

INSTITUCIONALES

El Mercado Central participó en el segundo Congreso Periurbanos Hacia el Consenso

Pasó el segundo encuentro nacional y científico bajo el lema "Por la..."

PAG 11

ENTREVISTA

"Es importante la buena onda, que todos entendamos dónde estamos y así trabajar mejor"

En un recorrido por la Feria Minorista se pueden ver esos largos pasillos con frutas y hortalizas, quizá los paisajes más característicos del Mercado...

PAG 13

INSTITUCIONALES

¡Las paredes del Mercado siguen coloreándose!

En noviembre y diciembre, Muralismo Nómade en Resistencia volvió al Mercado Central de Buenos Aires para llenarlo de color y de vida...

PAG 12

DEBATE

Alimentación, democracia y salud

PAG 16





Por más Mercado con un rol social, ampliando posibilidades y garantías en un sistema democrático

Por Nahuel Levaggi

Este año fue crucial para la política nacional, en particular por los avasallamientos de sectores que únicamente buscan generar un sistema de mercado totalmente basado en los intereses económicos e individuales. Una mirada que rechaza la presencia del Estado y que, en consecuencia, está desprovista de perspectiva social y comunitaria.

En el pueblo recaen todos los golpes propiciados por el ajuste y la falta de acceso a recursos fundamentales como el trabajo y la alimentación. **Un pueblo que no puede comprar sus alimentos no es un pueblo libre y soberano.** Y acá nos detenemos.

Entendemos a la democracia como el sistema político de organización social que defiende la soberanía y el derecho a decidir. Esto abarca todo, desde elegir a nuestros representantes hasta la garantía de todos los derechos. Y en este país, lamentablemente, todavía falta recorrer un camino muy largo y sinuoso para cumplir con todo lo que debe garantizarse.

La democracia real es todo, hasta -incluso- acceder a los alimentos y que esté al alcance de todos la posibilidad de elegir cuáles, de qué calidad y a qué precio. Es decir que, más allá de la existencia de los alimentos sanos, debe procurarse la garantía económica para poder llegar a ellos. Si bien este aspecto refleja en esencia la soberanía y el derecho a los



alimentos, se relaciona directamente con la definición de un sistema democrático que tanto defendemos y seguiremos defendiendo.

Desde este pequeño epicentro que es el Mercado Central, lo intentamos día a día. Somos la referencia en los precios de los alimentos frescos. **Y trabajamos para mantenerlos de modo que, en tiempos tormentosos, los alimentos nunca falten.**

La gestión que impulsamos estos últimos años hace un esfuerzo diario por mantener la coherencia y los acuerdos, para garantizar la alimentación y las posibilidades de decisión de todas las personas que nos visitan. Asimismo, sabemos que en los barrios más vulnerados también debe garantizarse la alimentación saludable todos los días. Por eso, recuperamos miles de kilos de frutas y hortalizas para que a los comedores aledaños al Mercado nunca les falten.

A través del Programa de Reducción de Pérdidas y Desperdicios, no sólo recuperamos frutas y verduras aptas para consumo humano, sino que también logramos crear una planta de compostaje a gran escala. Toda esa materia orgánica procesada tiene como destino los campos de pequeños productores agroecológicos en las afueras del conurbano.

Desde la Corporación se fomentó la educación a través de Fines Primaria y Secundaria, iniciativa de la cual participaron cientos de trabajadores y trabajadoras del Mercado. Pudieron finalizar sus estudios y ampliar el conocimiento necesario para incentivar el pensamiento crítico. También se realizaron capacitaciones en alimentación sana, para que los comedores puedan preparar en las ollas populares comidas que realmente alimenten a las familias de los barrios que más lo necesitan.

Seguimos con la firme convicción de continuar por este sendero de la garantía de los derechos, de la generación de acuerdos y de mantener la mirada social, por sobre todas las cosas. **✍**

En esto consiste el rol social del Mercado, en ampliar el abanico de posibilidades y garantías que deben existir en un sistema democrático. Tal vez no llegemos a cubrir todo, pero trabajamos en forma permanente para lograrlo.

Terminamos el año con alimentos sanos, a precios justos

En el año 2020 creamos el Compromiso Social de Abastecimiento (CSA), porque queríamos que todos los vecinos y vecinas puedan acceder a alimentos de calidad sin pagar de más. Por eso, hicimos un acuerdo junto a numerosos operadores y operadoras del Mercado Central para establecer durante una semana los precios para la venta mayorista.

Desde su implementación, nuestro Compromiso Social de Abastecimiento se aplica sobre los productos frutihortícolas más consumidos entre las y los argentinos, permitiendo una mejor planificación de las compras y un alivio al bolsillo.

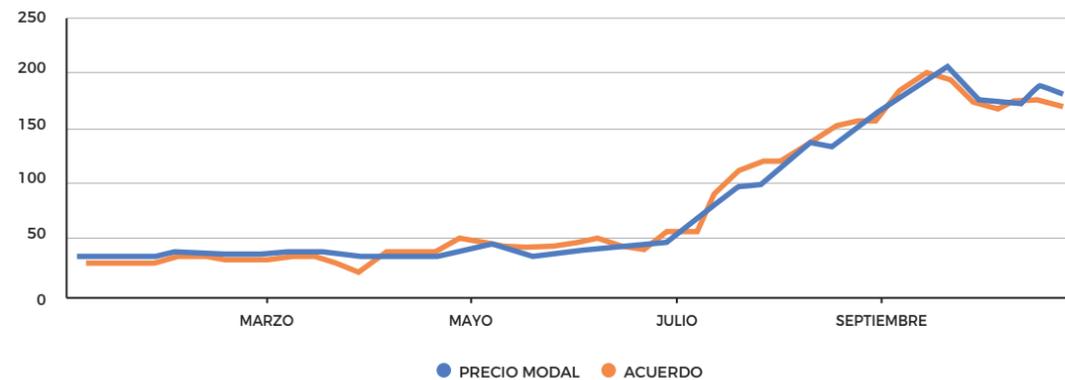
¿Por qué lo hacemos? Porque garantizar frutas y verduras de estación a precios accesibles es nuestra mayor prioridad. De esta

forma ayudamos a crear un consumo consciente y seguimos apostando a la alimentación sana, segura y soberana. A continuación, analizamos el comportamiento de los precios para los productos limón, manzana, cebolla y anco. Todos estos productos estuvieron dentro del acuerdo, por eso estudiamos como varió su cotización en relación con los precios modales del Mercado Central.

