aportando 11.6 % del PIB primario y 2.5 % del manufacturero. No obstante, enfrenta baja productividad por la fragmentación agraria, altos costos, rezago tecnológico, insuficiente inversión y un marco regulatorio politizado que limita su modernización, a lo que se suman cambios en el consumo y la creciente sustitución del azúcar por edulcorantes alternativos (SE, 2012).

En México se registra una creciente preferencia por edulcorantes naturales y bajos en calorías (como la estevia, el fruto del monje, el eritritol y otros sustitutos) impulsada por la preocupación social frente al avance de la obesidad, la diabetes y otros trastornos metabólicos. Este cambio en los hábitos de consumo ha motivado a la industria alimentaria a desarrollar productos que mantengan el dulzor del azúcar tradicional sin sus efectos negativos, destacando innovaciones basadas en mezclas de endulzantes vegetales y alcoholes de azúcar con bajo impacto glucémico. La tendencia es especialmente visible en el sector de bebidas y responde a la demanda de opciones más saludables, de etiquetado limpio y orientadas al control del peso y la glucosa. En conjunto, estas transformaciones están fortaleciendo y ampliando el mercado mexicano de edulcorantes, con expectativas de un crecimiento continuo en los próximos años (IMARC Group, 2024).

Cuadro 13. Comportamiento del mercado de los edulcorantes

Atributo del informe	**Estadísticas clave**
Año base	2024
Años previstos	2025-2033
Años históricos	2019-2024
Tamaño del mercado en 2024	USD 1,398.00 millones
Previsión de mercado en 2033	USD 1,692.98 millones
Tasa de crecimiento del mercado 2025-2033	2.15%

Fuente: Elaborado con información de IMARC Group, 2024.

El mercado mexicano de endulzantes alimentarios registró un valor de USD 1,398.00 millones en 2024 y, según proyecciones de IMARC Group, podría alcanzar los USD 1,692.98 millones para 2033, lo que implica una tasa de crecimiento anual compuesta de 2.15% entre 2025 y 2033 (Cuadro 13). Este avance responde, en gran medida, al incremento en la demanda de edulcorantes naturales y bajos en calorías, impulsada por una mayor conciencia sobre la salud entre los consumidores. El interés creciente por opciones de origen vegetal (como la estevia y el fruto del monje) está modificando las preferencias de consumo, mientras que la innovación del sector y las políticas regulatorias orientadas a promover ingredientes más saludables se perfilan como factores clave para la expansión futura de este mercado en México.

2.9.1 Tamaño y participación del mercado de edulcorantes alimentarios en México

Se espera que el mercado de edulcorantes alimentarios de México registre una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 2.1% durante el periodo del pronóstico. La creciente preocupación por la obesidad ha impulsado en México una mayor preferencia por edulcorantes naturales y sin calorías, como la Stevia, así como un aumento en el consumo de sustitutos como xilitol, eritritol y manitol, favorecido por una mayor conciencia sanitaria, regulaciones orientadas a reducir la ingesta de azúcar y su amplia incorporación en productos para la salud y el bienestar. Esta tendencia también se refleja en la popularidad global de bebidas y alimentos bajos en calorías (como refrescos dietéticos, yogures y postres ligeros), y en el interés científico por comprender mejor los receptores del dulzor para endulzar sin recurrir al azúcar. El mercado crece por la demanda de edulcorantes naturales y su uso en alimentos procesados y bebidas, especialmente en economías emergentes; sin embargo, la preocupación por los efectos negativos del azúcar impulsa aún más la adopción de alternativas bajas en calorías. En México, políticas como el impuesto del 10.0% a bebidas azucaradas vigente desde 2014 y el gravamen adicional para productos que exceden límites calóricos incentivaron a fabricantes a incorporar Stevia y otros sustitutos, elevando la demanda de edulcorantes no calóricos en el país (Mordor Intelligence, 2025).

Cuadro 14. Balance Nacional de edulcorantes ciclo 2025/2026
(Estimado 9/feb/2026) Ciclo 2025/2026)

Concepto	octubre 2025-septiembre 2026		
		(Toneladas)	
	Total	**Azúcar**	**Jarabe de Maíz rico en Fructosa**
Oferta Total	**8,112,520**	**6,446,766**	**1,665,754**
Inventario Inicial	1,123,129	1,123,129	0
Saldo de Exportación/1	75	75	
Inventario Inicial Disponible	1,048,523	1,048,523	
Producción	5,783,637	5,783,637	520
Importaciones Totales	1,205,754	60	1,145,754
Demanda Total	**7,067,258**	**5.401.504**	**1,665,754**
Exportaciones Totales	1,049,246	1,044,246	5
Ventas a IMMEX	400	400	0
Consumo Nacional Aparente	5,618,012	3,957,258	1,660,754
Inventario Total Final	**1,045,246**	**1,045,262**	**0**
Inventario óptimo del mercado nacional/2	895	895	0
Inventario de azúcar con Pol<99.2 para E.E.U.U.	150	150	0

1/ Volumen de azúcar correspondiente al ciclo 2024/2025, conforme a lo establecido en los Lineamientos de Exportación.

2/ El inventario óptimo de azúcar del mercado nacional es igual a 2.5 meses el consumo doméstico más IMMEX.

Fuente: Elaborado con datos de CONADESUCA, 2026.

Del Cuadro 14, se puede observar el estimado del balance nacional de edulcorantes, con una oferta total de 8,112,520 ton, la demanda total de 7,067,258 y un inventario total final de 1,045, 246 toneladas.

¿Cuántos edulcorantes se consumen en México?

El consumo de edulcorantes en México ha aumentado significativamente en los últimos años, reflejando una tendencia global hacia la reducción del azúcar en la dieta debido a sus efectos adversos en la salud. Los edulcorantes, tanto naturales como artificiales, se utilizan ampliamente en una variedad de productos alimenticios y bebidas, contribuyendo a una dieta baja en calorías sin sacrificar el sabor dulce (León, 2024):

-El aspartame es un edulcorante que se usa en refrescos, yogures y chicles. Entre los edulcorantes más comunes en México se encuentran la sucralosa, el aspartame, el acesulfame K, la sacarina y los glucósidos de esteviol. La sucralosa, que se encuentra en productos como refrescos

dietéticos, postres y goma de mascar, es aproximadamente 600 veces más dulce que el azúcar y es apreciada por su estabilidad a altas temperaturas. El aspartame, utilizado en refrescos, yogures y chicles, es alrededor de 200 veces más dulce que el azúcar y ha sido un pilar en la industria de los edulcorantes desde su introducción.

-El acesulfame K, con una dulzura aproximadamente 200 veces mayor que la del azúcar, se encuentra a menudo en combinación con otros edulcorantes para mejorar el sabor y la estabilidad de los productos. La sacarina, uno de los edulcorantes artificiales más antiguos, es alrededor de 300 veces más dulce que el azúcar y se utiliza en productos de bajo costo y de larga duración. Los glucósidos de esteviol, extraídos de la planta Stevia rebaudiana, son naturales y alrededor de 200 a 300 veces más dulces que el azúcar. Son populares entre los consumidores que buscan opciones más naturales y menos procesadas.

En México, el consumo de estos edulcorantes se ve impulsado por la creciente preocupación por la salud y el bienestar. La alta prevalencia de enfermedades como la diabetes y la obesidad ha llevado a un aumento en la demanda de productos bajos en calorías y sin azúcar. Las políticas de salud pública también han influido en esta tendencia, con iniciativas como el impuesto al azúcar, que incentivan a las empresas a reformular sus productos con edulcorantes. A pesar de los beneficios potenciales de los edulcorantes en la reducción del consumo de azúcar, es importante que los consumidores estén bien informados sobre su uso y los posibles efectos a largo plazo. El balance y la moderación siguen siendo clave para una dieta saludable. En resumen, los edulcorantes juegan un papel crucial en la dieta moderna en México, ofreciendo alternativas dulces con menos calorías y ayudando a mitigar los riesgos asociados con el consumo excesivo de azúcar (León, 2024).

3.0 Situación actual de la caña de azúcar a nivel nacional

3.1 Producción primaria

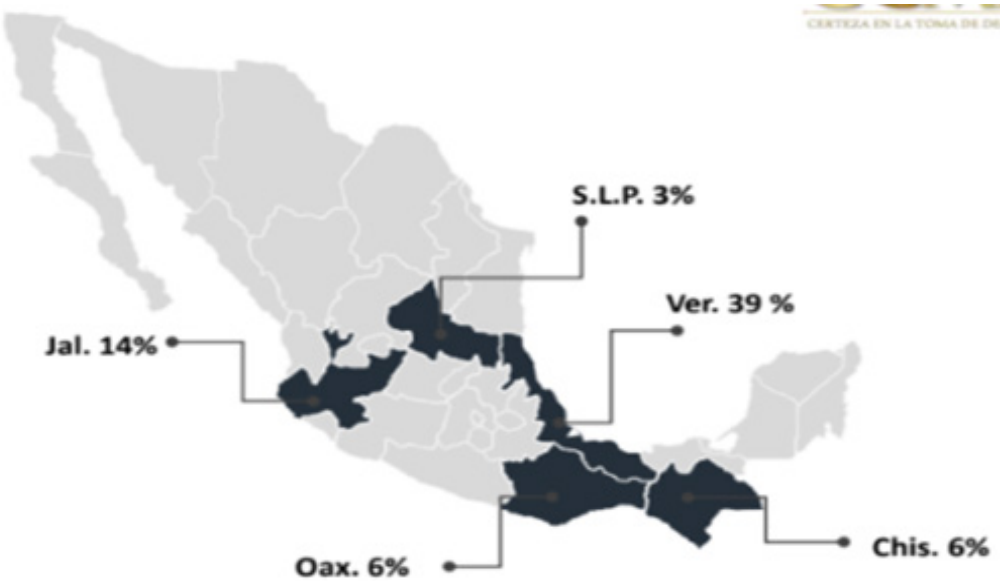
La caña de azúcar, cultivo tradicional y estratégico en México, constituye un motor esencial para la economía rural al generar empleo, impulsar la agroindustria y favorecer el desarrollo local. Su producción se concentra en estados como Veracruz, Jalisco, Puebla y Morelos, donde sostiene miles de puestos de trabajo vinculados al cultivo, transporte y procesamiento. Además de ser la base de la industria azucarera —que produce azúcar, melaza, alcohol y otros derivados—, sus subproductos como el bagazo, la paja y la cachaza se aprovechan para generar energía, alimentar ganado y fertilizar suelos. En 2023, esta agroindustria aportó alrededor de 500 000 empleos directos y 2.4 millones indirectos en 267 municipios de 15 estados, mostrando su relevancia social y económica. Asimismo, las empresas del sector suelen invertir en infraestructura, educación y programas comunitarios, mientras avanzan hacia prácticas más sostenibles en el uso de agua, energía y manejo de residuos. Así, la caña de azúcar continúa siendo un elemento clave para el bienestar y el desarrollo sostenible de las comunidades rurales mexicanas (SADER, 2024).

El tercer cultivo más producido en el mundo es la caña de azúcar (*Saccharum spp*), cuyos principales productores de 1980 a 2017 fueron Brasil, que se ubicó como el principal productor de este bien, con una participación del 29.87%; India, con el 18.95%; China, con 5.9%; Tailandia,

con 3.92%, y Pakistán, con 3.3%. En conjunto, estos países produjeron el 62.01% mundial de caña de azúcar (FAO, 2017b). A estos países líderes de la producción de esta gramínea, le siguen Cuba, Colombia, Australia, Estados Unidos e Indonesia, que durante el mismo periodo aportaron en conjunto 11.36% mundial de este bien (FAO, 2017b).

La agroindustria de la caña de azúcar es un importante motor económico de México, ya que se estima que genera un valor aproximado entre 40 y 50 mil millones de pesos, esto en función del precio que se esté manejando para la caña. Se cultivan más de 800 mil hectáreas de caña de azúcar en 267 municipios de 15 Entidades Federativas. Actualmente están en operación 49 ingenios azucareros que se abastecen por más de 170 mil productores agrícolas. De acuerdo con el segundo estimado de producción de caña y azúcar zafra 2020/21 de fecha 4 de febrero de 2021, se espera que para dicha zafra la superficie a industrializar sea 805,491 hectáreas, la caña a industrializar sea de 53,923,151 toneladas y la azúcar a producir sea de 6,059,942 toneladas (CONADESUCA, 2021).

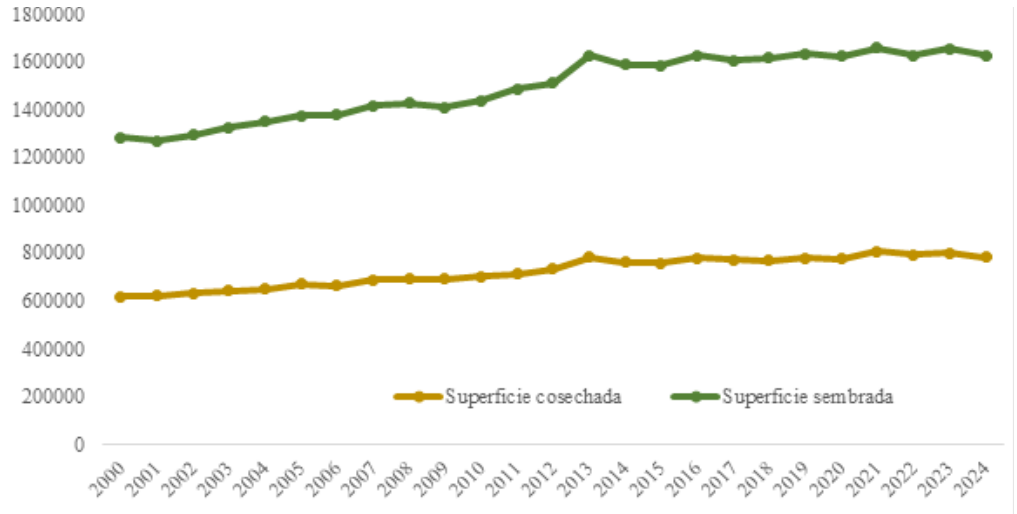
Figura 35. Participación de los principales productores de caña de azúcar, 2025



Fuente: Toma da del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA), 2026.

De la figura 35, se pude observar que, de los principales participantes de la producción de caña en México, Veracruz ocupa el primer lugar con el 39.0%, le sigue jalisco con 14.0%, Oaxaca y Chiapas con el 6.0% y San Luis Potosí con el 3.0% del total nacional en 2025.

Figura 36. Superficie sembrada y cosechada de los principales productores de caña de azúcar en México, 2000-2024 (ha)

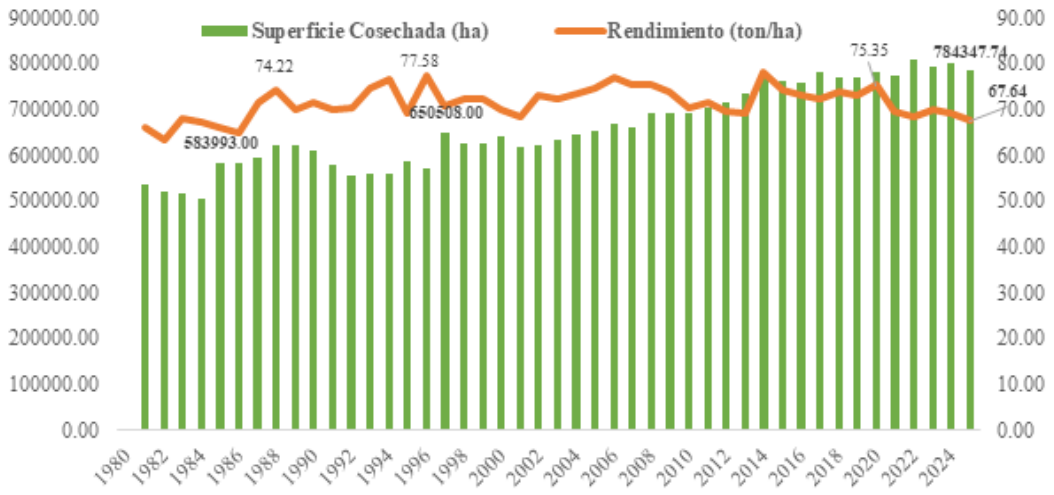


Fuente: Elaborada con datos del Anuario Estadístico de la Producción Agrícola, 2025.

De la figura 36, se puede observar el comportamiento de la superficie sembrada y cosechada de caña de azúcar ha ido aumentando paulatinamente, con excepción de 2013, año donde fue mayor la superficie sembrada.

Superficie cosechada y rendimiento de caña de azúcar

Figura 37. Comportamiento de la superficie cosechada y el rendimiento de caña de azúcar, 1980-2024



Fuente: Elaboración propia con información del Anuario Estadístico de la Producción Agrícola, SIAP, cierre Agrícola, 2026.

El análisis histórico de la actividad cañera en México muestra una evolución diferenciada entre ambos periodos. De 1980 a 2009, aunque las cifras específicas históricas no se encuentran consolidadas en línea, los estudios del INEGI (s.f) señalan una tendencia general a la reducción gradual de la superficie cosechada acompañada de mejoras en los rendimientos agrícolas, derivadas de la tecnificación y del uso más eficiente del recurso hídrico. En contraste, entre 2010 y 2024, los informes estadísticos del sector cañero evidencian una expansión sostenida de la superficie cosechada, pero con rendimientos relativamente estancados o decrecientes. Por ejemplo, en 2024, México cosechó 784,347 hectáreas, con un rendimiento promedio nacional de 67.6 t/ha, cifra inferior al potencial productivo y menor que los niveles máximos registrados en décadas previas. Asimismo, reportes del ciclo 2024/25 muestran que el rendimiento de campo fue de 68.93 t/ha, reflejando variaciones interanuales que confirman la tendencia reciente de crecimiento superficial sin incrementos proporcionales en productividad (Figura 37).

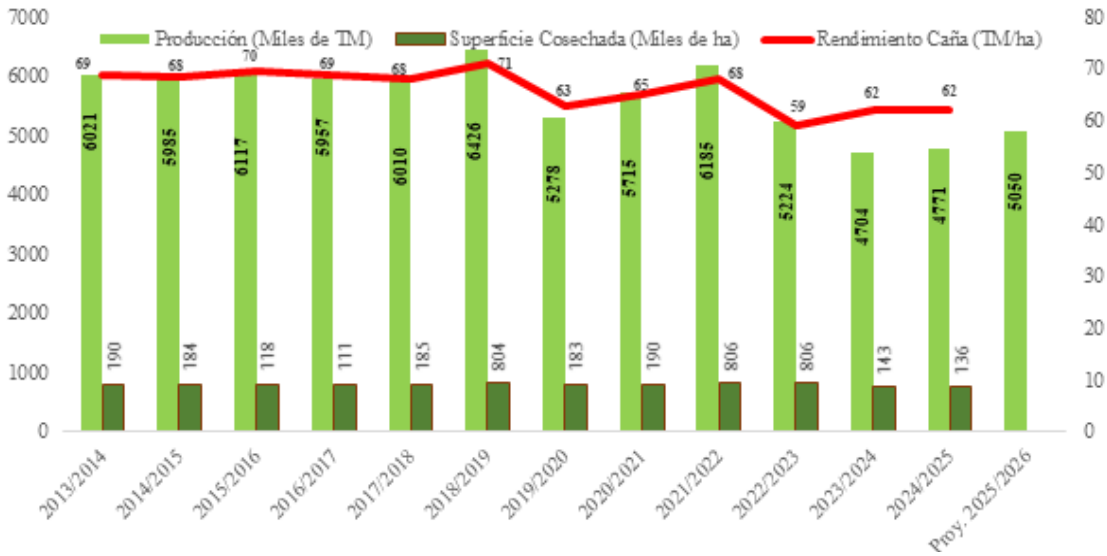
3.2 Producción de caña de azúcar en México

La producción de azúcar en México se ha mantenido relativamente estable durante el siglo XXI, aunque con fluctuaciones ligadas a factores climáticos y económicos. El país continúa entre los mayores productores mundiales, basándose casi por completo en la caña de azúcar, que aporta más del 90.0% del volumen total y alcanzó alrededor de 6.1 millones de toneladas en 2020, según el SIAP. El consumo interno también ha crecido, impulsado por la expansión de bebidas y alimentos procesados, pero este aumento ha generado preocupación por sus efectos en la obesidad y la diabetes, promoviendo una reducción en el consumo y una mayor demanda de alternativas saludables. En respuesta, el sector ha incorporado prácticas más sostenibles y ha ampliado la producción de edulcorantes y azúcar orgánica. Veracruz destaca como principal productor, seguido por Jalisco, San Luis Potosí, Oaxaca y Chiapas, donde los ingenios aportan empleo y dinamizan la economía regional. El avance hacia modelos productivos sostenibles y orientados a mercados especializados refleja una transformación estructural que marcará el futuro de la industria azucarera mexicana, la cual continúa adaptándose a nuevas exigencias sociales, ambientales y económicas (México Histórico, s.f.).

