

INSTITUCIONALES

Jornadas saludables en el Mercado

Desde diciembre, la Corporación desarrolla diversas jornadas destinadas a cuidar la salud de toda la comunidad. En ese marco, implementamos postas de donación voluntaria de sangre...

PAG 8

DEBATES

Los laboratorios y la importancia de la salubridad de los alimentos

Desde su inauguración en 1984, la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires tiene la facultad de llevar a cabo la gestión de calidad de los...

PAG 14

EN PRIMERA PERSONA

#8M: "Las mujeres del Mercado son muy luchadoras"

En el marco del Día Internacional de la Mujer Trabajadora quisimos contar la historia de una de ellas. Nuestra protagonista es Beatriz Yebre, más...

PAG 16



ENTREVISTA

Nahuel Levaggi

“El alimento es un derecho humano y tiene que estar garantizado para todos y todas.”

PAG 11

Centro Médico
Dr. Ramón Carrillo



Especialidades en el Centro Médico

- Ginecología
- Clínica médica
- Odontopediatría
- Área psicosocial
- Traumatología
- Pediatría
- Kinesiología
- Diabetología
- Nutrición

Teléfonos para solicitar turnos

6091-5215 / 5296

Consultas de 8 a 15 hs

**Exclusivo para EMERGENCIAS
dentro del predio**

11 5183 6654

**GUARDIA
LAS
24 HS**

Acuerdo mayorista para mejores precios de referencia

Desde su implementación en 2020, el Compromiso Social de Abastecimiento (CSA) es una de las acciones más importantes y significativas que llevó adelante la gestión actual del Mercado. A través de acuerdos mayoristas, promueve que vecinos y vecinas puedan acceder a los mejores precios de frutas y verduras.

EL CSA se aplica principalmente sobre los productos estacionales más consumidos, de acuerdo a la temporada, permitiendo que todos y todas puedan planificar sus compras. Los operadores y operadoras del Mercado Central ocupan un lugar clave, puesto que son quienes acuerdan precios semanales para la venta mayorista.

Estos acuerdos hicieron que el Mercado se consolide como principal referente de precios para productos frescos, y una garantía de calidad en las frutas y hortalizas que llegan al consumidor final. De esta forma ayudamos a crear un consumo consciente y

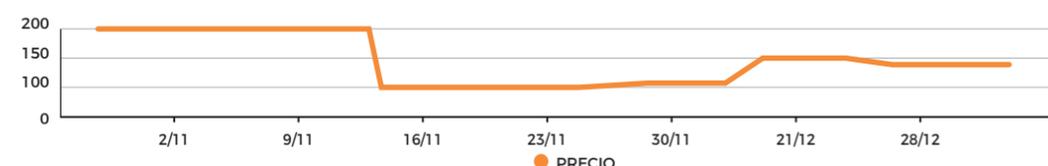


seguimos apostando a una alimentación sana, segura y soberana.

A continuación, analizamos cómo se comportaron los precios de tres productos de estación en el periodo de noviembre y diciembre de 2022. Los datos fueron elaborados por el Departamento de Información, Estadística y Transparencia de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.



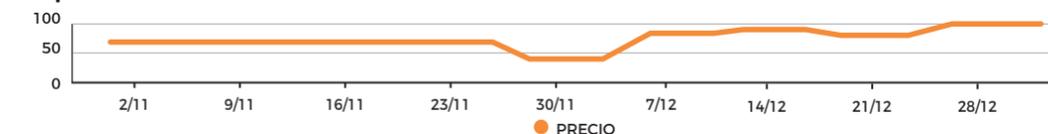
Morrón rojo



Tuvo una variación con tendencia hacia la baja. En noviembre, su cotización se ubicaba en torno a los \$200, mientras que en diciembre terminó oscilando en \$150 por kilo.



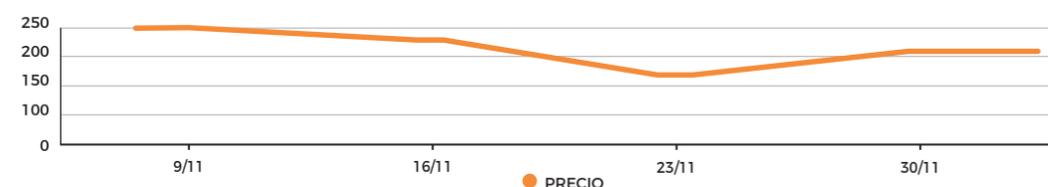
Papa



Durante las primeras semanas de noviembre el kilo pasó de \$65 a \$40, registrando una disminución del precio a medida que llegaba el verano. Sin embargo, cerró la última semana de diciembre con un alza importante, ya que la producción se vio afectada por la sequía, generando menores ingresos de papa y precios en alza.



Banana Ecuador



Este producto no tuvo muchas variaciones, ya que, por logística de importación, los precios se mantuvieron relativamente estables, entre el rango de \$250 y \$210, con leve tendencia hacia la baja.

CIRUELA



Es una especie versátil, capaz de adaptarse a climas cálidos y fríos.

Puede crecer en suelos calizos y pobres, siempre que tenga humedad suficiente.

Es necesario protegerlo de las aves, ya que producen daños importantes en los cultivos.

Es un frutal originario de Persia y el Cáucaso. Se hizo popular en Europa en tiempos de los imperios griego y romano.

Llegó a nuestro país con la inmigración europea en el siglo XX.

Es una gran aliada para la salud del ser humano por su alto contenido de fibra, minerales, vitaminas y proteínas.

Tiene propiedades desintoxicantes y suele indicarse para aliviar males intestinales.

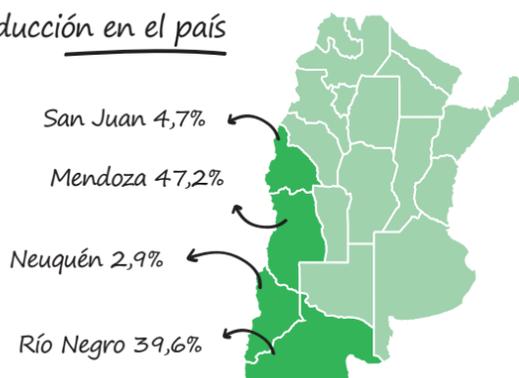
Argentina es uno de los principales productores a nivel mundial, con un crecimiento sostenido en los últimos 25 años.

