

### INSTITUCIONALES

#### ¡Tenemos potrero! "Pelusa"

El Mercado Central de Buenos Aires inauguró su potrero "Pelusa" para toda la comunidad. Sonó el silbato y el presidente del Mercado Central dio el puntapié para la primera jornada ...

PAG 05

### DEBATE

#### ¿Quién lleva el plato a la mesa? El rol de los y las trabajadoras de mercados

El predio del Mercado Central de Buenos Aires recibe en promedio más de 400 camiones cargados con frutas y verduras que ingresan cada día.

PAG 16

### ENTREVISTA

#### "Este es mi oficio, producir alimento"

"Soy boliviano, vine hace mucho a la Argentina para trabajar. En mi país era todo mucho más difícil", dice Beimar Condori, productor de frutillas en la localidad de Zárate ...

PAG 14



### ENTREVISTA

## "Me encanta laburar y compartir con mis compañeros"

PAG 12



por Nahuel Levaggi

## Dignificar la tarea: el trabajo como derecho

**“El trabajo como ordenador social”, “el trabajo dignifica”, “el trabajo es salud”... son distintas frases e ideas que hablan de algo tan esencial para el desarrollo y la reproducción de nuestras vidas, como lo es trabajar. Pero sobre todo, el trabajo es un DERECHO y el desarrollo de ese trabajo también debe tener DERECHOS.**

Si existe algo en nuestro Mercado, es trabajo, laburo. Desde la producción en el campo, el transporte, los puestos, la descarga, la venta, los changas, los empleados y empleadas de la Corporación, los verduleros, hasta miles de personas que forman parte de la cadena que garantiza abastecimiento. Este “monstruo que no duerme”, donde miles transitan gran parte de su vida, es una enorme fuente de trabajo donde cada eslabón de esta cadena es fundamental.

Quien transita el Mercado se encuentra en constante actividad: cargando y descargando bultos; un changa empujando un carro; un verdulero y un puestero negociando un precio; empleados del Mercado en su infinidad de tareas; puestitos vendiendo algo para comer o tomar. Esto es economía en movimiento.

Y como dijimos más arriba, entendemos el trabajo como un derecho y con derechos. Es claro que, en toda la cadena y en toda la comunidad de trabajadores y trabajadoras de este Mercado, hay quienes desarrollan sus tareas con más derechos que otros. Así fue y así es. Pero estamos trabajando para que deje de ser de esta manera.

Pensemos: el acceso a la salud para todes desde el Centro Médico, la oportunidad de

terminar estudios primarios y secundarios, la cancha para el esparcimiento con la inauguración del potrero “Pelusa”; una sopa en invierno o una limonada en verano, baños en condiciones (porque a veces, las cosas que parecen tan simples no lo son tanto); garantizar la realización del DNI para cientos que les costaba tramitarlo; establecer paritarias acordes a la inflación para los empleados y empleadas de la Corporación, etc. Para nosotros, dignificar la tarea que cada persona realiza en esta cadena, apunta a garantizar esos derechos que todes deberían tener.

Para esta edición del boletín Noticias de tu Lado, elegimos poner en la tapa a Tomasa, una mujer que hace más de 30 años vivía de lo que podía recuperar en los volquetes. Una realidad que en el Mercado formaba (y aún forma) parte del paisaje. Pero para Tomasa eso cambió, ya que hoy es empleada del Mercado en el programa innovador de Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos, en el cual se recuperan miles de kilos de alimentos aptos para el consumo y se destina al compostaje todos los residuos orgánicos. Hoy Tomasa se encuentra estudiando la primaria por las tardes en el Centro Administrativo.

Hoy, aunque sea un poco, la historia cambió. Esto forma parte del Rol Social del Mercado.✍

“Entendemos el trabajo como un derecho y con derechos”.



## Vacunación



El Mercado Central sigue trabajando para que más vecinos y vecinas tengan acceso a los servicios públicos. Durante el mes de julio, una **posta itinerante otorgó primeras dosis de la vacuna contra el covid-19** en el estacionamiento del área transaccional del Mercado. En el marco de los servicios de salud, se brindó de manera libre y gratuita la vacuna antigripal en el Centro Médico Doctor Ramón Carrillo para todas las personas que quisieran acercarse, con foco en aquellas que a diario recorren el predio trabajando.✍

## RENAPER en el Mercado Central

Durante el mes de agosto, el Registro Nacional de las Personas estuvo acercando trámites de DNI y Pasaporte en el predio del Mercado. Con **más de 1200 documentos entregados**, se entregaron 80 turnos por día respetando todos los protocolos de sanidad establecidos para realizar este trámite de manera simple y veloz.✍

## Día de las infancias en el Barrio José Hernández



Celebramos el Día de las Infancias en el barrio José Hernández, lindero al predio del **Mercado Central**, en una jornada donde **más de 200 niñas y niños** pasaron una tarde inolvidable en la cancha comunitaria, con juegos, sorteos y show en vivo de los Paparulis.

Las distintas áreas de la Corporación y operadores colaboraron con la donación de juguetes, que fueron entregados en un festival para las nenas y nenes del barrio.

Esta fue la primera actividad de una serie que se realizarán para que vecinos y vecinas, niñas y niños del barrio, tengan un espacio abierto para la recreación.✍

Centro Médico  
Dr. Ramón Carrillo



Especialidades en el Centro Médico

- Ginecología
- Clínica médica
- Odontopediatría
- Traumatología
- Pediatría
- Kinesiología
- Nutrición

Teléfonos para solicitar turnos  
**6091-5215 / 5296**  
Consultas de 8 a 15 hs

Exclusivo para EMERGENCIAS  
dentro del predio  
**11 5183 6654**

## Nos seguimos capacitando

En el Mercado Central de Buenos Aires inició nuevamente la actividad educativa con FinEs Primario para trabajadores y trabajadoras del Mercado, y para toda la comunidad.

Este es el primer año en el que se abrió la posibilidad de terminar la escuela primaria con FinEs Primaria.

El Mercado Central tiene una fuerte premisa para que se garanticen derechos y, en este caso puntual, vuelve a abrir sus puertas para promover el acceso a la educación. Como parte de este proyecto, en el mes de septiembre comenzaron las clases del FinEs Secundaria.

### Capacitaciones para los y las agentes del Mercado

Se firmó un convenio con el Instituto de la Administración Pública (INAP), para que los trabajadores y trabajadoras del organismo puedan acceder a diferentes capacitaciones que permitan mejorar los procesos de trabajo. Asimismo se firmó un convenio con la Universidad Metropolitana para la Educación y el Trabajo (UMET), para que los trabajadores y trabajadoras del Mercado accedan a capacitaciones en los diferentes oficios que se realizan dentro de la corporación.

### Ciclo de charlas

En el marco de un ciclo de charlas mensuales, orientadas a brindar herramientas prácticas para el ejercicio pleno de nuestros Derechos, se realizaron 2 encuentros; el primero fue con la Dirección Nacional de Migraciones y el segundo con el Registro Nacional de las Personas RENAPER. Fruto de estos encuentros, se han podido gestionar y/o fortalecer el acceso a las políticas públicas que implementan estos organismos.



### Deportes

## ¡Tenemos potrero! “Pelusa”

El Mercado Central de Buenos Aires inauguró su potrero “Pelusa” para toda la comunidad. Sonó el silbato y el presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, dio el puntapié para la primera jornada de fútbol en este nuevo espacio.