El promedio de producción de caña de azúcar fue de 49,874,873.17 millones de toneladas (MDT), distribuida en los campos cañeros de 15 estados de la República mexicana, a saber: Veracruz, que participó con el 35.41% del total, con lo que se posicionó como líder nacional; Jalisco, con 11.91%; Oaxaca, con 7.59%; San Luis Potosí, con 7.10%; Tamaulipas, con 5.80%; Sinaloa, con 4.86%; Chiapas, con 4.38%; Nayarit, con 4.25%; Morelos, con 3.81%; Michoacán, con 3.36%; Tabasco, con 3.33%; Puebla, con 3.29%; Quintana Roo, con 2.28%o; Colima, con 1.59%, y Campeche, con 0.83% (INEGI, 1998; SIAP, 2017a). Respecto al líder de la producción, el estado de Veracruz produce más de la tercera parte de la caña de azúcar de México, lo que supone poco más de 21 millones de toneladas de las 56,672,829 toneladas que se produjeron en México durante 2017 (SAGARPA, 2018). El principal uso de la caña de azúcar es como materia prima para la producción de azúcar, cuyo principal destino es la exportación hacia Estados Unidos, país que compra nueve de cada diez toneladas del bien agroindustrial que México exporta, es decir, el 90.0% de las exportaciones totales de la azúcar mexicana (FIRCO, 2017; SIAP, 2017b). Sin embargo, la

situación en la actividad de la caña de azúcar depende en gran medida de la industria azucarera, la cual ha sufrido diversos periodos de crisis (Revisado en Alvarado-Silva & Bustamante-Lara, 2022).

Figura 38. Producción de azúcar, superficie cosechada y rendimiento de caña, 2011/14-2025/26*
(Miles toneladas, miles de ha, TM/ha)



Fuente: Elaborada con información de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA), febrero de 2026.

Durante los ciclos 2013/14 a 2018/19 y 2021/22 se registraron los mejores resultados en superficie cosechada, rendimiento de caña y producción de azúcar, como se aprecia en la figura 38. Para 2025/26, la producción nacional se revisa al alza a 5.05 millones de toneladas, en un contexto de exportaciones moderadas y consumo interno estable. Al 14 de febrero, el volumen acumulado alcanza 1.94 millones de toneladas, prácticamente igual al del ciclo previo (-0.1%). Las importaciones se estiman en 50 mil toneladas debido a aranceles elevados de entre 156% y 210%. En cuanto a la demanda, el consumo interno se proyecta en 3.85 millones de toneladas, con una ligera tendencia a la baja por la reformulación industrial y la competencia de la alta fructosa. Las exportaciones se ajustan a la baja a 1.30 millones de toneladas, distribuidas en 200 mil t hacia Estados Unidos, 350 mil t al programa IMMEX y 750 mil t al mercado global. Finalmente, los inventarios de cierre se calculan en 1.07 millones de toneladas, cifra que garantiza un abasto suficiente (GCMA, 2026).

En 2024, el valor de la producción primaria de la caña de azúcar en México ascendió a 50,590 millones de pesos, cifra que representó una reducción anual real de 8.7%. Dicha disminución fue mayor que la contracción de 3.7% registrada en 2023, en términos reales. La actividad cañera aportó 5.9% del valor de la producción agrícola nacional, consolidándose como el tercer cultivo de mayor importancia entre los cultivos cíclicos y perennes. Sólo fue superada por el maíz grano y el aguacate, con contribuciones al valor de la producción agrícola nacional de 16.2% y 6.7%, respectivamente. De acuerdo con la Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria

y Pesquera, (DGSIAP), en el ciclo 2023/24 se cosecharon 784,348 hectáreas de caña de azúcar, lo que significó una reducción de 2.2% con respecto al ciclo previo. Lo anterior, derivado de la sequía y de la falta de renovación de cepas. Esta situación también afectó en el ciclo productivo siguiente. Con cifra preliminares, en 2024/25 la superficie cosechada registró una recuperación marginal de 1.1%, al cosecharse 793,343 hectáreas. La superficie cosechada de caña en 2023/24 representó el 4.1% del total nacional de los cultivos cíclicos y perennes, ocupando la quinta posición. De acuerdo con información del Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA), en la zafra 2024/25 se industrializaron 736,486 hectáreas, cifra que representó una disminución de 0.9% (6,633 hectáreas) con respecto a la zafra previa. No obstante, para 2025/26 se prevé una recuperación de 4.8% en la superficie a industrializar, al estimarse un total de 771,516 hectáreas (CONADESUCA, 2026).

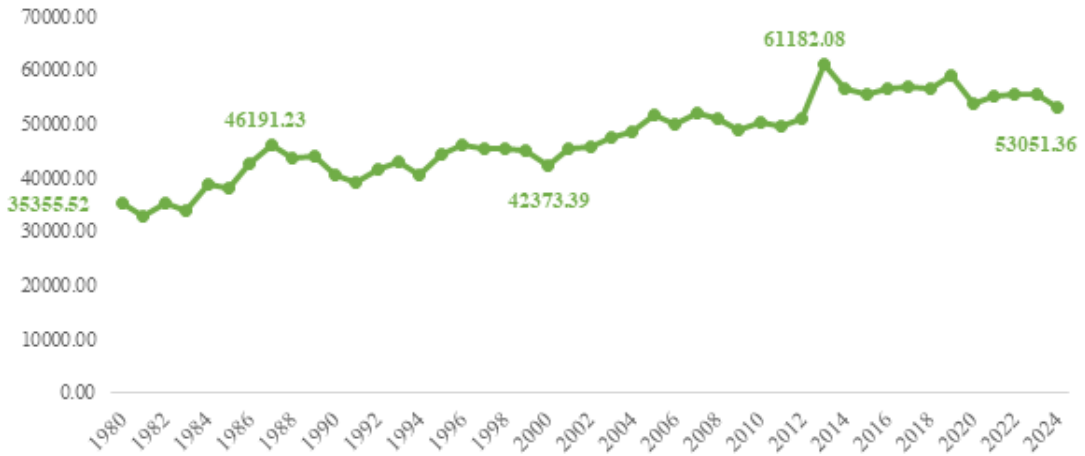
Cuadro 12. Principales productores de caña de azúcar, 2018/19-2024/25
(Toneladas)

Estado	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025	Promedio
Veracruz	2,496,147	1,876,437	2,130,528	2,346,683	1,984,252	1,809,554	1,867,864	**2,073,066.43**
Jalisco	825,365	871,057	733,175	801,306	776,877	692,275	679,525	**768,511.4286**
San Luis Potosí	629,778	310,947	643,605	624,889	473,642	274,691	408,788	**480,905.7143**
Oaxaca	377,642	297,708	297,972	376,146	287,647	269,070	267,211	**310,485.142**
Chiapas	322,740	323,562	338,480	305,665	328,649	328,878	308,369	**322,334.7143**
Otros	1,774,247	1,598,609	1,571,688	1,730,311	1,373,181	1,329,079	1,238,768	**1,516,554.714**
Total	**6,425,919**	**5,278,320**	**5,715,448**	**6,185,000**	**5,224,248**	**4,703,547**	**4,770,525**	**5,471,858.143**

Fuente: Elaborada con datos del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA), febrero de 2026.

Del cuadro 12, se puede observar que Veracruz sigue ocupando el primer lugar como productor de caña, que en promedio produjo más de 2 millones de toneladas durante los ciclos 2018/2019-2024/2025, n segundo sitio Jalisco con más de 768, 000, en tercer lugar, San Luis Potosí con 480,905.7, en cuarto y quinto lugar Chiapas y Oaxaca respectivamente. El total del periodo fue de casi 5.5 millones de toneladas de caña.

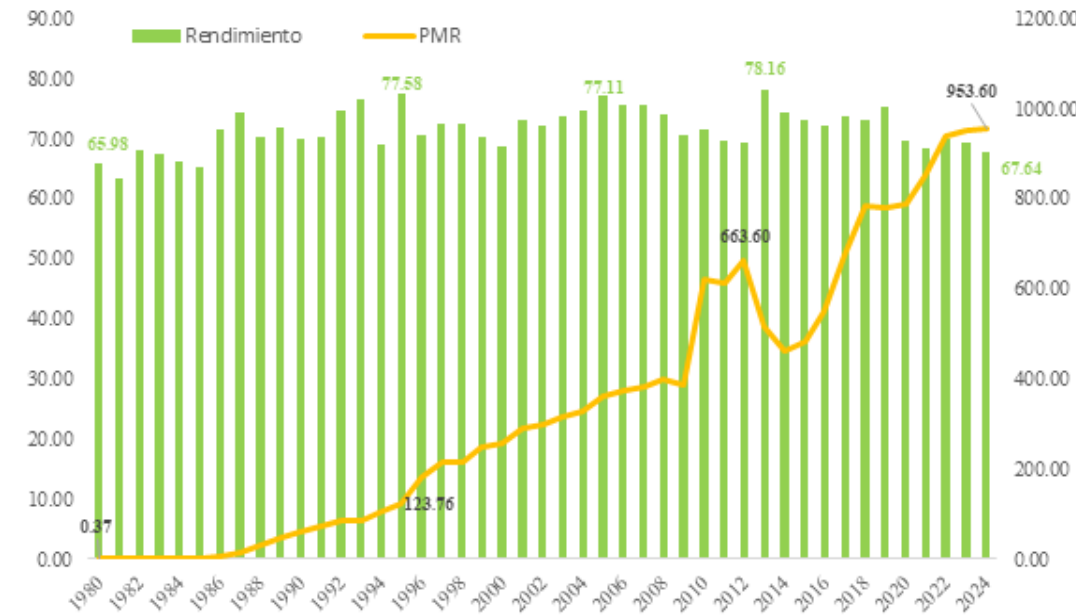
Figura 39. Producción de caña de azúcar a nivel nacional, 1980-2024
(Miles de toneladas)



Fuente: Elaborada con datos de Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. AGRICULTURA, 2025.

De la figura 39, se puede observar el comportamiento de la producción ha variado en pocas toneladas a excepción de 2013 que casi se duplico la producción con respecto a 2018.

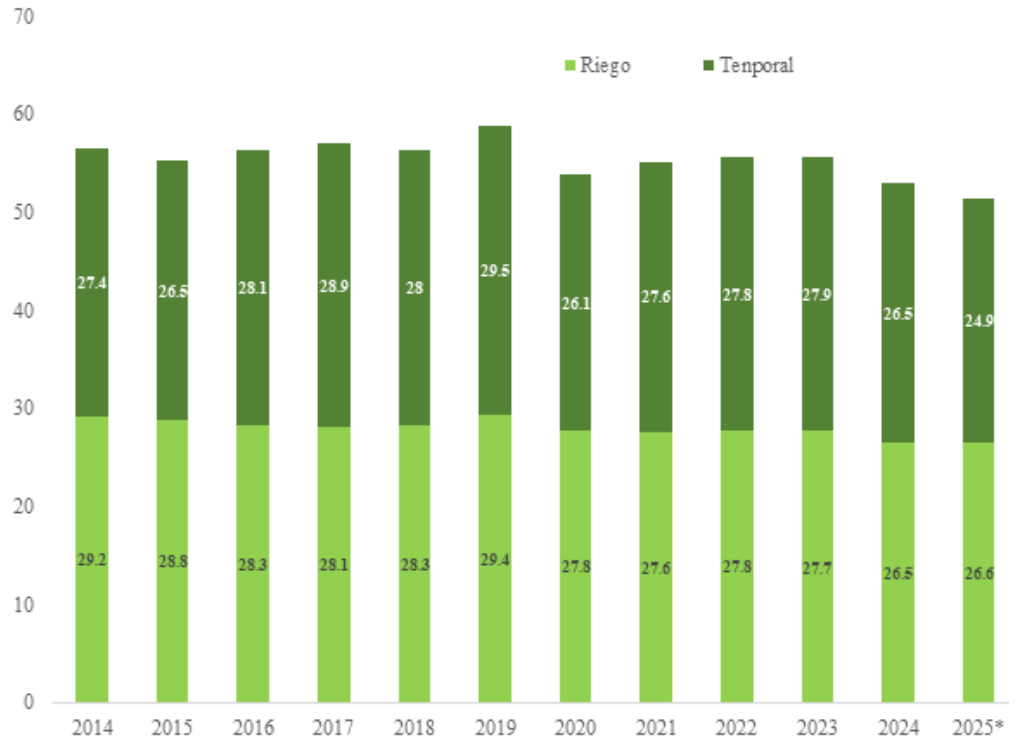
Figura 40. Comportamiento del Rendimiento y Precio Medio Rural de caña de azúcar, 1980-2024
(Ton/ha, $/ton)



Fuente: Elaborada con datos de Anuario Estadístico de la Producción Agrícola, AGRICULTURA, 2025.

El comportamiento del rendimiento de la caña de azúcar en México entre 1980 y 2024 ha mostrado una tendencia moderadamente ascendente en términos de volumen (toneladas por hectárea), pero con periodos de estancamiento y alta volatilidad debido a factores climáticos y técnicos. Aunque la superficie cosechada ha tenido variaciones, el rendimiento de campo ha pasado de niveles inferiores a 60 ton/ha en los años 80-90 a fluctuar entre 60 y más de 70 en la última década. En cuanto al comportamiento del precio medio rural de la caña de azúcar ha pasado de un esquema controlado y precios bajos a un sistema ligado al valor del azúcar estándar (karbe) en el mercado, mostrando una tendencia alcista en pesos corrientes durante la última década, influenciado por la competitividad, los costos de producción y la demanda internacional (Figura 40).

Figura 41. Producción nacional de caña de azúcar de riego y temporal
(Millones de toneladas)



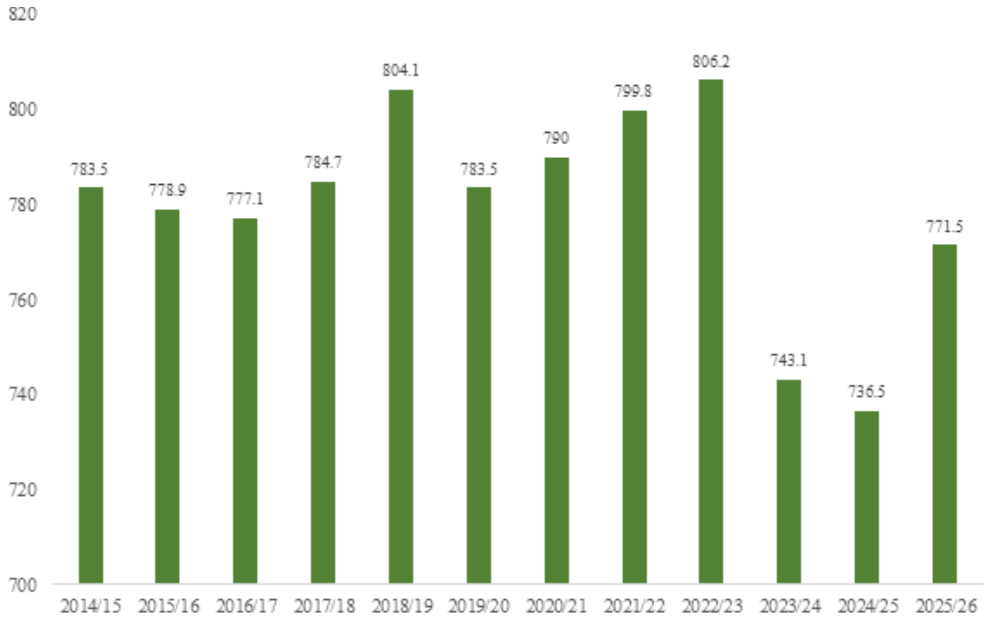
*Preliminar.

Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025.

En lo referente al cultivo de la caña de azúcar bajo condiciones de riego y temporal, se muestran en la figura 41. La modalidad de humedad predominante en el cultivo de la caña de azúcar corresponde a temporal. En 2024, el 58.1% de la superficie cosechada fue de temporal y el 41.9% de riego. En dicho año, tanto la superficie de riego como la de temporal registraron una disminución, de 2.0% (6,809 hectáreas) en la de riego y de 2.4% (11,066 hectáreas) en la de temporal.

En riego, las entidades con mayores reducciones en la superficie cosechada fueron Jalisco, San Luis Potosí y Nayarit. Por su parte, en las entidades con siembra de temporal, las disminuciones más significativas se observaron en Quintana Roo, Veracruz y, nuevamente, en San Luis Potosí (FIRA, 2025).

Figura 42. Superficie industrializada de caña de azúcar en México, 2014/15-2025/26
(Miles de hectáreas)



Fuente: Elaborada con datos de FIRA, 2025 con información de CONADESUCA, 2026.

Durante el ciclo 2024/25, la mayoría de los estados cañeros nuevamente registraron una reducción en la superficie cosechada, aunque de menor magnitud que en 2023/24. Mientras que en el ciclo previo la disminución fue de 56,655 hectáreas, en 2024/25 el recorte alcanzó 6,633 hectáreas. Las principales caídas se concentraron en San Luis Potosí, Oaxaca, Veracruz, Tabasco, Sinaloa, Morelos y Jalisco. Veracruz, principal entidad productora, industrializó 314.4 mil hectáreas, una reducción anual de 0.4%, equivalente al 42.7% de la superficie nacional. En San Luis Potosí, por segundo año consecutivo se observó la mayor disminución: tras una reducción de 19.1% en 2023/24, en 2024/25 volvió a disminuir 3.2%, al cosecharse 74,148 hectáreas, lo que representa 2,489 hectáreas menos y una participación nacional de 10.1% (Figura 42).

El segundo estimado de producción de caña y azúcar de la zafra 2025/26, difundido por el Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA), proyecta una producción nacional de 5,263,637 toneladas de azúcar, con una superficie a industrializar de 766,735 hectáreas y un volumen estimado de 48,729,994 toneladas de caña a moler. El rendimiento de campo promedio nacional se ubicaría en 63.56 ton/ha, mientras que el rendimiento de fábrica

se estima en 10.8%. El rendimiento agroindustrial previsto es de 6.87 ton/ha de azúcar. En cuanto a la estructura de la producción por tipo de azúcar, el segundo estimado prevé 1,093,591 toneladas de azúcar refinada, 3,822,361 toneladas de azúcar estándar, 55,328 toneladas de azúcar blanco especial, 24,000 toneladas de azúcar mascabado y 268,357 toneladas de azúcar con pol menor a 99.2, volúmenes que en conjunto conforman la producción total estimada para la zafra 2025/26 (CONADESUCA, 2026).

3.3 Situación actual del mercado del azúcar en México

En diciembre, México exportó 37,373.85 toneladas de azúcar, mostrando un aumento mensual, aunque el acumulado del ciclo registró una caída anual de 37.14%. Los principales destinos siguieron siendo Estados Unidos, Puerto Rico y el programa IMMEX, con envíos mínimos a otros mercados. Pese al repunte mensual, los volúmenes totales de azúcar estándar y refinada permanecieron por debajo del ciclo previo. En el mercado interno, los precios del azúcar estándar oscilaron entre 18,897 y 28,178 pesos por tonelada, mientras que la refinada promedió 41,682 pesos. A nivel internacional, la demanda se vio afectada por menores importaciones chinas, una mayor cosecha inicial en India y una baja producción en el noreste de Brasil por el desvío de caña hacia etanol. En este contexto, el contrato 11 cerró en 14.92 centavos de dólar por libra, 2.24% arriba mensual, pero 26.67% inferior al año anterior. El tipo de cambio FIX promedió 18.074 pesos por dólar en diciembre y 18.307 en el ciclo, ambos por debajo del nivel del ciclo previo (ZafraNet, 2026).