Las variedades más dulces suelen consumirse en fresco, mientras que las ácidas son ampliamente utilizadas en repostería.

¿Sabías esto?

En la antigüedad la disecaban para extender su conservación durante mucho tiempo. La "ciruela pasa" fue un alimento muy consumido durante las expediciones marítimas de los europeos.

Producción en el país



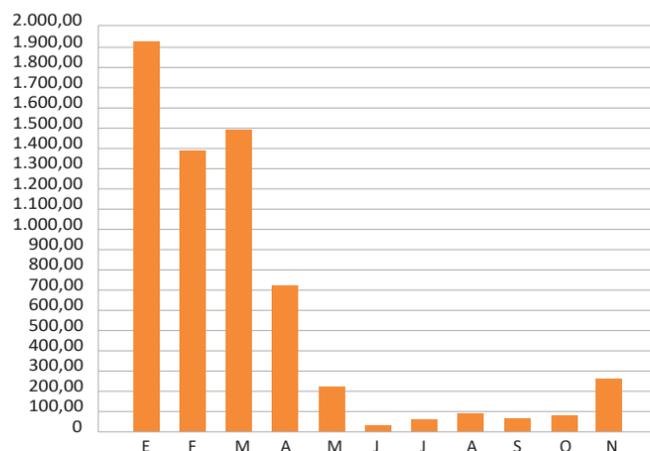
Temporada

Comienza en el mes de noviembre y se extiende hasta el mes de abril. Febrero y marzo suelen registrar los mayores niveles de oferta de todo el año.

Variedades

Red Beauty, Larry Ann, Gota de Miel, Santa Rosa, Black Beauty, Reina Claudia y Presidente.

Toneladas que ingresaron al Mercado Central en cada mes de 2022:



PIMIENTO



Su principal componente es el agua, por eso es muy bajo en calorías.

Es una excelente fuente de antioxidantes.

Contiene vitamina C, vitamina A y otros carotenoides como la capsaicina.

Posee muy baja proporción de sodio y suele indicarse a personas con hipertensión o problemas renales.

Su cultivo requiere climas sub-tropicales, sin variaciones extremas de temperatura.

La plantación se realiza después que haya pasado el peligro de las heladas.

Las variedades más dulces suelen consumirse en fresco, mientras que las más picantes son muy requeridas en la industria.

Contribuye a reducir el colesterol en sangre. También es un aliado para controlar los niveles de glucemia en personas diabéticas.

¿Sabías esto?

Los pimientos de color rojo son muy ricos en vitamina C: tienen más del doble que las naranjas, las fresas o el kiwi. Para digerirlo sin problemas, podés cocinarlo y quitarle la piel.

Producción en el país



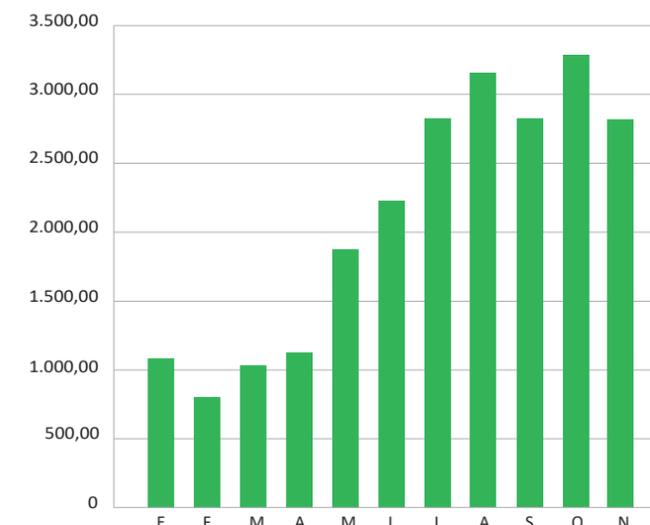
Variedades

Lamuyo, Morrón, Calahorra, Snack, Ají Vinagre, Picantes y Jalapeño.

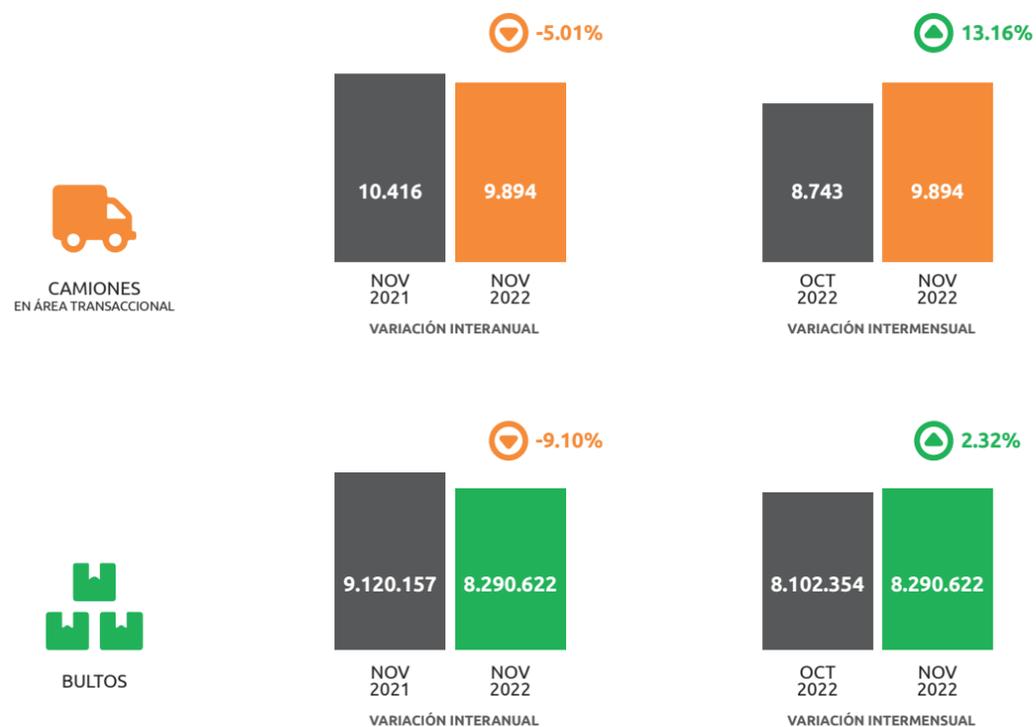
Temporada

Hay buenos niveles de oferta durante todo el año, gracias a las distintas latitudes en las que se produce en Argentina y la posibilidad de cultivarlo bajo cubierta.