El encuentro contó con la participación y demostración futbolística de jugadoras profesionales: Sofía Florentín, Natalia Gatti, Daniela Mereles, Melina Moreno y Lorena Benítez, quien contó su particular vínculo con el Mercado: “Hace más de cuatro años que trabajo en un

puesto y me tocó ver muchos picados informales en las naves y los playones, es una alegría enorme tener este espacio propio para el esparcimiento”.

También participó del evento el Director Provincial de Deporte Social, Marcos Cianni quien valoró “la decisión política de utilizar un terreno que podría haber tenido uso comercial para una actividad de deporte, pública, por el bien común de todos y todas”.

El presidente Levaggi, por su parte, destacó “la posibilidad de seguir apostando a la integración,

desde el rol social del Mercado, con los valores del ejercicio físico y la vida sana en un espacio libre, gratuito y disponible para toda la comunidad: trabajadores y trabajadoras, los changas, las cooperativas y todas las personas que a diario visitan el predio”

La jornada finalizó con un picado informal entre los invitados en lo que fue un cierre amistoso y divertido por la integración entre todos los actores y actrices que a diario trabajan en el Mercado Central de Buenos Aires. ✓



## ¡Volvió la Sopachanga!

El Mercado Central, a través de su gerencia de Alimentación Sana, Segura y Soberana, comenzó por segundo año consecutivo su programa “Sopachanga”

El éxito de las políticas es su continuidad y previsibilidad; por este motivo, con trabajadores y trabajadoras de Cocina y Acción Comunitaria elaboramos 100 litros de sopa de verduras en la cocina del Mercado Central.

Los lunes, miércoles y viernes de 7 a 8 hs. durante todo el invierno se repartieron más de 500 vasos de sopa a diario para los y las changas del área transaccional de la Corporación.

*¡Comemos rico, comemos sano, seguro y soberano!*



*¡Verónica Alejandra Ribero, de 39 años es una jugadora pero además es puestera de nuestro mercado desde hace 18 años!*

*Trabaja en la nave 6, puesto 10-12!*

Vero empezó de muy muy jovencita, con 18 años en el mercado cuando su padrino la convocó: “le dije mirá, la verdad es que no sé si voy a poder manejar a los chicos, porque no es fácil manejar hombres acá, pero bueno lo que pueda hacer lo voy a hacer. Me costó un poco porque antes el ambiente era más cerrado, la gente era como muy machista, les costaba que una

*mujer esté en la venta, también a los empleados... pero de a poco fui agarrándole ritmo y la verdad que hoy estoy bien”*

Verónica es además presidenta del fútbol femenino de AFA y coordinadora del fútbol femenino de Estudiantes de Buenos Aires.

**¿Cómo ves esto de tener un espacio propio dentro del Mercado para el fútbol?**

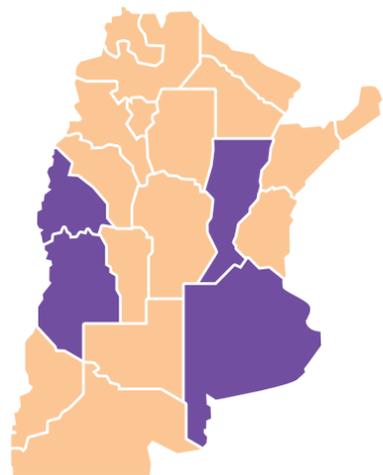
*La verdad que esta bueno por acá se labura, labura y labura. Entonces, que se tenga algo para despejarse, gratis sin que le cobren un espacio, me parece que está bárbaro. Estaría bueno ahora, que se organicen torneos, que se organicen cosas. Como espacio está bárbaro y obvio que, siempre voy a decirle que sí al fútbol, sea masculino, femenino, donde haya una cancha siempre me a gustar a mí, pero bueno el tema es como aprovechar esa situación para sacarle provecho.*



# ALCAUCIL O ALCACHOFA



zonas de ingreso



Buenos Aires  
(Cinturón de La Plata)  
Mendoza  
San Juan  
Mar del Plata y Rosario

los argentinos consumimos muy poco.

consideradas como gourmet

su valor resulta más alto.

[cosecha]

10 mil a 11 mil kilos por hectáreas

mayo y junio

están en los mercados hasta octubre y noviembre

## Sobre el Alcaucil o Alcachofa

Al contrario de lo que se conoce popularmente, **los alcauciles pueden consumirse en su totalidad. No solo el corazón, sino también hojas y tallo.**

**El principal destino de los alcauciles es el mercado en fresco, el 90% de lo que se cosecha se comercializa en los mayoristas argentinos.** Principalmente en el Mercado Central de Buenos Aires (MCBA) y el Mercado Regional de La Plata, por una cuestión de proximidad con la zona productiva. También se hacen envíos a los concentradores de Santa Fe, Rosario y Córdoba. El 10% restante se dirige a la industria para la elaboración de subproductos. Uno de los más conocidos es el aperitivo Cynar que tiene como ingrediente base alcauciles.

## Tips:

### Alcachofas blancas y moradas

Las alcachofas son una verdura sabrosa con un sabor casi a nuez. El alcaucil tiene que estar firme, con todas las hojas bien cerradas. Otro dato: que no te espante si está oscuro. Significa que lo agarró la helada y eso lo hace más dulce y sabroso. En Italia se cultivan más de cien tipos, pero en nuestro país hay solo cinco, y las principales son la morada y la blanca. La primera es la más popular y tiene un color morado en la punta de las hojas. Pero la variedad híbrida o blanca tiene el corazón más grande y menos "pelusa".



## Almacenamiento

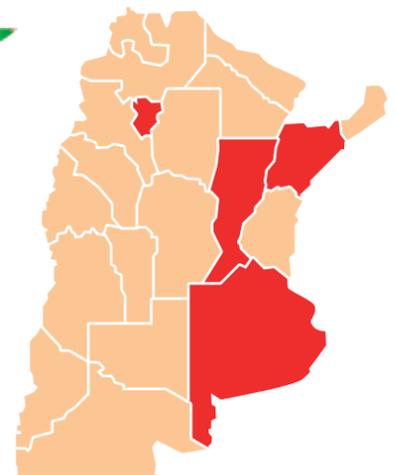
Frío ❄️

La **alcachofa** es un producto muy perecedero que no puede almacenarse durante largos periodos. Con temperaturas entre 0-1°C y una humedad del 95% únicamente se conservan entre 15 y 30 días. Si se hace preenfriamiento y se usan plásticos se llegan a conservar hasta 45 días. Se ha comprobado que el uso de atmósferas modificadas mejora la conservación, disminuyendo el marchitamiento y el pardeamiento de las hojas protectoras, pero no es frecuente su uso a nivel comercial. El transporte de las alcachofas debe hacerse a temperaturas inferiores a 10°C y humedades altas. La distribución es conveniente hacerla a menos de 20°C con humedad media.👉

# FRUTILLA



zonas de ingreso



Tucumán  
(Lules y Tafí del Valle)  
Santa Fe  
(Coronda)  
Corrientes  
(departamento Bella Vista) y Buenos Aires.

en Argentina consumimos **165 g** por habitante por año!

producimos **30 mil** toneladas por año!

en **1100** hectáreas

**Fruta Fina** junto al arándano, la frambuesa y la mora.

cosecha

mayo / junio

noviembre diciembre

## Sobre la frutilla

La frutilla no sigue su proceso de maduración fuera de la planta.