El mercado del azúcar en México es un sector estratégico que en 2023 produjo alrededor de 4.57 millones de toneladas y podría crecer cerca de 1.0% anual hasta 2032, impulsado por la demanda interna, las exportaciones y la diversificación productiva. A pesar de las variaciones climáticas, regulatorias y de precios internacionales, el azúcar sigue siendo fundamental para la industria alimentaria, y el sector ha incrementado su eficiencia mediante variedades más resistentes, avances tecnológicos y políticas de apoyo como subsidios, asistencia técnica y beneficios del T-MEC. No obstante, enfrenta desafíos importantes, como la creciente inestabilidad climática, la volatilidad de los precios globales y el cambio en los hábitos de consumo hacia alternativas más saludables. Aun así, existen oportunidades en productos derivados, biocombustibles, azúcares especializados y nuevos mercados, además de la posibilidad de fortalecer su competitividad mediante certificaciones de sostenibilidad. En el futuro, el crecimiento dependerá de la innovación tecnológica, del uso de energías renovables y de prácticas agrícolas sostenibles que refuercen la productividad y la reputación del sector en mercados nacionales e internacionales (WRS, 2024).

3.4 La industria azucarera en México

La industria de la caña de azúcar se destaca por su impacto significativo en la economía de México. En 2023, esta agroindustria alcanzó una producción de 55,589,515.48 toneladas, posicionando a México como el octavo mayor productor a nivel mundial. Este logro no solo refleja la eficiencia y capacidad de producción del sector, sino que también subraya su papel como motor económico en varias regiones del país. La cual es un pilar fundamental de la economía de México y un motor clave para el bienestar social. Su importancia estrategica a nivel nacional se refleja en una significativa

aportación del 13.5% al Producto Interno Bruto (PIB) agropecuario, del 13.6% al PIB de la industria alimentaria y del 2.9% al PIB manufacturero. La producción de caña de azúcar es una fuente vital de empleo, especialmente en áreas rurales (SADER, 2024):

Indicadores clave del impacto social y operativo de la industia de la caña de azúcar, 2023

2,400,000 Personas beneficiadas.	**185,000** Productores de caña
500,000 Empleos	**150,000** Joenaleros
267 Municipios naturales donde somos un motor economico	**65,000** Cortadores
47 Ingenios en operación	**54,000** Obreros y jubilados
15 Estados de la República	**31,000** Transportistas

Fuente: Elaborada con datos de SADER, 2024.

Producción Nacional y Distribución

La caña de azúcar se cultiva en diversas regiones de México, y los principales estados productores son:

Estado	Producción (toneladas)
Veracruz	21,288,906
Jalisco	7,202,365
San Luis Potosí	5,241,395
Oaxaca	3,330,095
Chiapas	2,996,071

Desde 1943, la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcoholera (CNIAA) representa y respalda a los ingenios azucareros de México. Es la voz oficial del sector ante instancias nacionales e internacionales, impulsando su desarrollo, competitividad y reconocimiento como una de las industrias más relevantes para la economía y la sociedad mexicana (CNIAA, 2026).

3.5 Situación actual de los ingenios, 2024-2025

La actividad de los ingenios azucareros en el ciclo 2024/2025 muestra un proceso de recuperación tras los efectos de la sequía, apoyado en la modernización tecnológica y en un entorno de precios inestables. La producción nacional registró un ligero repunte de 1.48%, alcanzando 4.77 millones de toneladas, con perspectivas de llegar a cerca de 5 millones en 2025/2026. Aunque hubo variaciones semanales, el acumulado de los ingenios se mantuvo al alza. La industria incorpora tecnologías como inteligencia artificial y sensores de campo para mejorar la eficiencia de molienda y reducir costos,

mientras introduce nuevas variedades de caña para incrementar la resiliencia productiva. A pesar de que la mayoría de los ingenios permanecen operativos, el sector enfrenta presiones por precios mayoristas bajos y costos al consumidor en aumento, además de riesgos climáticos persistentes. Asimismo, México prevé aumentar sus exportaciones debido a restricciones en el acuerdo de suspensión con Estados Unidos, lo que impulsa una reorientación comercial. En conjunto, los ingenios atraviesan una etapa de ajuste e innovación para enfrentar la volatilidad del mercado y los efectos del cambio climático (Rochas, 2025).

Cuadro 13. Agroindustria de la caña de azúcar: producción de caña, azúcar y coproductos, 2012/2013-2024/2025*

Zafra	Superficie Industrializada (ha)	Caña (t)	Azúcar (t)	Bagazo (t)	Miel Final (t)	Alcohol (millones de litros)
2012/2013	780,254	61,438,538	6,974,799	17,552,636	2,353,352	16.686
2013/2014	790,481	54,329,039	6,021,292	15,473,161	2,020,019	17.608
2014/2015	783,515	53,599,827	5,984,961	15,166,887	1,832,855	8,412
2015/2016	778,930	54,188,609	6,117,048	15,294,620	1,975,715	12.029
2016/2017	777,078	53,308,643	5,957,170	15,222,471	2,027,671	13.816
2017/2018	784,661	53,335,717	6,009,520	15,187,269	1,955,387	9.122
2018/2019	804,060	57,036,700	6,425,919	16,052,257	2,190,259	13.771
2019/2020	783,486	49,274,468	5,278,320	14,125,646	1,962,718	12.112
2020/2021	789,996	51,292,545	5,715,448	14,734,766	2,011,990	15.531
2021/2022	799,774	54,680,831	6,185,050	15,817,694	2,178,131	11.847
2022/2023	806,193	47,563,830	5,224,248	13,803,205	1,872,606	5.285
2023/2024	743,119	46,093,814	4,703,547	13,574,862	1,928,820	0.799
2024/2025*	736,486	45,750,074	4,77,525	13,484,346	1,990,247	10.422

Fuente: Elaborado con datos de CONADESUCA, s.f.

La zafra 2012/2013 registró el mayor volumen histórico de producción de caña y azúcar en la agroindustria mexicana, al alcanzar casi 7 millones de toneladas de azúcar y procesar alrededor de 780 mil hectáreas, superficie ligeramente inferior a la reportada en 2022/2023 (806 mil hectáreas). Es relevante señalar que en la última zafra se reflejó el efecto acumulado de la sequía ocurrida entre 2020 y 2024. Entre las zafras 2012/2013 y 2023/2024, la variación entre los valores máximos y mínimos de producción de caña fue cercana a 15 millones de toneladas, mientras que en la producción de azúcar la diferencia alcanzó 2.27 millones de toneladas, equivalentes a disminuciones de 25.4 y 32.6%, respectivamente. El Cuadro 13 presenta los datos correspondientes a este periodo.

Cuadro 14. Indicadores de producción de la agroindustria de la caña de azúcar, 2012/2013-2024/2025*

Zafra	RC	RF	RAI	SCA	FCA	PZA	PTS	TPT	KARBE
	t/ha	%	t/ha	%	%	%	%	%	Kg/tcn
2012/2013	78.742	11.352	8.939	13.680	13.152	81.690	2.355	17.34	119.325
2013/2014	68.729	11.083	7.617	13.388	13.137	82.073	2.338	19.89	117.134
2014/2015	68.409	11.166	7.639	13.356	13.178	82.596	2.229	21.98	117.047
2015/2016	69.568	11.288	7.853	13.485	13.089	82.588	2.235	17.47	118.232
2016/2017	68.601	11.175	7.666	13.454	13.194	82.196	2.322	17.64	117.784
2017/2018	67.973	11.267	7.659	13.533	13.262	82.391	2.318	18.90	118.493
2018/2019	70.936	11.266	7.992	13.541	13.086	82.077	2.324	15.53	118.489
2019/2020	62.891	10.712	6.737	13.033	13.285	81.263	2.368	17.37	113.434
2020/2021	64.928	11.143	7.235	13.464	13.481	81.908	2.369	15.49	117.618
2021/2022	68.370	11.311	7.734	13.625	13.623	82.225	2.366	16.17	119.344
2022/2023	58.998	10.984	6.480	13.309	13.530	81.877	2.374	18.33	116.418
2023/2024	62.028	10.204	6.329	12.665	13.665	80.071	2.499	22.10	109.548
2024/2025*	62.119	10.427	6.477	12.960	13.766	80.353	2.577	18.50	112.677

Donde: RC: Rendimiento de campo por unidad de superficie (t/ha), RF: Rendimiento en fábrica (%), RAI: Rendimiento agroindustrial (toneladas de azúcar /tonelada), SCA: Sacarosa en caña (%), FCA: Fibra en caña (%), PZA: Pureza del jugo mezclado (%), PTS: Pérdidas totales de sacarosa (%), TPT: Tiempo perdido total (%), KERBE/tcn: Kilogramos de azúcar recuperable base estándar por tonelada de caña neta

Fuente: Elaborado con datos de CONADESUCA, s.f.

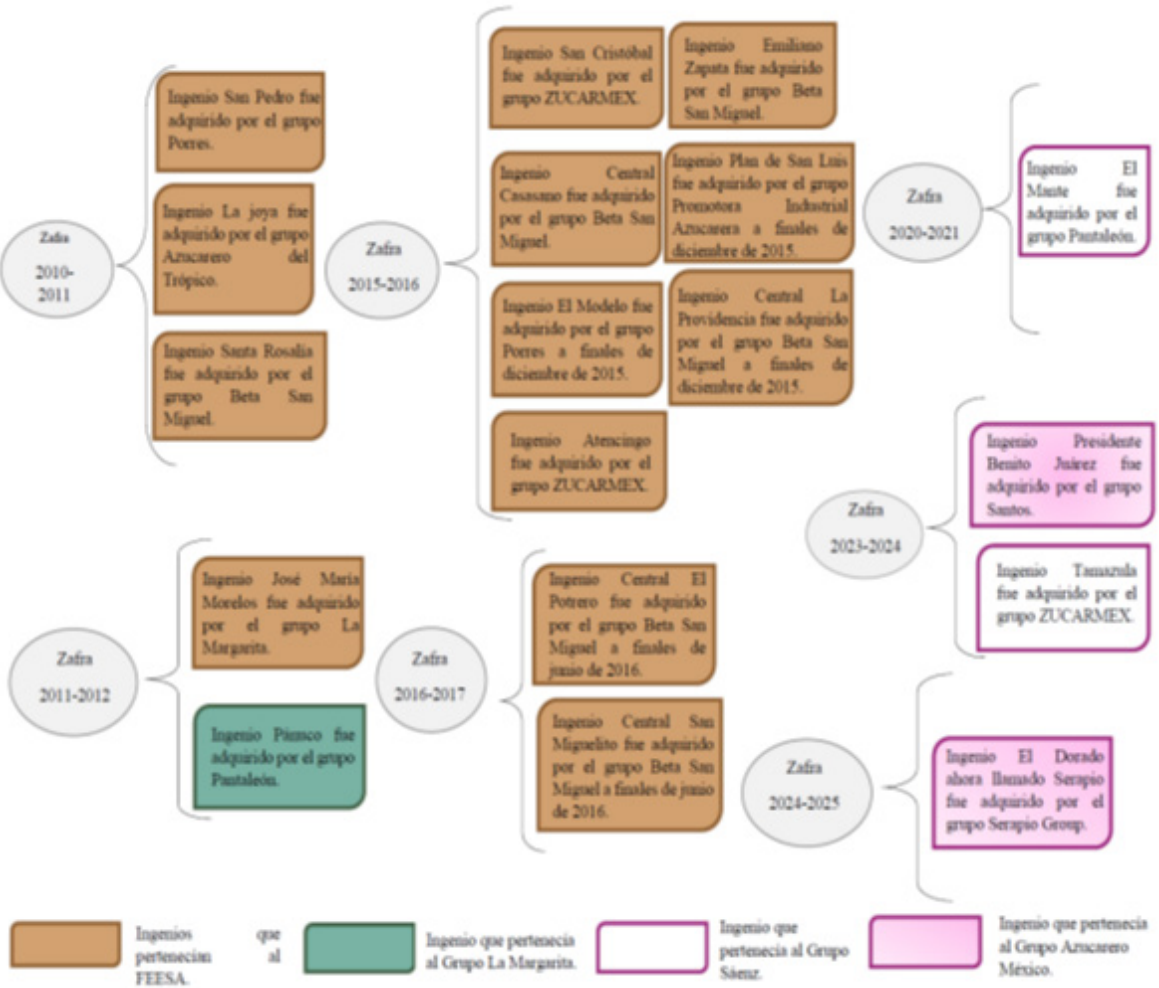
Entre las zafras 2012/2013 y 2024/2025, la agroindustria azucarera mexicana mostró una tendencia general a la baja en sus principales indicadores productivos, reflejada en la reducción del rendimiento por hectárea y en la calidad de la caña destinada a molienda; esta caída se relaciona principalmente con el envejecimiento de las plantaciones, pues según CONADESUCA una caña mantiene su eficiencia solo durante los primeros ocho años, tras los cuales el rendimiento disminuye de manera significativa; de hecho, para 2020/2021, el 24% de la superficie industrializada superaba ese límite, evidenciando un deterioro estructural del campo cañero que afecta también a los ingenios; salvo los indicadores de fibra por ciento en caña (FCA), pérdidas totales de sacarosa (PTS) y tiempo perdido total (TPT), el resto de los parámetros productivos presentan disminuciones sostenidas durante las trece zafras analizadas, resultado de factores climáticos, agronómicos y deficiencias en la gestión del cultivo (Cuadro 14).

3.6 Ingenios azucareros de México por regiones

El CONADESUCA organiza los ingenios azucareros en siete regiones y presenta para cada una la ubicación de las plantas operativas en la zafra previa, así como datos regionales de producción por calidad, KARBE de caña neta, superficie industrializada y rendimientos agroindustriales, además

de un análisis de los tiempos perdidos respecto al total de molienda. La zafra 2024-2025 duró 253 días, del 4 de noviembre de 2024 al 14 de julio de 2025, aunque tres ingenios del corporativo García González no operaron, por lo que sus 3,907 hectáreas fueron procesadas en ingenios cercanos, dejando a Veracruz con 17 plantas activas y a Puebla con solo una. En total, se industrializaron 736,486 hectáreas y se molieron 45.75 millones de toneladas de caña bruta para producir 4.77 millones de toneladas de azúcar física. El precio de referencia del azúcar estándar fue de 16,300 MX$/t y, con un KARBE nacional promedio de 112.677 kg/tCN, el valor promedio de la caña como insumo se estimó en 1,046.882 MX$/tCN (CONADESUCA, 2025).

Diagrama 1. Cifras históricas de los ingenios que actualmente representan el consorcio azucarero, zafra 2024-2025



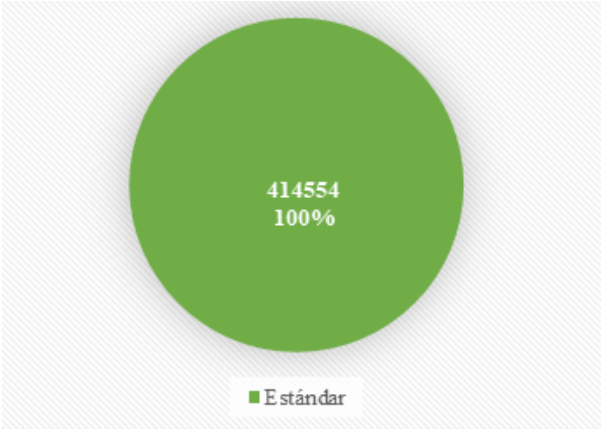
Fuente: Elaborado de CONADESUCA, 2025.

De acuerdo con el Informe se presenta la agrupación de consorcios, con las cifras históricas de los ingenios que actualmente representan, sin importar el año en que cambiaron de consorcio azucarero (Diagrama 1).

Región Centro, zafra 2024/2025

Concentra tres ingenios azucareros: Atencingo, Emiliano Zapata y Central Casasano.

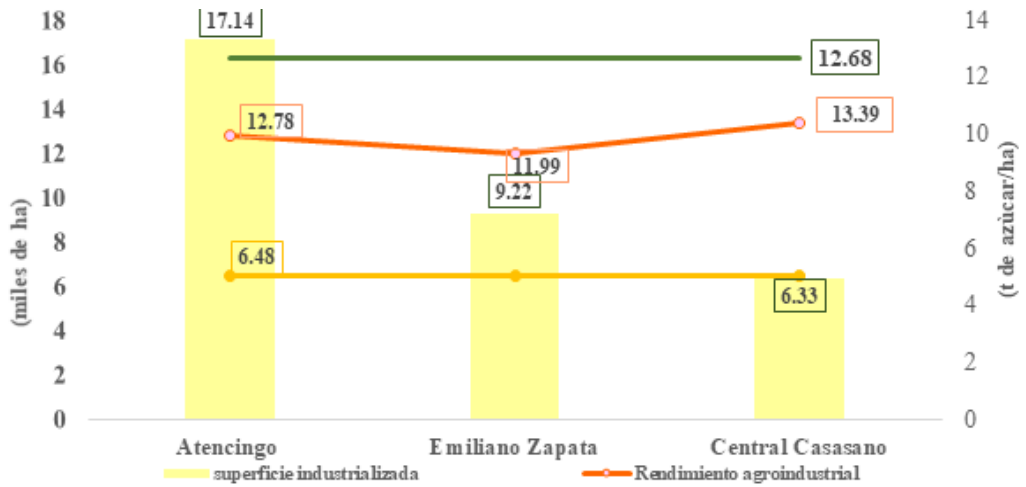
Figura 43. Producción de azúcar de la Región Centro, zafra 2024/2025



Fuente: Elaborada con datos de CONADESUCA, 2025.

Las cifras muestran que la Región Centro produce el 100% de azúcar estándar (414,554 t) de azúcar de caña (Figura 43).

Figura 44. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional

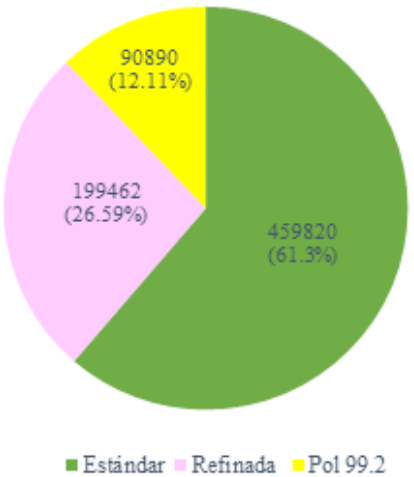


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

De la figura 44, se puede observar que el Ingenio Atencingo fue el que produjo la mayor superficie industrializada, para el caso del rendimiento agroindustrial fue para el Ingenio Central Casasano con 13.39 t de azúcar por/ha, en comparación con el rendimiento agroindustrial regional fue mayor que el nacional (6.48 t de azúcar/ha).

Ingenios de la Región Córdoba-Golfo

Figura 45. Producción de azúcar los ingenios de la Región Córdoba- Golfo



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

La Región Córdoba-Golfo está integrada por 10 ingenios del cual el 61.3% producen azúcar estándar, el 26.59% de refinada y el 12.11% de Pol 99.2 (Figura 45).

Figura 46. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional

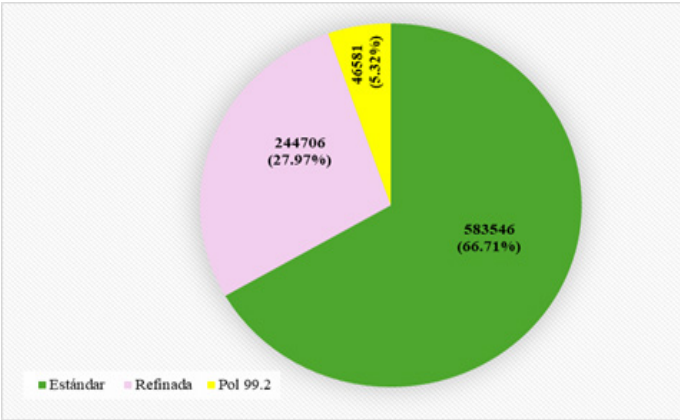


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

La Región Córdoba-Golfo esta integrada por diez ingenios, de los cuales el de La Margarita y Central el Potrero son los de mayor superficie industrializada, los de mayor rendimiento agroindustrial fueron el Central El Potrero y el de Central la Providencia. En esta región rendimiento agroindustrial nacional (6.48) fue mayor que el regional (5.83 t de azúcar/ha), ver figura 46.