Toneladas que ingresaron al Mercado Central en cada mes de 2022:



Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



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

MANZANA	TOMATE	BANANA	NARANJA	LIMÓN	MANDARINA	ZAPALLO	ZANAHORIA	PAPA	CEBOLLA
\$233.38	\$108.09	\$226.18	\$73.45	\$76.68	\$77.11	\$238.81	\$50.48	\$95.48	\$141.44

Frutas y hortalizas de la temporada

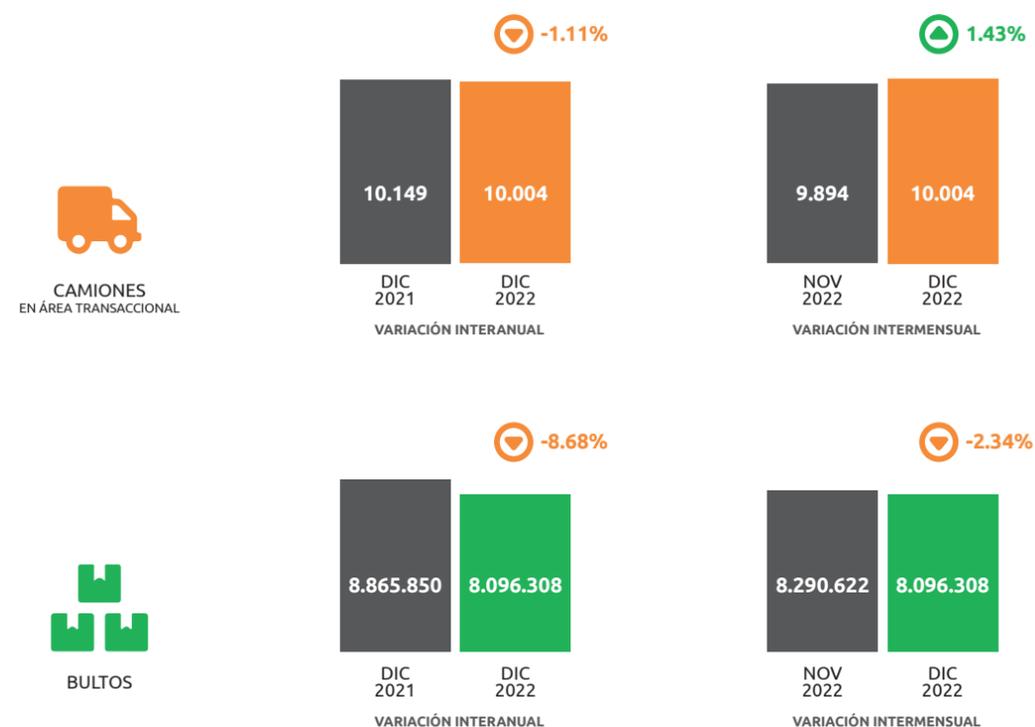
El clima estival y la llegada de algunas lluvias favorecieron la producción de verduras y hortalizas de fruto en los cinturones verdes de todo el país. El tomate, uno de los cultivos estrella de la temporada de verano en Buenos Aires, recuperó volumen de oferta las primeras semanas del 2023 y mantuvo una cotización estable.

En el caso de la lechuga, las elevadas temperaturas penalizaron la producción y provocaron subas en su cotización. Al igual que otras hortalizas de hoja, es susceptible a las inclemencias climáticas. Sin embargo, sorprende el aumento que sufrió a valores constantes con respecto al verano pasado, calculado en un 200%.

Desde finales del 2022 se vienen registrando buenos ingresos de Uva, Melón y Sandía, aunque la oferta empieza a mermar conforme finaliza el verano en Argentina.

El verano también se caracteriza por una nutrida oferta de frutas de carozo. Ciruela, Durazno, Damasco y

Variaciones mensuales e interanuales de ingresos



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

MANZANA	TOMATE	BANANA	NARANJA	LIMÓN	MANDARINA	ZAPALLO	ZANAHORIA	PAPA	CEBOLLA
\$267.27	\$111.3	\$214.14	\$82.05	\$172.11	\$93.73	\$237.58	\$93.6	\$101.4	\$107.42

Pelón registraron buenos ingresos en el Central y se prevé que esta situación se mantenga hasta el mes de abril, momento en el cual finaliza la temporada para dichos productos.

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.

Jornadas saludables en el Mercado



Desde diciembre, la Corporación desarrolla diversas jornadas destinadas a cuidar la salud de toda la comunidad 🏡. En ese marco, **implementamos postas de donación voluntaria de sangre, plaquetas y médula ósea**; en colaboración con el Ministerio de Salud bonaerense y el Instituto de Hemoterapia de la provincia de Buenos Aires "Dra. Nora Etchenique", que abastece de sangre a 17 hospitales 📍. **¡Más de 300 personas visitaron las postas para colaborar!**

La Corporación del Mercado Central también adhirió a la campaña "Buenos Aires Vacunate" para que los vecinos puedan completar sus esquemas, tanto contra el Covid-19 como de las vacunas previstas en el calendario nacional 📅. Estas jornadas se repetirán de forma mensual con postas dentro del predio del Mercado 📍.

Además, en el marco de una campaña articulada con la Red Bonaerense de Personas Viviendo con VIH, **concretamos dos fechas para realizar testeos rápidos de VIH/sífilis de manera gratuita y confidencial** 📍.

Bajo el lema *"La mejor opción es saber tu diagnóstico"* la campaña persigue disminuir el estigma que pesa sobre los portadores y demostrar la importancia de los diagnósticos tempranos para prevenir la enfermedad y la aparición de síntomas graves. 📍📍

¡Atención!

¡Vamos a continuar con estas jornadas todos los meses!

Convenio entre el Mercado Central y Correo Argentino



El 3 de enero, el Mercado Central de Buenos Aires firmó un convenio con Correo Argentino, para que dicha empresa instale la sucursal y oficinas principales dentro del predio de la Corporación 📍.

📍 El convenio lleva la firma de Nahuel Levaggi, presidente del Mercado Central de Buenos Aires, y Vanesa Piesciorovski, presidenta de Correo Argentino. También estuvieron presentes, por parte del Mercado Central de Buenos Aires, el vicepresidente, Aníbal Stella; la gerenta de Proyectos y Desarrollo, Mayra Profili; y la secretaria de Presidencia, Verónica Cerrudo. Por parte del Correo Argentino acompañó su vicepresidenta, Gladys Pestillo.