Si se corta cuando aún está verde quedará así: inmadura y nunca llegará a la plenitud de su sabor. 😞

## ¡Para la huerta!

La frutilla tiene sus semillas en el exterior. Si se las extraes con cuidado y sin dañarlas, ¡podés germinarlas para sembrar tu propio plantín!

## ¡Mucho Esfuerzo!

¡La cosecha de frutilla es manual! Los trabajadores recolectan una por una cada pequeña fruta desde el surco a donde está el plantín. En tiempos de cosecha, las personas recorren el campo día a día para cortar las frutas que estén bien rojas. ¡Es un arduo trabajo que merece su recompensa! ¡Es importante que las cuidemos cuando nos llegan!

## También es fresa

En Europa y otros lugares del mundo a la frutilla le dicen fresa. ¡Allí consumen casi 6 kilos por persona por año!

**Andrea** es el nombre de una de las variedades que más se cultivan en Argentina. Aunque existen más de mil variedades, cada una se adapta mejor a un lugar por su clima y suelo. También se trabaja con variedades Princesa o Camarosa.

## Todo en familia

La frutilla pertenece a la misma rama que las manzanas, los duraznos o las peras. Y es que, en términos botánicos, son frutas de la familia de las rosáceas con más de 3000 especies.

## Almacenamiento

Frío ❄️

Siempre se guarda en frío. La frutilla es muy delicada y se daña al calor. Por ello en los galpones y cámaras siempre se mantienen a -2°C. Al consumidor hay que recomendarle guardarla en heladera en un bowl y no en bolsas. No es una fruta altamente sensible al etileno así que puede compartir espacio con otras frutas.

Las frutillas son esponjas que absorben hasta la última gota de humedad, y entre más agua

absorban, más rápidamente se pudrirán.

## Tips: Al invierno: frutilla

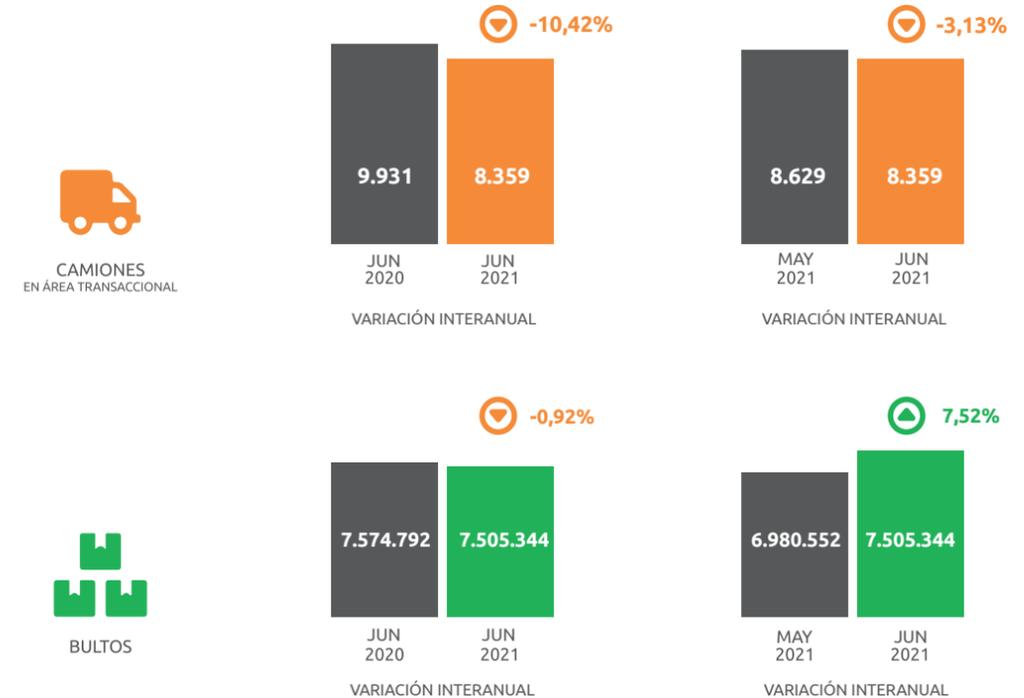
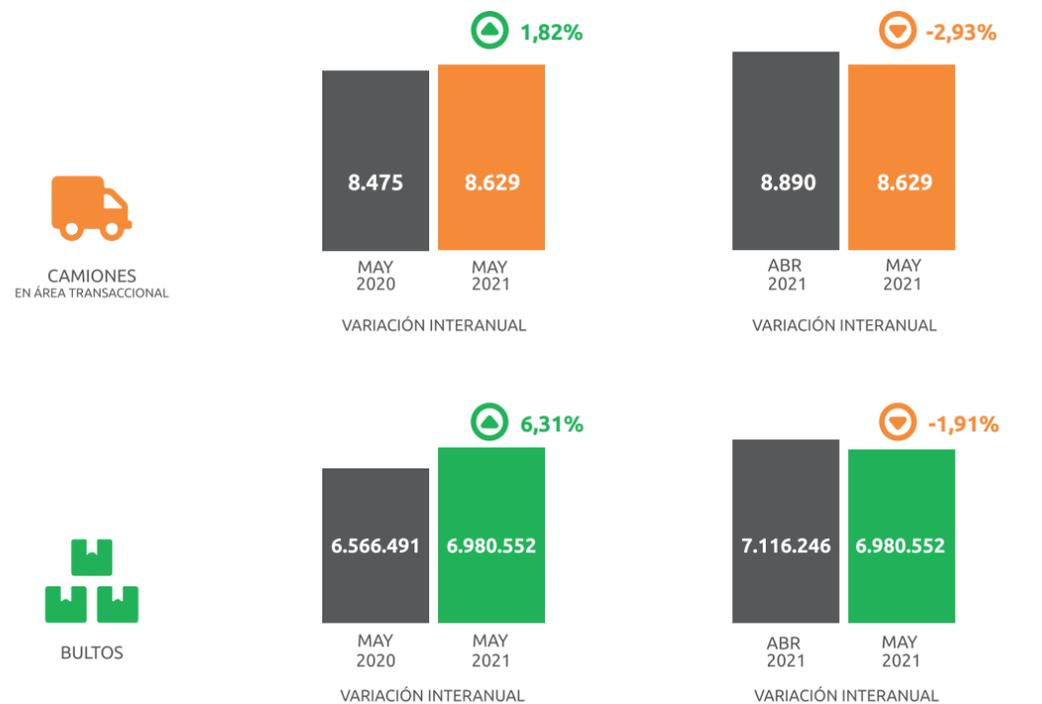
¡El jugo de frutilla tiene propiedades bacterianas que te ayudarán a evitar el mal aliento y las caries!

Por su gran aporte de vitamina C, es ideal para prevenir resfriados y enfermedades respiratorias. ¡Más frutilla y menos estornudos! Además, por su gran contenido de fibras y agua, previene la constipación y agiliza el tránsito intestinal.