Aclaración: Los datos fueron elaborados por el Departamento de Información, Estadística y Transparencia de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.



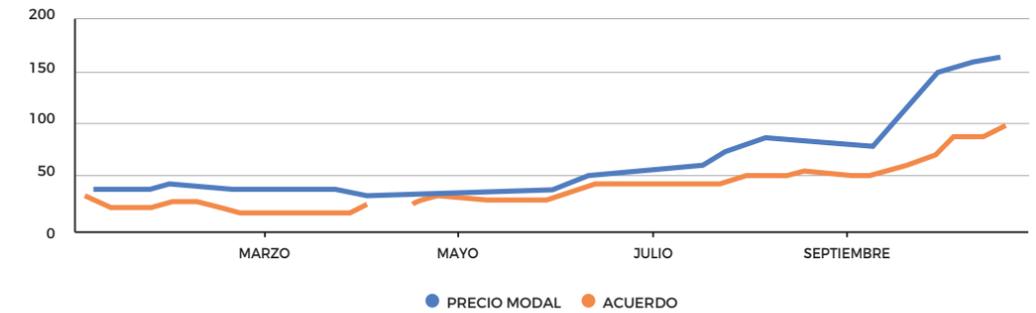
Cebolla



Los precios se mantuvieron estables en la primera mitad del año, con un fuerte repunte desde el mes de julio. Los valores acordados en el CSA amortiguaron algunos de los aumentos más vertiginosos.



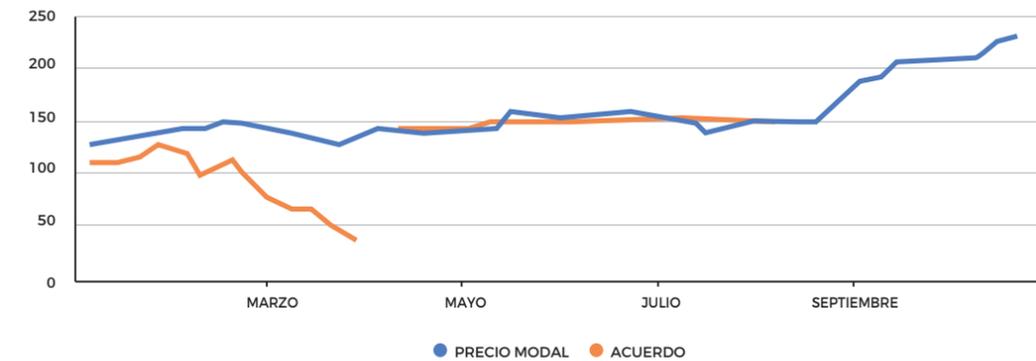
Anco



Este producto comenzó a registrar subas en la cotización a partir del mes de junio y terminó el año por encima de los \$150 a precio modal. En contraste, los comercios adheridos al CSA contuvieron el valor en torno a los \$100.



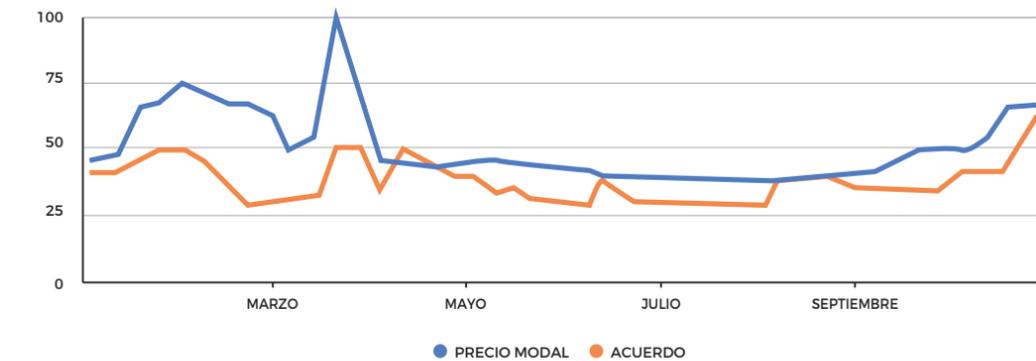
Manzana



Los comercios adheridos al CSA mantuvieron una mayor estabilidad en los precios de esta fruta, llegando a valores inferiores a los \$50 en abril.