Levaggi sostuvo que "es estratégico que la principal empresa estatal de distribución, como lo es Correo Argentino, tenga sede en uno de los principales centros logísticos del país, como lo es el Mercado Central". En la misma línea, Piesciorovski destacó la importancia del acuerdo debido a la ubicación estratégica en la que se emplaza el Mercado 📍. "Este es un proyecto con mirada de futuro que apunta a continuar desarrollando la logística de paquetería a nivel nacional, mercado en el que somos líderes", expresó la empresaria.

Tras la firma, los presentes recorrieron el lugar en el que se adaptará la infraestructura de la nueva sede. 📍

Bolsas Navideñas para Changarines

En diciembre, **mil changas que trabajan en el área transaccional del Mercado Central recibieron una bolsa navideña completa para despedir el 2022 junto a sus familias** 🇵🇷.

La actividad fue organizada por el área de Acción Comunitaria, dependiente de la Unidad de Coordinación de Alimentación Sana, Segura y Soberana del Mercado Central 🇵🇷. Colaboramos para que toda la comunidad haya podido celebrar las fiestas con algo para compartir en familia, un derecho que también debe garantizarse siempre. 🇵🇷



El Mercado Central junto a “El Estado en tu barrio”



En febrero, **firmamos un convenio marco de cooperación con la Unidad Ejecutora Especial Temporaria (UEET) "El Estado en tu Barrio",** perteneciente a la Jefatura del Gabinete de Ministros.

Representado por su presidente, Nahuel Levaggi, el Mercado participará en las distintas acciones territoriales que desarrolla este programa, para que las mejores frutas y hortalizas lleguen de manera accesible a todos los vecinos y vecinas 🇵🇷. Por la UEET estuvo presente su titular, Víctor Colombano. 🇵🇷

Programa ImpaCT.AR

El Programa de Agroecología del Central en conjunto con la Universidad Nacional de Lanús sumó al programa “ImpaCT.AR Ciencia y Tecnología”, coordinado por el Ministerio de Ciencia, Técnica e Innovación Productiva de la Nación.

El objetivo de esta acción es demostrar que la producción agroecológica brinda alimentos más sanos y más nutritivos para el pueblo 🇵🇷. En el marco de la investigación, se lleva adelante un **análisis de valores nutricionales en frutas y hortalizas bajo producción convencional y bajo producción agroecológica, para contrastar las diferencias en valores nutricionales entre ambos tipos de producción** 🇵🇷.

Para ello, desde el Programa de Agroecología del

Central diseñamos y planificamos las etapas de siembra y cosecha de cada una de las especies de producción agroecológica, tanto en nuestro invernadero como en los territorios de los productores del Mercado adheridos al Programa, para que esas frutas y hortalizas sean analizadas por la Universidad Nacional de Lanús 🇵🇷. Asimismo, organizamos la toma de muestras de las mismas frutas y hortalizas de producción convencional en distintos campos de la Provincia de Buenos Aires.

Desde el Programa de Agroecología propusimos y dimos origen a este tipo de investigación para que aporte claridad sobre el valor de la agroecología como forma de producción de alimentos. 🇵🇷



Nahuel Levaggi: “El alimento es un derecho humano y tiene que estar garantizado para todos y todas.”

Se acercan los tres años de gestión
¿Cuál es tu balance?

Nosotros vinimos con un objetivo a la gestión del Mercado: poner en el centro de la escena al alimento entendido como un derecho humano que debemos garantizar desde el Mercado Concentrador frutihortícola más grande del país. Con ese norte fue que creamos, por ejemplo, la Gerencia de la Alimentación Sana, Segura y Soberana; el programa de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de residuos orgánicos y los acuerdos de precios con los operadores que vienen sosteniéndose en el marco del Compromiso Social de Abastecimiento. Además generamos programas para estimular

a los productores a acercarse a la agroecología, asumiendo que es ésta una posibilidad para transformar su producción, no sólo desde el punto de vista ambiental y de cuidado de su salud, sino también porque es una manera de reducir costos y ampliar la rentabilidad de su trabajo. En este sentido estamos muy conformes. Creo que se ha logrado que se entienda la posición respecto de asumir que el Mercado provee alimentos y que éste es un derecho básico para la vida. Pero además hicimos foco en la propia comunidad del Mercado, ya que entendimos que estábamos frente a una gestión equiparable a la de un municipio o ciudad, en donde existen cientos de demandas cotidianas que atender y que son necesarias para que todas las personas, trabajadores



y trabajadoras que pasan muchas horas aquí adentro, mejoren su calidad de vida y su vinculación con este espacio.

Más de 10.000 personas todos los días...

Claro. Sin contar los vecinos y vecinas aledaños al Mercado que interactúan con nosotros a diario. Me refiero tanto a los trabajadores y trabajadoras de la Corporación como a la comunidad amplia del Mercado: operadores, productores, el personal de las empresas, los empleados de los operadores privados y también los vecinos. Hemos gestionado también para todos ellos: se mejoró mucho el Centro Médico "Dr. Ramón Carrillo", se creó el Gimnasio Comunitario, se inauguró el Potrero Pelusa. Incluso la realización de los murales son una acción que tiene que ser entendida tanto a nivel cultural de revalorización del patrimonio, pero también de seguridad y cuidado de los inmuebles comunes. Hay mucha gestión cotidiana que quizás es menos visible pero que se viene llevando adelante con objetivos claros. En nuestro primer año, que además nos tocó convivir con la pandemia, pudimos ordenar la operatoria diaria, lo cual es fundamental para el operador frutihortícola porque

los horarios son siempre un tema sensible y, si no los tenés ordenados, esto se transforma muy fácilmente en un caos.

Algo que me parece a destacar también es la reciente puesta en valor de la Chacra que se convirtió ahora en el Museo Chacra Los Tapiales, un ícono muy importante a nivel histórico y patrimonial. También lo fue la puesta en valor del ex Centro Clandestino de Detención El Vesubio que, por supuesto, habla además de un compromiso por parte de la gestión con las políticas de Memoria, Verdad y Justicia. Seguro que no todo lo que hemos realizado es valorizado de la misma forma o positivamente. Quizás, para algunos, las cuestiones que han tenido que ver con atender a los más postergados, no tengan sentido, pero para nosotros son acciones clave.

¿A qué te referís exactamente? ¿Quiénes son los más postergados?