Región Noreste, zafra 2024/2025

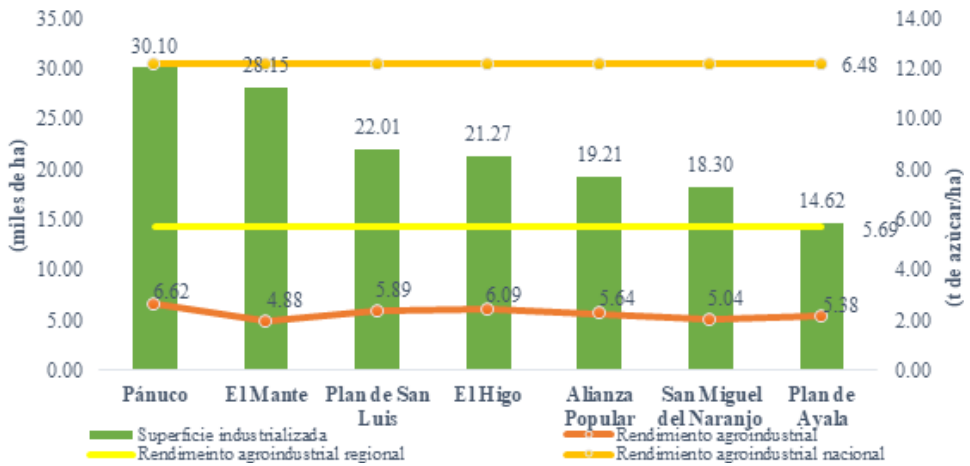
Figura 47. Producción de azúcar los ingenios de la Región Noreste, zafra 2024-2025



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

La producción de azúcar por tipo de la Región Noreste, el 66.71% (583,546 t) fue de azúcar estándar, el 27.97% (244,706 t) de refinada y el 5.32% (46,581 t) Pol 99.2 dando un total de 874,833 toneladas (Figura 47).

Figura 48. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional, Región Noreste

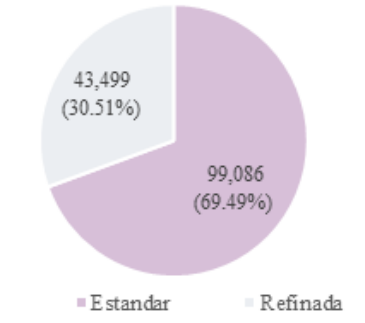


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

De la Figura 48 se pude observar que los Ingenios Panuco y El Mante fueron lo de mayor superficie industrializada y el de meno fue Plan de Ayala. En lo que respecta al rendimiento agroindustrial el Panuco, Plan de San Luis y El Higo fueron los de mayor. Para el caso del rendimiento regional fue menor (5.69), que el nacional (6.48 t de azúcar/ha).

Región Noroeste, zafra 2024/2025

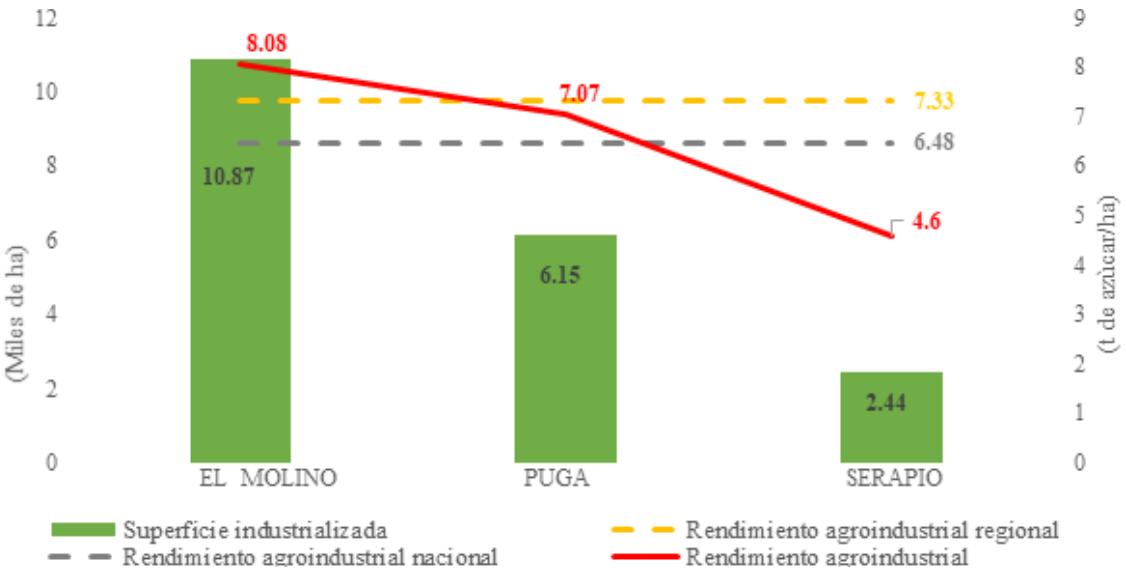
Figura 49. Producción de azúcar los ingenios de la Región Noroeste, zafra 2024-2025



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

Para la Región Noroeste, la producción de azúcar estándar representa el 69.49% (99,086 t) y el30.51% de Refinada (43,499 t) dando un total regional de 142,585 t (Figura 49).

Figura 50. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional, Región Noreste

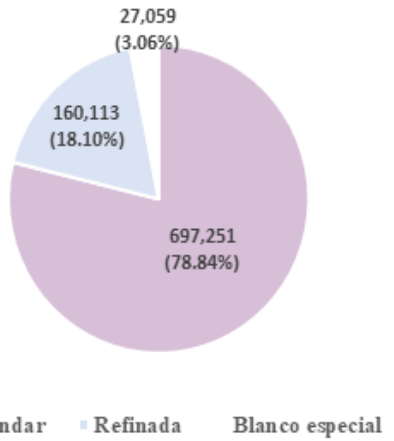


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

La Región Noroeste estaba integrada por tres ingenios, de los cuales El Molino fue el de mayor superficie industrializada y el de menor fue Serapio. En esta Región el rendimiento agroindustrial fue mayor el de la región (7.33) que el nacional (6.48 t de azúcar/ha), ver Figura 50.

Región Pacífico, zafra 2024/2025

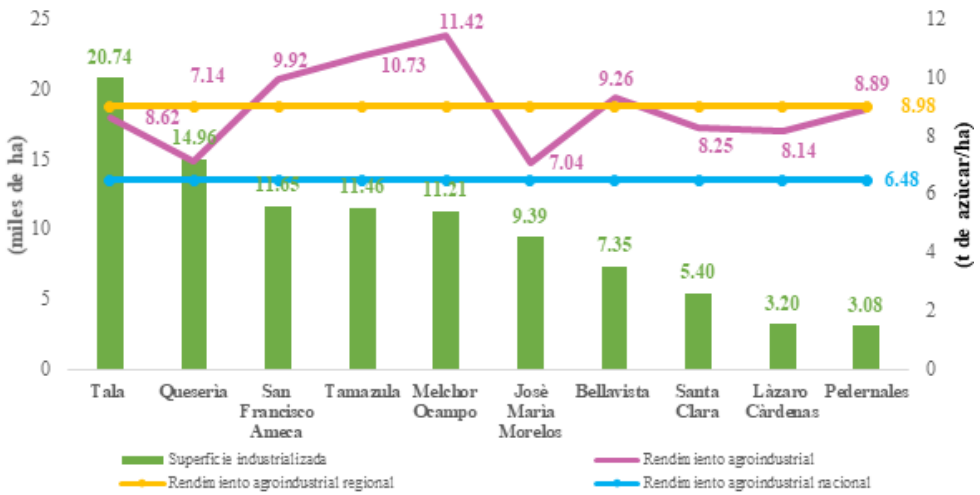
Figura 51. Producción de azúcar los ingenios de la Región Pacífico



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

Para el caso de la Región Pacífico, la producción de azúcar estándar representa el 78.84%, de Refinada de 18.1% y de Blanco Especial de 3.06%, con total de 884,423 t /ha (Figura 51).

Figura 52. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional, Región Pacífico

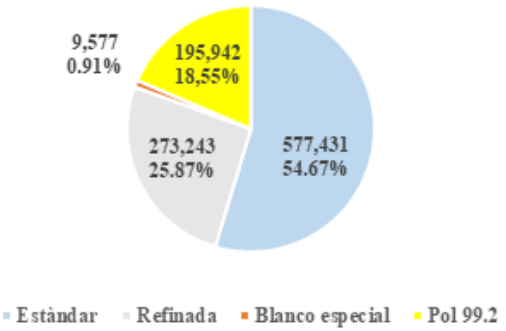


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

De la Figura 52, se puede observar que los Ingenios con mayor superficie industrializada fueron Tala y Quesería, pero los de mayor rendimiento agroindustrial fueron en ese orden: Melchor Ocampo, Tamazula, San Francisco Ameca, Bellavista, Pernales y Tala. La Región Pacífico obtuvo el mayor rendimiento (8.98) que el nacional (6.48 t de azúcar/ha).

Región Papaloapan-Golfo, zafra 2024-2025

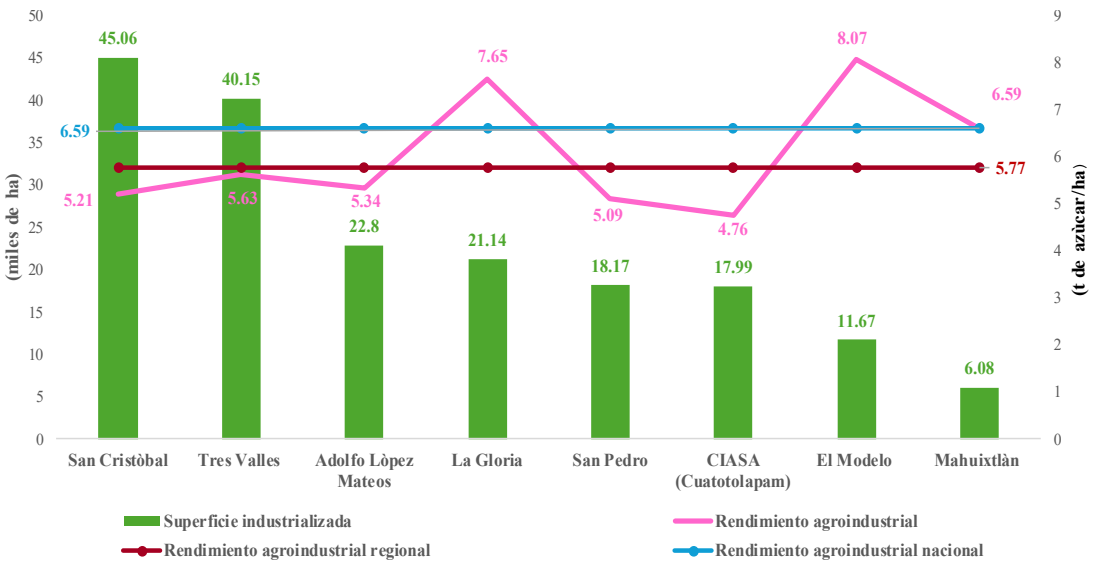
Figura 53. Producción de azúcar los ingenios de la Región Papaloapan-Golfo



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

De la región Papaloapan-Golfo, producen el 54.67% de azúcar estándar, el 25.87% de refinada, el 18.55% de Pol 99.2 y 0.91% de Blanco especial con una producción total de 1,056,194 t (Figura 53).

Figura 54. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional, Región Papaloapan-Golfo

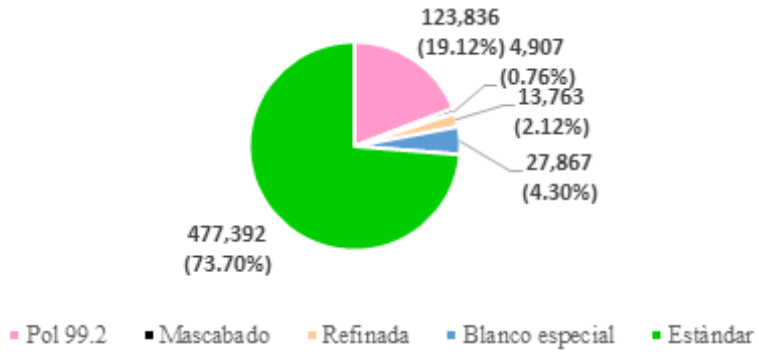


Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

En lo referente a la superficie industrializada los ingenios con mayor fueron San Cristóbal y Tres Valles, los de mayor rendimiento agroindustrial fueron El Modelo con 8.07, La Gloria con 7.65 y Mahuixtlán con 6.59 ton de azúcar/ha. El rendimiento agroindustrial nacional fue mayor (6.59) que el regional (5.77 t de azúcar/ha).

Región Sureste, zafra 2024/2025

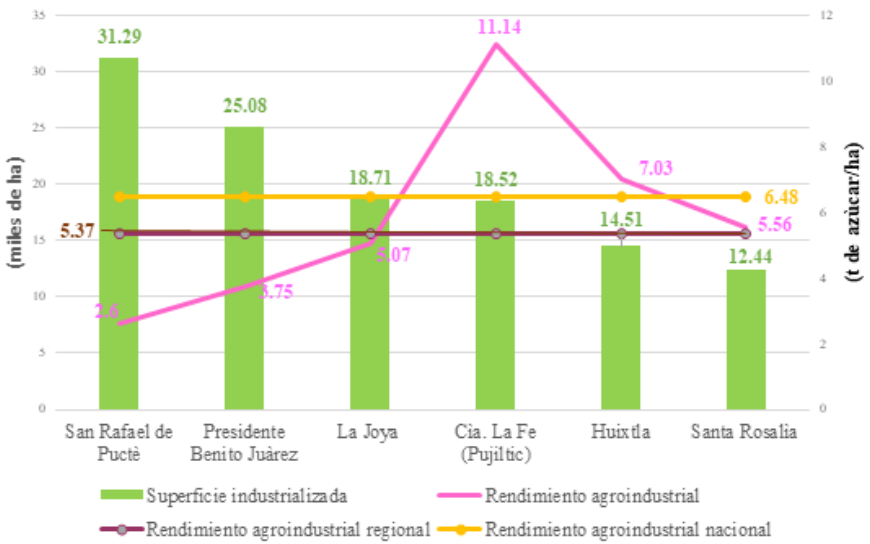
Figura 55. Producción de azúcar los ingenios de la Región Sureste



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

La región Sureste produjo el 73.7% de azúcar Estándar, el 19.12% de Pol 99.2, el 4.3% Blanco especial, el 2.12% de Refinada y el 0.76% Mascabado con una producción total de 647,765 t.

Figura 56. Superficie industrializada, rendimiento agroindustrial, rendimiento agroindustrial regional y nacional, Región Sureste



Fuente: Elaborada con información de CONADESUCA, 2025.

De la Figura 56, se puede observar que los ingenios con mayor superficie industrializada fueron San Rafael Pucté y presidente Benito Juárez. Para el caso del rendimiento agroindustrial fue mayor para Cia. La Fe (Pujiltic), el rendimiento agroindustrial regional fue menor (5.56) que el nacional (6.48 t/ha).

Cuadro 13. Padrón Nacional de Ingenios azucareros, ciclo 2024/2025

ID	INGENIO	ENTIDAD	ABASTECEDORES	PRODUCCIÒN (Toneladas)
1	IMPULSORA AZUCARERA DEL TRÓPICO, S.A. DE C.V.	CAMPECHE	2578	959302.744
2	HUIXTLA, S.A. DE C.V.	CHIAPAS	1658	1286189.340
3	COMPAÑÍA AZUCARERA LA FE, S.A. DE C.V.	CHIAPAS	5575	1790048.790
4	QUESERÍA, S.A. DE C.V.	COLIMA	2103	955767.310
5	CÍA. AZUCARERA DEL INGENIO BELLAVISTA, S.A. DE C.V.	JALISCO	2546	569709.890
6	JOSÉ MARIA MORELOS, S.A. DE C.V.	JALISCO	2544	753816.150
7	TALA, S.A. DE C.V.	JALISCO	5649	1525643.262
8	MELCHOR OCAMPO, S.A. DE C.V.	JALISCO	24995	1106372.260
9	SAN FRANCISCO AMECA, S.A. DE C.V.	JALISCO	4481	1040899.230
10	TAMAZULA, S.A. DE C.V.	JALISCO	2794	1319966.666
11	LÁZARO CÁRDENAS, S.A. DE C.V.	MICHOACÀN	2333	259412.444
12	PEDERNALES, S.A. DE C.V.	MICHOACÀN	4259	254269.196
13	SANTA CLARA, S.A. DE C.V.	MICHOACÀN	1667	48007.920
14	CENTRAL CASASANO S.A. DE C.V.	MORELOS	4142	707903.125
15	CORPORATIVO AZUCARERO EMILIANO ZAPATA, S.A. DE C.V.	MORELOS	5283	860142.865
16	EL MOLINO, S.A. DE C.V.	NAYARIT	3164	865404.670
17	DE PUGA, S.A. DE C.V.	NAYARIT	1914	410054.295
18	ADOLFO LÓPEZ MATEOS, S.A. DE C.V.	OAXACA	3155	1242778.990
19	EL REFUGIO, S.A. DE C.V.	OAXACA	1393	369390.535
20	LA MARGARITA, S.A. DE C.V.	OAXACA	3529	1033318.410
21	INDUSTRIAL AZUCARERA ATENCINGO, S.A. DE C.V.	PUEBLA	8522	1618679.447

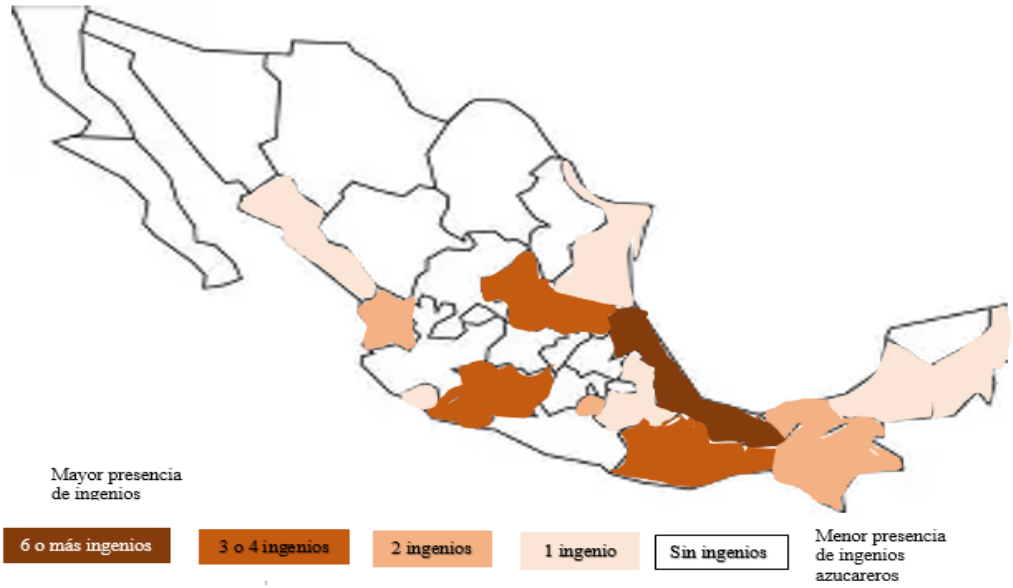
22	SAN RAFAEL DE PUCTE, S.A. DE C.V.	QUINTANA ROO	2514	1538176.960
23	ALIANZA POPULAR, S.A. DE C.V.	SAN LUIS POTOSÌ	3392	727201.890
24	PIASA INGENIO PLAN DE SAN LUIS, S. A. DE C. V.	SAN LUIS POTOSÌ	2382	832430.760
25	PLAN DE AYALA, S.A. DE C.V.	SAN LUIS POTOSÌ	3492	844954.030
26	SAN MIGUEL DEL NARANJO, S.A. DE C.V.	SAN LUIS PPOTOSÌ	2668	491040.262
27	SANTA ROSALÍA DE LA CHONTALPA, S.A. DE C.V.	TABASCO	2241	716646.654
28	PRESIDENTE BENITO JUÁREZ, S.A. DE C.V.	TABASCO	4830	1460388.647
29	EL MANTE, S.A. DE C.V.	TAMAULIPAS	3182	1675515.542
30	CENTRAL MOTZORONGO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	3811	983331.514
31	CENTRAL PROGRESO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	3008	568951.262
32	COMPAÑÍA INDUSTRIAL AZUCARERA, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	3019	874838.418
33	CONSTANCIA, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	2000	669204.959
34	EL HIGO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	1587	1432770.323
35	AZUCARERO MODELO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	4316	988349.710
36	CENTRAL EL POTRERO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	5842	1152775.836
37	CENTRAL LA PROVIDENCIA, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	2131	372063.680
38	INDUSTRIAL AZUCARERA SAN CRISTÓBAL, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	10024	2534892.518
39	CENTRAL SAN MIGUELITO, S.A DE C.V.	VERACRUZ	2077	336543.230
40	GRUPO AZUCARERO SAN PEDRO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	4851	1183627.730
41	PANUCO, S.A.P.I. DE C.V.	VERACRUZ	3318	1625050.468
42	LA GLORIA, S.A.	VERACRUZ	6538	1814461.320
43	MAHUIXTLAN, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	4031	389469.645
44	SAN JOSÉ DE ABAJO, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	3738	815353.798
45	SAN NICOLÁS, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	1892	927097.920
46	TRES VALLES, S.A. DE C.V.	VERACRUZ	5666	2401145.260

Fuente: Elaborado con información de SADER, 2025.