Limón



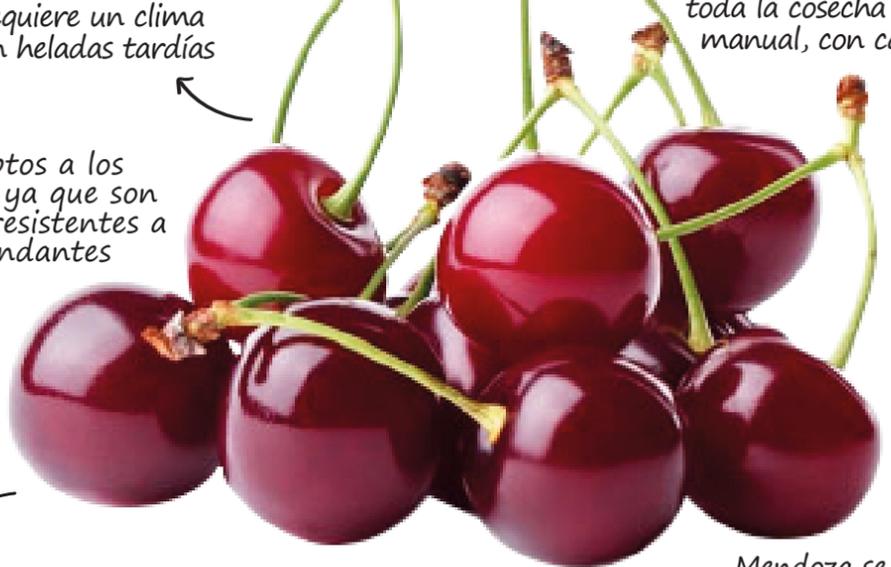
Los precios modales de abril escalaron por encima de los \$100, mientras que los comercios adheridos al CSA lo ofrecieron a la mitad del valor. Los valores se estabilizaron hasta hace algunas semanas, a causa de mayores costos de almacenamiento.

CEREZA

Su cultivo requiere un clima templado, sin heladas tardías

Son más aptos a los lugares secos, ya que son frutales poco resistentes a lluvias abundantes

Al ser una fruta muy delicada toda la cosecha se realiza de forma manual, con canastos acolchados



El 80% de la producción nacional se exporta a regiones donde se ofrece en contra estación

Mendoza se encarga de abastecer con fruta "primicia" desde el mes de octubre

China es el mayor comprador a nivel mundial

Esta provincia encabeza la producción nacional y mantiene su oferta hasta finales de enero

Breve historia

Integra el grupo de las llamadas "frutas finas", con una gran demanda a nivel mundial. En Argentina el consumo local es de solo 82 gramos por persona al año, debido a su alto precio y a que presentan una estacionalidad acotada.

¿Sabías esto?

Además de su aclamado sabor, la cereza tiene una gran cantidad de propiedades nutricionales. Es rica en antioxidantes, vitaminas, potasio, hierro, ácido fólico y fibras.

Producción en el país

Producción en el país: En el año 2021 Argentina fue el 20° mayor productor del mundo, con 11.000 toneladas. Las provincias argentinas en donde se producen la mayor cantidad de cerezas son Mendoza, Río Negro, Neuquén, Chubut y Santa Cruz. Las variedades más cultivadas son Bing, Lapins, Santana y Sweet Heart.

Temporada

Mendoza inaugura la temporada con fruta primicia en octubre, y la oferta en fresco dura aproximadamente hasta el mes de marzo.

Zonas productoras:

PROVINCIAS	HECTAREAS	MCBA 2021 TONELADAS
SAN JUAN		27
MENDOZA	700	545
RÍO NEGRO	500	375
NEUQUÉN		47
CHUBUT	400	284
SANTA CRUZ	260	55
TOTAL	1860	1333

Toneladas que ingresan al central por mes en 2021



ZAPALLITO

Es considerada una "hortaliza de estación", ya que es muy perecedero y no se puede almacenar

Es un cultivo muy sensible a las heladas



Su cultivo está restringido a los cinturones verdes, generalmente en cercanías de los lugares de consumo

Tienen un alto contenido de agua

Son ideales para preparaciones como guisos, sopas y caldos

Solo se comercializan los ejemplares de tamaño chico y mediano, ya que obtienen mejor cotización

Breve historia

Es una especie nativa de Argentina y Uruguay, cultivada por los pueblos originarios desde épocas precolombinas. A partir del siglo XIX comenzó a cultivarse en otros países, entre ellos Francia y Estados Unidos, aunque las producciones desaparecieron en el siglo siguiente.

¿Sabías esto?

Pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, al igual que el Melón, la Sandía y el Zapallo. Además, se consume inmaduro, ya que en ese estado la cáscara es blanda y comestible, al igual que las semillas.

Producción en el país

Se produce en los cinturones verdes de todo el país. La mayor parte de la producción se concentra en el norte del país, donde se lo cultiva a través de siembras escalonadas. En Buenos Aires, que alberga un cuarto de la producción nacional, se lo siembra en los meses de verano.

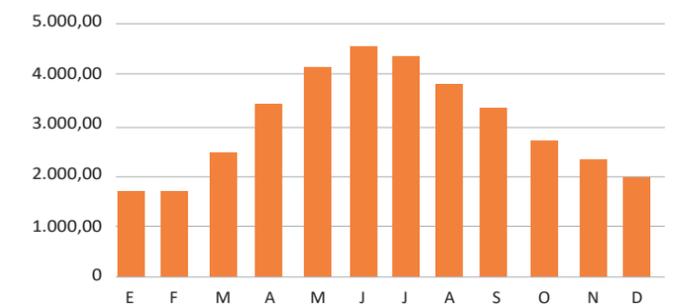
Temporada

Hay oferta durante todo el año.

