



CENTRO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

FACULTAD DE ECONOMÍA, NEGOCIOS Y GOBIERNO · UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN

Disfrutemos el 18 con precaución, el costo de la empanada subió con la inflación

SERIE DE DOCUMENTOS CPP

8 de septiembre de 2026

Sebastián Aravena, economista del Centro de Políticas Públicas, FENG, USS.



UNIVERSIDAD
SAN SEBASTIÁN

FACULTAD
DE ECONOMÍA,
NEGOCIOS Y GOBIERNO



Centro de
Políticas Públicas

Antecedentes

Es normal que en épocas festivas el presupuesto de las familias se estrese más que en otros meses y aún más, el de aquellas más vulnerables. Aquí es donde se encuentra el concepto de la inflación, el que a veces puede parecer muy lejano para la ciudadanía pero que tiene un impacto relevante para las personas, sobre todo, en fechas como fiestas patrias. Con varios días de celebración y diversos panoramas para hacer, los hogares deben evaluar los costos a los que se enfrentan. Este proceso no es trivial, las alzas en los precios obligan a ajustar el presupuesto familiar, hacen que la capacidad de compra disminuya y obligan a priorizar entre las distintas opciones disponibles.

La inflación en agosto de 2026 llegó a 4,1%¹. Su tendencia mostró un patrón a la baja hacia finales de 2025, que la llevó a ubicarse bajo la meta del 3% del Banco Central en los primeros meses de 2026, sin embargo, desde marzo ha vuelto a presentar alzas importantes. A pesar de lo anterior, al desagregar por tipos de productos, la evolución de los precios difiere tanto en tendencias como en magnitud, de hecho, el aumento del precio de Alimentos fue 4,6%, en comparación a agosto del 2025, mientras que el valor en julio de la Canasta Básica de Alimentos, según el Ministerio de Desarrollo Social y Familia, fue de \$91.220 y creció 4,6% en un año. Por otro lado, divisiones como Recreación, deportes y cultura y Vestuario y calzado presentaron cambios en precios de 6,4% y -4,0%.

Realizar ejercicios que conecten la inflación con elementos concretos de la vida cotidiana es clave para comprender mejor el fenómeno y su contexto. Por ello, **ad- portas de las Fiestas Patrias, resulta especialmente ilustrativo analizar cómo ha variado en los últimos 12 meses el costo de preparar uno de los alimentos emblemáticos: la empanada de pino, y qué significa esto para el gasto de cada familia en estas celebraciones.**

Principales resultados

- En los últimos 12 meses, el costo promedio los de ingredientes para preparar una empanada de pino, a nivel nacional², aumentó 5,8%, pasando de \$944 por empanada hace un año hasta \$999 actualmente.
- Al analizar por región, el menor costo de hacer una empanada se encuentra en Biobío, con un valor de \$959, mientras que en Los Lagos se encuentra el costo más alto de fabricación, correspondiente a \$1.055.
- En relación a la variación anual del costo, esta va desde 1,2% en Biobío hasta 7,8% en Arica y Parinacota.
- Dentro de los ingredientes incorporados en la receta referencial, las principales alzas, considerando todas las regiones analizadas, son la cebolla (21,9%) y la carne (12,6%).

¹ Boletín Estadístico: IPC, Edición N° 334 / 8 de septiembre de 2026, INE.

² Debido a la disponibilidad de datos, se analizan solo 9 de las 16 regiones del país.

Empanada de pino

El ejercicio consiste en identificar la receta tradicional de la empanada de pino chilena. Esta definición es solo referencial, considerando que puede haber diferencias entre las cantidades o ingredientes. De igual forma, solo incluye los ingredientes directos incluidos en la receta, sin incorporar los costos involucrados en su preparación (electricidad, gas, tiempo de preparación, etc.). Finalmente, el ejercicio se realiza para distintas regiones a lo largo de Chile³, para mostrar los impactos diferenciados que la inflación puede tener según el lugar donde vivimos.

Empleando datos publicados por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), se valoriza la evolución del precio de esta empanada en dos momentos: hoy y hace un año. Esto, para mostrar la forma en que cada ingrediente por separado, y la empanada en su conjunto, cambiaron durante este período de comparación. A continuación, se presentan los ingredientes y porciones de la receta de referencia.