## ¡Dulce? ¡No tanto!

La frutilla es apta para diabéticos ya que su índice glucémico es de entre 22 y 25 (es decir, bajo) y aportan unas 26 calorías por cada 100 gramos de fruta.👉

## Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



## Precio promedio por kilo de los 10 productos con mayor participación en la oferta

Producto	PAPA	CEBOLLA	NARANJA	MANZANA	TOMATE	MANDARINA	BANANA	ZAPALLO	LIMÓN	PERA
\$ PROMEDIO	\$28,23	\$23,76	\$47,60	\$86,90	\$81,70	\$42,31	\$55,26	\$26,42	\$35,82	\$62,33

Nota: Los valores presentados se construyen gracias al relevamiento diario que se realiza en los puestos frutihortícolas de venta mayorista del Mercado. En base a este relevamiento se construye un promedio mensual cada uno de los productos, considerando los precios modales (más frecuentes) relevados en todas sus variedades, procedencias y formatos de presentación.

## participación en la oferta

Producto	PAPA	CEBOLLA	NARANJA	MANZANA	TOMATE	MANDARINA	BANANA	ZAPALLO	LIMÓN	PERA
PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA	24,68%	7,57%	6,74%	5,09%	7,61%	9,60%	5,39%	4,97%	2,14%	2,11%

Nota: Los valores presentados se construyen gracias al relevamiento diario que se realiza en los puestos frutihortícolas de venta mayorista del Mercado. En base a este relevamiento se construye un promedio mensual cada uno de los productos, considerando los precios modales (más frecuentes) relevados en todas sus variedades, procedencias y formatos de presentación.

## Frutas y hortalizas de la temporada



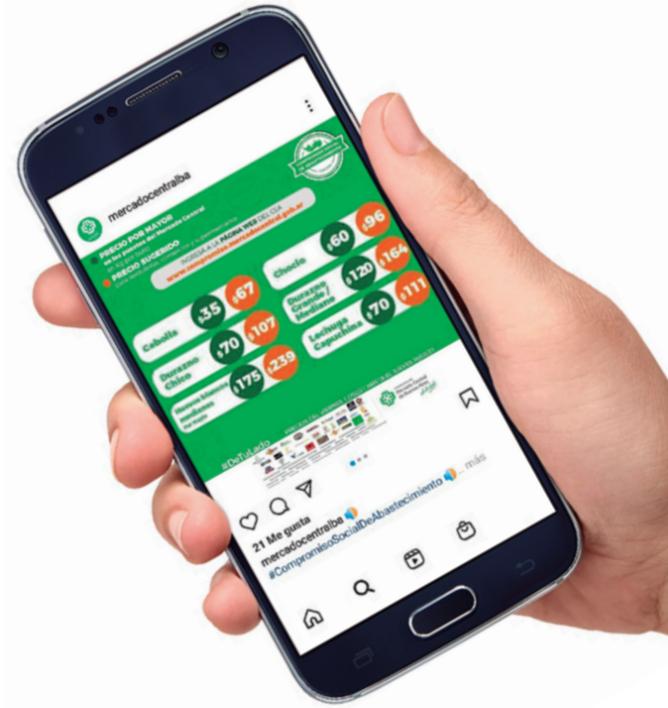
Durante el mes de junio continúan ingresando al Mercado las frutas de pepita (manzana, pera y membrillo) del Valle de Río Negro y, en menor medida, de Neuquén. En este mes los cítricos están en plena temporada como la naranja, limón, mandarina y pomelo, los cuales se pueden encontrar a lo largo del mes con buen precio y estable debido a la gran oferta. Además, ingresan diversas hortalizas pesadas que pueden encontrarse todo el año en el Mercado, pero que durante este mes ingresan con mayor volumen y generalmente se consiguen a menor precio. Desde la zona del sudeste de Buenos Aires provienen principalmente la papa, la cebolla y la batata y de esta provincia junto con Mendoza, proviene la zanahoria. También ingresan desde las provincias de Mendoza y Buenos Aires distintas variedades de zapallos como el anco, el anco coquena, el cabutia (tetsukabuto), el plomo o también llamado zapallo criollo (muy utilizado en guisos), entre otros.



En mayo ya se encuentran disponibles la mandarina proveniente principalmente del Litoral y, en menor medida, de Misiones. También comienza a ingresar la naranja de jugo y de ombligo del Litoral y con menor volumen, la Salta. Por otro lado, ingresa limón desde las provincias de Tucumán, Salta y el Litoral. Durante este mes las hortalizas livianas como la berenjena, el zapallito redondo, el pimiento (morrón rojo y verde) y el tomate (en sus variedades: redondo, perita y cherry) comienzan a estabilizarse en cuanto a la oferta de volumen y por consecuencia en su precio, provenientes de las provincias del Norte (Salta y Jujuy) y Corrientes.

NOTA: Los meses de ingreso de los productos al Mercado pueden variar por cuestiones climáticas o coyunturales en zona de producción.

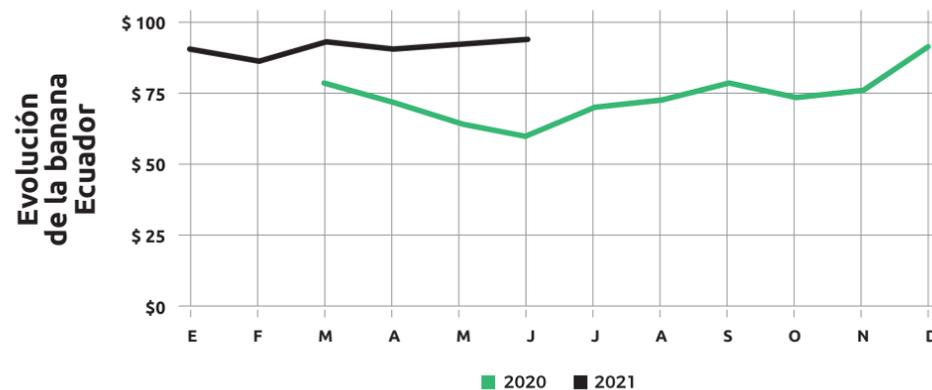
Fuente: Toda la información presentada ha sido relevada y procesada por el Departamento de Información Estadística y Transparencia de Mercado, Gerencia de Calidad y Transparencia de la CMCBA.