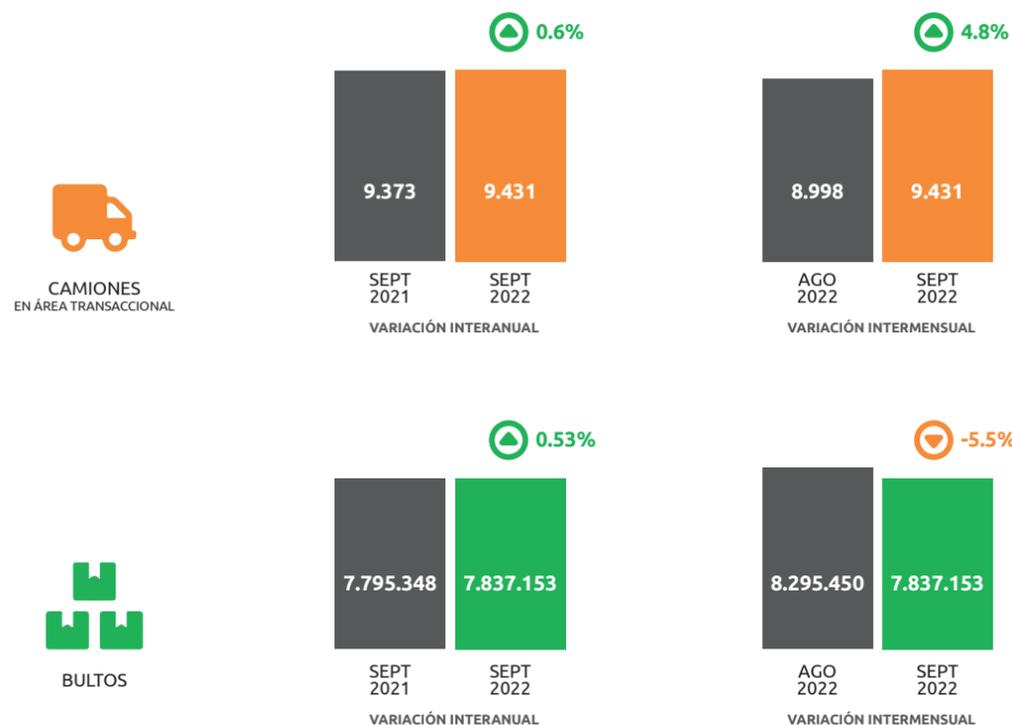
Propiedades:

Su principal componente es el agua, por eso tiene muy pocas calorías. Aunque es rico en nutrientes: contiene vitaminas de tipo A, B, C y E. Además, contiene minerales como potasio, sodio, hierro, calcio, fósforo, ácido fólico, y fibra.

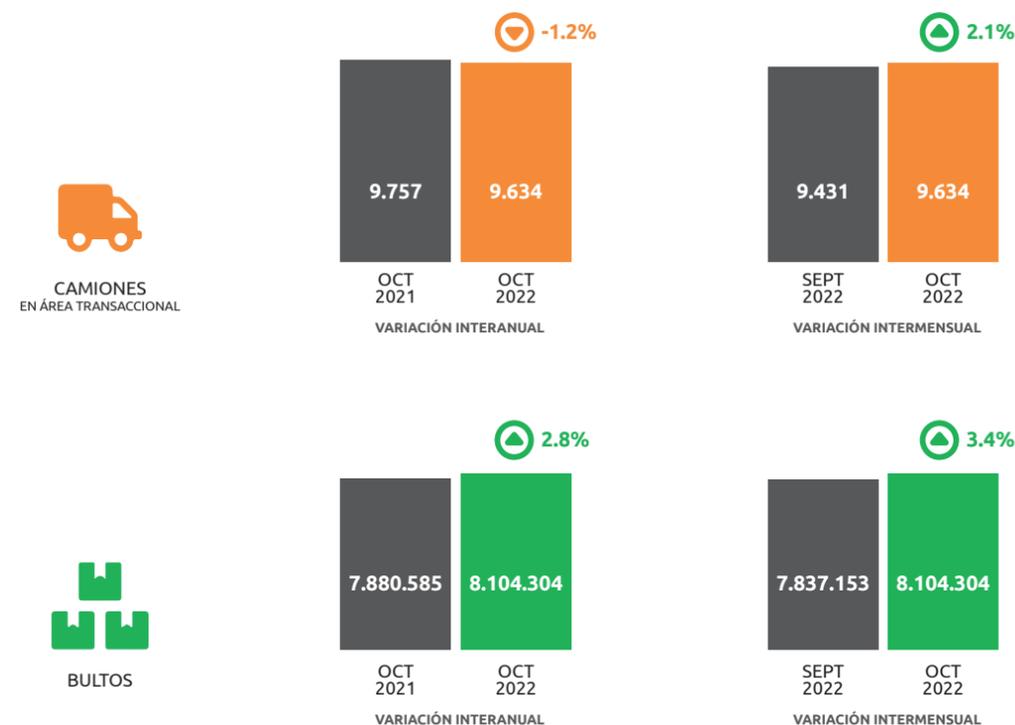
Toneladas que ingresan al central por mes en 2021



Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



Precio promedio por kilo de los 10 productos con mayor participación en la oferta de septiembre 2022



participación en la oferta de septiembre 2022



Frutas y hortalizas de la temporada



El final de la temporada en el sur bonaerense provocó una menor oferta y precios calientes para la papa. Sin embargo, en noviembre los ingresos a mercados se normalizaron. Tucumán es la región que más lotes aportó en las últimas semanas y se sumó a Jujuy y Villa Dolores, que aún siguen en temporada.

En contraste, comenzó la temporada de tomate en la provincia de Buenos Aires y la producción en el noreste nacional empieza a despedirse. En las últimas semanas creció la oferta de esta hortaliza y los precios mostraron una leve tendencia a la baja.

La cebolla mantuvo una mayor estabilidad gracias a una mayor oferta desde Mendoza y San Juan, aunque los precios se mantienen inusualmente altos. Córdoba y Santiago del Estero completan las zonas productoras.

La zanahoria tuvo un año con cotizaciones estables, pero los costos de producción y logística corrieron el precio de equilibrio en las últimas semanas. Santa Fe, Córdoba y Santiago del Estero concentran la oferta en los mercados.

Creció la oferta de verduras de hoja gracias a condiciones climáticas más favorables para su cultivo. Los precios fueron a la baja para todas las especies.