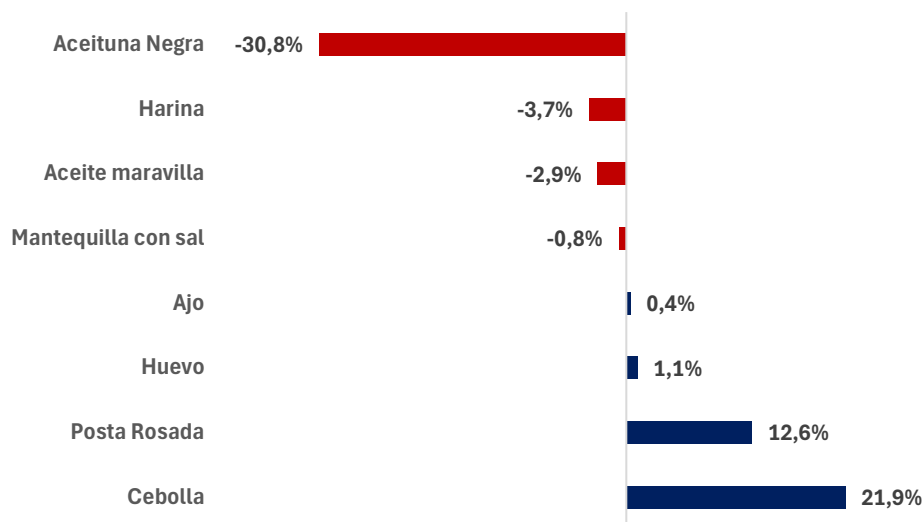
Ingredientes para 12 empanadas de pino

- 600 gramos de harina
- 1 cucharita de sal
- 120 gramos de manteca
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 kilo de cebolla
- 2 dientes de ajo
- ½ kilo de posta rosada
- 12 aceitunas (aprox. 100 gramos)
- 6 huevos

De acuerdo con el INE y su última publicación de IPC (agosto 2025), los alimentos y bebidas no alcohólicas han subido 4,6% en los últimos 12 meses. Así, esta división se ubica 6ª en cuanto a su nivel de incremento entre las 13 divisiones que conforman el índice general de precios. Luego, en base a los datos reportados por ODEPA, dentro de los productos incorporados en la receta destaca el aumento de la cebolla (21,9%) y la carne de vacuno (12,6%). Adicionalmente, el huevo y el ajo también presentaron alzas, mientras que la mantequilla con sal, el aceite de maravilla, la harina y las aceitunas presentaron caídas en sus precios.

³ Se reporta el promedio simple de cada región según disponibilidad de datos.

Gráfico 1. Variación anual de los precios de los ingredientes empanada (%)



Variación entre septiembre de 2025 y septiembre de 2026 del precio promedio de las distintas regiones reportadas por ODEPA (último dato publicado al cierre estadístico de este informe).

Fuente: ODEPA.

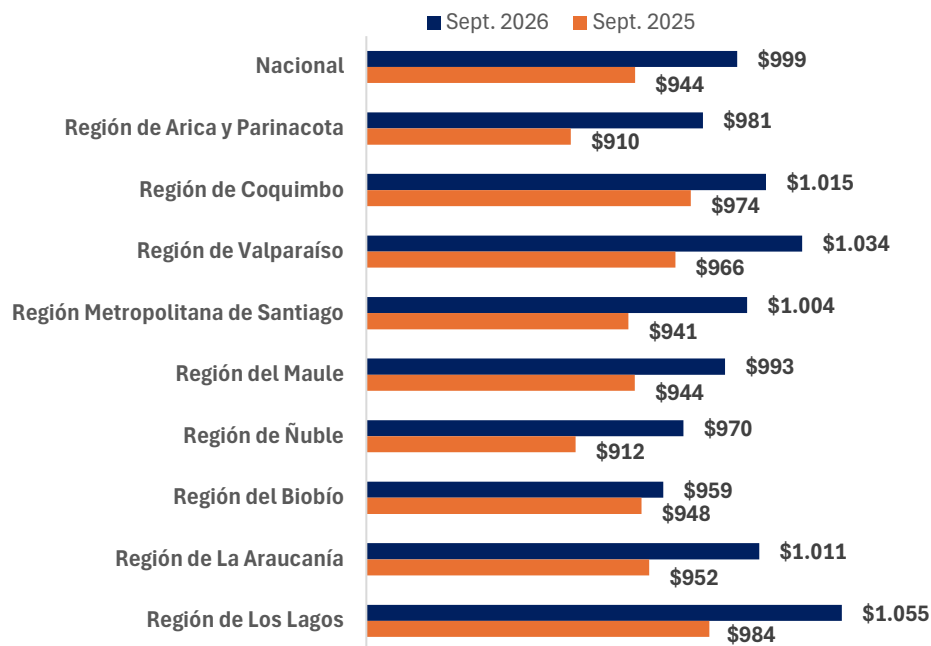
Aumento del costo de la empanada en ciudades seleccionadas