Durante la semana del 25 al 31 de mayo de 2025 (semana 35 de la zafra 2024/25), la producción nacional de azúcar alcanzó 25,034 toneladas, a partir de 301,708 toneladas de caña y con un rendimiento de fábrica de 8.30%, según el 30° reporte de CONADESUCA. Se procesaron 6,088 hectáreas, con un rendimiento de campo de 49.56 t/ha y un rendimiento agroindustrial de 4.11 t de azúcar/ha. Frente al cuarto estimado, se redujeron superficie industrializada, caña molida y azúcar producido, aunque el rendimiento agroindustrial mostró una ligera mejora. En comparación con la misma semana de 2023/24, también se observaron menores volúmenes de caña, superficie y azúcar, con una baja en el rendimiento de fábrica, pero un ligero incremento en el agroindustrial. La semana produjo principalmente azúcar estándar (11,391 t) y azúcar con pol <99.2 (12,743 t), sin generación de refinada ni mascabado. En el acumulado de la zafra 2024/25, se registran 4.72 millones de toneladas de azúcar, con 721,010 ha industrializadas y 45.09 millones de t de caña, manteniéndose rendimientos favorables: 62.54 t/ha en campo, 10.47% en fábrica y 6.55 t/ha agroindustrial. Frente al estimado, los volúmenes acumulados son menores, aunque los rendimientos muestran ligeros incrementos. En comparación con 2023/24, la producción total es mayor pese a procesarse menos superficie y caña, con mejoras en todos los rendimientos. Por tipo de azúcar, destacan 3.29 millones de t de estándar, 930 mil t de refinada y 440 mil t con pol <99.2, con aumentos en estándar y baja en refinada, sin producción de mascabado en 2024/25 (ZafraNet, 2025).

En México, durante la zafra 2020/2021 se cosecharon 789,996 hectáreas de caña de azúcar, según datos de la CONADESUCA. A diferencia de otros grandes productores como Brasil (donde las empresas azucareras suelen ser dueñas y operadoras de las plantaciones), la mayor parte de los ingenios mexicanos compran la caña a miles de agricultores que se ubican en las zonas cercanas a cada fábrica. De acuerdo con Organización Cultiba, está marcada fragmentación en la tenencia de la tierra constituye una ineficiencia estructural del mercado azucarero nacional. Se estima que existen 182,379 productores, cada uno con un promedio de 4.3 hectáreas de superficie cultivada. La producción de caña se distribuye en 15 estados, abarca 267 municipios y es procesada por 49 ingenios en el país; sin embargo, Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí concentran alrededor del 61.0% de la producción total (Opportimes, 2022).

Estadísticas del sector



Fuente: CNIAA, s.f.



Fuente: CNIAA, s.f.

Las principales compañías azucareras en México

La industria azucarera constituye una de las actividades agroindustriales más importantes a nivel global. Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), durante el ciclo comercial 2020/2021, los nueve principales países productores generaron cerca de 123.4 millones de toneladas métricas valor crudo, de las cuales 84.0 millones se destinaron al consumo interno y 49.3 millones se colocaron en el mercado internacional. En este contexto, México ocupa el octavo lugar mundial en producción de azúcar, con aproximadamente 5.7 millones de toneladas (valor crudo), cuyo valor económico durante la zafra 2020/2021 ascendió a casi 4,200 millones de dólares, de acuerdo con la Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcoholera (CNIAA). Además, México se encuentra entre los países con mayor consumo per cápita de este endulzante. En cuanto a precios, el azúcar producido en el país ha presentado variaciones significativas, ubicándose hacia finales del año en alrededor de 743 dólares por tonelada (CNIAA, s.f.).

Compañías azucareras

Durante la zafra 2020/2021 operaron en México 49 ingenios azucareros, los cuales se encuentran mayoritariamente bajo el control de diversas empresas o grupos industriales. Entre ellos destacan BSM, Zucarmex y Piasa, que en conjunto alcanzaron una producción anual de 2.8 millones de toneladas de azúcar, equivalente al 48.6% de la producción nacional. Hasta abril de 2015, el fideicomiso FEESA administraba nueve ingenios, mientras que BSM, Zucarmex y Piasa tenían bajo su control seis, cuatro y dos ingenios, respectivamente, ubicados principalmente en Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí. No obstante, tras las licitaciones realizadas en 2015, el gobierno dejó de administrar ingenios, y actualmente BSM, Zucarmex y Piasa poseen 11, seis y tres ingenios, respectivamente. Las principales compañías azucareras en México son BSM, Zucarmex, Piasa, Santos y Porres, de acuerdo con datos de la zafra 2020-2021.

Cuadro 14. Las principales compañías azucareras en México por periodo

Grupos	No. Ingenios	2020/21	No. Ingenios	2019/20
BSM	11	1,241,003	11	1,080,815
Zucarmex	6	1,022,815	6	941,909
Piasa	3	516,311	3	484,589
Santos	5	493,739	5	342,102
Porres	4	387,165	4	380,586
GAM	4	384,879	4	446,666
Pantaleón 20/21 y Sáenz 19/20	2	343,400	3	349,587
Otros	14	1,326,135	14	1,252,066
Total	49	5,715,448	50	5,278,320

Fuente: Elaborada con datos de: Opportimes, 2022.

En el cuadro 14, se muestran las principales compañías azucareras en México por los períodos que se indican.

4.0 TENDENCIAS ACTUALES DEL MERCADO

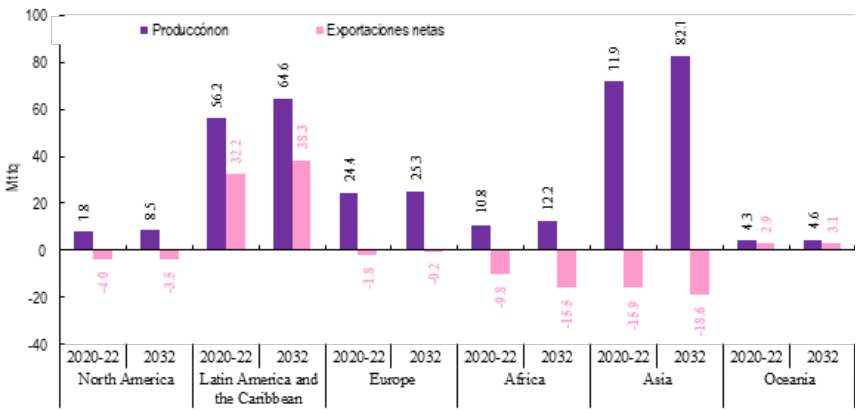
Panorama futuro

La FAO estima que la producción mundial de azúcar crecerá 14.0% entre 2024 y 2033, suficiente para cubrir cerca del 80.0% de la demanda global de edulcorantes calóricos. La caña seguirá siendo el principal cultivo, aportando más del 85.0% del volumen total. La mayor demanda de etanol impulsará políticas favorables a los biocombustibles, lo que podría presionar la disponibilidad de azúcar. En el comercio internacional, se prevé una expansión vinculada al aumento del consumo en países de ingresos bajos y medios, con Brasil manteniéndose como el principal exportador al concentrar alrededor de la mitad del comercio, especialmente de azúcar cruda. La estructura comercial permanecerá estable, con 60.0% del intercambio en azúcar sin refinar y 40.0% en refinada, y para 2033 las exportaciones continuarán concentradas en pocos países (León Carrasco, 2025).

Proyección de la producción y comercio de azúcar a 2032

El comercio internacional de azúcar continuará expandiéndose, impulsado principalmente por la creciente demanda en regiones deficitarias de ingresos bajos y medios. Se estima que para 2032 las exportaciones representen alrededor del 38.0% de la producción mundial, ligeramente por encima del 36.0% del periodo base. La oferta exportadora seguirá concentrada en pocos países, con Brasil dominando cerca del 46% del comercio, seguido por Tailandia e India. En contraste, las importaciones estarán más distribuidas, con mayores incrementos previstos en Asia y África, mientras que Estados Unidos, Rusia y Japón reducirán sus compras externas debido a una mayor producción doméstica y, en el caso japonés, a una menor demanda interna. Aunque el comercio seguirá dominado por azúcar sin refinar de caña, la proporción de azúcar blanco refinado aumentará ligeramente en los próximos años (OCDE/FAO, 2023).

Figura 37. Proyección de la producción y comercio de azúcar, 2020/22-2032



Fuente: Obtenida de OECD/FAO, 2023.

De la figura 37, se puede observar que Asia y America Latina y el Caribe aumentaran la producción de azúcar, para el caso de las exportaciones América latina y el Caribe si proyectan exportar azúcar, pero no Asia y las demás regiones productoras no exportaran.

El consumo mundial de azúcar per cápita crecerá durante la próxima década impulsado por el avance económico de países de ingresos bajos y medios, especialmente en Asia y África, aunque este incremento será moderado por la reducción del consumo en naciones de altos ingresos debido a mayores preocupaciones de salud. Aun así, el azúcar continuará representando cerca del 80% del uso global de edulcorantes. En producción, el mayor crecimiento provendrá de países cañeros: Brasil ampliará superficie y rendimiento; India y Tailandia aumentarán por mejoras productivas; y Sudáfrica avanzará gracias al apoyo gubernamental. La remolacha se mantendrá estable en la Unión Europea, pero crecerá en Egipto, que consolidará su liderazgo regional hacia 2032. Para ese año, Brasil y la India aportarían alrededor del 23% (45 Mt) y 19% (38 Mt) de la producción mundial, respectivamente; el crecimiento brasileño será más robusto por sus oportunidades de exportación, mientras que India estará limitada por el desvío de caña hacia etanol. Fuera de estos productores, Tailandia registrará el mayor incremento absoluto, con un aumento estimado de 5 Mt (OCDE/FAO, 2023).

El sector del azúcar de caña es una de las industrias más reguladas del mundo, sujeta a medidas como precios mínimos, subsidios, cuotas y aranceles de importación, y subsidios a la exportación (Jenkins et al., 2015; Mpapalika, 2019). Dado que este cultivo se cultiva en muchas partes del mundo, casi todos los países productores y exportadores intentan proteger la competitividad de sus industrias locales y aislar sus mercados internos de las fluctuaciones de precios (en Voora *et al*., 2023).

El mercado de la caña de azúcar ha mostrado una fuerte volatilidad en la última década debido a variaciones en la producción de países clave como Brasil, India y Tailandia. Los precios alcanzaron niveles récord en 2010/2011 por la escasez asociada a mayores costos y al desvío de caña hacia etanol en Brasil, pero luego cayeron ante el exceso de oferta y la menor demanda. En 2020/2021, la sequía en Tailandia redujo su cosecha y elevó los precios internacionales, situación que se estabilizó en 2022 gracias a mejores lluvias y mayor producción. De acuerdo con las Perspectivas Agrícolas OCDE-FAO 2022-2031, se espera que los precios internacionales del azúcar bajen en la próxima década por mejores condiciones de producción y un exceso de oferta, aunque persistirá la volatilidad debido a cambios en políticas internas, especialmente en países exportadores que ajustan volúmenes destinados al etanol o modifican sus esquemas de precios (OCDE/FAO, 2022).

4.1 Problemática del sector azucarero



¿Qué esperar del mercado del azúcar?

El mercado mundial del azúcar permanece sobre abastecido debido a las mejores condiciones climáticas en 2025, a la ampliación de la capacidad de cristalización en Brasil y al débil crecimiento del consumo global, lo que sugiere que los precios del azúcar crudo tendrán que caer por debajo del valor del etanol hidratado brasileño para desalentar la producción azucarera, un ajuste que podría prolongarse varios años. A largo plazo, preocupa la fuerte dependencia del Centro-Sur de Brasil, ya que cualquier interrupción logística podría impactar notablemente los precios. Aunque la producción global se ha mantenido estancada entre 160 y 190 millones de toneladas durante quince años, el consumo reciente ha aumentado solo 6 millones de toneladas, un ritmo menor al de principios de 2010, por lo que la oferta actual puede cubrir la demanda de los próximos cinco años. Además, el consumo crecería poco debido al menor aumento poblacional, la inflación alimentaria, una mayor conciencia sobre la ingesta de azúcar y la expansión de medicamentos GLP-1, cuyo uso podría acelerarse tras el vencimiento de patentes en 2026. Esto ya se refleja en 2025 en la falta de acumulación de inventarios por parte de refinadores, quienes reportan demanda más débil de lo previsto. En China y otros países con bajas tasas de fertilidad, estas dinámicas frenan aún más el consumo, mientras que la producción futura de versiones genéricas de GLP-1 en China e India podría ampliar su uso y reforzar esta tendencia a la baja (Quimbaya Gómez, 2026).

4.2 Mercado azucarero entre abundancia e incertidumbre energética

El mercado mundial del azúcar atraviesa en 2026 una fase marcada por la abundancia productiva y la incertidumbre energética derivada del conflicto en Medio Oriente, lo que genera un escenario

volátil pese al actual excedente. Aunque la consultora Czarnikow proyecta para 2025-2026 una producción histórica de 186.7 millones de toneladas y un superávit de 8.3 millones que ha llevado los precios a mínimos de cinco años (por debajo de los costos de producción en grandes exportadores), estimaciones recientes ajustan este panorama: StoneX redujo su cálculo de excedentes en 70.0%, principalmente por la caída prevista en la cosecha india. A ello se suma que Brasil, responsable de casi la mitad de las exportaciones globales, está redirigiendo más caña hacia la producción de etanol debido a su mayor rentabilidad, lo que disminuirá la oferta exportable y acentuará la dependencia del mercado respecto de los precios del petróleo y de las políticas energéticas. En este contexto, firmas como Datagro (consultora agrícola internacional especializada en análisis de mercados de commodities) destacan que la interacción entre energía y producción será el principal factor de volatilidad para las campañas siguientes (Prensa Latina, 2026).

Solicita la Unión Nacional de Cañeros (CNPR) reciprocidad en T-MEC



La Unión Nacional de Cañeros (UNC-CNPR) pidió al Gobierno de México fortalecer la coordinación institucional y revisar las condiciones de inequidad que enfrenta la agroindustria azucarera mexicana en su comercio de edulcorantes con Estados Unidos, de cara a la revisión del T-MEC en 2026. Su presidente, Carlos Blackaller Ayala, advirtió que el sector vive tensiones derivadas de factores productivos y comerciales que han alterado el equilibrio regional, especialmente por un esquema bilateral asimétrico que limita severamente el acceso del azúcar mexicano al mercado estadounidense mediante cupos y reglas unilaterales, mientras que el JMAF y el azúcar de Estados Unidos ingresan libremente a México. Esta situación ha desplazado cerca del 30.0% del consumo nacional de azúcar y obliga a vender parte de la producción mexicana en el mercado mundial a precios hasta 70% menores, provocando pérdidas aproximadas de 16,800 millones de pesos anuales y reduciendo el ingreso promedio del productor en alrededor de 56 mil pesos por ciclo, afectando especialmente a pequeños

cañeros, que conforman el 80.0% del sector. A ello se suman sequías, afectaciones fitosanitarias y mayores costos de insumos, que disminuyen rendimientos y presionan los precios de liquidación. Dado que la agroindustria cañera genera más de 2.2 millones de empleos y sostiene la economía de más de 270 municipios, la UNC-CNPR advierte que mantener las actuales condiciones comerciales comprometería la estabilidad económica y social de regiones rurales. Por ello, solicita reactivar el grupo interinstitucional encargado de revisar los problemas estructurales del sector y plantea que la renegociación del T-MEC incorpore el principio de reciprocidad técnica para garantizar un trato equitativo entre la azúcar mexicana y los edulcorantes estadounidenses (Valadez, 2026).

Problemas de la industria azucarera y los intereses de Vicente Fox

La producción de azúcar en México es una actividad importante para la economía del país. Esta industria genera 930 mil empleos directos y aproximadamente 2.2 millones de empleos indirectos y es un sector económico de alto impacto social. Actualmente, este sector enfrenta problemas debido, entre otros factores, a una sobreproducción de azúcar a nivel mundial, que ha provocado que disminuya la exportación del producto a los mercados internacionales, sobre todo el de Estados Unidos, que haya una disminución de la demanda interna debido a los programas para combatir la obesidad y a que existe una errónea política económica de parte del gobierno mexicano. La política que ha llevado el gobierno en los últimos 35 años ha sido errática en lo que se refiere a la producción de azúcar de caña, sobre todo en la administración del expresidente Vicente Fox. Cabe recordar que en los años ochenta del siglo pasado, los ingenios azucareros eran manejados por el Estado y era una industria sumamente subsidiada. El gobierno de Carlos Salinas de Gortari saneó y modernizó los ingenios para venderlos a la iniciativa privada. Los ingenios fueron vendidos a precios de ganga a empresarios privados, en algunos casos de dudosa reputación, como fue el caso del industrial yucateco Enrique Molina Sobrino, que, en sus años de gloria en los noventa, controlaba el 30 por ciento de la producción de azúcar con su Consorcio Azucarero Escorpión (Caze), además de ser propietario de Gemex, la segunda embotelladora más grande de Pepsi Cola fuera de los Estados Unidos, y la tercera a nivel mundial. A nivel nacional esta embotelladora ocupa el segundo lugar nacional como productor de bebidas gaseosas con un 27 por ciento del mercado, después de Coca-Cola, que ostenta el 68 por ciento. Enrique Molina también era accionista de los bancos privatizados Banpais y Grupo Financiero Banamex – Accival; dueño de hoteles de cinco estrellas en Cancún, Puerto Vallarta y los Cabos, así como de agencias de automóviles y compañías de seguros. Pero su estrella se apagó en el año 2000 al ser acusado de defraudación fiscal, teniendo que escapar para no ser aprehendido (Caso, 2017).

Con la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte en 1994, México acordó con Estados Unidos la exportación de 25 mil toneladas de azúcar durante los primeros 6 años de operación del tratado. Sin embargo, en el año 2000 el gobierno americano anunció unilateralmente que la cuota máxima de exportación de azúcar originaria de México sería de 116 mil toneladas, lo que significó un duro golpe a los productores nacionales. Los malos manejos de los ingenios privados y el excesivo endeudamiento de los empresarios, además de la incursión del jarabe de maíz de alta fructosa importado principalmente de los Estados Unidos, y

que tiene un precio mucho más bajo que el azúcar, provocaron un desequilibrio y contracción del mercado del sector agroindustrial de la caña de azúcar; ante este panorama el gobierno de Vicente Fox en 2001 tomó la decisión de estatizar 27 ingenios para paliar la crisis de esa industria. De los 27 ingenios expropiados por el gobierno de Fox y que habían reprivatizados en tiempos de Carlos Salinas de Gortari, nueve pertenecían a Enrique Molina; una cantidad similar formaban parte del patrimonio del negociador del capítulo azucarero en el Tratado de Libre Comercio, Juan Gallardo Thurlow; cinco eran del empresario y político Alberto Santos de Hoyos; tres de Teresita Machado y uno más a la familia Seoane. Los gobiernos panistas de Fox y Felipe Calderón devolvieron a sus antiguos dueños 14 de los ingenios estatizados (Caso, 2017).