Los ingresos de fruta de pepita almacenada en atmósfera controlada van en aumento y se esperan cotizaciones en alza hasta la nueva cosecha a comienzos del año próximo. En el caso de la manzana, los stocks a la fecha son los menores de los últimos diez años.

Por tratarse de un producto importado, la crisis cambiaria venía afectando los ingresos de banana. No obstante, en las últimas semanas se registró una mayor oferta en los mercados y precios estables para esta fruta.

Los cítricos se enfrentan al final de temporada y los precios también comenzaron a aumentar para todas las especies, debido a que los lotes ingresados a los mercados en esta época tienen costos de almacenamiento en frío.

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.

Día Internacional de las PDA: por mejores sistemas alimentarios



El 29 de septiembre celebramos el tercer Día Internacional de la Concienciación de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) en el Mercado 🌱. Para eso, organizamos un encuentro junto a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

La jornada tuvo como objetivo visibilizar el tratamiento que reciben las PDA en materia de alimentos frescos, especialmente las frutas y hortalizas 🍎 🥕, una de

las categorías que más pérdidas y desperdicios presentan. Del mismo modo, **las actividades propuestas hicieron foco en la búsqueda de soluciones que contribuyan a una transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, eficientes e inclusivos** 🍏

El presidente del Mercado Central de Buenos Aires (MCBA), Nahuel Levaggi, afirmó que "las PDA son un problema ético, social y moral". Además, remarcó que **"cada gramo de alimento desperdiciado es un derecho vulnerado"**. Para Levaggi, estas políticas se unen de forma

indisoluble a una acción de justicia, para ver hacia donde distribuir lo recuperado y cuál es la mejor manera de tratar lo que ya no es apto para el consumo humano 🍎

Entre enero y noviembre de 2022 el Mercado recuperó más de 945.722 kilos de alimentos aptos para consumo humano y 1.698.143 kilos de residuos orgánicos para la producción de compostaje 🌱. Esta última actividad es llevada a cabo mediante el Programa de Reducción de Pérdidas y Valorización de Residuos Orgánicos del Mercado Central 🌱🍏

El Mercado Central participó en el segundo Congreso Periurbanos Hacia el Consenso



Pasó el segundo encuentro nacional y científico bajo el lema "Por la soberanía alimentaria y tecnológica para asegurar un derecho humano a la alimentación adecuada". Entre el 13 y el 16 de octubre Tecnópolis estuvo plagado de mesas, paneles, debates y talleres

Asimismo, se presentaron más de 500 trabajos de todo el país, en formato escrito, gráfico o video 🍏

Además de trabajar en la organización del evento, **el Mercado Central de Buenos Aires se presentó en dos de las exposiciones.** 🍏 La Dra. Noelia Vera, gerenta

de Alimentación Sana, Segura y Soberana, representó al Mercado e hizo referencia a su rol social en el abastecimiento de frutas y verduras para gran parte de la población. Además, destacó el aporte que hace el Mercado a través de la recuperación de alimentos y su donación a comedores comunitarios 🍏🍏

Mirá todas las fotos del Congreso en: <https://periurbanoshconsenso.com.ar/>

¡Las paredes del Mercado siguen coloreándose!



En noviembre y diciembre, Muralismo Nómade en Resistencia volvió al Mercado Central de Buenos Aires para llenarlo de color y de vida 🌈. Este grupo de artistas intervino las paredes de Avenida Circunvalación que dividen el Museo Chacra Los Tapiales del edificio administrativo.

En esta ocasión, las temáticas abordadas fueron el rol social del Mercado, la alimentación sana, segura y soberana y la conciencia sobre el uso de recursos naturales. Además, la obra artística hace mención al Museo y se destaca la leyenda "los trabajadores y trabajadoras son memoria" 🌱👉

Danza y literatura abierta a la comunidad en Los Tapiales

La agrupación Mover La Lengua y el Mercado Central de Buenos Aires realizaron talleres culturales gratuitos. Las actividades, celebradas en el Museo Chacra Los Tapiales, estuvieron abiertas a la comunidad e incluyeron danza y literatura. 😊

¡Gran parte de la comunidad del Mercado se acercó para escribir poesías libres y bailar! Y lograron interpretar los textos desde la expresión corporal, dentro de las salas itinerantes del Museo 🌱

Las jornadas se realizaron el 24 y 29 de noviembre y continuaron con una muestra en el centro de la Feria Minorista.

¡Esto sigue! Así que estate atentx a las redes del Mercado para conocer las fechas de los próximos encuentros 📱👉



“Es importante la buena onda, que todos entendamos dónde estamos y así trabajar mejor”

👂 En un recorrido por la Feria Minorista se pueden ver esos largos pasillos con frutas y hortalizas, quizá los paisajes más característicos del Mercado. Para esta época el calor se siente en el predio, aunque no detiene a las miles de personas que vienen a comprar todo tipo de productos. 🍷

🗨️ Si ves un lugar repleto de gente, seguro es una carnicería 🍖. Siguiendo ese rastro de aglomeraciones llegamos hasta Elías Herrera, uno de los empleados más reconocidos de “Carnes Ar”, carnicería que ya cumplió 15 años en el Mercado Central. Quienes visitan este comercio cada semana saben que Elías los espera del otro lado del mostrador.

- Estamos saludando a un famoso, ¿no? ¿Cómo te decimos?

- Por ahora, Elías (se ríe), aunque algunos me dicen “Bonobón”, pero hay que tener confianza para eso 😊 ¡Famoso no! Ojalá. Por suerte, a los medios les gusta venir al Mercado a buscar precios y nosotros tenemos buena carne, somos una referencia 🍷

- Y eso que no saben de tu pasado como boxeador...

- En el boxeo también me las traigo. Yo soy oriundo de Catamarca y toda mi vida le dediqué un tiempito a entrenar y al boxeo 🥊. Me gusta como deporte, como cultura: te enseña a ser disciplinado.