Pasando al cálculo del costo de fabricar la empanada, como se puede apreciar en los Gráfico 2 y 3, el lugar donde más ha subido su precio es en la región de Arica y Parinacota: mientras que el año pasado preparar una empanada costaba en promedio \$910, este año costará \$981, es decir, estas Fiestas Patrias en dicha región se gastará casi un 8% más con relación al año pasado. En tanto, la región con el menor incremento en el costo por empanada es la región del Biobío, donde hace un año, una familia gastaba en promedio \$948 por empanada y este año gastará \$959 (incremento de 1,2%)⁴. Finalmente, la región con el mayor costo de preparar una empanada es Los Lagos, donde el alza anual fue de 7,2%, ubicando el costo unitario en \$1.055.

Considerando el promedio simple de todas las regiones, el precio de la empanada aumentó un 5,8% en los últimos 12 meses: mientras que hace un año costaba en promedio \$944, este año cuesta \$999.

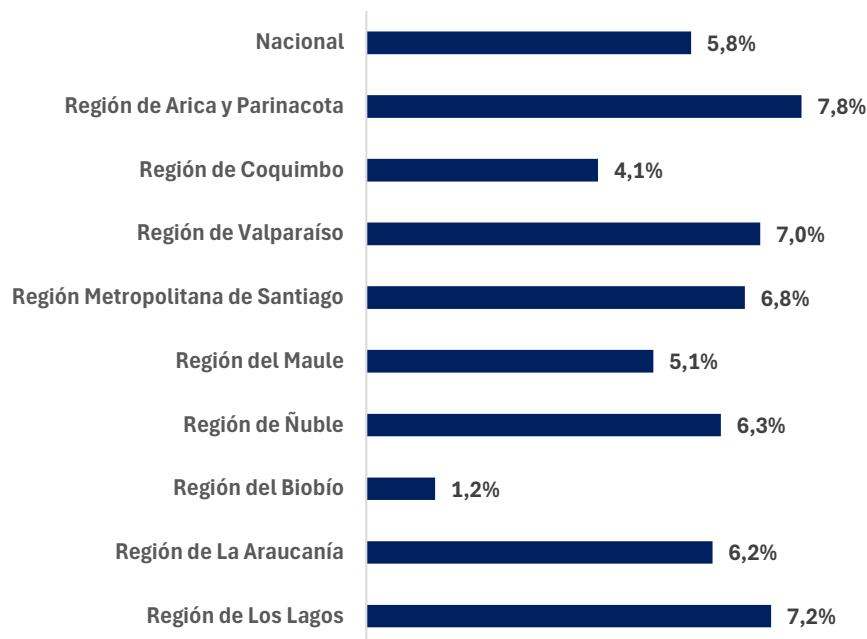
⁴ Los cálculos consideran el precio promedio de los distintos puntos de monitoreo que realiza ODEPA.

Gráfico 2. Precios de empanada hoy y hace un año según región (*) (\$)



(*) Los precios corresponden al promedio simple de los puntos de recolección de cada región.
Fuente: Centro de Políticas Públicas USS en base a información de ODEPA.

Gráfico 3. Variación anual del precio promedio de hacer una empanada, según región (%)



Fuente: Centro de Políticas Públicas USS en base a información de ODEPA.