

- @CMercadoCentral
- **f** MercadoCentralBuenosAires
- @CMercadoCentral
- CorporaciónMercadoCentraldeBuenosAires

#### INSTITUCIONALES

### El Mercado Central firmó un nuevo convenio con el SEDRONAR

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, firmó un convenio de colaboración con la titular de la Secretaría de Políticas...

#### INSTITUCIONALES

## Nueva nave mayorista de pequeños productores y productoras en el Central

¡Logramos abrir un espacio para pequeños y medianos productores y productoras! Ahora las familias productoras del Gran Buenos Aires...

#### DEBATE

## Pérdidas y Desperdicio, no es lo mismo

Los debates en torno a las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) ganaron importancia en la agenda pública en los últimos años, y no es...

PAG 16





Por Nahuel Levaggi

## Al filo del colapso, la salida es humana y comunitaria

Muchas veces nos preguntamos qué pasará en el futuro. Y pensar el futuro o preguntarnos sobre él implica pensar también en los recursos que, como humanidad, tenemos.

El panorama hoy se enmarca en el aspecto económico, pero también en la relación que tenemos con los recursos naturales con los que contamos y en las acciones que las sociedades establecen para abastecerse de éstos.

En *Noticias de tu lado* y –por ende- en el Mercado Central, asumimos la responsabilidad de pensar y poner en práctica un modo de producción desligado del mercado de la intoxicación: los agroquímicos, la explotación minera, las fumigaciones, entre otros. Procesos que afectan directamente nuestros cuerpos y pueden conducir a la destrucción del ambiente en todos sus aspectos. No son una solución ni económica ni productiva.

Preservar nuestro suelo y el medio ambiente, en un sentido ampliado, es un acto de militancia y de compromiso social hacia una vida sana y soberana. Y, si consideramos que nuestro territorio se encuentra en peligro, detengámonos un momento a re-pensar cómo transformar los modos en que consumimos

y producimos los alimentos, la manera en que nos movemos, cómo conseguimos nuestra energía e, incluso, en qué invertimos nuestro dinero.

La Crisis Climática y las consecuencias que acarrea sobre los pueblos latinoamericanos –y sobre todo el mundo- requiere de políticas urgentes y emergentes que desmantelen los grandes intereses de las corporaciones multinacionales de energía, del agronegocio y de los negocios de la economía verde.

Quizá estas palabras ya suenen a viejas o repetitivas, pero son advertencias que siempre En Noticias de tu lado y -por endeen el Mercado Central, asumimos la responsabilidad de pensar y poner en práctica un modo de producción desligado del mercado de la intoxicación.

reaparecen, porque quienes pueden ayudarnos a resolver el problema todavía no las oyeron.

Seguramente havan escuchado que nos encontramos en default ambiental en nuestro país y que ahora también estamos en una inmensa crisis que trasciende lo meramente economico. Hemos agotado ya nuestros bienes comunes naturales para todo el año 2022. Es decir, estamos consumiendo nuestros bienes futuros. ¿Y de qué hablamos cuándo decimos bienes comunes? En realidad es un reemplazo del término "recursos" que intenta reflejar el resultado de los debates ambientales y la importancia de una nueva vinculación de la sociedad y la naturaleza.

Si bien cada persona puede hacer algo para cambiar la situación, esta realidad requiere de políticas impartidas por el gobierno. Pero también necesita contundentes acciones de parte del sector privado, ya que para salir de las crisis económicas siempre acuden a nuestra "biocapacidad", es decir, a hacer mayor uso de los recursos naturales con los que contamos.

El territorio nacional, este suelo, una vez más nos dice que depende de nosotros, que es nuestra responsabilidad evitar el colapso ambiental. Nuestros números ya están en rojo. Y desde el Mercado Central de Buenos Aires no sólo continuamos con la concentración, abastecimiento y distribución de frutas y hortalizas de nuestro país, sino que también pensamos estrategias para optimizar de manera agroecológica la producción frutihortícola y llevar adelante la implementación y difusión de una alimentación sana, segura y soberana.

En todo este camino, logramos la creación de una planta de compostaje que se entrega a distintos campos de producción agroecológica y buscamos recuperar alimento que no se comercializa. Creemos que el camino es por ese lado y que, si todxs nos movilizamos para preservar nuestra fuente de vida, nuestro futuro no será el caos.

## Un compromiso a largo plazo

Con el objetivo de trasparentar la información y garantizar precios justos a todos los vecinos v vecinas, en 2020 creamos el Compromiso Social de Abastecimiento. Un acuerdo entre operadores y operadoras del Mercado Central, a través del cual, se establecen durante una semana los precios para la venta mayorista. El mismo se aplica sobre algunos productos frutihortícolas estacionales y los más consumidos entre las y los argentinos. En estos dos años, además, se consiguió acordar con puestos adheridos de las ferias minoristas en frutas y hortalizas, pescados, carne, cerdo, pollo, lácteos, y todo tipo de productos de almacén.

¿Por qué lo hacemos? Porque garantizar frutas y verduras de

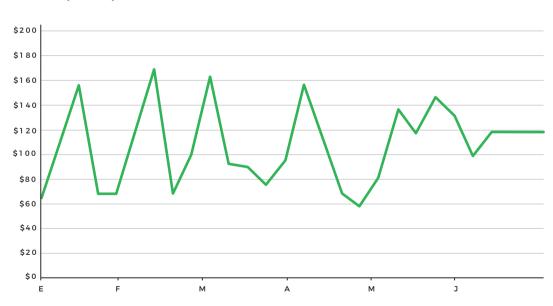
Tomate precio por kilo 2022

estación, y a precios accesibles es una de nuestras prioridades. De esta forma ayudamos a crear un consumo consciente y seguimos apostando a la alimentación sana, segura y soberana.

Mirá a continuación los gráficos elaborados por el Departamento de Información, Estadística y Transparencia sobre la variación de precios de los productos que seleccionamos para esta edición.

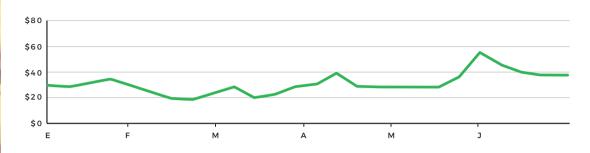






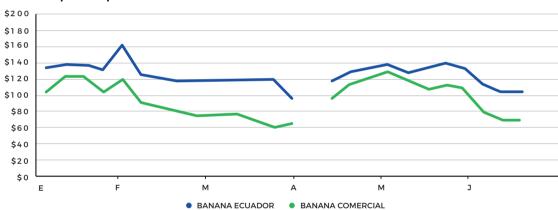
Este producto es uno de los más consumidos por la familia argentina y tiene un abastecimiento relativamente estable, aunque la oferta suele decaer hacia el final del año. Las variaciones más importantes ocurren cuando hay transición entre las zonas productivas.