- ¿Te gustaría retomarlo o practicar con más frecuencia?

- Mi sueño es armar una escuelita, para los más chicos. Creo que es mi forma de enseñar algunos valores y, además, acercar a los jóvenes la importancia del buen entrenamiento, comer sano, respetar al compañero 🍷 Son muchas cosas y yo sé transmitir las.

- ¿Cómo empieza tu historia en el Mercado?

- Llegué de Catamarca en el 2011, tuve una experiencia en las naves y acá seguí con mi oficio, la carnicería, que era lo que yo hacía allá. Fue lindo volver porque uno trabaja mejor de lo que sabe, lo mío es la carne, el público, charlar con la gente 🍷



- Y en ese "charlar con la gente" ¿Cómo ves la Feria Minorista hoy?

- Imaginate que pasamos la pandemia 🤔. Fue un momento difícil, pero desde el año pasado la Feria se está renovando, eso hace que venga más gente. Todo está más ordenado y más limpio en general.

Estos once años en el Central me hicieron aprender cuán importante es la buena onda, que todos entendamos dónde estamos y así trabajar mejor.

- Siguiendo con esto que decís, seguramente te vengán a buscar siempre a vos los clientes.

- Sí, no te lo voy a negar. En el Mercado somos varios compañeros y se formó un ambiente muy lindo. No tenemos celos entre nosotros, al contrario, nos gusta saber que hay una persona de confianza en la carnicería amiga 🍷

Con los clientes ocurre lo mismo, ya nos conocemos con muchos. Y les puedo recomendar la mejor carne, con honestidad, según si tienen parrilla, si

van a usar horno o hacer guiso. Acá tenemos en cuenta todo: el clima, la fecha, si viene algún día importante 📅

- Entonces, ¿qué solés recomendar para las fiestas y para el verano en general?

- Lo de las fiestas siempre es muy variado. 🍷 La parrilla y el vitel toné son lo típico, pero sabés que preguntan mucho por milanesas y, además, nos visitan personas de muchas culturas de Latinoamérica que te sorprenden con su pedido. Uno trata de ir viendo qué está de moda, medio que sale en el momento.

- ¿Algún mensaje para este año 2023 que está llegando?

- Que empecemos deseando buena suerte, agradeciendo. Como te dije antes, yo veo que la gente viene con otra energía, con buena onda 🍷. Nos dimos cuenta que fue una bendición haber salido de la pandemia: no fue nada fácil. Pero acá estuvimos nosotros y la gente que compra y confía en lo que hacemos. Yo creo mucho en ser agradecido y prefiero dar ese mensaje.



¿Un deporte?
Boxeo.

¿Café o mate?
Café.

¿Batata o membrillo?
Batata.

Una fruta y una hortaliza
Manzana y acelga.

Un pasatiempo:
Leer, trato de leer todos los días.

¿Un futbolista de la selección?
¡Imposible no decir Messi!

¿Asado o vacío?
Asado.

¿Una achura?
Chinchulín.

¿Frío o calor?
Con el calor que está haciendo imposible no decir frío.



Alimentación, democracia y salud

Dra. Noelia Vera
Especialista en Políticas Públicas para Promoción de la Igualdad



El denominado “Enfoque de derechos” es un marco conceptual con capacidad de orientar el proceso de formulación, implementación y evaluación de políticas de desarrollo social. El reconocimiento de los derechos no debe olvidar que son **universales** (pertenecen a todo ser humano), **indivisibles** (se deben garantizar plenamente), **inalienables** (cada uno de los derechos es indispensable para una buena calidad de vida) e **interdependientes** (la realización de cada derecho es indispensable para el pleno goce de los demás derechos). **Desde este enfoque, las personas son consideradas como sujetos de derechos, siendo el Estado el garante de promoverlos y protegerlos, desde una posición activa.**

39 años pasaron desde que Raúl Alfonsín asumiera la presidencia de nuestro país y dijera que “con la democracia no solo se vota, sino que también se come, se educa y se cura”, expresando un genuino

y fervoroso deseo de vivir en armonía, en un clima de paz y prosperidad para todes. Tres banderas se alzaron así con fuerza en el horizonte: **justicia social, independencia económica y soberanía política.**

Retomando la definición clásica de “democracia”, que hace referencia al sistema político que defiende la soberanía del pueblo y el derecho de este no solo a elegir, sino también -por sobre todas las cosas- a controlar a sus gobernantes, resulta fundamental el rol de las organizaciones sociales que vienen a demostrarnos que no se ejerce democracia ni se vive en ella sólo votando una vez cada dos años. **La lucha por la consecución de los derechos humanos, sobre todo el derecho humano a una alimentación sana, segura y soberana, es una tarea constante que debe interpelar a cada uno de nosotros,** entendiendo que el acto alimentario comienza desde la semilla e implica cada paso necesario para producir, distribuir y comercializar los alimentos.

La lucha por el buen vivir de quienes producen las frutas y verduras que consumimos a diario es la lucha de todes, porque sólo el día en que la tierra esté en manos de quienes realmente alimentan al pueblo argentino habrá soberanía alimentaria, y sólo cuando tengamos el control de los alimentos podremos aspirar al control soberano sobre nuestro territorio. **No puede haber democracia sin soberanía alimentaria, sanitaria y política.**

Existen varios mecanismos que están atentando contra la democracia. Entre ellos, la mercantilización del mundo que genera la competencia continua entre las personas; y la precarización laboral que provoca miedo y burbujas culturales, donde los otros se convierten en una amenaza, encendiendo el caldo de cultivo del autoritarismo.