Los dueños de los 27 ingenios azucareros estatizados arrastraban adeudos con el fisco, con el IMSS, Financiera Nacional Azucarera, BANCOMEX, FIRA (del Banco de México), Banrural hoy Financiera Rural, a la banca comercial, a CONAGUA, así como a productores y jornaleros, con un monto aproximado de 3 mil millones de dólares. Para muchos analistas, la estatización del gobierno de Fox a los ingenios fue como un rescate a la industria agroindustrial de la caña de azúcar, es decir, un FOBAPROA dulce, con costo al erario. Según datos de la Auditoría Superior de la Federación (ASF), el rescate de los ingenios ha tenido un costo fiscal de 19 mil millones de pesos, y de ese monto, 5 mil 776 millones (32 por ciento) correspondieron a los recursos públicos que el gobierno de Fox gastó en la expropiación y 12 mil 305 millones son pasivos acumulados por Financiera Nacional Azucarera. La industria refresquera era la principal consumidora de azúcar de caña, pero cada vez es menor la demanda de este endulzante y cada vez es mayor el uso de jarabe de maíz de alta fructuosa. Según datos proporcionados por el secretario de economía Ildefonso Guajardo, el endulzante a base de maíz ha incrementado el consumo en un millón de toneladas anuales en los últimos cinco años, al pasar de 700 mil toneladas a un millón 735 mil toneladas métricas en 2012, principalmente para uso en la industria refresquera. En el año 2001 el poder legislativo puso un IEPS del 20.0% a las bebidas endulzadas con jarabe de alta fructuosa, esto con el fin de que las refresqueras volvieran a utilizar azúcar de caña para producir sus productos, pero este IEPS fue derogado por el entonces presidente Vicente Fox, que fue presionado por los industriales de las bebidas carbonatadas. Lo paradójico es que los dueños de las refresqueras usan como argumento que un IEPS al refresco perjudicaría también a los productores de azúcar (Caso, 2017).

En 2003 y 2004, con el impuesto a las bebidas con fructosa, hubo variaciones importantes en el mercado nacional de la azúcar de caña, toda vez que los inventarios registraron una reducción significativa, debido a que el consumo nacional estimado de este producto representó cerca del 100 por ciento de la producción nacional, y las restricciones a las importaciones de fructosa derivaron en mayor demanda de este insumo por parte de la industria refresquera, de tal manera que en 2004 se llegaron a importar 112.9 millones de dólares, lo que significó un incremento en las importaciones totales de azúcar de 107.3 por ciento respecto al año previo, siendo que desde 1996 no se efectuaban importaciones tan elevadas. Esta reducción de inventarios ocasionó presiones al alza en los precios del azúcar.

Actualmente las refresqueras mexicanas usan fructosa para su producción y solamente la embotelladora Arca tiene una planta donde se produce Coca Cola con azúcar de caña. Esta bebida

es para exportación y no se vende en el mercado mexicano. El jarabe de maíz de alta fructuosa es igual o más dañino que el azúcar de caña y también tiene un alto contenido calórico, que provoca obesidad y problemas en diversos órganos, además de que la mayoría es importada de los Estados Unidos. La errónea política en la administración de Vicente Fox para la industria azucarera y que más bien favoreció a las empresas embotelladoras, parece ser una acción de agradecimiento a esos empresarios. Hay que recordar que el expresidente fue gerente durante muchos años de Coca-Cola (Caso, 2017).

La industria azucarera mexicana, que genera más de 930 mil empleos directos y 2.2 millones indirectos, enfrenta una crisis derivada de la sobreproducción mundial, la caída de exportaciones (especialmente hacia Estados Unidos), la menor demanda interna por políticas contra la obesidad y decisiones económicas erráticas del gobierno. Desde los años ochenta, la gestión estatal y posterior privatización de los ingenios derivó en ventas subvaluadas a empresarios que acumularon deudas y administraron ineficientemente las plantas. Con el TLCAN, México enfrentó restricciones unilaterales de exportación por parte de EE. UU., lo que agravó el deterioro del sector, sumado al avance del jarabe de maíz de alta fructosa, más barato y mayormente importado. La crisis llevó al gobierno de Vicente Fox a estatizar 27 ingenios en 2001, muchos pertenecientes a grupos altamente endeudados, en una operación considerada por analistas como un "FOBAPROA dulce", cuyo costo fiscal superó los 19 mil millones de pesos. Aunque temporalmente los impuestos a bebidas con fructosa elevaron la demanda de azúcar de caña, las refresqueras finalmente adoptaron de manera predominante la fructosa, y hoy solo una embotelladora produce Coca-Cola con azúcar de caña para exportación. Para diversos especialistas, las decisiones del gobierno de Fox favorecieron a la industria refresquera, sector con el que el expresidente mantenía vínculos laborales previos (Caso, 2017).

4.3 Retos actuales en la producción de caña de azúcar

Figura 1. Gusano barrenador del tallo de la caña de azúcar (*Diatraea saccharalis*).



Fuente: Cattlin, N.

La producción de caña de azúcar enfrenta retos crecientes que afectan su sostenibilidad y rentabilidad, entre ellos el impacto del cambio climático (responsable de sequías, inundaciones y eventos extremos), la degradación del suelo por prácticas intensivas, el aumento de los costos operativos y la presión por elevar la productividad ante la demanda de azúcar y biocombustibles. A ello se suma la volatilidad del mercado, el encarecimiento de insumos y combustibles, y la necesidad de adoptar tecnologías más eficientes. Plagas y enfermedades como el barrenador del tallo, el mosaico viral y la roya marrón pueden reducir los rendimientos entre 20.0 y 50.0% en casos severos, mientras que eventos climáticos como la sequía de 2019 afectaron hasta 60.0% de la superficie cañera del país y provocaron pérdidas de hasta 900,000 toneladas de azúcar. Además, la degradación del suelo, la competencia por el uso de la tierra y la creciente presión social por prácticas sostenibles obligan al sector a incorporar estrategias como agricultura regenerativa, uso eficiente de fertilizantes, diversificación de subproductos y tecnologías de precisión, aunque su adopción requiere financiamiento, capacitación y mayores apoyos institucionales (INTAGRI, s.f.).

Sector azucarero enfrenta su peor crisis en 25 años por importaciones ilegales: sindicato



El sector azucarero atraviesa una de sus crisis más severas en los últimos 25 años, advirtió Lorenzo Pale Mendoza, líder del Sindicato de Trabajadores de la Industria Azucarera y Similares de la República Mexicana (STIASRM). Según explicó, la fuerte caída en los precios del azúcar se relaciona principalmente con la entrada de 700 mil toneladas de azúcar procedente de Centroamérica (que ingresa sin pagar aranceles), y con la importación de 1,300 toneladas de jarabe de alta fructosa, situación que ha impactado gravemente a los 41 ingenios del país y a miles de productores cañeros.

Por ello, el gremio demanda detener el flujo de azúcar extranjera. Pale Mendoza señaló que el arancel vigente de 360 dólares por tonelada resulta insuficiente para proteger al mercado nacional y planteó elevarlo a 720 dólares por tonelada para competir en condiciones más equitativas con el producto importado. También informó que el sindicato mantiene diálogo con la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura para frenar estas importaciones, pues México cuenta con suficiente producción interna. El STIASRM denunció además prácticas irregulares en la entrada de la azúcar importada, indicando que el producto llega mezclado con materiales como aserrín, carbón o harinas, para posteriormente reprocesarse y ser empacado por ingenios que no cuentan con el registro adecuado. Estas acciones han generado un excedente en el mercado interno, provocando una caída en el precio del azúcar nacional y el llenado de las bodegas de los ingenios. “Una parte considerable de los 5 millones de toneladas que produce el país cada año permanece almacenada sin poder venderse”, afirmó el dirigente. A estos problemas se suma, según los líderes sindicales, una campaña que busca desprestigiar el consumo de azúcar, a pesar de que (aseguran), se trata de un producto inocuo y de origen totalmente nacional. Concluyeron señalando que el azúcar proveniente de Centroamérica, pese a no pagar aranceles, se comercializa actualmente a precios superiores a la azúcar mexicana, lo que mantiene a los ingenios nacionales en una situación crítica (Ira, 2025).

Qué está pasando con el azúcar en México y las importaciones: la crisis explicada



La industria azucarera mexicana enfrenta una de sus crisis más graves debido al ingreso irregular de azúcar extranjera, principalmente de Brasil, Guatemala e India. Esta entrada ilícita ha provocado un desplome en los precios nacionales y ha puesto en riesgo la operación de ingenios estratégicos como San Miguelito y El Potrero, en Veracruz. Para contener la crisis, el gobierno impuso aranceles de entre 156 y 210.44% a las importaciones de azúcar provenientes de países de la OMC sin acuerdos comerciales vigentes, medida publicada el 11 de noviembre en el DOF. La caída internacional de precios y la competencia desleal derivada del contrabando (incluyendo prácticas como el ingreso de azúcar guatemalteca etiquetada como "mezclas alimenticias") ha deteriorado la rentabilidad del sector, afectando a miles de trabajadores y familias. Aunque el incremento arancelario busca ordenar el mercado y proteger a la agroindustria nacional, especialistas del GCMA advierten que no será suficiente sin un control estricto del contrabando ni una ampliación de las cuotas de exportación hacia Estados Unidos. La crisis también repercute en los productores de caña, quienes exigen mayor vigilancia fronteriza y políticas que garanticen precios justos. De persistir la tendencia, diversos ingenios podrían cerrar, lo que tendría un impacto económico y social severo en regiones como Veracruz, donde la industria azucarera constituye un pilar productivo y laboral (López, 2025).

Sector azucarero enfrenta una de las peores crisis en 25 años: sindicato



El sector azucarero mexicano atraviesa una de sus peores crisis en 25 años debido al ingreso de alrededor de 700 mil toneladas de azúcar procedente de Centroamérica que evade aranceles, además de la importación de 1,300 toneladas de alta fructosa. Según Lorenzo Pale Mendoza, líder del STIASRM, esta situación ha afectado económicamente a los 41 ingenios del país y a los productores de caña. Aunque actualmente se pagan 360 dólares por tonelada de azúcar importada, el sindicato considera necesario duplicar el arancel a 720 dólares para competir con los precios externos. El STIASRM informó que mantiene diálogo con las secretarías de Economía y Agricultura para frenar estas importaciones, dado que México es autosuficiente en azúcar. También denunció prácticas irregulares en el sur del país, donde el azúcar entra mezclada con materiales como aserrín, carbón o harinas, para luego ser reprocesada y vendida por ingenios no registrados. Esta entrada ilegal ha generado un excedente interno que ha saturado las bodegas y deprimido los precios nacionales, dejando sin venta una parte importante de los cinco millones de toneladas producidas anualmente. Los dirigentes advirtieron además sobre campañas que buscan estigmatizar el consumo del azúcar nacional, mientras que el producto importado sin pagar aranceles circula y se comercializa por encima del producido en México (Laureles y González, 2025).

¿Por qué el azúcar mexicano pasa por mal momento? La crisis golpea a miles de productores de caña

Mientras otros países protegen su producción local, en México los impuestos amenazan con agravar la crisis del azúcar de caña.



Foto: Shutterstock

En 15 estados y 270 municipios, miles de familias dependen del cultivo de caña.

La industria azucarera mexicana atraviesa una crisis profunda: durante el ciclo 2024–2025, los ingresos de los cañeros cayeron drásticamente y las pérdidas superan los 14 mil millones de pesos, afectando especialmente a comunidades rurales de 15 estados y 270 municipios que dependen de este cultivo. De mantenerse la tendencia, el próximo ciclo podría sumar otros 7 mil millones en pérdidas. Según la columnista Jeanette Leyva, la zafra 2024–2025 será una de las más complicadas debido al desplazamiento del azúcar por jarabes y edulcorantes sintéticos, preferidos por las empresas por su menor costo y porque les permiten evitar sellos de advertencia, lo que genera competencia desleal. A ello se suma la reforma al IEPS que propone un impuesto uniforme para todas las bebidas endulzadas, sin distinguir entre azúcar natural y sustitutos sintéticos, creando lo que Leyva describe como un "impuesto ciego" que ignora el origen y la producción nacional. La autora señala que otros países protegen fiscalmente su azúcar local y propone aplicar impuestos diferenciados que favorezcan el uso de azúcar de caña mexicana. Finalmente, llama a que actores clave del sector, como la Cámara Nacional Azucarera, legisladores especializados y organizaciones campesinas, impulsen acuerdos para enfrentar la crisis (El Financiero, 2025).

4.4 Sector azucarero en crisis por caída de precios y consumo



El sector azucarero enfrenta una crisis derivada de la caída del precio por tonelada (–10%), la reducción del consumo per cápita en 35% en tres décadas, el avance de la fructosa importada, mercados poco rentables y los efectos del cambio climático, que han reducido la producción estimada a 4.8 millones de toneladas, por debajo del promedio histórico. Según Carlos Blackaller, presidente de la Unión Nacional de Cañeros, la industria opera con precios nacionales de alrededor de 18 mil pesos por tonelada (menores al nivel rentable de 20 mil) debido al incremento de importaciones de azúcar y al ingreso de más de 1.1 millones de toneladas de fructosa desde Estados Unidos. Para el ciclo 2024-2025 se prevé una disminución de superficie sembrada, menor producción de caña (46 millones de toneladas) y una fabricación de azúcar de 4.78 millones de toneladas, 25.0% menos que el ciclo previo, lo que implica pérdidas cercanas a 10 mil pesos por hectárea, especialmente en estados como Veracruz. Aunque 7.08% de la producción se destina al mercado interno, los precios no repuntan, y las exportaciones (22.0% del total) son poco viables por el dumping. El consumo nacional de azúcar cayó de 48 a 31 kg per-cápita anuales, mientras la fructosa aumentó hasta 14–15 kg, fenómeno asociado a cambios en la dieta y a campañas de salud que, según el gremio, desestiman que los productos ultra procesados utilizan principalmente fructosa. A ello se suman afectaciones por sequías, excesos de humedad y plagas como el fusarium, presentes en varias regiones productoras (ZafraNet, 2025).

Sector azucarero mexicano enfrenta su peor crisis en 25 años: producción y empleos en riesgo



El sector azucarero mexicano enfrenta su peor crisis en 25 años debido a la caída de los precios internacionales, el aumento de importaciones de jarabe de maíz de alta fructosa y la limitada intervención gubernamental, situación que afecta a una industria que aporta el 0.8% del PIB y más de 450,000 empleos. En 2025 la producción disminuyó 12.0% hasta 5.8 millones de toneladas y los inventarios alcanzaron un excedente crítico de 1.2 millones, mientras que los precios globales (18 centavos de dólar por libra) no cubren costos de 22 centavos, generando pérdidas por 3,500 millones de pesos. A ello se suma un crecimiento del 15.0% en las importaciones de fructosa en 2024, que desplazan el consumo de azúcar nacional y agravan la situación en regiones productoras como Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí, donde ya han cerrado tres ingenios y se han perdido 2,500 empleos. Aunque el gobierno ha anunciado recursos para modernizar ingenios, los 1,200 millones de pesos previstos para 2025 son considerados insuficientes, y las restricciones del T-MEC limitan la exportación de excedentes hacia Estados Unidos. Ante este panorama, expertos proponen medidas comerciales y de inversión, advirtiendo que sin una estrategia integral el sector podría perder hasta 20.0% de su capacidad productiva en cinco años, con efectos económicos y sociales significativos (El Chapucero, 2025).

Crisis profunda: El sector azucarero mexicano enfrenta importaciones irregulares y precios bajos



El sector azucarero mexicano enfrenta su peor crisis en más de dos décadas debido al derrumbe de los precios provocado por la entrada masiva de cerca de 700 mil toneladas de azúcar centroamericana que elude aranceles y por la importación adicional de mil 300 toneladas de alta fructosa. Estas operaciones han afectado gravemente a los 41 ingenios del país y a miles de productores, pues el bajo impuesto actual de 360 dólares por tonelada resulta insuficiente para competir con los precios de la región, por lo que el STIASRM propone elevarlo a 720 dólares. El sindicato denuncia prácticas irregulares en la frontera sur, donde la azúcar ingresa mezclada con materiales como aserrín o harina para luego ser reprocesada y vendida por ingenios no registrados, generando un excedente que satura bodegas y deprime aún más los precios nacionales. A ello se suma (según los dirigentes) una campaña que estigmatiza el consumo de azúcar, permitiendo que el producto importado desplace al nacional, pese a que México es autosuficiente, situación que ha llevado al gremio a buscar la intervención de las secretarías de Economía y Agricultura (Caribe Peninsular, 2025).

4.5 Los desafíos de la industria azucarera mexicana en el siglo XXI



Foto: www.zafranet.com

La industria azucarera mexicana enfrenta desafíos económicos, comerciales, ambientales y sociales que condicionan su competitividad en el siglo XXI. La apertura comercial ha incrementado la presión de productores de menor costo, especialmente Brasil y Estados Unidos, mientras que acuerdos como el T-MEC mantienen controles estrictos sobre las cuotas de exportación, elevan las exigencias de transparencia, incorporan estándares laborales más altos y obligan a invertir en tecnología para cumplir nuevas regulaciones. Al mismo tiempo, la volatilidad internacional del precio del azúcar, influida por factores climáticos, cambios en la oferta global y políticas comerciales, afecta la planeación productiva y ha impulsado la diversificación hacia productos como azúcar orgánica y bioetanol, aunque el acceso limitado a financiamiento complica la transición. A ello se suman retos ambientales derivados del uso intensivo de agroquímicos, la presión sobre el agua y la degradación de ecosistemas, lo que exige avanzar hacia prácticas de cultivo sostenibles, eficiencia hídrica y certificaciones ambientales. En el ámbito social, persisten condiciones laborales precarias, escaso acceso a servicios básicos y migración de mano de obra, lo que subraya la necesidad de garantizar derechos laborales, fortalecer la capacitación y promover el desarrollo comunitario. Las iniciativas de responsabilidad social empresarial, como proyectos de sostenibilidad y bienestar comunitario, muestran avances, aunque requieren mayor colaboración entre empresas, gobierno y organizaciones civiles. En conjunto, la capacidad de adaptación, innovación y compromiso social será determinante para asegurar la viabilidad y sostenibilidad futura del sector azucarero mexicano (México Histórico, s.f.).

Unión Nacional de Cañeros alerta sobre crisis en el sector y propone medidas urgentes



Foto: CUARTOSCURO

El presidente de la Unión Nacional de Cañeros (CNPR), Carlos Blackaller Ayala, advirtió que el sector cañero atraviesa una crisis severa debido al desplome del precio nacional del azúcar y al incremento de los costos de producción, lo que pone en riesgo la continuidad de más de 180 000 productores en 270 municipios de 15 estados. Señaló que las pérdidas para el ciclo 2024/2025 alcanzan al menos 27.0% de los ingresos (unos 14,500 millones de pesos), y podrían aumentar en 7,000 millones en 2025/2026 si no se actúa de inmediato. La situación se agrava por importaciones excesivas que ya superan 1.1 millones de toneladas, muchas de ellas especulativas o ingresadas bajo clasificaciones que eluden regulaciones. Ante ello, la organización propone al gobierno federal cuatro medidas: implementar permisos previos para importaciones, actualizar aranceles del azúcar crudo a 720 dólares por tonelada, emitir una nota nacional para evitar el ingreso de azúcar disfrazada como mezcla alimenticia y fortalecer aduanas para frenar el contrabando. También resaltó la necesidad de atender temas como la trazabilidad en empresas IMMEX, el impacto de la fructosa y los señalamientos hacia el azúcar por cuestiones de salud. Blackaller afirmó que la falta de intervención oficial podría derivar en insolvencia generalizada del sector (Martínez, 2025).