## Papa precio por kilo 2022



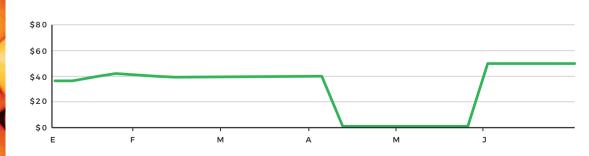
La oferta y el precio suelen ser estables durante todo el año. Sin embargo, a fines de mayo tocó un máximo de \$48 por kilo al por mayor a causa de las malas condiciones climáticas que impidieron la cosecha.

## Banana precio por kilo 2022

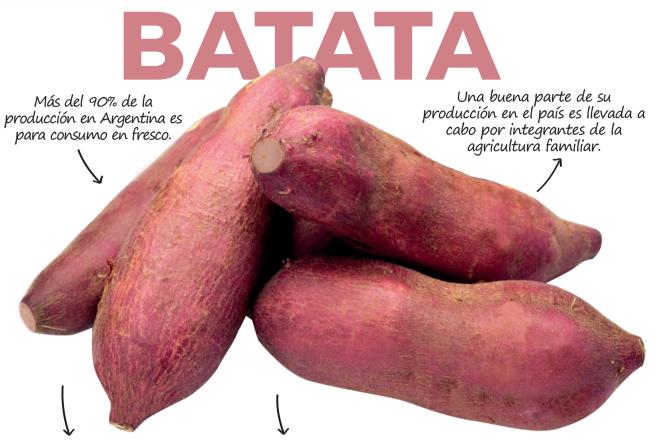


Buena parte de la oferta de esta fruta es importada. Las mayores fluctuaciones en el abastecimiento y los precios se ligan a variaciones en el tipo de cambio o problemas logísticos para ingresarla al país.

## Naranja precio por kilo 2022



Este verano las sequías y los incendios afectaron la producción. Actualmente mantiene precios bajos por presentar menor tamaño y calidad respecto a años anteriores.



Anualmente se plantan entre 10.000 y 12.000 ha de batata en Argentina La batata se adapta a distintos tipos de suelos, aunque se adapta mejor a aquellos que presentan textura liviana en la superficie.

Dependiendo del cultivar y la variedad, el ciclo de cultivo dura entre 90 y 150 días. A partir de la batata se pueden producir harinas aptas para panificación sin gluten. Es una opción nutritiva para personas con celiaquía o algún tipo de alergia al trigo

#### Breve historia:

Es originaria de nuestro continente y fue una de las primeras plantas en ser domesticadas por el hombre: en Perú hay evidencia de cultivos de batata hace 10.000 años atrás. 

Fue llevada a Oceanía en tiempos prehistóricos por inmigrantes polinesios que habían visitado América.

Cristóbal Colón introdujo la batata en Europa al regresar del continente en el siglo XV. Una vez instalada en Europa exploradores portugueses la llevaron a África, India y al sudeste asiático en el siglo XVI.

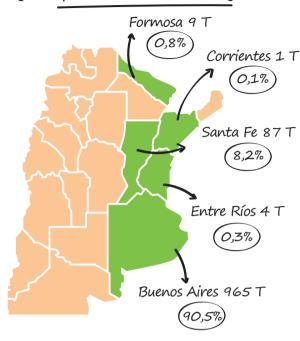
### Estación:

Es un cultivo sensible a las bajas temperaturas. Necesita un período de cuatro meses libres de heladas y temperaturas cálidas, por lo que es cultivada principalmente en primavera y verano.

## Zonas productivas:

Esta hortaliza es importante económicamente en algunas comunidades donde los productores se han especializado en su cultivo. Buenos Aires concentra la mayor parte de la producción, principalmente en zonas de San Pedro. También hay importantes plantaciones en Formosa, Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos.

## Ingresos por zona del mes de mayo



Total: 1066 toneladas /100%

## Ciclo de la planta:

La batata tiene tres fases de crecimiento. En la primera fase o implantación se produce el crecimiento radicular: las raíces adventicias fijan la planta al suelo. La parte aérea solo tiene un crecimiento moderado. En esta primera etapa ya se define el número final de batatas, en función de las condiciones ambientales. En la segunda fase hay un mayor crecimiento de la parte aérea y se comienzan a formar las batatas bajo tierra. En la tercera fase, que abarca la mitad del ciclo de cultivo, se terminan de formar las batatas y se produce el engrosamiento de las raíces de reserva.

#### Valores alimenticios:

Es una fuente económica de hidratos de carbono y un alimento saludable debido a varios de sus componentes, entre ellos la fibra dietaria que actúa previniendo el cáncer de colon.

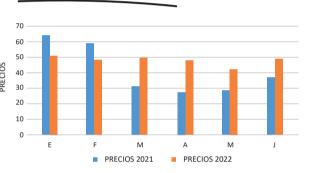
La batata posee distintos micronutrientes en función de sus variedades. Mientras los ejemplares de color púrpura poseen mayor contenido de fenólicos y antocianinas, las amarillas y anaranjadas son más ricas en carotenos.

Son excelente fuente de vitaminas C, B2, B6 y E, así como de potasio, cobre, manganeso, y hierro. Además, este tubérculo tiene un efecto antidiabético.

## Toneladas que ingresan al central por mes



## Precios promedio por kg:



## Variedades



## Morada:

Es el cultivar más difundido en Argentina. Textura seca, piel morada y pulpa amarilla con inclusiones naranja.

## Arapey

Fue desarrollada en Uruguay. Similar en aspecto a la Morada INTA, aunque tiene un sabor más suave.

# *D*.,

### Beauregard:

Es muy popular en Estados Unidos y destaca por su ciclo precoz. Textura humeda, piel cobriza y pulpa anaranjada.

## Okinawa:

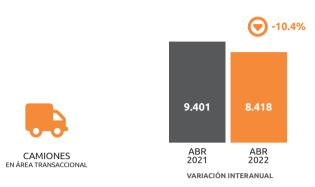
De origen japonés, tiene piel crema y pulpa blanca. Tiene un gusto menos dulce.

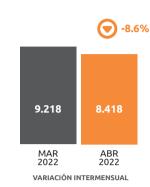


#### Boniato:

Color naranja en piel y en pulpa. Tiene textura semihúmeda y un sabor dulce.