Según el sociólogo francés François Dubet (2017) la intensificación de las desigualdades procede de una crisis de las solidaridades o, mejor dicho, el apego a esos lazos sociales que nos llevan a desear la igualdad para todes, incluso para aquellas personas a quienes no conocemos. En este sentido, el autor francés asegura que la lucha contra las desigualdades supone un lazo de fraternidad previo, es decir, el sentimiento de vivir en el mismo mundo social.

El individualismo que caracteriza a gran parte de nuestra sociedad y la ruptura de los lazos sociales que nos hermanaban décadas atrás, que nos hacían preferir y luchar por la igualdad, han generado un clima de conflicto incluso dentro de la clase trabajadora.

Por eso, es momento que de la mano de la democracia retomemos esa conexión, esa empatía que nos ha llevado como pueblo a grandes e históricas conquistas. **No se puede vivir en armonía cuando se hacen carne las necesidades de millones de personas que, hoy en día, no pueden acceder a un plato de comida.** Y no podemos ejercer la democracia mientras no exista soberanía alimentaria y acceso a la salud, gratuita y de calidad.

Desde la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires, con la gestión de Nahuel Levaggi, se han dado pasos certeros hacia la consecución tanto del derecho humano a la alimentación, como del derecho a la salud. Por mencionar algunos hitos, creamos el “Programa de Reducción de Pérdidas y Desperdicios”, que trabaja diariamente para recuperar alimentos y donarlos a las distintas familias y organizaciones que participan del “Programa Familias” y del “Programa de Donaciones de la Corporación”. Además, trabajamos firmemente en la educación popular, fomentando y acompañando la finalización de los estudios primarios y secundarios,



realizando diversos tipos de capacitaciones. Por último, desarrollamos acciones alineadas con la perspectiva de la atención primaria de la salud y realizamos diversas actividades que acercan un poco más este derecho a la comunidad.

Todo esto demuestra que cuando hay voluntad política e idoneidad, estas acciones dejan de ser una utopía.

Tal como dice la artista Amparo Ochoa (1987): “Habrà rencor mientras la noche cubra las manos de la historia, mientras la risa de los niños, no tenga abrigo y pan seguro”.

ONU premió el programa de Buenas Prácticas Agropecuarias de Córdoba



El Ministerio de Agricultura y Ganadería cordobés anunció que su programa de Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) fue escogido por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) como una de las cinco propuestas ganadoras del VII Premio Buenas Prácticas Regionales a nivel mundial. El certamen, organizado por la Organización de Regiones Unidas

(ORU Fogar) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), premia a aquellas políticas gubernamentales destinadas al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La experiencia en Córdoba tiene fuerza de ley desde el año 2019 y otorga incentivos económicos a productores que certifiquen

prácticas sustentables, como análisis y rotación de los suelos, fertilización o bienestar animal.

En la edición 2022, el Programa BPAs contó con más de 3.300 productores adheridos. En total, la iniciativa alcanzó 2,3 millones de hectáreas productivas distribuidas en 6.900 unidades de manejo. **↙**

Mendoza: estiman importantes pérdidas en cultivos de uva por las heladas tardías



La provincia sufrió las peores heladas tardías desde 1994, con temperaturas de hasta -5°C en el mes de noviembre. Bodegueros e integrantes de la Regional Cuyo del Instituto de Estudios (IERAL) de la Fundación Mediterránea analizaron los daños en cultivos y estimaron pérdidas del 50% en la vendimia de este verano.

A través de un informe, la IERAL proyectó los impactos que sufrirán los negocios asociados

a la vitivinicultura mendocina. Para dicha entidad, la caída en la producción tendrá fuerte incidencia en los precios del vino en las góndolas, afectando el consumo de este producto.

En este sentido, advirtieron una cosecha menor a la esperada, con mayores cotizaciones para la uva fresca y aumentos en los vinos "de traslado", es decir, aquellos que las bodegas venden para ser embotellados luego. **↙**

La agroecología crece con fuerza en Buenos Aires

Un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) reveló la existencia de **375 experiencias productivas en la provincia, a lo largo de 81 municipios**. En total, la producción agroecológica bonaerense cuenta con 23.000 hectáreas certificadas.

Buenos Aires es la primera provincia en contar con un programa integral de promoción de la agroecología. Esta iniciativa existe desde 2020 y cuenta con el apoyo del Ministerio de Desarrollo Agrario, entidad que desarrolló un registro de productores y una Red Provincial de Facilitadoras y Facilitadores en Agroecología, integrada por 562 agentes territoriales en 107 municipios. Además, la provincia ofrece **tres líneas de financiamiento** específicas para impulsar la actividad.

Para evaluar cómo incrementar el perfil productivo de ese sector, FAO presentó un diagnóstico en donde se consigna que el **70% de las y los productores experimentan en su propio**

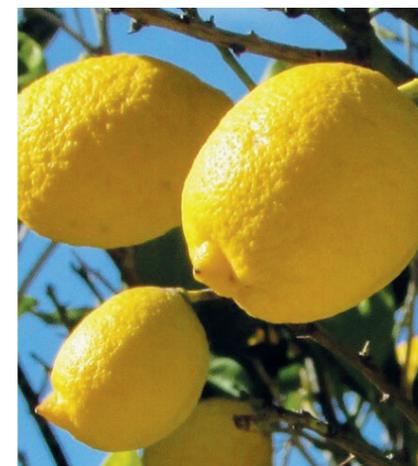


campo. Asimismo, el 90% de las y los encuestados dijeron estar agrupados en alguna organización formal o en un grupo de trabajo, en donde comparten conocimientos.