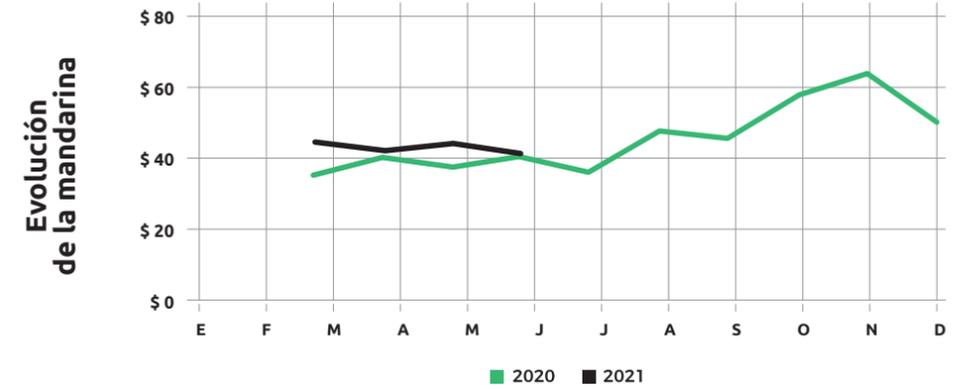
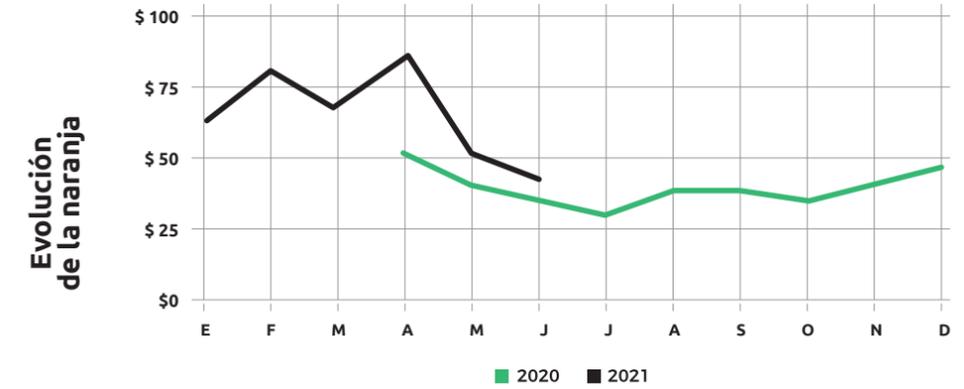
## A paso firme

El Compromiso Social de Abastecimiento es un acuerdo de precios logrado entre los y las operadores/as del Mercado y el Mercado Central, en el cual se establecen por una semana los precios para la venta mayorista sobre una lista de determinados productos frutihortícolas estacionales o de consumo prioritario. A su vez, se construye en conjunto un precio sugerido para la venta minorista en supermercados, verdulerías y otros comercios de cercanía, a partir de un cálculo razonable de los costos de comercialización que tienen los productos para llegar hasta el comercio minorista. Una de las funciones del programa es informar y visibilizar los precios de aquellos productos que se encuentran todo el año y/o que están en plena temporada.

### ¡Mirá por ejemplo la evolución de la Banana Ecuador durante todo el año en el CSA!



Por otro lado, hay productos que están en plena temporada durante los meses de invierno, tales son como los cítricos, los cuales en general tienen una estabilidad marcada en cuanto a precios o tendencia a la baja.





## “Me encanta laburar y compartir con mis compañeros”

Después de una larga jornada de trabajo -que arrancó a las 4.30 de la mañana- Tomasa Chávez disfruta de un merecido almuerzo en las instalaciones del Mercado Central. Son las 14:00 horas y el equipo de acción comunitaria, donde Tomasa repasa la mercadería que tendrá como destino los comedores del gran Buenos Aires, ya cerró su turno. “A mí siempre me gustó laburar, soy una mujer que mira siempre para adelante”, dice en sus primeras frases a *Noticias de Tu Lado*. ¿Cómo llegó el Mercado a su vida? Conozcamos su historia.

Nació en Formosa en 1960 pero vive en Buenos Aires desde los

17, cuando se instaló en el partido de Lomas de Zamora junto a su hermano para trabajar en un frigorífico de la zona. Allí estuvo durante muchos años, aunque terminó abandonando el puesto porque el sueldo era muy bajo en relación a las duras tareas físicas que exigía.

Algunos meses después comenzó a trabajar como empleada doméstica “cama adentro”, pero tampoco tuvo suerte ahí: a los seis

meses se dio cuenta que no era la suya y retomó la búsqueda laboral. “Yo iba de acá para allá, no me quedaba quieta ni un segundo”, cuenta Tomasa. Lo cierto es que necesitaba ganarse la vida de alguna manera, porque a sus treinta años tenía cinco hijos a los que alimentar.

Por aquel entonces, su marido -que murió años después- la incentivó a buscar trabajo en el Mercado Central. Eran los

*“Así que un día me vine, algunos de mis hijos me acompañaron. Veía cómo la gente caminaba el mercado y juntaba mercadería. Entonces empecé a hacerlo yo también” Tomasa*

primeros años del 2000, una época marcada por mucha necesidad y falta de oportunidades. “Así que un día me vine, algunos de mis hijos me acompañaron. Veía cómo la gente caminaba el mercado y juntaba mercadería. Entonces empecé a hacerlo yo también”, dice Tomasa.

Durante los primeros meses juntó las frutas y verduras que no se comercializaban para llevarlas a su propia mesa. Después “empezó a laburar”, como ella misma relata, pero no como empleada del Mercado sino con el descarte del día. “Las frutas que estaban en buen estado, las lavaba y las vendía a las personas que pasaban. También juntaba el cartón o los cajones que sobraban, y se los vendía a un camión que pasaba por la Nave 9. Ahí me instalé y no me fuí más”, relata.

Así conoció a otros trabajadores de la comunidad, colegas de ese mundo propio que es el Central. Consiguió que le alquilaran un carro para facilitar la recolección del descarte mientras que, por otro lado, un operador le guardaba la mercadería por las noches. “Esa gente confió en mí. Apenas preguntaron mi nombre antes de darme las cosas. Yo juntaba todo con el carro y por la noche lo dejaba guardado dentro del puesto, en un espacio que me prestaban. Al otro día, bien temprano lo sacaba y lo vendía a algunos compradores dentro del predio”, cuenta Tomasa.

Fueron muchos años los que Tomasa laburó de cartonear y revender las frutas y verduras que, se sabe en los mercados mayoristas, por estar “marcadas” o un poco pasadas no alcanzan los estándares comerciales y quedan fuera del mercado tradicional. “Yo limpiaba frutillas, mandarinas, naranjas, limones, lo que sea, lo limpiaba todo y lo ponía en un cajón, en una bandejita y lo vendía adentro. La gente me miraba, pero no me quedaba otra, no podía quedarme de brazos cruzados”, describe.

Finalmente, el 8 de octubre del 2020 y en medio de la crisis por la pandemia del COVID-19, Tomasa consiguió trabajo oficialmente dentro del Mercado Central. A los 61 años ingresó al Programa de Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos, donde repasa la mercadería que abastece a una gran cantidad de comedores en la provincia. “Traen cajones desde los puestos, los descargamos y todo lo que está muy feo, muy podrido, lo tiramos para hacer compost. Y lo que está mejor lo vamos limpiando y lo ponemos en otra bandeja, y eso luego se entrega”, describe sobre su tarea actual.