## Variaciones mensuales e interanuales de ingresos

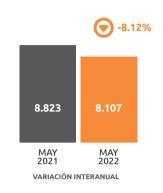




















## Precio promedio por kilo de los 10 productos con mayor

PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA ABRIL 2022	MANZANA 5.45%	TOMATE 8.6%	BANANA 5.31%	NARANJA 7.74%	PERA 3.64%	MANDARINA 6.03%	ZAPALLO 3.88%	ZANAHORIA 3.80%	PAPA 24.64%	CEBOLLA 7.59%
\$ PROMEDIO	\$124.67	\$95.40	\$98.34	\$86.16	\$78.10	\$52.72	\$45.25	\$92.15	\$29.02	\$35.93

Frutas y hortalizas de la temporada

## 

## 

### Las plantaciones tardías de tomate están en plena cosecha. Hubo abundantes ingresos desde el norte del país y Corrientes, aunque se produjo un exceso de oferta a finales del mes que provocó una baja en los precios. De esta forma, el cajón llego a tocar los \$500.

Con la entrada del frío la oferta de hortalizas de hoja fue reduciéndose paulatinamente. Las lechugas registraron aumentos de precio para todas las variedades, especialmente las del tipo Mantecosa (que alcanzaron valores de hasta \$1200 por jaula). Por su parte, las variedades Francesa y Criolla se situaron alrededor entre los \$600 y \$700 por jaula.

También se contrajo la oferta de pimientos: se perdieron cultivos a causa de un virus y los lotes en buen estado aumentaron su cotización durante algunas semanas. Las presentaciones en color rojo registraron un aumento sensible de precio. Por otra parte, está normalizada la oferta de berenjena y pepino, con ingresos acordes a la época.

## participación en la oferta de 2021

PARTICIPACIÓN EN LA OFERTA MAYO 2022	MANZANA 2.74%	TOMATE 3.93%	BANANA 3.28%	NARANJA 3.76%	ZAPALLITO 1.56%	MANDARINA 4.4%	ZAPALLO 2.26%	ZANAHORIA 1.80%	PAPA 11.33%	CEBOLLA 4.36%	
\$ PROMEDIO	\$143.57	\$108.34	\$107.07	\$68.87	\$55.04	\$57.82	\$42.15	\$83.58	\$31.51	\$40.41	

Al igual que durante febrero, los ingresos de zanahoria siguen siendo moderados. Este año cayó la superficie cultivada con esta hortaliza, que mantuvo elevados valores de comercialización. Además, las inclemencias climáticas indujeron una pérdida de calidad.

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

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.

## El Mercado de tu lado

Llevamos las mejores frutas y hortalizas del Mercado Central a los barrios.

Desde mayo el Mercado Central recorre las diferentes localidades en acuerdo con los municipios del Gran Buenos Aires para llevar mercadería a precios justos.

Así como hicimos con el municipio de Santa Rosa en la provincia de La Pampa ahora <mark>llegamos a los partidos de Morón, Hurlingham y La Matanza, con la expectativa de seguir trabajando para los vecinos y vecinas.</mark>



## El Mercado Central firmó un nuevo convenio con el SEDRONAR

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, firmó un convenio de colaboración con la titular de la Secretaría de Políticas Integrales sobre Drogas de la Nación Argentina (Sedronar), Gabriela Torres, para impulsar el Dispositivo Territorial Comunitario (DTC-MERCADO CENTRAL).

En este espacio, con la asistencia y capacitación de parte de Sedronar, el Mercado continúa en la aplicación de políticas activas para informar, prevenir y asistir en materia de consumos problemáticos a toda la comunidad.

- ♠ Levaggi destacó el trabajo que realizan los compañeros y compañeras que ponen el cuerpo para encarar este proyecto. "Hace un año y medio que lo venimos trabajando desde la gestión y tenemos que avanzar con decisión política para empoderar estos espacios de cuidado", enfatizó. Por su parte, Torres remarcó que este DTC responde a "una lógica territorial con la importancia del Mercado Central en la zona, para ayudar a la tarea que viene realizando el Padre Tano desde hace años".
- También estuvo presente en la firma la coordinadora de Políticas Sociales del Mercado Central, Yasmín Davalos, quien consideró que la propuesta "tiene que ser popular, así como la lucha por una alimentación sana, segura y soberana". Asimismo, agregó que "hay que pensar en un trabajo colectivo y buscar qué más se puede hacer y en qué lugares debe que intervenir el Mercado para dar asistencia".



#### Una peña para generar conciencia

En el marco del Día Internacional de la Lucha contra las Drogas el Mercado organizó una peña folclórica, que contó con la participación de diferentes artistas. La propuesta fue acompañada por danzas populares en el asfalto, talleres de carpintería e intervenciones artísticas en las paredes. Además, los participantes disfrutaron de un exquisito guiso para combatir el frío del mediodía. Un pequeño recreo y un espacio para compartir charlas y buenos momentos en el Central.

- **Espacios de cuidado gratuitos:**
- Casa Red Puentes Celina: Chilavert 1469 (Villa Celina). Tel: 2112-4018
- Hogar de Cristo San Cayetano: De la Huerta y La Rastra (Mercado Central). Tel: 11 4436-9411
- Centro Médico Ramón Carrillo: (Mercado Central). Tel: 6091-5215/5296
- Sedronar: De la Huerta 220 (Galería El Reloj, piso 1, Mercado Central). Tel: 11 2408-0573
- Centro de Día de Mujeres Guadalupe: El Reloj, Mercado Central.
- Atención psicológica: Centro Administrativo CMCBA. asistenciapsicosocial@mercadocentral.gob.ar

## El Mercado te invita a vacunarte contra la gripe y el COVID-19



Todos los años, desde el Centro Médico Doctor Ramón Carrillo, el Mercado Central de Buenos Aires promueve una campaña de vacunación antigripal dentro del predio, abierta para toda la comunidad.

Este año se desarrollaron más de 20 jornadas en postas itinerantes dentro de las áreas mayoristas, minoristas y en los barrios aledaños al Mercado (Las Achiras y José Hernández), y se superaron las 2500 dosis aplicadas. Además, hubo actividades de

vacunación contra el COVID-19 dirigidas a todas las edades.

A Seguimos cuidando a todos los vecinos y vecinas, acercando el derecho a la salud a las personas, en este caso, inmunizando contra el virus de la gripe y el coronavirus.