A gestiones concretas que tienen que ver con asistir, por ejemplo, a la comunidad de trabajadores informales como lo son los changarines. La "Limonchanga" y la "Sopa changa" para acompañar a los trabajadores durante su jornada en verano e invierno... las bolsas navideñas también para este

"Tenemos que proponer un ejercicio de memoria activa que implique construir una democracia más fuerte, que logre poner el plato de comida en la mesa de todos y todas, todos los días"

sector o darle un marco de regulación a los carreros son todas acciones que reportan a eso. También el trabajo con los Centros de Día en conjunto con los Hogares de Cristo, tanto para varones como mujeres. Hablamos de sectores postergados que nosotros entendimos que, como gestión, debíamos atender y acompañar. También acá pondría todo el trabajo que han sido las mejoras en los espacios de venta minorista de comercialización, como la S1 y la Feria. Por supuesto, además está toda la gestión de lo que hace al mantenimiento cotidiano de la infraestructura del Mercado que es el más grande del país. Con lo cual, mirando hoy a tres años, la verdad es que estamos muy satisfechos, pero todavía con un año de trabajo por delante en el que esperamos seguir concretando cosas siempre bajo estos preceptos y objetivos que mencionaba antes.

Y más allá de la evaluación propia ¿Cómo crees que se valora la gestión desde la comunidad del Mercado?

Bueno, hablamos de un conjunto muy diverso ¿no? Recién te decía, casi una ciudad. Pero yo camino el Mercado todos los días bien temprano y, la verdad,

es que la respuesta genuina de los trabajadores y trabajadoras, en general, es positiva. Y no hablo solamente de los empleados de la Corporación, sino del trato cotidiano con los operadores y productores en las naves.

Cuando camino por el territorio del Mercado, que no son solamente las naves, recibo los mensajes de las cosas que faltan y también recibo muchas palmadas en la espalda y valoraciones positivas. Esa es la realidad. Obviamente hay sectores que, como en todo proyecto, pueden no estar de acuerdo y que, de hecho, no lo están. Nosotros elegimos trabajar en función de quienes más lo necesitan y ahí se juegan también cuestiones de redistribución e intereses contrapuestos. Recién nombraba toda la gestión para acompañar a los changas, pero también hicimos crecer mucho toda el área de Acción Comunitaria con los comedores. Atravesamos la pandemia, la demanda aumentó tremendamente y nunca dejamos de atender a nadie. De hecho, sumamos los talleres de Alimentación y de Promotores de Salud Comunitaria. Obviamente, hay tensiones y disputas en función de lo que cada uno entiende de lo que es el rol del Mercado.

¿Y cuál es ese rol para vos? ¿El rol de la Corporación del Mercado?

La propuesta nuestra tiene que ver con entender que cumplimos un rol social en una sociedad que sí, es injusta y desigual, y que todos y todas debemos tener un compromiso social y humano por el bien común. En ese marco, la invitación ha sido siempre -y es- a la construcción en conjunto. Donde todos formemos parte, cada uno desde su lugar y desde su aporte, tanto quienes estamos en la dirección, gestionando, como así cada operador mayorista, los productores y productoras, los y las trabajadoras. Recién repasamos algunos hitos en la gestión, pero lo revolucionario tiene que ver con todas las acciones que nosotros emprendimos asumiendo, en verdad, que el alimento es un derecho humano y su acceso tiene que estar garantizado para todos y todas. Ahí pusimos el foco, tanto desde la Gerencia de Alimentación Segura, Sana y Soberana, como en la de Control de Calidad y Transparencia o, también, con el programa de Reducción de Pérdidas, y el programa de Agroecología.

No es menor: creo que estamos dando una discusión de época. Quiero decir, es trascendental entender que no se trata solamente de un par de ideas que estamos impulsando nosotros, sino que el conjunto de la sociedad está empezando a ver y a pensar qué come y cómo. Es decir ¿De dónde vienen esos alimentos? ¿quiénes y cómo los producen? Y ahí es inevitable, entonces, repensar el rol de este Mercado y el de todos los actores del sistema.

También el feminismo forma parte de estas discusiones de época...

Si claro, y ahí también nosotros articulamos porque vinimos a proponer un proyecto que se enmarca en un modelo de buen vivir que es integral. La aplicación de la Ley Micaela y la Ley de Cupo Laboral Trans son medidas que se implementaron no sólo por una cuestión institucional de cumplimiento de las normativas, sino de asumir la perspectiva de género y sumarla a toda la propuesta de la gestión. Dentro de esta integralidad van de la mano las demandas feministas que, además, son parte de asumir una perspectiva de soberanía alimentaria, de garantía del alimento, de acceso a la tierra para los pequeños productores, los derechos civiles y ciudadanos como la educación. Nosotros acá implementamos el plan FINES, valorizamos la Biblioteca. Articulamos con RENAPER para disponer de puntos de acceso para que las personas tramiten sus documentos y realicen sus gestiones, atendiendo a que son trabajadores que pasan muchas horas aquí adentro. Por eso, es una gestión

que ha tenido una mirada muy integral y, por supuesto, con especial atención a los más desprotegidos del Mercado.

¿Y cómo sigue? ¿Qué se viene para este 2023?

Bueno, recién hablamos de los derechos civiles. Nosotros fortalecimos la presencia de ANSES y RENAPER. Ahora también Migraciones va a tener un espacio acá en el Mercado y estamos trabajando para que el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires también tenga presencia. Además, ya estamos en tratativas con Obras Públicas para ejecutar este año cuestiones de infraestructura. No podemos olvidar que estamos ante una plataforma logística que requiere de mayor desarrollo, mejoras de calles, ordenamiento de su vialidad diaria. También queremos ampliar el estacionamiento de camiones. Tenemos que ejecutar el mejoramiento de la vialidad de las calles y, algo fundamental: mudar la planta de transferencia de basura para atrás porque hoy está muy al centro y es un problema. También pretendemos trabajar sobre una rotonda de entrada para el barrio José Hernández, que es una mejora para esa comunidad, pero también es un beneficio para ordenar nuestro Mercado.

Lo cierto es que acá hay un conjunto de acciones que se enmarcan en una política propia constante del Mercado Central que nunca se ha detenido y que, en ese sentido, cualquiera que acceda al Mercado Central lo puede sentir y palpar. Obviamente, eso no modifica la realidad ni de la Argentina ni de la provincia de Buenos Aires en su totalidad. Este es un Mercado de los más de cincuenta que tiene el país, pero con definiciones claras respecto a su rol y una presencia activa para la comunidad.