Inminente crisis en el sector azucarero

La industria azucarera mexicana enfrenta una crisis interna y externa que amenaza con reducir el consumo nacional y desplomar las exportaciones, situación agravada por los aranceles aplicados por el gobierno de Donald Trump. Claudia Fernández González, presidenta de la CNIAA, advirtió sobre un panorama sin precedentes en dos décadas, con posibles pérdidas de 26 mil millones de pesos, atribuibles al contrabando, la importación creciente de fructosa y la estigmatización del azúcar. Explicó que operan 47 ingenios en 15 estados y que el sector genera más de 500 mil empleos directos, pero su estabilidad se ve amenazada por contrabando "bronco" y "técnico", importaciones anuales cercanas a 200 mil toneladas de fructosa y la operación irregular de tres ingenios que incumplen la legislación cañera. La sobreoferta, la menor demanda interna y la competencia con edulcorantes (más baratos o sintéticos) agravan el escenario, al igual que campañas que asocian el azúcar con problemas de salud y políticas públicas como el IEPS, que penalizan su consumo (González Martínez, 2025).

¿Se acaba el azúcar en Chiapas? Sequía amenaza la producción en ingenio Pujiltic



El Ingenio Pujiltic produce mil 300 toneladas de azúcar diarias en Tzimol, Chiapas. Sin embargo, dos años de sequía extrema amenazan esta industria que genera mil millones de pesos anuales. Ubicado en la región de Tzimol, el Ingenio Pujiltic se mantiene como el titán de la industria azucarera en Chiapas, procesando más de 10 mil toneladas de caña cada día. Con una producción que alcanza las mil 300 toneladas de azúcar diarias durante la zafra, esta factoría es el sustento de 10 mil familias en municipios como Venustiano Carranza y Socoltenango. No obstante, el brillo de este "motor económico" se ve empañado por una crisis climática sin precedentes: dos años consecutivos de sequía han desplomado los niveles de los mantos acuíferos, obligando a los productores a buscar estrategias urgentes para salvar una derrama anual que supera los mil millones de pesos (Pimentel, 2026).

La industria de caña- azúcar, estancada y con retos de mercado



Foto: 'La Jornada'

El sector azucarero atraviesa serias dificultades en el mercado nacional y, además, las exportaciones no representan una alternativa viable, ya que los precios externos, afectados por prácticas de dumping, pueden ubicarse incluso por debajo de la mitad del valor doméstico. Ante este escenario, los productores han iniciado gestiones con diversas autoridades para encontrar soluciones. El sector azucarero presenta una situación crítica marcada por la caída de 10.0% en el precio por tonelada, una reducción del consumo per-cápita del 35.0% en tres décadas, mercados internos poco rentables, mayor entrada de fructosa estadounidense y campañas de salud que han estigmatizado al producto. A esto se suma la disminución y deterioro de los cultivos por efectos del cambio climático y plagas como el fusarium, lo que reduciría la producción anual a 4.8 millones de toneladas. Según Carlos Blackaller, presidente de la Unión Nacional de Cañeros, la industria enfrenta un mercado "adormilado" con precios insuficientes, pues la tonelada ronda los 18,000 pesos cuando debería acercarse a los 20,000. Para el ciclo 2024-2025 se prevén solo 740,000 hectáreas cultivadas, 46 millones de toneladas de caña y 4.78 millones de toneladas de azúcar, cifras notablemente inferiores al promedio histórico, con pérdidas de hasta 10,000 pesos por hectárea que afectan regiones clave como Veracruz. Además, las exportaciones (22.0% de la producción) tampoco son rentables por prácticas de dumping, mientras México enviará 425,000 toneladas de azúcar a Estados Unidos y recibirá más de 1.1 millones de toneladas de fructosa. El consumo nacional de azúcar cayó de 48 a 31 kilos por persona al año, en contraste con el aumento de la fructosa, que hoy alcanza 14–15 kilos per-cápita. Blackaller también pidió revisar las campañas de salud y los etiquetados, que atribuyen de manera generalizada enfermedades al azúcar de caña, pese a que muchos ultra procesados utilizan edulcorantes y fructosa (González Delgadillo, 2025).

Crisis en el campo cañero: denuncian abandono y caída de rendimientos



El sector cañero mexicano atraviesa una crisis integral que combina deterioro productivo, abandono institucional y conflictos internos. El rendimiento nacional ha caído a 67 t/ha, muy por debajo de las más de 100 t/ha registradas hace tres décadas, mientras productores acusan a sus dirigentes y al gobierno de desatender al sector. Señalamientos públicos cuestionan el liderazgo de Carlos Blackaller Ayala y exigen a organizaciones como la CNPR y la ULPCA-CNC reducir cuotas ante la difícil situación de los cañeros. Testimonios de productores, como los del ingenio La Gloria en Veracruz, denuncian la desaparición de créditos para fertilización, el descenso en la participación del productor tras la privatización de ingenios y la carga de cuotas adicionales. A estos problemas se suman la competencia con edulcorantes alternativos, la asignación desfavorable de cuotas de exportación, la migración de mano de obra, sequías prolongadas y la falta de inversión en infraestructura y riego. La precariedad operativa de los ingenios y la ausencia de políticas públicas han generado un escenario crítico que compromete la viabilidad económica, social y ambiental del cultivo, con riesgos de tensiones regionales en las zonas donde esta actividad sostiene a miles de familias (ZafraNet, 2025).

La producción de caña de azúcar en México atraviesa la peor crisis de su historia: CNPR



Foto: Ilustrativa Margarito Pérez / Cuartoscuro.com

La producción de caña de azúcar en México enfrenta una crisis sin precedentes al inicio de la zafra 2025–2026 debido a la combinación de importaciones masivas, caída del consumo interno y desplome de precios, señaló el dirigente de la CNPR, Ángel Gómez Tapia. En los últimos tres ciclos ingresaron al país 1.15 millones de toneladas de azúcar y 1.65 millones de toneladas de fructosa, saturando un mercado ya debilitado y presionando a la baja los precios. La región centro de Veracruz, que incluye ingenios como El Potrero, Progreso, San Miguelito, Constancia y Motzorongo, enfrenta severa preocupación pues los precios actuales no permiten cubrir costos básicos, lo que ha llevado a una reducción de superficie sembrada. A ello se suma la disminución de la cuota estadounidense, que pasó de un millón a solo 200 mil toneladas, obligando a colocar 800 mil toneladas en el mercado mundial a precios (6 pesos/kg) inferiores a los costos de producción (más de 10 pesos/kg). El consumo interno también cayó de 4.2 a 3.8 millones de toneladas, mientras los ingenios ajustan molienda y calendarios ante la saturación del mercado. Aunque la imposición reciente de un arancel busca frenar nuevas importaciones, sus efectos no serán inmediatos, por lo que persiste la incertidumbre y el riesgo de abandono del cultivo entre pequeños productores ante un panorama de ingresos insuficientes y ausencia de recuperación a corto plazo (Luna, 2025).

¿Coca-Cola con otro sabor? El plan en México para reemplazar este ingrediente de la receta



© **Foto:** Cocina Vital.

El gobierno mexicano propuso que empresas como Coca-Cola sustituyan el jarabe de maíz de alta fructosa por azúcar de caña nacional, buscando apoyar al sector agrícola, reducir la dependencia de insumos importados y responder a la percepción de consumidores que consideran que el refresco sabe distinto según el endulzante utilizado. La presidenta Claudia Sheinbaum planteó ofrecer azúcar a precios más competitivos para revertir el incremento en el uso de fructosa, preferida por la industria por su bajo costo y estabilidad. Aunque su consumo ha sido debatido por posibles efectos metabólicos, especialistas coinciden en que el riesgo proviene del exceso de azúcares añadidos, sin importar su origen. El planteamiento también se dio en un contexto de diálogo sobre agua y nuevas inversiones de Coca-Cola, que anunció un plan de 6,000 millones de dólares para México. Aunque no hay confirmación de que la fórmula del refresco cambie, la discusión combina economía, salud y preferencias de sabor, y podría transformar el papel del azúcar mexicano en la industria de bebidas (Guzmán, 2026).

5.0 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agropopular. (05 de junio de 2025). Producción y consumo mundiales récord de azúcar en 2025/26. https://www.avanis.es/es/b/produccion-y-consumo-mundiales-record-de-azucar-en-2025-26#:~:text=Estamayordisponibilidadpermitiraun,16%millonesdetoneladas.

Bustos, E. (25 de abril de 2025). La producción de caña de azúcar superó los 24 M/t. https://www.noticiasagropecuarias.com/2025/04/25/la-produccion-de-cana-de-azucar-supero-los-24-m-t/

Canto R. (27 de diciembre de 2025). *Del campo a la mesa: La historia de la caña de azúcar y su producción*. Disponible en: Infoagro.https://infoagro.com.ar/cana-de-azucar-un-dulce-cultivo-de-larga-historia-mundial/

Del Jesús, E. (27 de noviembre de 2023). Origen de la caña de azúcar: historia de los ingenios en el país. https://planlea.edu.do/2023/11/origen-de-la-cana-de-azucar-historia-de-los-ingenios-en-el-pais/

Secretaría de Economía (SE). (2012). Análisis de la situación económica, tecnológica y de política comercial del Sector Edulcorantes en México. Dirección General de Industrias Básicas. Disponible en: https://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/Analisis_Sectorial_Mercado_Edulcorantes.pdf

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2020). Caña de azúcar, un cultivo que proviene de pequeños productores. Gobierno de México. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cana-de-azucar-un-cultivo-que-proviene-de-pequenos-productores

INFOAGRO. (s.f.). Descripción del cultivo de caña. https://mexico.infoagro.com/descripcion-del-cultivo-de-cana/

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (s.f.). Programa Institucional del Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar 2025-2030. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1038570/PI_CONADESUCA_2025-2030_OPT.pdf

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (2025). 12° Informe Estadístico del Sector Agroindustrial de la Caña de Azúcar en México Zafras 2015-2016 / 2024-2025. https://www.siiba.conadesuca.gob.mx/siiaca/docext/12vo_Informe_Est

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (s.f.). Programa Institucional del Comitè Nacional para el Desarrollo Sustentable dela Caña de Azúcar 2025-2030.Agricultura, Secretarìa de Agricultura y Desarrollo Rural. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1038570/PI_CONADESUCA_2025-2030_OPT.pdf

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (04 de febrero de 2021). *Segundo estimado de producción de caña y azúcar. Zafra 2020/2021.* Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. https://www.gob.mx/conadesuca

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2025). INGENIOS AZUCAREROS EN MÈXICO. Disponible en: https://www.agricultura.gob.mx/sites/default/files/sagarpa/Publicaciones/datos_abiertos/2025/padron_nacional_canero_2024_2025/padron_nacional_canero_2024_2025.pdf

Opportimes. (10 de mayo de 2022). Las principales compañías azucareras en México son BSM, Zucarmex, Piasa, Santos y Porres, de acuerdo con datos de la zafra 2020-2021. Disponible en: https://www.opportimes.com/mercados/las-principales-companias-azucareras-en-mexico/

Mali, S. (12 de enero de 2026). Análisis del mercado de edulcorantes 2026. https://www.cognitivemarketresearch.com/sweeteners-market-report#executive_summary

Gusain, 2024. Global Sweeteners Market Size, Share, and Trends Analysis Report – Industry Overview and Forecast to 2032. https://www.databridgemarketresearch.com/es/reports/global-sweeteners-market

Fortune Business Insights. (26 enero de 2026). Mercado de edulcorantes naturales. Disponible en: https://www.fortunebusinessinsights.com/es/industry-reports/natural-sweeteners-market-100553

Salud Pública SAIS. (2022). Edulcorantes y sus efectos en la salud. Disponible en: https://www.uv.mx/saisuv/files/2022/05/Nota-Edulcorantes-y-efectos-en-la-salud-2022.pdf

World's Top Exports. (2024). Sugar imports by country 2024. https://www.worldstopexports.com/sugar-imports-by-country/ [worldstopexports.com]

Tridge. (2024). Sugar global imports and top importers 2024. https://www.tridge.com/intelligences/sugar/import [tridge.com]

UFoodin. (2023). Los 10 principales países importadores de azúcar. Disponible en: https://ufoodin.com/es/top-10-sugar-importing-countries/

Fortune Business Insights. (26 enero de 2026). Mercado de edulcorantes naturales. Disponible en:https://www.fortunebusinessinsights.com/es/industry-reports/natural-sweeteners-market-100553

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONASEDUCA). (2015). Ficha técnica del cultivo de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.) Publicación enero 2015. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/141823/Ficha_T_cnica_Ca_a_de_Az_car.pdf

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña Azúcar **(**CONADESUCA). (S/F). Monografía caña azúcar. Disponible en: https://www.siiba.conadesuca.gob.mx/siiaca/Consulta/verDoc.aspx?num=119

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (2025).

Programa Institucional del Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de azúcar. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1038570/PI_CONADESUCA_2025-2030_OPT.pdf

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (S/F). ¿Cuál es el origen de la caña de azúcar y cómo llegó a nuestro continente?

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (OCDE/FAO). (2025). Perspectivas Agrícolas 2025-2034, OECD Publishing, Paris, https://doi.org/10.1787/67cefa05-es.

InfoAgro. (s.f.). Rendimiento de la caña de azúcar y factores que le afectan. Disponible en: https://www.infoagro.com/documentos/rendimiento_cana_azucar_y_factores_que_le_afectan.asp

ZafraNet. (29 de enero de 2026). CONADESUCA: exportaciones de azúcar caen 37.1% en el acumulado del ciclo. Disponible en: https://www.zafranet.com/noticias/conadesuca-exportaciones-de-azucar-caen-37-1-en-el-acumulado-del-ciclo/

AGRICULTURA. (03 de mayo de 2016). La caña de azúcar, un pasto gigante. Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera https://www.gob.mx/agricultura7Cdgsiap/es/articulos/la-cana-de-azucar-un-pasto-gigante

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (S/F). Características de la planta. Consultada en: http://siaprendes.siap.gob.mx/contenidos/3/03-cana-azucar/contexto-2.html

ZafraNet. (30 de junio de 2025). Reservas mundiales de azúcar apuntan a recuperarse en 2025/26. Reservas mundiales de azúcar apuntan a recuperarse en 2025/26. Disponible en: https://www.zafranet.com/noticias/reservas-mundiales-de-azucar-apuntan-a-recuperarse-en-2025-26/

Subirós, Ruiz F. (1995). El cultivo de la caña de azúcar. Editorial Universidad Estatal a Distancia. San José de Costa Rica. https://books.google.com.mx/books/about/Cultivo_de_la_Caña_de_Azucar.html?id=2wpC1j2AmkAC&redir_esc=y

Tecnicaña. (26 de abril de 2024). Top de 10 países productores de caña de azúcar en 2023-2024. Disponible en: https://tecnicana.org/2024/04/26/mercados/top-10-de-paises-productores-de-cana-de-azucar-en-2023-2024/?v=0726a4643072

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (2025). Programa Institucional del Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de azúcar. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1038570/PI_CONADESUCA_2025-2030_OPT.pdf

Hablemos de Azúcar. (s.f.). Factores climáticos que afectan el cultivo de caña de azúcar. Disponible en: https://hablemosdeazucar.com/blog/post/factores-climaticos-que-afectan-el-cultivo-de-cana-de-azucar

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (OCDE/FAO). (2025). *OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2025-2034*, OECD Publishing, Paris, https://doi.org/10.1787/67cefa05-es.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (OCDE/FAO). (2023). OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032, OECD Publishing, Paris, https://doi.org/10.1787/2ad6c3ab-es.

Rochas, A. F. (29 de julio de 2025). MÉXICO: Ingenios azucareros concluyen molienda de caña 2024/25 con alza de 1.5% en producción de azúcar. Disponible: https://www.sugaronline.com/2025/07/29/mexico-sugar-mills-conclude-2024-25-cane-crush-with-1-5-rise-in-sugar-production/#:~:text=NEWS-,MEXICO:Sugarmillsconclude2024cane20crushwith,1.5%-riseinsugarproduction

IMARC Group. (2024). Mercado Internacional de Edulcorantes. Disponible en: https://www.imarcgroup.com/report/es/mexico-food-sweetener-market

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (22 de agosto de 2024). La Industria de la Caña de Azúcar: Pilar del Desarrollo Productivo en México. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-industria-de-la-cana-de-azucar-pilar-del-desarrollo-productivo-en-mexico?idiom=es

Tecnicaña. (29 de septiembre de 2025). Mapa de Países productores de azúcar. Disponible en: https://tecnicana.org/mapa-de-paises-productores-cana-de-azucar/?v=056158413026

La Organización Mundial de Investigación del Azúcar, siglas en inglés (WSRO). (2025). Caña de azúcar y remolacha azucarera. https://wsro-org.translate.goog/about-sugar/farm-table/cultivation-and-harvesting-sugar?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc

Janus Biodinámica. (21 de abril de 2020). Caña de azúcar: un dulce cultivo de larga historia continental y mundial. https://janus.bio/2020/04/21/cana-de-azucar-un-dulce-cultivo-de-larga-historia-continental-y-mundial/

Procaña. (S/F). Historia de la caña. Asociación Colombiana de productores y proveedores de caña de Azúcar. Disponible en: https://procana.org/site/historia-de-la-cana/

Revista del Consumidor. (2021). Consume caña esta temporada. *Revista del Consumidor* del 21 de octubre. Disponible en: https://www.profeco.gob.mx/revista/RevistaDelConsumidor_536_Octubre_2021.pdf

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (S/Fa). ¿Cuál es el origen de la caña de azúcar y cómo llegó a nuestro continente? http://siaprendes.siap.gob.mx/contenidos/3/03-cana-azucar/contexto-1.html

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (S/F). Características de la planta. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). Consultada en: http://siaprendes.

siap.gob.mx/contenidos/3/03-cana-azucar/contexto-2.html

International Sugar Organization (ISO). (S/F). Azúcar. https://www.isosugar.org/sugarsector/sugar

Manzur-Jattin F, Morales-Núñez M, Ordosgoitia-Morales J, Quiroz-Mendoza R, Ramos-Villegas Y, Corrales-Santander H. (2022). Impacto del uso de edulcorantes no calóricos en la salud cardiometabólica. Rev. Colomb Cardiol, 27(2):103-108. https://doi.org/10.1016/j.rccar.2019.11.003

García-Almeida J.M, Casado-Fdez., G.M., García-Alemán, J. (2013). Una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación. Nutrición Hospitalaria 4): 17-31. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000003&lng=es.