¡Acercate al Centro Médico Dr. Ramón Carrillo para más novedades! 💪

## ¡La seguimos por Youtube! Finalizó la emisión de La Olla Bruja en Canal Encuentro

A lo largo de doce capítulos profesionales de la cocina intercambiaron saberes y formaron a referentes de comedores barriales. Dolli Irigoyen, Narda Lepes, Lele Cristóbal y otros/as referentes de la gastronomía se reunieron para cocinar, compartiendo secretos y técnicas de preparación de frutas y verduras. En parejas crearon recetas sabrosas y nutritivas para colaborar con los que más lo necesitan.

Esta propuesta fue llevada adelante por el Área de Alimentación Sana, Segura y Soberana del Mercado Central de Buenos Aires.

Los episodios se pueden volver a ver en el canal oficial de Youtube del Mercado Central: Corporación Mercado Central de Buenos Aires. ¡Volvé a disfrutar todas las recetas en estos encuentros inolvidables!∠



## Nueva nave mayorista de pequeños productores y productoras en el Central

¡Logramos abrir un espacio para pequeños y medianos productores y productoras! Ahora las familias productoras del Gran Buenos Aires pueden comercializar sus productos frutihortícolas dentro del predio del Mercado sin intermediarios. © El objetivo es que las familias productoras puedan acceder a la venta directa en un gran espacio concentrador y distribuidor frutihortícola como el Mercado Central. De esta manera, estos actores serán incluidos de manera equitativa en esta cadena de comercialización. ©

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires, Nahuel Levaggi, afirmó que "se está participando de una red comercial que privilegia el desarrollo de una vida más justa para quienes trabajan la tierra y para quienes consumimos".

La iniciativa se abrió en un principio para familias del cordón verde de Buenos Aires y de la provincia de Mendoza, con la venta de aproximadamente 2200 bultos de verdura de hoja, tomate y fruta. Las primeras organizaciones productoras en formar parte de la inauguración fueron la Asociación de Medieros y Afines (ASOMA-FNC), el Frente Agrario Evita, la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT) y el Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI)- "Somos Tierra".



Celia Mayorga, productora cooperativa mendocina y vocera del Movimiento Nacional Campesino Indígena-Somos Tierra (MNCI-ST), expresó: "Esto es una luz de esperanza, tener nuestra producción allí es un gran logro; da mucho margen para poder crecer en un momento complejo con mucha crisis económica y dificultades climáticas en nuestros territorios. Queremos acercarles a muchas más personas nuestros alimentos agroecológicos y avanzar en la conciencia de la producción sana".

Mejorar la calidad de vida de quiénes producen y mejorar la calidad de alimentación del pueblo es el camino.

ignormalization in la proposition de la Poda y De la Flor. ✓ la F

## ¡Nos seguimos capacitando!

El Mercado Central de Buenos Aires renueva los programas educativos y capacitaciones para su personal y toda la comunidad.

#### Talleres para comedores, merenderos y referentes/as

Continuamos asumiendo nuestro rol social con nuestro Programa Talleres de Cocina Comunitaria. Con esta iniciativa buscamos empoderar con herramientas de alimentación sana, segura y soberana a referentes de comedores comunitarios y ollas populares, un actor clave en la consecución del derecho humano a la alimentación.



### Formación del personal en Ley Micaela

Desde que implementamos la perspectiva de género en el Mercado llevamos adelante capacitaciones para formar al personal, para que sepan como proceder en caso de violencias hacia las trabajadoras.

Esta herramienta permitió visibilizar los micromachismos y la violencia reiterada que se producía en nuestro espacio de trabajo.

#### Plan FinES para la comunidad del Central

En el Mercado entendamos que la igualdad de oportunidades requiere del acceso a una formación adecuada. La Unidad de Coordinación de Recursos Humanos amplió el acceso al Programa FINES para que la comunidad del Central pueda comenzar y/o finalizar sus estudios.

#### Taller contra la trata de personas

El 5 de julio, en conjunto con la Dirección Operativa del Comité Ejecutivo de Lucha en contra de la Trata y Explotación de Personas, dictamos una capacitación para concientizar sobre esta problemática a toda la comunidad.

#### Taller de panadería, pastelería y conservas

Desde el Área de Alimentación Sana, Segura y Soberana, realizamos un taller presencial dirigido a la comunidad del Mercado Central, a las vendedoras de comida del área transaccional del Mercado y al público en general.



## Cursos para manipuladores y manipuladoras de alimentos

₱ En junio brindamos una capacitación obligatoria dirigida a manipuladores de alimentos. Al finalizar cada cursada se entregó el carnet de Manipulador extendido por provincia de Buenos Aires con validez Nacional por tres años.



Hubo un pasado, menos lejano del que creemos, en que el Mercado desechaba todo lo que no se podía comercializar. Esto fue así hasta agosto de 2020, cuando observamos como crecía el número de personas que se acercaban al Mercado a buscar esos mismos productos que nosotros tirábamos a la basura. Después del golpe de realidad apareció la voluntad política, y entonces cambiar el rumbo de toneladas de alimentos empezó a parecer posible.

Este fue el origen del Programa de Reducción de Pérdidas (PRP) y Valorización de Residuos, el primer programa de este tipo en los 38 años que lleva el Mercado Central de Buenos Aires. Sin embargo, no se trata de una acción aislada: este programa permitió la creación del primer Patio de Compostaje

del Central y, a su vez, reforzó el Programa de Donaciones del Central. Porque la circularidad solo se completa con propuestas integrales.

### La selección inicial

Todo comienza separando aquello apto para consumo humano -son los productos destinados a donaciones- de los residuos orgánicos, que luego son transportados al Patio de Compostaje. Parece sencillo, pero hay un gran trabajo detrás de e uficientemente grande para enorgullecer a Fabián Rainoldi, representante de la Gerencia de Calidad y Transparencia del Mercado.

Fabián remarcó la dificultad que supuso implementar el programa, ya que requiere generar conciencia y explicar a donde serán llevados esos alimentos que no tuvieron fines comerciales. Al principio fue trabajo de hormiga: primero dos naves, luego cinco, y así se fueron sumando. "Para fin de año nos gustaría que cada nave tenga su dispositivo roll off", nos contó el entrevistado.

Si bien la predisposición para colaborar siempre estuvo, Fabián consideró que no es suficiente. Hay que informarse, adentrarse en lo que implica la reducción de pérdidas: esto también forma parte del trabajo que llevan adelante en el Programa "Nuestras tareas incluyen ayudar

"Nuestras tareas incluyen ayudar a que se entienda lo siguiente: mucha fruta y verdura que antes se tiraba hoy se está recuperando en gran porcentaje. Damos cursos desde nuestra gerencia para ser claros en los conceptos de separación (de origen, primaria)

que es organoléptica", explicó el representante de Calidad y Transparencia. Principalmente el aspecto, el

aroma, la forma, el tamaño, y el color. También la consistencia, y la rugosidad son parte de los aspectos a controlar. También se controla que no presente picaduras o contaminación de agentes patógenos o golpes.