Este año se cumplen 40 años de la Democracia ¿Cuál es la invitación desde la gestión?

Para nosotros hablar de democracia es hablar de alimentación. Entendemos que esta mirada, en la que el alimento no es una mera mercancía, sino un derecho a garantizar, tiene que formar parte de la democracia. Tenemos que proponer un ejercicio de memoria activa que implique construir una democracia más fuerte, que logre poner el plato de comida en la mesa de todos y todas, todos los días. No son cuestiones separadas. Y esa democracia no puede tener que ver sólo con un sistema de gobierno representativo, sino con la posibilidad de acceso, de participación y de decisión de cada uno. Hoy las familias que no tienen la posibilidad ni de decisión ni de acceso al alimento no están viviendo una democracia plena. Entonces el Mercado Central de Buenos Aires tiene un rol fuerte e importante a cumplir en ese sentido.

Los laboratorios y la importancia de la salubridad de los alimentos

Por el licenciado en Alimentos Martín Andreu, jefe del Departamento de Laboratorios de la CMCBA.



Desde su inauguración en 1984, la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires tiene la facultad de llevar a cabo la gestión de calidad de los productos alimentarios que se comercializan.

El cumplimiento de esa tarea es posible gracias al Área de Calidad del Mercado. Se trata de un equipo multidisciplinario de profesionales: ingenieros agrónomos, veterinarios, químicos y tecnólogos en alimentos que trabajan de forma articulada, fiscalizando y verificando que se respeten las normas de salubridad en toda la matriz alimenticia.

Los laboratorios cumplen un rol fundamental a la hora de **analizar los alimentos que llegan al Mercado Central día a día.** No menos importantes son las reglamentaciones sobre las cuales se edifica

este trabajo y los organismos dedicados a producirlas. Algunas de estas normativas provienen del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y del **Código Alimentario Argentino**, a cargo del Ministerio de Salud de la Nación.

El Departamento de Laboratorios del Mercado Central

Este departamento, dependiente de la Gerencia de Control de Calidad y Transparencia, fue creado para alcanzar una serie de objetivos. Entre ellos, afianzar el rol del Mercado como referente en materia de calidad y seguridad agroalimentaria; además de promover y garantizar la inocuidad y sanidad que deben alcanzar los alimentos como condición básica para promover la salud y nutrición poblacional. Todo esto es posible a través de la capacitación permanente. No sólo eso:

Desde junio del 2020 se trabaja en la integración de este espacio como parte de la Red de Laboratorios Públicos Reconocidos por SENASA y ya se transita la etapa final de este reconocimiento.

Al seno del Departamento de Laboratorios se integran los de **Residuos de Plaguicidas, Microbiología, Físicoquímica y Sanidad Vegetal**, cuyas funciones repasaremos a continuación.

El trabajo de todos los laboratorios se orienta al aseguramiento de la calidad, dictaminando la aptitud o no para comercializar las diversas especies.

El trabajo de todos los laboratorios se orienta al aseguramiento de la calidad, dictaminando la aptitud o no para comercializar las diversas especies. Estos controles son los que determinan la comercialización o el retiro de los productos, según los resultados arrojados en la fase de fiscalización.

La tarea mencionada tiene una **doble finalidad**. Por un lado, a los consumidores se les ofrece un producto de calidad desde el punto de vista organoléptico e higiénico-sanitario. Por otro lado, se benefician productores y comercializadores (mayoristas y minoristas), ya que **el trabajo en conjunto de los laboratorios nos permite conformar una oferta de calidad, a la altura de las expectativas del público comprador.**

En el **Laboratorio de Residuos de Plaguicidas** verificamos el límite máximo aceptado de residuos de plaguicidas para cada alimento pasible de análisis. De los estudios efectuados se obtienen los **resultados de contaminación con plaguicidas**, con mayor o menor frecuencia, en todas las épocas del año, determinando -muchas veces- el retiro de mercadería para su comercialización, por no encontrarse apto para consumo humano.

En el **Laboratorio de Microbiología** ponderamos una serie de marcadores, con el objetivo de detectar contaminaciones microbiológicas en alimentos o condiciones de potabilidad en el agua de red. A través de muestras obtenidas de alimentos que ingresan al Mercado Central, analizamos la presencia de *Escherichia coli* y *Salmonella*, entre otras bacterias. Es una tarea vital para el funcionamiento del Mercado, puesto que **las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) son reconocidas como el problema de salud pública más extendido en el mundo actual**, responsables de importantes caídas de la productividad y grandes pérdidas económicas que afectan a países, empresas, pequeños negocios familiares y a los consumidores.



En el **Laboratorio de Físicoquímica y Sanidad Vegetal** realizamos numerosos análisis físicoquímicos. Por ejemplo, controlamos **la madurez en frutas, o el grado de frescura en productos marítimos**. Además, evaluamos distintas matrices de contaminación de suelos y proyectos derivados del departamento de Agroecología y el Programa de Reducción de Pérdidas, también propios del Mercado Central.

Por último, contamos con un sinnúmero de técnicas analíticas desarrolladas para mejorar el nivel de nuestra salud pública.

A modo de conclusión, podemos afirmar que somos el **"área de control" que asegura a la comunidad que visita el Mercado que se lleve a casa los alimentos sanos y seguros que se merecen, cómo parte de su derecho a una alimentación adecuada.**

#8M: "Las mujeres del Mercado son muy luchadoras"



En el marco del Día Internacional de la Mujer Trabajadora quisimos contar la historia de una de ellas. Nuestra protagonista es Beatriz Yebre, más conocida como Bety, que lleva más de 30 años trabajando en el Mercado.

Bety nos recibió en su oficina de Almacén del Centro Administrativo de la Corporación, preparó su mate y nos permitió conocer su espacio, que cada día sustenta de equipos a los trabajadores. Los uniformes, los calzados, las hojas: Bety les brinda todo lo que se necesita para llevar adelante este lugar. Ella también nos compartió su tiempo, convidó su mate y una sonrisa con cada pregunta. **Su mirada, guardiana de un sinfín de historias, se contorneaba en un iris verde agua que fluía con cada recuerdo al momento de responder.**

Sobre sus comienzos en el Mercado Central, nuestra protagonista recordó: "Yo entré acá en el año 84, unos meses antes de que se inaugurara totalmente el Mercado, eso fue en el mes de marzo".