*“A mí el laburo me encanta. Cuando no repasamos la mercadería, agarro la escoba y me pongo a limpiar. Siempre tengo que hacer algo. Además, me gusta compartir con mis compañeros. Nos llevamos bien, son todos buenísimos conmigo”, cierra Tomasa.*





## “Este es mi oficio, producir alimento”

“Soy boliviano, vine hace mucho a la Argentina para trabajar. En mi país era todo mucho más difícil”, la frase que dice Beimar Condori, productor de frutillas en la localidad de Zárate, provincia de Buenos Aires, es una frase que representa a muchos hermanos bolivianos que llegan a nuestro país en busca de mejores oportunidades de trabajo. La mayoría trae sobre sus

“Nosotros, en el campo, producimos alimentos para los hermanos que viven en la ciudad y tienen otra profesión. A eso nos dedicamos. Gracias por darnos importancia y contar lo que hacemos”.

espaldas una gran experiencia en la producción de verduras y encuentran, en estas tierras, un lugar para que su oficio crezca. Beimar pisó territorio argentino por primera vez en 1993 y recorrió diversas provincias como cosechero. Un trabajador estacional, “golondrina”, tal como se los conoce popularmente a aquellos que viajan largos kilómetros para levantar la

“Yo no tengo estudio ni soy profesional, pero esto es lo que he aprendido. No tengo título pero soy como un ingeniero, porque sé de todo (risas). Todo lo he aprendido de quienes me ayudaron estos años en este país, que me recibió muy bien”

fruta de temporada. Primero estuvo en el norte para cosechar tabaco. Luego, en Mendoza para trabajar en la uva. Finalmente, los caminos lo llevaron hacia la provincia de Buenos Aires, donde se desempeñó como mediero en la siembra, cura y cosecha de hortalizas. “Fuí peón hasta 2002. Ahí alquilé un campo y me independicé. Empecé a ‘trabajar para mí’. Hacía verduras. Mucho tomate, morrones, lechuga, berenjenas”, cuenta el productor sobre sus primeros pasos en la localidad de Zárate, a 90 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y ubicada sobre la ribera del río Paraná.

En los primeros años, el negocio avanzaba a medias. Beimar llevaba su verdura al Mercado de Escobar, un mercado abastecido principalmente por productores de la colectividad boliviana. “No podía prosperar con la verdurita, tenía un precio muy bajo, veía que otros productores estaban más adelantados que yo”, cuenta a Noticias de Tu Lado. En ese contexto se vio obligado

a buscar alternativas y consideró que la producción de frutas podía darle mayor rentabilidad. Así, en el año 2008 compró los plantines y se largó a producir frutillas. “La mitad de la verdura que hacía la vendía al Mercado y la otra mitad la tiraba. Pero la frutillita no, se vende mejor, a buen precio”, agrega el productor.

Actualmente cuenta con dos hectáreas y media de producción, todas de frutilla. En esa media hectárea realiza, desde el año pasado, la producción agroecológica de esta fruta. Es un camino que empezó a recorrer asistido por los técnicos de la organización Unión de los Trabajadores de la Tierra (UTT). Sin embargo, no le resulta nada fácil porque no es dueño de la tierra y, además, porque convive con otras producciones extensivas que le generan problemas con la deriva. “Mi idea es alquilar cuatro hectáreas para hacer agroecología. Necesito un terreno que tenga ‘cortinas’ de árboles, porque en la zona se está haciendo mucha soja, trigo, maíz. Los venenos y los bichos pasan para el otro lado y

es más difícil”, cuenta. A la par de sus expectativas de ampliación, Beimar tiene el objetivo de colocar en los próximos años su mercadería en el Mercado Central de Buenos Aires. Para eso, se está formalizando desde los “papeles” como el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) y el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF). Y, además, crecer en volumen. “Me gusta producir frutilla. Yo vine de Bolivia a trabajar, a producir. Este es mi oficio, producir alimento. Yo no tengo estudio ni soy profesional, pero esto es lo que he aprendido. No tengo título pero soy como un ingeniero, porque sé de todo (risas). Todo lo he aprendido de quienes me ayudaron estos años en este país, que me recibió muy bien”, dice el productor, orgulloso. Y cierra: “Nosotros, en el campo, producimos alimentos para los hermanos que viven en la ciudad y tienen otra profesión. A eso nos dedicamos. Gracias por darnos importancia y contar lo que hacemos”.

# ¿Quién lleva el plato a la mesa? El rol de los y las trabajadoras de mercados

El predio del Mercado Central de Buenos Aires recibe en promedio más de 400 camiones cargados con frutas y verduras que ingresan cada día. Por mes, ese volumen equivale a más de 118.000 toneladas de alimentos que se distribuyen y comercializan en casi 900 puntos de venta, ubicados a lo largo de 18 naves frutihortícolas. Dicho así, suena fantástico. Pero, ¿quién o quiénes hacen que todo esto suceda efectivamente?

Más de 12.000 mil personas: transportistas, operadores mayoristas, comerciantes mayoristas y minoristas, productores, empresas agroindustriales, cooperativas, trabajadores asalariados, informales, changas, todos y todas acá en el central cumplen algún rol que visto así parece mínimo pero es parte de un engranaje gigantesco.

Vasta, compleja y heterogénea, esta comunidad lleva adelante una actividad esencial en el contexto de la pandemia causada por la COVID-19. Y gracias a estos esfuerzos, cada día, millones de personas pueden acceder a alimentos frescos y saludables.

Poner en valor el trabajo de estos cientos de personas que hacen diariamente a nuestra comunidad es fundamental también para educar a una ciudadanía que muchas veces desconoce el origen de los alimentos. ¿Quién cosechó la naranja? ¿Quién la embolsó y la subió al camión? ¿Quién la descargó, la puso en una cámara y luego al otro día la exhibió para su venta? ¿Quién la cargó en una chata con destino a una verdulería de quién sabe que

barrio en el corazón de Buenos Aires?

Un poco con ese objetivo, y con el impulso de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en Argentina y el propio MCBA, se llevó adelante la campaña de concientización pública “Hay mañana”, una iniciativa para poner en valor el esfuerzo de la comunidad del Mercado y promover condiciones de salud, seguridad y trabajo decente en el sector.

De la misma participaron además el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la representación de la FAO en Argentina.

“La iniciativa se gestó desde una mesa de coordinación conformada por la OIT junto a esta red de organismos, en el marco de la emergencia, para acompañar las distintas estrategias del Sistema Agroalimentario Argentino con el fin de preservar la producción en condiciones de inocuidad y de acuerdo con las normas de salud y seguridad necesarias,

promoviendo las garantías de condiciones de trabajo decente y derechos fundamentales para los distintos actores del sector, pero con énfasis en la agricultura familiar y campesina”, dijo María Eugenia Figueroa, coordinadora nacional del proyecto Offside: ¡Marcando la cancha! de la OIT Argentina, con financiamiento del Departamento de Trabajo de los Estados Unidos (USDOL).

De acuerdo con Figueroa, la mesa de coordinación interinstitucional identificó al MCBA como uno de los escenarios prioritarios para comenzar a implementar estas actividades, debido a su rol clave como centro de acopio y distribución y como lugar de confluencia de productores y trabajadores del sector.

“La producción de alimentos, considerada como esencial, se lleva a cabo gracias a personas dedicadas y presentes en cada etapa de la cadena, las cuales muchas veces enfrentan déficits de trabajo decente, trabajan en condiciones de informalidad, pobreza e inseguridad alimentaria y están expuestos a mayores riesgos de salud”, dijo Figueroa.

Para la coordinadora del proyecto



Offside, “la pandemia evidenció aún más estos déficits y aceleró procesos de coordinación entre instituciones”. Esto les permitió, agregó, “comprender cuáles son los desafíos y la capacidad del sector para satisfacer la demanda y resguardar la seguridad alimentaria, proveer ingresos y medios de vida y garantizar tanto la seguridad como la salud de los trabajadores y los productores agropecuarios”.