Fabián tiene claros los objetivos de su trabajo. No dudó y dijo: "seguir separando las frutas y hortalizas con calidad para consumo humano, fabricar más compost, llegar cada vez a más personas que necesiten ambos elementos".

Recomendaciones: podés empezar separando los residuos orgánicos de los inorgánicos en casa. Esa materia orgánica puede reutilizarse de forma sencilla en una compostera domiciliaria.

¿Qué hacer con esas montañas de compostaje? "Esperar, eso

seguro (ríe). Más allá del chiste, por suerte tenemos un convenio firmado con el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires e intercambios con distintos municipios, donde brindamos compost y nos suelen dar chips a cambio. También trabajamos con las huertas agroecológicas que requieren el material y vienen a retirarlo. Hemos entregado a la Facultad de Medicina de la UBA, entre otros organismos. Además, proveemos el compost para la parquización del Mercado y para el invernadero", expresó Fabián.

Dato de color: ¿Sabías que? Los primeros olores de compostaje se deben a los LÍQUIDOS LIXIVIADOS, una destilación que brota de las frutas y hortalizas en descomposición.

Para él los objetivos del PRP trascienden la valorización de los alimentos y los residuos orgánicos: hay un componente social que es la clave. El representante de Calidad y Transparencia opinó que este Programa también persigue "responder a necesidades desde una lógica de economía circular, disminuyendo la huella de carbono y las cantidades que iban a relleno sanitario, como desecho, de manera injustificada".

"Todo esto además viene con inserción laboral, mucha gente que separaba como podía dentro de un contenedor de basura hoy tiene un empleo formal en un espacio cuidado. Hoy tenemos 24 trabajadoras y trabajadores en este programa que aportan una alternativa viable al mal manejo de los residuos, reduciendo la contaminación. Sale del suelo y vuelve al suelo, nada se pierde, todo se transforma", concluyó nuestro primer entrevistado.

#### El lado social de la iniciativa

Una vez separados residuos de los alimentos aptos para consumo, el área de Acción Comunitaria los retira para donar a merenderos, comedores y organizaciones





sociales. Para conocer más sobre esta parte del proceso conversamos con Sabrina Birsa, una de las colaboradoras del área perteneciente a la Gerencia de Alimentación Sana, Segura y Soberana, que nos recibió en el galpón donde todos los días se contribuye a la consecución del derecho humano a la alimentación adecuada.

Gracias a su madre, Sabrina empezó hace 8 años en el Central. Su jornada comienza a las siete de la mañana, momento en el que sale con su planilla a buscar donaciones voluntarias de los operadores y operadoras, aunque remarca que en Acción Comunitaria son un equipo al que le gusta involucrarse en todas las tareas. Una vez que los alimentos pasan el "repaso" y son clasificados como aptos

para consumo, se convierten en donaciones. "Por ejemplo tenemos el Programa Familia; armamos bolsas que se entregan a alrededor de 150 personas, que se reparten entre 25 y 30 familias. Los comedores también vienen a recibir bolsones, con un padrón de más de 500 comedores y merenderos registrados. Tenemos un sistema estructurado de repartición, que llevamos adelante de lunes a viernes. Entran entre 10 y 14 vehículos y contabilizamos cuánta mercadería se entrega a cada uno, entre decomiso, PRP y donaciones voluntarias", nos contó nuestra segunda entrevistada.

## La asistencia a puesteros y puesteras

*Noticias de tu lado* decidió terminar por el principio del proceso, porque la circularidad termina en el comienzo. Para eso, recorrimos las naves junto a Walter Mogni, supervisor de las unidades 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9 y 11. Su trabajo se corresponde a la primera línea de acción para asistir a puesteros y puesteras en la revolucionaria tarea de separación.

"Lo que nosotros hacemos cuando arrancamos en una nave es hablar con cada operador para explicarle cómo es el programa. Lo que ellos descartan del puesto, que no está apto para la venta, es llevado al centro de nave y ahí empezamos la revisión de la fruta y verdura, y evaluamos si está apto para consumo o no", detalló Walter.

Los alimentos que todavía son sanos y seguros son cargados en pallets con rumbo a Acción Comunitaria, mientras que lo que no se puede consumir va a la Planta de Compostaje. Hay trabajo en equipo, creación de empleos genuinos y capacitación. "Todos los involucrados tenemos que hacer el curso de Manipulación de Alimentos que brinda el Central, pero nos capacitamos mucho y en profundidad con los inspectores de Calidad y Transparencia", explicó Walter.

Nuestro entrevistado también nos contó que se vienen cosas nuevas para el Programa, ya que están sumando madera a la recolección, un material importante para el proceso de chipeado. "La cantidad que se desperdiciaba era impresionante, lo veo hoy y me cuesta creerlo", apuntó Walter.

Dato de color: El chip de poda es el material que se utiliza para realizar la mezcla cuando se recibe el contenido del roll off, que va al compostaje, eso se mezcla con distintas maderas como ramas. Sirve como material absorbente y estructurante, retiene los líquidos que pierden la fruta y la verdura (80 al 90%) y, además, oxigena el compostaje.

n Con el PRP se abrieron puertas que nunca se les hubieran abierto a algunas personas, incluido él. "Veníamos a rebuscar con lo que había, no era salubre y no nos hacía bien, ahora pertenecemos a la Corporación y tenemos un sueldo que nos motiva, tener un laburo digno, aprender, formarnos. Todos los que participamos de este programa somos gente que trabajamos en el Mercado, cooperativas de limpieza, gente que juntaba cartones, cosas para comer o vender, veníamos a trabajar, pero no teníamos un empleo formal", relató nuestro

entrevistado mientras caminamos rumbo a la última nave del recorrido.

Con la mañana ya avanzada dejamos la nave 11. Walter sale cansado, aunque infla el pecho y asoma una mueca alegre. Sabe del valor de su trabajo y confía en que el Central puede ser la hoja de ruta para que otros mercados más pequeños repliquen estas experiencias. "Me encantaría que este programa se replique en todos los lugares donde se comercializan alimentos, en especial frutas y hortalizas. Para la gente, mi mensaje es que sí, que funciona y que no hay que desperdiciar. Todos y todas podemos ser parte de este proyecto", cerró nuestro último entrevistado.∠

nave es hablar con cada operador para explicarle cómo es el programa. Lo que ellos descartan del puesto, que no está apto para la venta, es llevado al centro de nave y ahí empezamos la revisión de la fruta y verdura, y evaluamos si está apto para consumo o no", detalló Walter.