¿Y cómo se hacía antes para ingresar a trabajar acá?

"El tema era así: estaban las oficinas que funcionaban en Reconquista (CABA), de hecho, todavía tengo compañeros que trabajaron ahí. Cuando se inauguró el Mercado Central en Tapiales, vinieron los trabajadores y trabajadoras de Reconquista; acá había muchos arquitectos y gente que estaba con el tema de la construcción".

Sobre los primeros pasos del Mercado, Bety nos contó que primero se inauguraron espacios para la papa, el ajo y la cebolla. "Esas fueron las primeras naves, lo que permitió que ya pueda venir gente a trabajar; también abrieron algunas jefaturas. Y así comenzaron a venir los trabajadores administrativos como, por ejemplo, de áreas de finanzas, legales, y más. Yo entré un 13 de marzo y me acuerdo porque justo fue un martes. En ese momento me dije "bueno ¿y ahora cómo empiezo?", pero por suerte me fue muy bien. La oficina de Recursos Humanos, y las entrevistas se realizaban acá, así que a mí me tocó acercarme a este lugar, que era tan diferente en esa época".

¿Qué te acordás de tu primer año trabajando para el Mercado?

“La mayoría teníamos mucha garra, muchas ilusiones; esto era algo nuevo y precioso de ver. Entonces, todos veníamos con ganas de que este proyecto anduviera bien. Mi primer año fue una locura, por así decirlo. Imaginá que yo entré a trabajar justo en Recursos Humanos y estaba con un jefe y demás. Te evaluaban; citaban a la gente para entrevistar. Yo entré soltera y me casé trabajando acá... Aunque a él no lo conocí dentro del Mercado, sino afuera, pero muchos compañeros y compañeras encontraron su amor acá adentro y hasta hoy están juntos”, nos confesó Bety.

¿Recuerdos buenos o malos de esa época?

“Tengo los mejores recuerdos de esa época. Fue muy lindo. Tengo la suerte de tener compañeros que todavía están. Una vez una persona me dijo que al trabajo no se viene a hacer amistades. Yo no digo ni pienso lo mismo. No quiere decir que sea amiga de todo el Mercado, claro está, pero tengo recuerdos muy lindos y pude cosechar amigos acá adentro”, expresó.

A lo largo de la charla, **Bety tuvo muy presentes a todos los compañeros que se convirtieron en amigos, procurando no dejar fuera a ninguno de ellos.**

Por citar algunas, se acordó de Viviana, con quien empezaron casi al mismo tiempo y aún hoy siguen compartiendo su pasión por el Mercado. También está el caso de Norma e Irene, dos compañeras con las que trabajó codo a codo durante varios años.

Fuiste mamá mientras trabajabas en el Mercado ¿Cómo transitaste ese proceso de embarazo? ¿Cómo fue la contención desde tu espacio de trabajo, tus compañeros?

Nuestra entrevistada afirmó: “Hubo toda una camada que entró conmigo y tenemos casi todos la misma edad. Hoy en día nos pasa que tenemos hijos de la misma edad, nietos casi de la misma edad. **Me considero mimada por mis compañeros y compañeras hasta en la época del embarazo. El Mercado para mí siempre fue un lugar de lucha y un lugar feliz.**” Bety también recordó cuando se retiró en los noventa: para ella fue uno de los momentos más duros de su vida, aunque sus compañeras y amigas colaboraron para que pueda volver a su trabajo. “El compañerismo de este lugar, la unidad, a mí me salvó, me ayudó y eso es algo que pesa más que cualquier cosa. **A este Mercado hay que quererlo**”, expresó nuestra protagonista.



¿Cómo se vivía antes de ser una trabajadora mujer dentro del Mercado?

“Como en todos lados. Tenías la persona que valoraba la tarea, que podías hacer siendo mujer y que te respetaban o podía pasar que haya un hombre que lograba un cargo más importante sólo por ser hombre y, sobre esa situación, se abusaba. Tuve jefes buenos y malos. Hubo a quienes aprecié muchísimo porque me enseñaron a trabajar. Pero tuve jefes que ni sabían hacer la “o” con un vaso y se creían capaces de ser autoritarios con una”, manifestó Bety.

Y agregó: “Ahora las mujeres, en todos los aspectos, no solamente en el Mercado, tenemos más posibilidades de que nos escuchen y que nos podamos defender y nos defiendan. Hoy transitamos un cambio global. Antes las mujeres nos callábamos más, porque en lo laboral la historia era que no te cambien de lugar, si se ponía en juego algún ascenso y demás. Porque el maltrato que se recibe como trabajadora no es solamente porque alguien te haya querido tocar, la falta existe de varias maneras y por suerte hoy lo podemos manifestar. Eso es algo que cambió en la sociedad. Si acá podía atacar algún machirulo, hoy contamos con otras herramientas para frenarlo”.

¿Cómo definís a la mujer trabajadora del Mercado Central?

Nuestra protagonista enfatizó que se trata de mujeres muy luchadoras, seguras de sus ideales y de lo que hacen, sin importar el lugar que puedan estar ocupando.

“Antes era difícil o se llenaba de prejuicio pensar que alguna pueda estar haciendo el trabajo en áreas como Seguridad o Control Operativo, que eran más enfocado en hombres. Sin embargo, hoy las ves en los portones bancando todo. **Y por eso son todas luchadoras, porque hay que estar con los camiones o caminando las naves, que son espacios muy hostiles todavía**”, cerró Bety.

La sequía y la ola de calor impactaron en el precio de frutas y verduras

El sector frutihortícola viene lidiando con temperaturas superiores al promedio y un régimen de precipitaciones insuficientes para la actividad, especialmente por incidencia del fenómeno climático La Niña, que viene afectando a Sudamérica desde hace tres años.

Aunque el sector productivo esperaba que dicha situación se revierta en la actual temporada de verano, el escenario muestra similitudes con la campañas pasadas y acentúa la crisis productiva en el rubro alimentario.

En ese marco, las verduras, tubérculos, **legumbres y las frutas fueron los productos que más subieron dentro del rubro Alimentos y bebidas no alcohólicas del segundo Informe de Precios al Consumidor (IPC) del 2023.** Y la baja oferta, particularmente marcada en las verduras, viene impactando en los precios.