Por último, FAO destacó las oportunidades que tiene la

agroecología para crecer y ser adoptada por más productores. En este sentido, informaron que **cada vez hay más productores que vienen de la agricultura convencional y que encuentran en la agroecología al menos una disminución de costos.** **↙**

Extienden la alerta fitosanitaria por HLB en Tucumán



El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) extendió la alerta fitosanitaria **en esa provincia, tras haber detectado ejemplares del insecto Diaphorina citri kuwayama, vector de la enfermedad más grave para la citricultura.**

El descubrimiento, producido en el Departamento Leales en marzo, motivó la implementación de las medidas de prevención, vigilancia y control de la plaga. Originalmente la alerta iba a regir

hasta el 30 de noviembre, aunque ahora se mantendrá vigente hasta el 31 de marzo de 2023.

Además de instar a productores a llevar adelante un monitoreo de los cultivos, esta medida establece la denuncia obligatoria ante la detección del insecto vector. Hasta el momento, todas las muestras de insecto y material vegetal tomadas en la provincia de Tucumán se encuentran libres de la bacteria *Candidatus Liberibacter spp.*, agente causal del HLB. **↙**

El ajo de Mendoza con precios a la baja



Productores mendocinos anticiparon que se viene una temporada compleja. Los precios internacionales son bajos y hay pocas expectativas de que repunten conforme se reduzca el stock existente en otros países. Por eso, **estiman una reducción de la superficie cultivada en la próxima temporada.**

Actualmente, los precios rondan los \$30 a \$40 el kilo de ajo en verde, bastante por debajo de los del \$50 del año pasado.

Argentina perdió participación en Taiwán, uno de los mercados más fuertes a nivel mundial. Según Fabián Fusari, presidente de la Asociación de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos, Cebollas y Afines de la

Provincia de Mendoza (Asocamen), este país elevó los estándares de calidad y sanitización del producto.

Además, Fusari planteó que otros países productores como Marruecos, Egipto, Turquía o Polonia han ocupado pequeñas porciones de mercado, a base de precios más competitivos que los del ajo nacional.

No obstante, **el dirigente consideró que Brasil puede ser un destino donde colocar la producción nacional a partir del mes de enero.** Si bien este país mejoró su producción en los últimos años, aún no logran el autoabastecimiento y deben seguir importando este alimento. 📌

En 2022, las exportaciones de banana ecuatoriana cayeron un 10%



El mayor productor mundial de banana experimentó una baja considerable en sus exportaciones de fruta fresca. **Entre enero y noviembre Ecuador exportó 280 millones de cajas, 34 millones menos que el año pasado.**

Las estadísticas fueron elaboradas con información proveniente de la Asociación Ecuatoriana de Comercialización y Exportación

de Banano (Acorbanec) y la Asociación de Exportadores de Banano de Ecuador (AEBE). Los datos registrados arrojan una baja en los volúmenes enviados a sus dos principales mercados de exportación: la Unión Europea (-14,6%) y Rusia (-2,19%).

En el caso de Europa, atribuyeron la baja **mayores costos energéticos** para madurar la fruta.

En cambio, el comercio con Rusia se vio afectado por el conflicto bélico con Ucrania.

La producción también fue a la baja en Ecuador, debido a condiciones climáticas desfavorables, huelgas en zonas productoras para reclamar mejores precios y los costos crecientes para la adquisición de insumos. 📌

Hebe de Bonafini, ejemplo de lucha

En este número no podemos dejar de recordar a Hebe de Bonafini, presidenta y cofundadora de la Asociación Madres de Plaza de Mayo. Una gran defensora de la democracia y los derechos humanos. Un símbolo de lucha y resistencia.

Desde la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires estamos convencidos que nuestro mejor homenaje debe ir de la mano con la promoción de políticas que permitan el acceso a la alimentación sana y de forma soberana.

Seguiremos su ejemplo para dar continuidad a la construcción de la patria libre, justa y soberana que ella y los 30 mil siempre soñaron.



*Hebe de Bonafini, presente
Ahora y siempre*

VOS PODÉS SER UNO DE LOS NIETOS QUE ESTAMOS BUSCANDO

SI NACISTE ENTRE **1975 Y 1980** Y TENÉS DUDAS
SOBRE TU ORIGEN CONSULTANOS



✉ dudas@abuelas.org.ar

☎ 011 4384 0983



APP DE SEGURIDAD MERCADO *de tu lado*

DENTRO
DEL PREDIO



DESCARGATE
LA APP

Disponible sólo en



USE RESPONSABLEMENTE LA APP. NO GENERE FALSAS ALERTAS.



Felices FIESTAS

En estas fiestas **saludamos a toda la comunidad** y esperamos que este 2023 nos reciba con mucho trabajo y con las mejores **frutas y hortalizas** para todo el país.



Mercado Central
de Buenos Aires

de tu lado





Recetas de estación: “Schiacciata con cerezas”

Nos divertimos preparando este clásico de las regiones Umbría y la Toscana, en Italia, con una receta pensada para compartir con 6 personas.

Ingredientes:

- 👉 Harina integral – 600 grs.
- 👉 Agua – 350 cc.
- 👉 Levadura seca – 7 grs.
- 👉 Aceite de oliva y hierbas frescas – C/N.
- 👉 Sal – 6 grs.
- 👉 Y las protagonistas de la temporada ¡Cerezas! – 150 grs.

¡Manos a la obra!

Procedimiento:

- 1 Mezclar los secos (harina integral, levadura, sal) en un bol. Agregar el agua y empezar a mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- 2 Estirar en un molde. Agregar las cerezas bien lavadas y sin carozo, hundiéndolas en la masa, estiba en la placa.
- 3 Por último agregamos las hierbas frescas, el aceite de oliva, y dejamos reposar hasta que doble su volumen o llegue a los bordes de la placa elegida.
- 4 Cocinamos hasta que logre un dorado espectacular, muy tentador. Cortamos en tiras y llevamos a la mesa ¡A disfrutar y compartir! 🍷



¿Querés ser parte
de este Boletín?

¿Tenés aportes
o comentarios?

¡Sé parte!



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