"Lo que nosotros hacemos cuando arrancamos en una

## En Argentina el problema está en las Pérdidas a lo largo de la Cadena Alimentaria

## Pérdidas y Desperdicio, no es lo mismo

Los debates en torno a las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) ganaron importancia en la agenda pública en los últimos años, y no es para menos. Estimaciones de la Oficina del Censo de Estados Unidos afirman que en 2021 la tierra sumó 74 millones de habitantes, o un 0,9% de la población mundial. Si vamos a lo local, hay siete millones de argentinos más que en 2010, cuando tuvo lugar el Censo Nacional anterior. ©

Si a una población que crece a un ritmo frenético le sumamos el agotamiento de nuestros recursos naturales, las adversidades que encierra el cambio climático para producir alimentos y las desigualdades para acceder a alimentos de calidad entre los países de alto poder adquisitivo y aquellos "en vías de desarrollo" como Argentina, el problema es todavía más importante. Porque en tiempos donde gran parte de la población se encuentra bajo la línea de la pobreza, las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) dificultan la lucha contra el hambre y la inseguridad alimentaria.

Pero, además del factor humano, está lo ambiental. Los alimentos que no se consumen implican un gasto sustancial de nutrientes en los suelos, de agua, de energía y de insumos para conservarlos, almacenarlos y distribuirlos.

Si bien los factores que alimentan las PDA se configuran de distinta manera al interior de cada país, a nivel general estas ineficiencias en la producción y el consumo de alimentos se ligan a falencias en los sistemas de producción primaria, la infraestructura para procesar dichos productos, la cadena de distribución y comercialización, y los hábitos de los consumidores. O sea, que las PDA son un problema de toda la cadena de valor de los alimentos.

Intentemos poner claridad en este tema: las pérdidas y los desperdicios no son lo mismo. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) denomina pérdidas de alimentos a la "reducción en la cantidad y la calidad de los alimentos como consecuencia de las decisiones y acciones de los proveedores de alimentos en la cadena, en las etapas de producción primaria,

poscosecha, almacenamiento y procesamiento de la cadena de suministros". Las pérdidas se asocian a la ineficiencia en la gestión de los recursos y las deficiencias a nivel de infraestructura. Por eso, es considerado un factor no intencional.

En cambio, el desperdicio de alimentos refiere a la "disminución de la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, los servicios alimentarios y los consumidores".

Son alimentos aptos para consumo descartados que quedan en el camino durante las etapas más avanzadas de la cadena de suministro. Como se relaciona al comportamiento humano, puede considerarse un factor intencional.

Vale recordar también que tanto las pérdidas como el desperdicio de alimentos se miden sólo para aquellos productos aptos para consumo humano, es decir que no aplica a las partes no comestibles de productos primarios como cáscaras, piel, tallos, hojas, huesos, entre otras.

## El panorama de las PDA, en números

Un informe publicado en 2011 por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) aseguró que el mundo desecha aproximadamente 1.300 millones de toneladas de alimentos. Es decir, alrededor del 30% de lo que se produce. Pero las PDA se configuran de distinta manera según el nivel de ingresos de cada región: FAO señaló que en los países de ingresos medios -y altos-

predomina el desperdicio, es decir, alimentos que son desechados de forma intencional en la fase de comercialización y consumo.

En cambio, el desperdicio es mucho menor en los países de menores ingresos, donde las pérdidas ocurren sobre todo en las fases de producción, poscosecha, almacenamiento y procesamiento de los alimentos.

Este dato se condice con las cifras que arrojó el Ejercicio de Estimación de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en Argentina, realizado en 2015 por el MAGyP. Este estudio calculó las PDA dentro de siete sectores específicos de la cadena agroalimentaria (carnes, cereales, frutas, hortalizas, lácteos, oleaginosas, raíces y tubérculos). Y resaltó que la amplia mayoría de las PDA en Argentina ocurren

#### Perdidas y Desperdicios en Sectores Agroalimentarias seleccionados (en miles de tn.).

F	PRODUCCIÓN		PÉRDI	DAS	נ	DESPERDICIOS	P&D/
SECTORES Y CADENAS	POTENCIAL (PRECOSECHA)	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	POSCOSECHA Y ALM.	PROCESAMIENTO Y ENVASADO	DISTRIBUCIÓN	CONSUMO	PRODUCCIÓN POTENCIAL
BOVINA	2.915,9	29,2	22,7	57,3	26,1	219,8	12,2%
PORCINA	432,2	14,5	1,2	21,3	19,2	32,8	20,6%
AVIAR	2.121,6	159,1	41,5	96,1	69,0	124,5	23,1%
CARNES	5.469,7	202,8	65,5	174,7	114,4	377,1	17,1%
MAÍZ	33.809,7	1.690,5	963,6	49,5	18,4	45,0	8,2%
TRIGO	8.539,4	341,6	245,9	229,4	139,3	211,7	13,7%
CEREALES	42.349,1	2.032,1	1.209,5	278,9	157,7	256,8	9,3%
PEPITAS	1.988,9	198,9	179,0	52,8	136,7	55,2	31,3%
CÍTRICOS	2.885,2	174,2	135,6	104,7	248,9	96,7	26,3%
CAROZO	537,5	107,5	43,0	54,0	16,4	11,0	43,1%
FRUTAS	5.411,6	480,6	357,6	211,5	402,0	162,9	29,8%
HORTALIZAS	5.028,8	1.005,8	402,3	88,0	359,9	262,2	42,1%
LECHE	11.750,3	411,3	368,5	171,6	330,7	409,8	14,4%
OLEAGINOSAS	55.751,3	3.345,1	1.572,2	31,3	11,3	11,0	8,9%
PAPA	2.325,6	325,6	280,0	50,6	45,61	51,7	32,4%
TOTAL	128.086,3	7.803,1	4.255,5	1.006,6	1.421,6	1.531,7	12,5%

Fuente: Área de Sectores Alimentarios- Dirección de Agroalimentos (MAGyP)

en los primeros escalones de la cadena. Así, la producción primaria concentra el 49% de las pérdidas, mientras que la poscosecha y el almacenamiento concentran el 26%.