**En esa línea, la campaña “Hay mañana” se propuso contribuir a mejorar las prácticas de higiene y seguridad, fortalecer el sentido de pertenencia en la comunidad del MCBA y concientizar a la sociedad en general acerca del papel central del sector, reflejando el esfuerzo diario de todos los trabajadores y actores vinculados a la producción, distribución y comercialización de alimentos**

“Nos pareció muy importante y valioso participar de esta campaña”, dijo Nahuel Levaggi, presidente de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. “En principio, por la posibilidad de darle visibilidad a las tareas que se desarrollan en el MCBA, en especial aquellas que trabajadores

y trabajadoras realizan a diario para garantizar alimentos frescos y sanos para millones de personas en este contexto de pandemia”, añadió.

La campaña buscó fortalecer conceptos como las políticas de cuidados, la equidad de género, la dignificación del trabajo, las condiciones laborales y, en especial, la seguridad y la salud de quienes se desempeñan en el ámbito del MCBA en un contexto marcado por la pandemia. En ese camino también se trabajó sobre el sentido de pertenencia y la confianza de las distintas personas que se desempeñan en la comunidad del Mercado Central de Buenos Aires.

No es menor señalar que, históricamente, los y las trabajadoras de los mercados mayoristas, y en particular quizás del Mercado Central han sido siempre señalados de manera peyorativa, negativa. Si miramos incluso los retratos de ficción que eventualmente se posan sobre nuestra actividad aunque sea para usarla de escenario, siempre está siempre retratada de manera turbia, oscura, informal... e incluso ilegal. Probablemente, mucho de ello se deba al desconocimiento general

que gran parte de la sociedad tiene sobre el accionar diario de los abastos; otro tanto debe haber colaborado a esta mala fama, que buena parte de la jornada se lleva adelante en horarios nocturnos o muy de madrugada. Sin embargo, también es cierto que los abastos dan acogida muchas veces a un gran número de trabajadores y trabajadoras que seguramente no “cumplen” con los requisitos formales de otros empleos.

**Los mercados son espacios también de reinserción social y laboral para muchos trabajadores que encuentran en estas comunidades no sólo trabajo sino, además, un espacio de pertenencia.**

Elizabeth Kleiman, responsable de Seguridad Alimentaria y Nutricional de FAO Argentina, destacó de hecho el rol de los mercados mayoristas: “En momentos de crisis no pueden faltar alimentos y los mercados hacen su parte, manteniendo el flujo constante, evitando la especulación, las alzas de precios y cuidando que se sigan las medidas preventivas de salud establecidas”. En esa línea, Kleiman consideró que esta tarea permitió evitar una crisis alimentaria.

*Más de 12.000 mil personas trabajan en el Central: transportistas, operadores mayoristas, comerciantes mayoristas y minoristas, productores, empresas agroindustriales, cooperativas, trabajadores asalariados e informales, changas, cargadores y repartidores.*



“Darle visibilidad a las tareas que se desarrollan en el MCBA, en especial aquellas que trabajadores y trabajadoras realizan a diario para garantizar alimentos frescos y sanos para millones de personas” Nahuel Levaggi

La funcionaria de FAO destacó el esfuerzo conjunto de estos organismos y, en particular, la creación de las comunidades de práctica. “Fue un orgullo haber sido invitados por la OIT a formar parte de un proyecto integral que dio lugar a la divulgación de materiales sobre diversos temas”, dijo Kleiman, quien detalló: “Los resguardos necesarios para impedir la propagación del coronavirus con el propósito de proteger a sus operadores, comerciantes y clientes, al mismo tiempo que se promueve una producción y consumo responsable, buscando alcanzar modalidades de consumo y producción sostenibles, en línea con el 12° Objetivo de Desarrollo Sostenible”.

Para Diego Ramilo, director del Centro de Investigación y desarrollo tecnológico para la Agricultura Familiar (CIPAF) del INTA, esta campaña “resulta clave para confirmar nuestra visión y vocación sobre el

trabajo y sus múltiples actores tanto organizacionales como institucionales en torno a la agricultura familiar”. Ramilo precisó que los desarrollos tecnológicos del instituto “buscan justamente aportar al trabajo decente de las y los agricultores familiares de todo el país”.

De acuerdo con el director del CIPAF, “los resultados de esta campaña están a la vista y aportan a nuestra propia visión: reconocen a las y los trabajadores como sujetos de derechos, en tanto promueven el acceso a la seguridad social, a la no discriminación y la lucha contra el trabajo infantil y forzoso. Ese es nuestro aporte a las agendas del trabajo decente y de la soberanía alimentaria”.

El director de Higiene e Inocuidad en Productos de Origen Vegetal del Senasa, Gabriel Amura, expresó que “el mercado ha desarrollado un área de calidad muy importante con laboratorio

propio e inspectores, lo que resulta muy valioso y facilita las tareas de control y gestión”.

Amura remarcó que, sistemáticamente, el personal de ese organismo recorre y evalúa las instalaciones del mercado en un proceso de mejora continua. “Acompañamos a su responsable técnico, trabajando mancomunadamente tanto para la realización de los muestreos como en los ejercicios para controlar la trazabilidad de los productos”, explicó. A su vez, Amura señaló otra contribución del Senasa, que lleva adelante, junto a otros organismos, “cursos de manipulación de alimentos para capacitar a los operadores comerciales, siempre con el objetivo de ir avanzando en la implementación de pautas de inocuidad alimentaria y complementariamente propender a mejorar las condiciones laborales”.



## Acuerdan un aumento salarial para trabajadores de empaques

El sindicato de Obreros Empacadores de Fruta de Río Negro y Neuquén logró un acuerdo salarial por la postemporada, con la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI).

El aumento se llevará a cabo en dos tramos. El primero será del 20% en sumas fijas no remunerativas y se aplicará

sobre los meses de julio, agosto, septiembre y octubre. Mientras que el segundo será del 26,2% remunerativo y bonificable al sueldo básico desde noviembre y hasta el 31 de diciembre de 2021.

“Hoy un embalador cobra \$2625 de bolsillo, con el aumento del 20% retroactivo recibirá \$600 y desde el mes de noviembre el salario total alcanzará los \$3330

de bolsillo”, detalló Máximo Santibañez, secretario general del Sindicato de la Fruta Seccional Villa Regina.

El representante gremial aclaró que si bien los trabajadores están conformes con el acuerdo logrado y las cifras están dentro de lo que esperaban, planean **a principios de enero discutir las nuevas paritarias de la temporada**.

## Chubut: Esperan un incremento del 30% en las cosechas de cereza

Chubut posee una importante región productiva de cerezas en el Valle Inferior del Río Chubut. El 2020 fue, para dicha zona, un año malo debido a condiciones climáticas adversas y dificultades logísticas impuestas por la pandemia en la comercialización. Sin embargo, para este 2021 (la cosecha comienza durante las últimas semanas del año) las expectativas son mejores y se espera que los rendimientos alcancen un 1.800.000 de kilos, producidos en unas 160 hectáreas. El asesor técnico de la

Cooperativa Cerecera del Valle, Walter Domínguez, dio cuenta de la situación: “Va a crecer la producción respecto al 2020. El año pasado hubo una helada que hizo un daño importante en algunas fincas. Fue una helada extraordinaria con viento, difícil de controlar. Pero este año habrá un 30% más”. Domínguez agregó que, si bien en volumen “no podemos competir” con Chile, el fuerte de la cereza patagónica son los atributos organolépticos que presenta: firmeza, dulzura y color.