Amchova P, Kotokova H, Ruda-Kucerova J. (2015). Health safety issues of synthetic food colorants. Regulatory Toxicology and Pharmacology, 73(3): 914-922. https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2015.09.026

León, F. (23 de julio de 2024). ¿Cuántos edulcorantes se consumen en México? Disponible en: https://www.saludiario.com/cuantos-edulcorantes-se-consumen-en-mexico/

Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA). (febrero de 2026). La producción de azúcar en México se ajusta al alza a 5.05 millones de toneladas, con exportaciones moderadas y consumo interno estable en 2025/26. https://gcma.com.mx/reportes/perspectivas/azucar/

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2017b). El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación Aprovechar los Sistemas Alimentarios para Lograr una Transformación Rural Inclusiva. Disponible en: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/eba0d9b5-3dac-4cb0-b6dc-1262dda3e07e/content

ICL-Growing Solutions. (s.f.). Ciclo completo de la caña de azúcar. Disponible en: https://icl-growingsolutions.com/latam/agriculture/knowledge-hub/complete-cycle-of-sugar-cane/

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (13 de marzo de 2021). Caña de azúcar un cultivo de importancia para México. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cana-de-azucar-un-cultivo-de-importancia-para-mexico?idiom=es

International Sugar Organization (ISO). (2025). Daily sugar prices and price indices. https://www.isosugar.org/prices.php

EOS Data Analytics. (2 de mayo de 2023). Cultivo de caña de azúcar: De la siembra a la cosecha. https://eos.com/es/blog/cultivo-de-cana-de-azucar/

AGRICULTURA. (2025). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. https://www.gob.mx/agricultura/dgsiap. https://nube.agricultura.gob.mx/cierre_agricola/

Gobierno de México. (s. f.). Ficha técnica del cultivo de la caña de azúcar (Saccharum spp.). https://www.gob.mx/

Tecnicaña. (2024, 26 de abril). Top 10 de países productores de caña de azúcar en 2023-2024. https://www.tecnicana.org/

Yara México. (s. f.). La producción mundial de caña de azúcar. https://www.yara.com.mx/

Atlas Big. (2025). Principales países por producción de caña de azúcar, 2018-2025. https://mx.atlasbig.com/paises-por-produccion-de-cana-de-azucar

Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA). (09 de febrero de 2026). Segundo estimado de la zafra 2025/26 prevé 5,263,637 toneladas de azúcar. Disponible en: https://www.zafranet.com/noticias/segundo-estimado-de-la-zafra-2025-26-preve-5263637-toneladas-de-azucar/

Alvarado-Silva, A. & Bustamante-Lara, T. I. (2022). Análisis de la especialización de la caña de azúcar en México, 1980-2017. *Revista de El Colegio de San Luis*, *12*(23). https://doi.org/10.21696/rcsl122320221392

TradeImex India. (12 de marzo de 2025). Los 10 principales países productores de azúcar: Explore los datos mundiales de exportación de azúcar. info@tradeimex.in. Disponible en: https://www-tradeimex-in.translate.goog/blogs/top-10-sugar-producing-countries?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc

Sector Agroindustrial de la Caña (ASOCAÑA). (2025). La agroindustria de la caña, un sector con propósito. Informe Anual 2024-2025. Disponible en: https://www.asocana.org/documentos/2362025-582E725C-00FF00,000A000,878787,C3C3C3,0F0F0F,B4B4B4,FF00FF,FFFFFF,2D2D2D,A3C4B5.pdf

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2026). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. https://nube.agricultura.gob.mx/cierre_agricola/

León Carrasco, J. C. (20 de mayo de 2025). Producción mundial de azúcar ascendió a 186 millones de toneladas en la campaña 2024/2025. Volumen representa un incremento de 2.8 millones de toneladas respecto a la campaña anterior. Disponible en: https://agraria.pe/noticias/produccion-mundial-de-azucar-ascendio-a-186-millones-de-tone-39473

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (22 de agosto de 2024). La Industria de la Caña de Azúcar: Pilar del Desarrollo Productivo en México. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-industria-de-la-cana-de-azucar-pilar-del-desarrollo-productivo-en-mexico

Web Ranked Solutions (WRS). (3 de septiembre de 2024). Mercado de Azúcar en México: Tendencias y Perspectivas de Crecimiento. Disponible en: https://webrankedsolutions.com/business/mercado-de-azucar-en-mexico-tendencias-y-perspectivas-de-crecimiento/

Palomino, J. (28 de septiembre de 2024). Los 5 países que dominan la producción mundial de azúcar. Disponible en. https://adnamerica.com/estados-unidos/los-5-paises-que-dominan-la-

produccion-mundial-de-azucar

Pacheco, J. V. (30 de mayo de 2022). Universidad Veracruzana. Obtenido de Dirección de Comunicación de la Ciencia: https://www.uv.mx/cienciauv/notas/azucar-importancia-petroleo/

Alonso, J. R. (2010). Edulcorantes naturales. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, vol. 12, núm. 2, 2010, pp. 3-12 Universidad Politécnica Salesiana Cuenca, Ecuador

Edulcorantes naturales. https://www.redalyc.org/pdf/4760/476047396002.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2024). Brazil, Sugar semi Annual. October. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Sugar+Semi-annual_Brasilia_Brazil_BR2025-0039.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025a). Brazil, Sugar Annual. April. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Sugar+Annual_Brasilia_Brazil_BR2025-0011.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025b). Sugar: World Markets and Trade. December. https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/sugar.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025c). Brazil, Sugar Semi-annual. September. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Sugar+Semi-annual_Brasilia_Brazil_BR2025-0039.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025d). India, Sugar annual. May. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Sugar%20Annual_New%20Delhi_India_IN2025-0027.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025d). India, Sugar annual https://www.fas.usda.gov/data/india-sugar-annual-9

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025e). Sugar: World Markets and Trade. December. https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/sugar.pdf

United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service (USDA-FAS). (2025f). India, Sugar Semi-annual. September. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Sugar%20Semi-annual_New%20Delhi_India_IN2025-0052.pdf

Gusain, Pawan. (diciembre de 2024). Global Sweeteners Market Size, Industry Overview and Forecast to 2032. Data Bridge Market Research. Disponible en: https://www.databridgemarketresearch.com/es/reports/global-sweeteners-market

Gimenes, A. F. (2025). El mercado mundial del azúcar se encamina hacia un superávit en 2025/26.

Revista Cultivar 26 nov, 2025. https://revistacultivar-es.com/noticias/El-mercado-mundial-del-azucar-se-encamina-hacia-un-superavit-en-2025.#:~:text=StoneXempresaglobaldeservicios financierospublico,toneladaselmayordesde0lacampaña2017/18.

AGRICULTURA. (18 de abril de 2018). La caña de azúcar es el cultivo agrícola más importante del planeta. https://www.gob.mx/agricultura%7Csanluispotosi/articulos/la-cana-de-azucar-cultivo-agricola-mas-importante

Leal, K. (febrero 2026). 14 endulzantes naturales (para sustituir el azúcar). Disponible en: https://www.tuasaude.com/es/endulzantes-naturales/

Procaña. (s.f.). Historia de la caña de azúcar. https://procana.org/site/historia-de-la-cana/

UFoodin. (2023). Los 10 principales países importadores de azúcar. Disponible en: https://ufoodin.com/es/top-10-sugar-importing-countries/

Meneses Pérez, K. (3 de enero de 2022). Edulcorantes: Más allá de la dulzura. Disponible en: https://www.revistadiabetes.org/estilos-de-vida/nutricion/edulcorantes-mas-alla-de-la-dulzura/

ZafraNet. (7 de junio de 2025). Zafra 2024/25: Cae producción semanal de azúcar, pero acumulado se mantiene al alza. Disponible en: https://www.zafranet.com/noticias/zafra-2024-25-cae-produccion-semanal-de-azucar-pero-acumulado-se-mantiene-al-alza/#:~:text=Zafra2024/25:Cae-produccion,se-mantiene-al-alzaZafranet

Mordor Intelligence. (10 de marzo de 2026). Análisis del tamaño y la participación del mercado del azúcar de caña: tendencias de crecimiento y pronóstico (2026-2031). Disponible en: https://www.mordorintelligence.ar/industry-reports/cane-sugar-market

Agrideria Industrial LLC. (6 de janeiro de 2025). Top 10 Sugar-Producing Companies in the World. Disponible en: https://agrideriaindustrialllc.com/commodities/f/top-10-sugar-producing-companies-in-the-world#:~:text=TopSugarProducingCompaniesintheWorld(2024),amarketleaderinEurope.

Mordor Intelligence (9 de enero de 2025). Tamaño del mercado de edulcorantes alimentarios en México.https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/mexico-food-sweetener-market

Lirola, A. (30 de junio de 2023). Ranking de los mejores endulzantes naturales. CONASI, Especialistas en productos de Cocina Natural. https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/consejos-de-salud-consejos-de-salud/endulzantes-naturales/

Organización Internacional del Azúcar (OIA o ISO). (2024). Principales países productores de azúcar a nivel mundial, 2019-2023. https://www.isosugar.org/publication/380/iso-sugar-yearbook-2024

Workman, D. (2024). Importaciones de azúcar por país más precios promedio. https://www.

worldstopexports.com/sugar-imports-by-country/#google_vignette

Sector Agroindustrial de la Caña (ASOCAÑA). (2023-2024). 65 años cultivando esperanza y cosechando progreso para Colombia. Informe Anual 2023-2024. https://www.asocana.org/documentos/2562024-B8F8FBCE-00FF00,000A000,878787,C3C3C3,0F0F0F,B4B4B4,FF00FF,FFFFFF,2D2D2D,A3C4B5.pdf

Flores-Compadre, J. L., Cruz, F., Orozco, G., Vélez, A. (2013). Hipoxia perinatal y su impacto en el neurodesarrollo. Revista Chilena de Neurología, vol.8, núm.1, julio, pp. 26-31. Universidad de la Frontera, Temuco, Chile. http://redalyc.org/articulo.oa?id-179328394005

Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA). (2025). Panorama Agroalimentario/ Azúcar 2025. Dirección de Evaluación Económica y Sectorial. Subdirección de análisis del sector. https://www.fira.gob.mx/InvYEvalEcon/EvaluacionIF

Størmer F.C., Reistad R., Alexander J. (1993). Ácido glicirrícico en el regaliz: evaluación del peligro para la salud. *Comida Chem Toxicol*, apr;31(4):303-12. doi: 10.1016/0278-6915(93)90080-i. PMID: 8386690.

Jenkins, B., Baptista, P., & Porth, M. (2015). Collaborating for change in sugar production: Building blocks for sustainability at scale. The CSR Initiative at the Harvard Kennedy School and Business Fights Poverty. https://www.hks.harvard.edu/sites/default/files/csri-bfp-buildingblocks-for-sustainable-sugar.pdf

Mpapalika, J. (2019, October 18). The regulation of sugar market price in developing countries. SSRN. https://ssrn.com/abstract=3471629 or http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3471629

Voora, V., Bermúdez, S., & Larrea, C. (2020). Global market report: Sugar. International Institute for Sustainable Development (Sustainable Commodities Marketplace Series). https://www. iisd.org/system/files/publications/ssi-global-market-report-sugar.pdf

Organization for Economic Co-Operation and Development & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (OECD/FAO) (2022). OECD-FAO Agricultural Outlook 2022-2031. OECD Publishing. https://doi.org/10.1787/f1b0b29c-en

Voora, V., Bermúdez, S., Le, H., Larrea, C., and Luna, E. (2023). The International Institute for Sustainable Development (IISD). (septiembre de 2023). GLOBAL MARKET REPORT. Sugar cane prices and sustainability. https://www.iisd.org/system/files/2023-09/2023-global-market-report-sugar-cane.pdf

FAO. (2024). Food Outlook – Biannual report on global food markets. Food Outlook, November 2024. Rome. https://doi.org/10.4060/cd3177en

Asociación de Productores de Azúcar de Honduras (APAH). (S.F.). Proceso de elaboración de azúcar. https://productoresdeazucarhonduras.com/proceso-de-produccion/

Thiébaut, V. (2018). La configuración de un territorio cañero-azucarero en la primera mitad del siglo XX: la cuenca baja del río Papaloapan, estado de Veracruz, México. Memorias: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, 34**,** 176–196. http://scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-88862018000100176

México Histórico. (2026). *La influencia de la industria azucarera en la cultura mexicana*. https://www.mexicohistorico.com/paginas/La-influencia-de-la-industria-azucarera-en-la-cultura-mexicana.html

Centro de Investigación y Desarrollo de la Caña de Azúcar, A.C. (CIDCA). (s.f.). Historia de la caña de azúcar. https://unpca.org.mx/cidca/

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (19 de agosto de 2019). La producción de azúcar comienza en el ingenio. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-produccion-de-azucar-comienza-en-el-ingenio?idiom=es

Atlas Big. (2025). Rendimiento de los principales productores la caña de azúcar a nivel mundial. https://mx.atlasbig.com/paises-por-produccion-de-cana-de-azucar

Ira, C. (28 de agosto de 2025). Sector azucarero enfrenta su peor crisis en 25 años por importaciones ilegales: sindicato. *La verdad noticias*. https://laverdadnoticias.com/ultimas-noticias/mexico/sector-azucarero-enfrenta-su-peor-crisis-en-25-anos-por-importaciones-ilegales-sindicato

Laureles, J. y González, D. (28 de agosto de 2025). Sector azucarero enfrenta una de las peores crisis en 25 años: sindicato. *La Jornada*: https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/08/28/economia/sector-azucarero-enfrenta-una-de-las-peores-crisis-en-25-anos-sindicato).

El Financiero. (07 de octubre de 2025). ¿Por qué el azúcar mexicano pasa por mal momento? La crisis golpea a miles de productores de caña. *El Financiero.* https://www.elfinanciero.com.mx/economia/2025/10/07/por-que-el-azucar-mexicano-pasa-por-mal-momento-la-crisis-golpea-a-miles-de-productores-de-cana/

Macrotrends. (1926-2026). Precios del azúcar (1980-2026). Disponible en: https://www.macrotrends.net/3687/us-sugar-prices

ZafraNet. (30 de junio de 2025). Sector azucarero en crisis por caída de precios y consumo. *ZafraNet*. https://www.zafranet.com/noticias/sector-azucarero-en-crisis-por-caida-de-precios-y-consumo/

El Chapucero. (30 de agosto de 2025). Sector azucarero mexicano enfrenta su peor crisis en 25 años: Producción y empleos en riesgo. *El Chapucero.* https://www.elchapucero.com/noticias/economia/sector-azucarero-mexicano-enfrenta-su-peor-crisis-en-25-anos-produccion-y-empleos-en-riesgo/

Cámara Nacional de las Industrias Azucarera y Alcoholera (CNIAA). (2026). Estadísticas del sector producción acumulada (ciclo 2025-2026). https://www.cniaa.mx/#nos

Caribe Peninsular (28 de agosto de 2025). Crisis profunda: El sector azucarero mexicano enfrenta importaciones irregulares y precios bajos. *Caribe Peninsular.* https://caribepeninsular.mx/crisis-profundael-sector-azucarero-mexicano-enfrenta-importaciones-irregulares-y-precios-bajos/

México Histórico (s.f.). Los desafíos de la industria azucarera mexicana en el siglo XXI. *México Histórico*.https://www.mexicohistorico.com/paginas/Los-desaf--os-de-la-industria-azucarera-mexicana-en-el-siglo-XXI.html

Martínez, M. P. (14 de agosto de 2025). Unión Nacional de Cañeros alerta sobre crisis en el sector y propone medidas urgentes. *El Economista*. https://www.eleconomista.com.mx/empresas/union-nacional-caneros-alerta-sobre-crisis-sector-propone-medidas-urgentes-20250814-772767.html

González Martínez, E. (11 de agosto de 2025). Inminente crisis en el sector azucarero. Índice político. https://indicepolitico.com/inminente-crisis-en-el-sector-azucarero/

Caso, A. (18 de junio de 2017). Problemas de la industria azucarera y los intereses de Vicente Fox. *SDP Noticias*. https://www.sdpnoticias.com/columnas/intereses-azucarera-industria-problemas.html

Pimentel, L. (11 de marzo de 2026). ¿Se acaba el azúcar en Chiapas? Sequía amenaza la producción en Ingenio Pujiltic. *Azteca Chiapas*. https://www.aztecachiapas.com/produccion-azucar-en-chiapas-2026-retos-y-sequia-en-el-ingenio-pujiltic/

Guzmán, T. A. (5 de marzo de 2026). ¿Coca-Cola con otro sabor? El plan en México para reemplazar este ingrediente de la receta. *msn*. https://www.msn.com/es-mx/alimentación-y-bebidas/general/coca-cola-con-otro-sabor-el-plan-en-mé-para-reemplazar-este-ingrediente-de-la-receta/ar-AA1Yq0WU

González Delgadillo, D. (30 de junio de 2025). La industria de caña- azúcar, estancada y con retos de mercado. *La Jornada*. https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/06/30/politica/la-industria-de-cana-azucar-estancada-y-con-retos-de-mercado

INTAGRI. (s.f.). Retos actuales en la Producción de Caña de Azúcar. INTAGRI S.C. Disponible en:https://www.intagri.com/articulos/noticias/retos-actuales-en-la-produccion-de-cana-de-azucar -

Quimbaya Gómez, J.A. (06 de enero de 2026). ¿Qué esperar del mercado del azúcar? *Procaña*. https://procana.org/site/que-esperar-del-mercado-del-azucar/

ZafraNet. (28 de junio de 2025). Crisis en el campo cañero: denuncian abandono y caída de rendimientos. https://www.zafranet.com/noticias/crisis-en-el-campo-canero-denuncian-abandono-y-caida-de-rendimientos/

Luna, A. (27 de noviembre de 2025). La producción de caña de azúcar en México atraviesa la peor crisis de su historia: CNPR. https://oem.com.mx/elsoldecordoba/finanzas/la-produccion-de-cana-de-azucar-en-mexico-atraviesa-la-peor-crisis-de-su-historia-segun-la-cnpr-26999045

Prensa Latina. (12 de marzo de 2026). Mercado azucarero entre abundancia e incertidumbre energética. *Prensa latina*. https://www.prensa-latina.cu/2026/03/12/mercado-azucarero-entre-abundancia-e-incertidumbre-energetica/

Valadez, R. (8 de marzo de 2026). Solicita la Unión Nacional de Cañeros CNPR reciprocidad en T-MEC. Unión Nacional de Cañeros A.C. https://caneros.org.mx/solicita-la-union-nacional-de-caneros-cnpr-reciprocidad-en-t-mec/

López, E. (11 de noviembre de 2025). Qué está pasando con el azúcar en México y las importaciones: la crisis explicada. https://gcma.com.mx/guillermo-ortega-que-esta-pasando-con-el-azucar-en-mexico-y-las-importaciones-la-crisis-explicada/

Consejo Arbitral	
Ph. D. Rebeca Alejandra Pérez Figueroa	Dr. Roberto Arpi Mayta Universidad Nacional del Altiplano, Puno-Perú
Dra. Martha Marivel Mendoza Ontiveros Universidad Autónoma del Estado de México	Dr. Edmar Salinas Callejas UAM-Azcapotzalco
PhD Miguel Ángel Martínez Damián Colegio de Postgraduados	Ph. D. Alberto Gallegos David Universidad Autónoma Chapingo
Dra. Ma. Teresa Pérez Soto Universidad Autónoma de Morelos	PhD Lorenzo Irineo López Cruz Universidad Autónoma Chapingo
Dr. Gerónimo Barrios Puente Universidad Autónoma Chapingo	Dra. Laura Elena Garza Bueno Colegio de Postgraduados
PhD Pablo Emilio Escamilla García Instituto Politécnico Nacional	

El cultivo, la producción y la comercialización de la caña de azúcar en México
Se editó en el Departamento de la División de Ciencias Económico Administrativas de la UACh, carretera México-Texcoco, km 38.5,Texcoco Edo. de México, C.P. 56230
Octubre 2026
https://dicea.chapingo.mx/investigacion/ciema/publicaciones/

La caña de azúcar (Saccharum officinarum L.), es una gramínea originaria de Nueva Guinea; se cultivó por primera vez el Sureste Asiático y la India occidental. Alrededor de 327 A.C. era un cultivo importante en el subcontinente indio. Fue introducido en Egipto alrededor del 647 D.C. y alrededor de un siglo más tarde, a España (755 D.C.). Desde entonces, el cultivo de la caña de azúcar se extendió a casi todas las regiones tropicales y subtropicales. En los viajes de Cristóbal Colón a América la trasladaron a las islas del Caribe y de ahí pasó a la parte continental americana, particularmente a la zona tropical. A México llegó en la época de la conquista (1522 aprox.), fue así como la primera plantación se llevó a cabo en el estado de Veracruz, instalándose posteriormente los primeros ingenios azucareros en las partes cálidas del país como parte de la colonización (CONADESUCA, 2015). El azúcar ingresó a Europa en la Edad Media, donde se utilizó tanto para condimentar alimentos como en la preparación de remedios por parte de boticarios (Figura 1). La caña de azúcar tiene un origen antiguo en Nueva Guinea y se difundió tempranamente hacia India y China alrededor del 4500 a.C. Su expansión se aceleró cuando los árabes introdujeron su cultivo en Siria, Egipto y el norte de África, perfeccionando además los métodos de refinación en el siglo VII d.C. Posteriormente, los europeos la llevaron a América, donde se convirtió en un pilar económico de las colonias y en un producto clave del comercio internacional. Este desarrollo estuvo ligado al uso de mano de obra esclavizada durante siglos. Con la Revolución Industrial, la mecanización permitió ampliar la producción y reducir los costos, consolidando al azúcar como un insumo esencial en la industria alimentaria moderna (Canto, 2025).