Por ejemplo, si tomamos a los cereales (trigo y maíz) como referencia podemos ver que en la fase de poscosecha y almacenamiento se perdieron más de un millón doscientas mil toneladas, mientras que en la fase de consumo se desperdiciaron doscientas cincuenta y seis mil toneladas. Si bien este patrón predomina en el país hay excepciones, como el caso de

la carne porcina . Para este producto el MAGyP calculó pérdidas por mil doscientas toneladas en la poscosecha y almacenamiento, contra más de treinta y dos mil toneladas en la fase de consumo.

Dentro de las categorías seleccionadas las frutas de carozo, las papas y las hortalizas son los alimentos que concentran el mayor porcentaje de PDA.

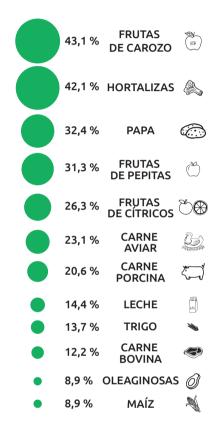
En contraste, en las cadenas alimentarias del maíz, las oleaginosas y la carne bovina las PDA son menores.

Este estudio determinó que en los procesos productivos y de distribución de cada actividad se pierden o desperdician un total de dieciséis millones de toneladas. O sea, el 12.5% del total. Pero oio a este dato: de ese total de toneladas catorce millones y medio corresponden a pérdidas, mientras que solo un millón v medio son desperdicios. Es decir, que en Argentina el 90% de las PDA son pérdidas, lo que significa que la gente tira mucha menos comida que en otros países del mundo.

DEBATES

### Porcentaje de PDA sobre el total de la producción de cada cadena

16 millones de toneladas de alimentos es el volúmen total de PDA



Distribución de las PDA por etapas de la cadena agroalimentaria



Pero, ¿cómo se para Argentina en relación al resto del mundo? Podemos ilustrar eso con un segundo relevamiento de FAO, realizado en 2019. Esta publicación arrojó que América Latina y el Caribe tienen PDA por aproximadamente un 11.6% del total de la producción. Por lo tanto, podemos decir que no estamos lejos del promedio de la región si nos comparamos con países en los que no somos tan lejanos en el nivel de ingresos v composición demográfica. Además, este informe reveló que esa cantidad de desperdicios a nivel global es responsable 8 al 10% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero en el mundo. 🥷

## Respuestas oficiales a una problemática apremiante

Pese a la creencia instalada de que el argentino es derrochador con los alimentos que consume, los datos muestran que no es tan así. Y eso hace que el desafío por ser más eficientes en las cadenas alimentarias se dirija en mayor medida a otros actores, ubicados en las fases previas al consumo.

Para dar respuesta al problema de las PDA, Argentina sancionó el Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos-Ley Nº Ley 27454-. Además, declaró al 29 de septiembre como el Día Internacional de Concienciación sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos para poner en relieve esta problemática y generar conciencia en la sociedad nacional.

En un contexto donde se demandan políticas más amigables con el medio ambiente, el MAGyP presentó la Estrategia Argentina 2030 *Valoremos Los Alimentos para* alcanzar un sistema agroalimentario sostenible. Para eso, propone "contribuir en la reducción de pérdidas en un 10 y un 30% dentro de las cadenas de

producción y suministro incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha; reducir los desperdicios de alimentos entre un 10 y un 30% per cápita en la venta al por menor y favorecer la reducción entre un 5 y un 10% del desperdicio de alimentos a nivel de los consumidores".

En el mundo actual y, sobre todo, en el mundo del futuro, reducir la cantidad de alimentos que desaprovechamos será materia urgente. En regiones como la que habitamos, un paso fundamental en ese camino es lograr acercar información sobre las PDA a todos los eslabones productivos y comerciales. Es un paso importante, sí, pero no la solución completa. Porque en lugares como Argentina, donde los ingresos son escasos, el problema central no está en la comida que se tira de la mesa a la basura. 🥔

Es importante revisar el camino que los alimentos atraviesan hasta llegar al consumidor, porque entre el campo y la mesa derrochamos energía y recursos naturales, gastamos dinero, contaminamos el planeta y, especialmente, resignamos nuestro derecho a la soberanía alimentaria que tanto queremos.

## Un año lento para el Alto Valle: bajaron las exportaciones y la producción de fruta

El Alto Valle exportó un 22% menos de peras y manzanas en los primeros cinco meses del año, en parte gracias al conflicto en el este europeo. Rusia era el mayor comprador mundial de fruta valletana, pero desde el comienzo de la guerra tuvo dificultades para ingresar la fruta a causa de las variaciones en el tipo de cambio, el bloqueo de los puertos y su penalización en el sistema SWIFT. En este sentido, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) afirmó que el gigante euroasiático recibió 30.768 toneladas de frutas en los primeros cinco meses de 2022. cuando en el mismo periodo del año pasado importó 59.228 toneladas de fruta patagónica.

Así, en el acumulado de enero a mayo de este año el Alto Valle terminó exportando 206.291 toneladas de fruta, de las cuales 175.689 toneladas corresponden a peras y 30.602 a manzanas. El año pasado se habían enviado 252.093 toneladas de fruta valletana al exterior en el mismo periodo.

Las empresas trabajaron para conseguir nuevos mercados para la fruta que tenía destino a Rusia, ya que presenta una calidad algo inferior a la del mercado europeo. Perú, Bolivia, Paraguay y México absorbieron parte de ese volumen exportable.

Desde el sector consideran que la menor producción registrada este año evitó que se produzcan sobre stocks de mercadería. No obstante, la baja en la producción repercutió en los ingresos a Mercados nacionales, en donde hay poco stock.



## Los productos con etiquetado frontal llegarán a las góndolas el 20 de agosto

El Ministerio de Salud anunció la fecha a partir de la cual los alimentos y bebidas comenzarán a advertir el exceso de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, calorías y sodio. La medida se alinea con la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, publicada en el Boletín Oficial en noviembre del año pasado. En primera instancia, el etiquetado será implementado en productos de grandes empresas. Para las PyME el plazo se prolongó hasta febrero de 2023. No obstante, el Ministerio informó que recibieron 2.658 pedidos de prórroga, de los cuales un 35% fueron aprobados.

El rubro de las golosinas, mermeladas, jaleas, dulces y confituras fue el que más cantidad de pedidos de prórroga acumuló, con el 21,62% del total. Lo siguió el de los panificados y galletitas con el 15%, los embutidos y las conservas cárnicas con el 14,45% y el de los lácteos con el 11,27%.

La Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología (Anmat) también implementó un Sistema de Declaración de Sellos y Advertencias Nutricionales. Este instrumento establece las gestiones, procedimientos, plazos y especificaciones requeridos para la declaración jurada, las solicitudes de prórroga y la solicitud de casos especiales. Esta herramienta se suma al Sistema de Información Federal

para la Gestión del Control de los Alimentos (Sifega), que permite elaborar una "calculadora de sellos" con la que se puede calcular qué productos tienen nutrientes críticos iguales o superiores a los límites definidos por la ley. Vale aclarar que se trata de una herramienta de acceso público y abierta: toda la comunidad puede consultarla. "



## Un invierno de pocas lluvias que amenaza las reservas de agua

Julio llegó con una nueva edición del Informe Agrometeorológico del Instituto de Clima y Agua (CIRN). El invierno viene dejando un gusto amargo para los productores de gran parte del país, con heladas de variada intensidad en todo el territorio y un nivel de precipitaciones que, en general, se ubica por debajo del promedio. La temporada viene lenta y ardua para los cultivos. Los grandes perjudicados en un año que ya perfila como el tercero consecutivo de tipo Niña son los suelos, que reportan una disminución de agua en los perfiles, mucho más significativa en el oeste del país donde el agua útil llega al 0% en grandes extensiones. 🗸

## Así quedaron los salarios de los trabajadores de Mercados Frutihortícolas

En lo que va del año algunos sindicatos cerraron las paritarias salariales para el 2022, mientras que otros aplicaron las revisiones estipuladas en la negociación del año pasado. Por ejemplo, el Sindicato de la Industria del Hielo y los Mercados Particulares (STIHMPRA) celebró el acuerdo con la Fenaomfra a fines de junio, y el Sindicato de Empleados de Comercio (SEC) hizo lo propio en mayo. Por su parte, esperan que la Unión de Trabajadores de Carga y

Descarga de la República Argentina (UTCYDRA) lleve adelante las negociaciones en el mes de agosto. La tendencia indica que los sindicatos que cerraron las paritarias más cerca de junio alcanzaron mejores acuerdos que aquellos que negociaron los salarios a principios de año. Por el momento, los trabajadores mejor pagos son los encuadrados en STHIMPRA. Si bien los tres sindicatos no tienen las mismas categorías, a fines comparativos podemos tomar el básico de la categoría base para los obreros. ∠

STIHMPRA				COMERCIO				UTCYDRA				
CATEGORÍAS	JUNIO	JULIO	AGOSTO	CATEGORÍAS	JUNIO	JULIO	AGOSTO	CATEGORÍAS	JUNIO	JULIO	AGOSTO	
Obrero	\$114.756	\$114.756	\$130.316	Maestranza A	\$102.882	\$102.882	\$111.601	Operario cat. 4	\$92.629	\$101.891	\$108.005	
Ob. Estibador	\$126.229	\$126.229	\$146.425	Maestranza B	\$103.180	\$103.180	\$111.924	Operario cat. 3	\$100.520	\$110.572	\$117.206	
Ob. Descartador	\$126.229	\$126.229	\$146.425	Maestranza C	\$104.223	\$104.223	\$113.056	Operario cat. 2	\$104.906	\$115.397	\$122.321	
								Operario cat. 1	\$109.293	\$120.222	\$127.435	
Op. Autoelev.	\$131.633	\$131.633	\$149.481	Op. Autoelev.	\$131.633	\$131.633	\$149.481	Adm. Vta. cat 3	\$100.520	\$110.572	\$117.206	
Aux. Adm.	\$126.030	\$126.030	\$143.119	Aux. Adm.	\$126.030	\$126.030	\$143.119	Adm. Vta. cat. 2	\$104.906	\$115.397	\$122.321	
Administrativo	\$144.472	\$144.472	\$167.587	Administrativo	\$144.472	\$144.472	\$167.587	Adm. Vta. cat 1	\$109.293	\$120.222	\$127.435	
Encargado	\$149.677	\$149.677	\$173.625					Conductor/a 2	\$111.046	\$122.151	\$129.480	
Choferes	\$139.206	\$139.206	\$158.081					Conductor/a 1	\$118.938	\$130.831	\$138.681	

<sup>\*</sup>Para una mejor legibilidad los decimales han sido modificados y redondeados.

## Hubo paritarias para la actividad productiva en Río Negro y Neuquén

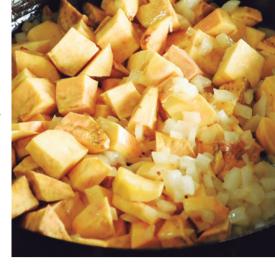
El Sindicato de Obreros y Empacadores de Fruta de Río Negro y Neuquén (SOEFRNyN), que nuclea a los trabajadores de los galpones de empaque, acordó un incremento salarial del 36,2% para el semestre. Asimismo, alcanzó un acuerdo similar con la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI). La negociación con CAFI estuvo cerca de caerse, porque la patronal había ofertado una recomposición del 30%.

Además, el Boletín Oficial publicó las nuevas remuneraciones mínimas para el personal de Poda e Injerto de Frutales, que tendrán vigencia desde el 1° de abril y el 1° de julio respectivamente. De acá a marzo de 2023, el jornal de un podador de frutales asciende a \$3.000, mientras que el ayudante de injertador de viñas percibirá \$ 2.738,05. ✓









## ¿Cómo podemos usar la batata?

- Al horno con o sin piel
- 👉 En puré
- Sopas 👉
- Guisos
- Croquetas

- Ñoguis
- **Chips**
- En pastel
- A las brasas
- En dulces



- Que no tengan manchas ya que puede ser síntoma de que se están poniendo feas.
- ¡Que no tengan golpes y que sientan firmes al tacto!

Nueva receta: 👝 Sopa cremosa de batatas y jengibre

Ingredientes:

- Batatas 2 un.
- Zanahoria 1 un.
- Cebolla 1 un.
- Sal (a gusto)
- Aceite de oliva (c/n)

¿Cómo la preparamos?

- 1 Salteamos la cebolla cortada en cubitos.
- 2 Agregamos las batatas y la zanahoria también cortada en cubos. Luego el jengibre y cocinamos por 5 minutos.
- 3 Agregamos agua o caldo (podemos hacerlo con los restos de los vegetales)
- 4 Una vez que las verduras estén tiernas, licuamos y servimos en plato hondo con un chorrito de oliva y podemos acompañar con una buena tostada.

iA comer!





¿Querés ser parte de este Bole<u>tín?</u>

¿Tenés aportes o comentarios?



Sumate como auspiciante o envianos tus sugerencias: detulado@mercadocentral.gob.ar