El noreste argentino fue una de las regiones más afectadas por la ola de calor iniciada en diciembre del 2022: en algunos casos calculan pérdidas productivas del 70%. En la misma línea, un estudio publicado por World Weather Attribution señaló que el 2022 fue el año más seco para la región centro del país desde 1960.

En este sentido, los expertos apuntaron la incidencia del cambio climático en el contexto de la sequía, ya que las elevadas temperaturas aceleraron la evaporación del agua usada para la producción agropecuaria. Esta situación empeoró el estado de numerosos cultivos, tanto a nivel de agricultura intensiva como extensiva, pero además limitó los recursos para la producción ganadera.

Por ese motivo, la Comisión de Emergencia y Desastre Agropecuario de la Provincia de Buenos Aires (CEDABA) declaró la emergencia agropecuaria en el partido General Pueyrredón por el período comprendido entre el 1 de julio 2022 y el 31 de marzo 2023 a raíz de las consecuencias de la sequía. De este modo, productores de Mar del Plata y la zona podrán acceder a beneficios impositivos, entre los cuales destaca la **prórroga y/o eximición para abonar el impuesto Inmobiliario Rural**, tal como está contemplado por ley.✍



Con menor volumen y calibres, la citricultura avizora una cosecha difícil



Los efectos de la sequía perjudicaron la producción de cítricos en lo que va de la temporada, despertando preocupación entre los productores. La cosecha, que suele comenzar a finales de febrero, viene retrasada en algunas cuencas y peligra el abastecimiento de algunas variedades, tales como la mandarina Okitsu entrerriana.

El presidente de la Federación del Citrus de Entre Ríos (FeCiER), Pablo Molo, advirtió a Diario Río Uruguay que buena parte de la producción será dirigida directamente a industria, ya que la fruta no alcanzó calibres comerciales por la falta de agua. Esto se debe a que en el macizo citrícola entrerriano el 80% de las plantaciones no cuentan con riego artificial, por lo que son dependientes de las precipitaciones.

Al interior del sector temen que la escasa oferta de fruta comercial repercuta en el resto de la cadena. En este sentido, Molo expresó: “Por un lado, el productor no va a tener la cosecha para trabajarla o venderla, mientras que el empaque no tendrá fruta para embalar y su personal quedará sin trabajo”. A eso agregó que “el transporte se va a parar y los mercados no van a tener la mercadería”.

En las góndolas, esperan que las variedades tempraneras exhiban precios más altos de lo normal, aunque la recuperación de la oferta podría llegar en el segundo semestre. Esta recuperación dependerá de las lluvias y podría beneficiar a algunas variedades, tales como las naranjas Salustiana, Ombligo y Criolla, que suelen cosecharse cerca de mayo. ↙

Corrientes: esperan una menor oferta de arroz en la segunda mitad del año



Claudio Anselmo, ministro de Producción provincial, advirtió a Bichos de Campo que podría haber escasez de arroz en el segundo semestre de 2023. Corrientes es la principal abastecedora de este alimento y concentra más del 40% de la producción nacional. Pero, además, es una de las grandes afectadas por la sequía.

Anselmo explicó que la falta de agua redujo la superficie a cosechar a la mitad. “Es una realidad realmente muy triste. Estamos en el tercer año consecutivo de sequía provocada por el efecto de la Niña. Es algo sin antecedentes para nuestra provincia. Hay que remontarse a por lo menos 70 u 80 años e irse hasta la década de 1940 para encontrar algo similar”, manifestó el ministro.

La importancia del agua para su cultivo

El arroz es una planta semiacuática que se desarrolla en suelos inundados, gracias a tejidos que permiten la llegada de oxígeno del aire hasta las raíces. **La inundación es necesaria para obtener altos rendimientos, puesto que evita el estrés hídrico, aumenta la disponibilidad de nutrientes, elimina la competencia de malezas y genera un microclima más estable para la producción de la planta.**

Sin embargo, los productores señalaron que las represas usadas para regar las plantaciones están vacías, o bien cerca de agotar su capacidad. ↙

APP DE SEGURIDAD MERCADO *de tu lado*

DENTRO
DEL PREDIO

DESCARGATE
LA APP



Disponible sólo en



USE RESPONSABLEMENTE LA APP. NO GENERE FALSAS ALERTAS.



Corporación del
Mercado Central
de Buenos Aires

de tu lado



Teléfonos útiles

SERVICIOS DE EMERGENCIA

La Corporación del Mercado Central cuenta con servicios de emergencias las 24 hrs. del día.



Bomberos

4622-8970
MARCACIÓN RÁPIDA
PARA RECEPCIONES:
***01**



Policía

6091-5291
Interno: 5291



Centro Médico
Dr. Ramón Carrillo

6091-5215
Interno: 5100
**EMERGENCIAS DENTRO
DEL PREDIO**
11-5183-6654



Mantenimiento

6091-5290
Interno: 5428
11-6881-9449
11-2544-9372



Seguridad

11-2453-8293



Control Operativo

6091-5200
Interno: 1200



Salsa casera de ciruelas

 ¡Podes guardarlo en frasco o botella esterilizada en la heladera!

Ingredientes:

- | | |
|--|---|
|  Ciruelas frescas 1/2 kg |  Azúcar 1 taza |
|  Almidón de maíz 2 cucharadas |  Agua |
|  Jengibre (c/n) |  Sal y jalapeño o pimienta (opcional) |



Procedimiento:

- 1** Pelar el jengibre con cuchara o pelapapas. Luego, integramos en un bowl con agua el jengibre con las ciruelas, ya lavadas y sin carozo. Mientas dejamos reposar por unas horas, preparamos un almíbar espeso con el azúcar y el agua.
- 2** Una vez que las ciruelas reposaron con el jengibre y el agua, pasamos todo por una licuadora de manera que quede una preparación bien fina sin trozos.
- 3** Preparamos en un bowl dos cucharadas de almidón de maíz con agua, revolviendo y cuidando que no queden grumos.
- 4** Es hora de llevar nuevamente el almíbar al fuego. Lentamente vamos agregando el jugo de ciruelas, revolviendo con cuchara de madera.
- 5** Por último, agregamos el jalapeño, la sal y el almidón de maíz y cocinamos por unos minutos, revolviendo hasta lograr esta deliciosa salsa.

Ahora tu preparación está lista para dar sabor a nuestras comidas, ya sea carnes u otros vegetales de estación.

¡Querés ser parte de este Boletín?

¿Tenés aportes o comentarios?

¡Sé parte!



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