## Avanzan en un sistema de registro con beneficios impositivos para los mayoristas bonaerenses



La Agencia de Recaudación de la provincia de Buenos Aires (ARBA) derogó el régimen de información tributaria de los mercados mayoristas con el objetivo de avanzar en un sistema informático más simple que permita identificar y registrar a todos los concentradores de Buenos Aires. La decisión se anunció en el marco de la Mesa Provincial de Mercados Mayoristas Frutihortícolas. El fin de la iniciativa es crear una herramienta que permita a todos

los integrantes de la cadena y a los consumidores tomar mejores decisiones en términos de comercialización y consumo. Además, durante la reunión de la Mesa Javier Rodríguez, ministro de Desarrollo Agrario, relanzó el Registro Provincial de Mercados. Una herramienta destinada a identificar las necesidades del rubro y generar políticas públicas junto a otros organismos nacionales, provinciales y municipales. ↴

## Se federaliza la Mesa Agroalimentaria: lanzan una regional en Córdoba

Se federaliza la Mesa Agroalimentaria: lanzan una regional en Córdoba. Ayer, martes 31 de agosto, se presentó en la localidad de James Craik la Mesa Agroalimentaria Regional Córdoba. El evento se realizó en las instalaciones de la Cooperativa Agrícola Tampera de

James Craik Ltda., histórica firma del interior cordobés que fue anfitriona del encuentro. Bajo la consigna de "discutir el actual modelo agrario" y "garantizar la soberanía alimentaria", los dirigentes se comprometieron a contribuir desde Córdoba "a la unidad y

organización de la Mesa nacional" que fuera lanzada el pasado mes de junio bajo la articulación conjunta de la Unión de los Trabajadores de la Tierra (UTT), el Movimiento Nacional Campesino Indígena Somos Tierra (MNCI ST) y la Federación de Cooperativas Federadas (Fecofe). ↴





## Dulce de frutillas

Cuando se asoma alegre el sol, llegan las frutillas.

### Ingredientes

- 600g Frutillas.
- 300g Azúcar
- Jugo de medio limón

### Preparación

Lavamos las frutillas y quitamos las hojas, las cortamos en cuartos y

llevamos a una olla con el azúcar y el jugo de limón.

Cocinamos hasta lograr la consistencia típica de la mermelada y

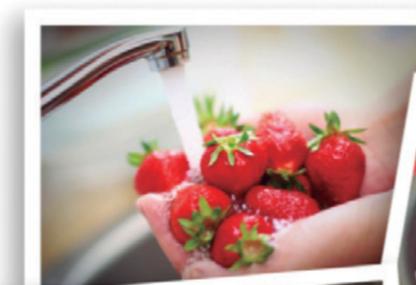
guardamos en frascos de vidrio con tapa de metal y esterilizados.

Para darnos cuenta del punto vamos a napar.

Esto es con una cuchara servimos un poco en un plato y pasamos la

cuchara de lado a lado como haciendo un surco, si la mermelada no se une es porque está lista.

Enfrascamos, dejamos enfriar y luego la conservamos en la heladera.



Cuando se asoma alegre el sol, llegan las frutillas

Su conserva:

- Tratar de que no se humedezcan
- Guardar con las hojas
- Lavar antes de consumir

Las podemos consumir al natural, en conservas, mermeladas, dulces, en tostadas para el desayuno, en tartas, en ensaladas, en jugos y licuados.

A la hora de comprar: comprarlas sueltas, que estén de color rojo brillante, que huelan a frutilla, no compres las que están envasadas en plásticos ni las de color palido o que contengan partes verde. ✓



## Alcaucil al horno

Lo natural es comer alcaucil en invierno.

### Ingredientes

- Alcauciles 4
- Pan de ayer
- Ajo 1 o 2 dientes picados
- Perejil picado
- Limón 1 ralladura jugo
- Oliva, sal y pimienta.

Desde La Corporación del Mercado central de Buenos Aires revalorizamos algunas viejas costumbres, de cuando el tomate marcaba la llegada del verano y de cuando nuestros abuelos acopiaban botellas de salsa o simplemente secaban al sol.

Este tipo de prácticas nos permite aprovechar al máximo los nutrientes de las verduras de estación y economizar, basándonos en la guarda del producto para consumirlo en otra época del año.

En esta edición proponemos al alcaucil como la estrella de fin del invierno y algunos de sus usos y forma de elegir a la hora de la compra.

Cuando compramos alcaucil debemos ver que las puntas de las hojas estén bien cerradas y firmes, su color uniforme.

El tallo debe ser rígido sin lastimaduras.

Una forma de comprobar su frescura es aplastando con el dedo pulgar las hojas, deberían oponer resistencia.

**Sus usos:**

Aprovechamos las hojas, el tallo y el corazón.

En ensaladas, solos con vinagre, rellenos, en rellenos de tartas y pastas.

Hervidos, al horno, a la chapa, gratinados.



### Preparación

Cocinar los alcauciles en agua hirviendo hasta que estén tiernos.

Una vez fríos cortar al medio y quitar los pelitos del medio.

Ponerlos en una placa para horno.

Por otro lado hacer una mezcla de aceite, ajo picado, el pan deshecho con la mano y el perejil. Esta mezcla la agregamos por encima de los alcauciles y los llevamos a horno fuerte hasta que se forme una costra crocante y dorada, lista para llevar a la mesa. ✓

Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos

# Un año de trabajo 🙌🙌🙌



El programa de Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos, implementado por el Mercado Central de Buenos Aires cumplió su primer año **recuperando 863.715 kilos de alimento y 1.043.026 kilos de fruta y verdura que fueron a compostaje.**

La gerenta de Control de Calidad y Transparencia, Marisol Troya, expresó que “este programa se implementó por primera vez en más de 30 años” y, desde una mirada social, remarcó que fue “un cambio muy importante” poder haber hecho un relevamiento de personas que trabajaban y vivían de los volquetes de residuos. Explicó que “hoy, gracias a este proyecto, esta gente forma parte del Mercado de manera oficial; este programa genera trabajo genuino”. Este programa tiene una fuerte articulación con la Unidad de Coordinación de Alimentación Sana, Segura y Soberana, que se encarga de distribuir

el alimento destinado a comedores populares y organizaciones sociales.

**La reducción de pérdidas equivale al 52 por ciento de lo que se tira en la nave, es decir que, ese porcentaje, antes iba a enterrarse a la CEAMSE y ahora se recupera como alimento y compost.** Este programa hoy es el trabajo formal de las personas que antes buscaban comida en los volquetes. Ya como trabajador del Mercado Central de Buenos Aires, Walter, uno de los que comanda la tarea del día a día, enfatizó que “esto le cambió la vida a muchos”. Actualmente, los volquetes especiales se encuentran en cinco naves: 11, 9, 7, 5 y 3. Por supuesto, está encausado el proyecto de ampliar el programa a las demás naves, a fin de incrementar la recuperación de alimentos y generar abono para próximos cultivos.✔

¿Querés ser parte de este Boletín?

¿Tenés aportes o comentarios?

¡Sé parte!



Sumate como auspiciante o envíanos tus sugerencias:

[detulado@mercadocentral.gob.ar](mailto:detulado@mercadocentral.gob.ar)