



Boletín de Frutas y Hortalizas - Alcaucil



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas por el Sector Tecnología Frutihortícola de la Gerencia de Calidad y Tecnología de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.

Contenido:

- 1. Oferta de Alcaucil en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**
- 2. Cómo elegir y conservar Alcaucil.**
- 3. Valor nutricional del Alcaucil.**

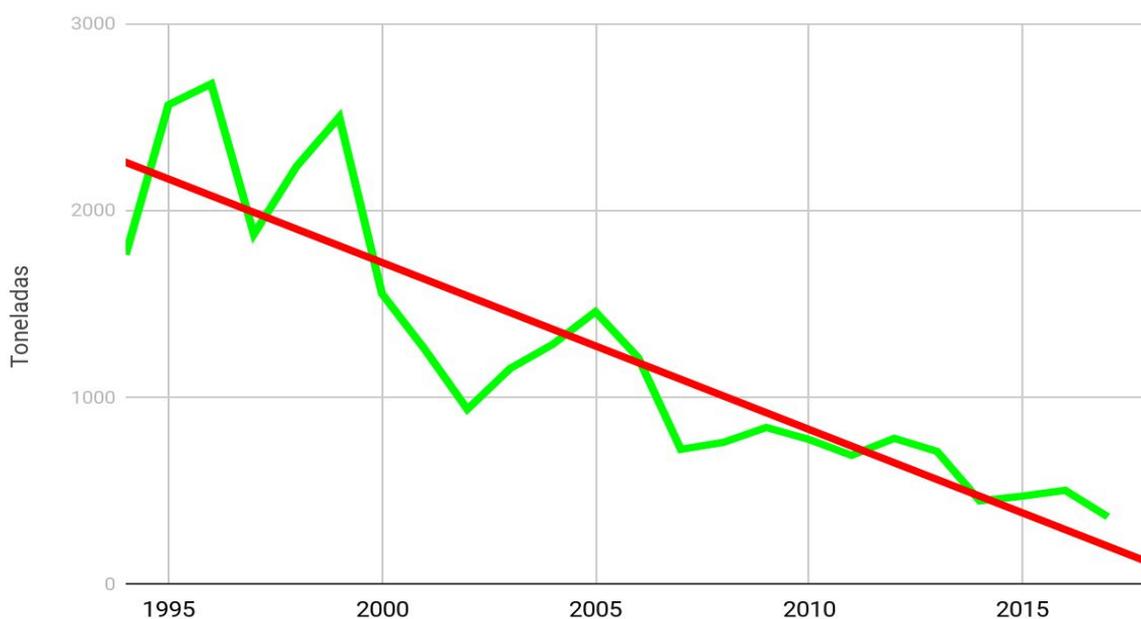
Análisis de la oferta de Alcaucil (*Cynara scolymus* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.

En Argentina la superficie del alcaucil es aproximadamente 1.750 ha, distribuidas geográficamente de la siguiente manera, de 800 a 900 en el partido de La Plata, 450 en Cuyo, 250 en Rosario (provincia de Santa Fe) y 150 ha en la localidad de General Pueyrredón, provincia de Buenos Aires (Fuente: Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación)

Al Mercado Central de Buenos Aires durante el 2018 ingresaron 391.3 Tn. de Alcauciles, un 9,1 % superior al año anterior en el cual la oferta fue de 358.5 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución de la oferta de Alcauciles al MCBA desde el año 1994 hasta el año 2018 con su línea de tendencia la cual muestra un marcado descenso en ese período.

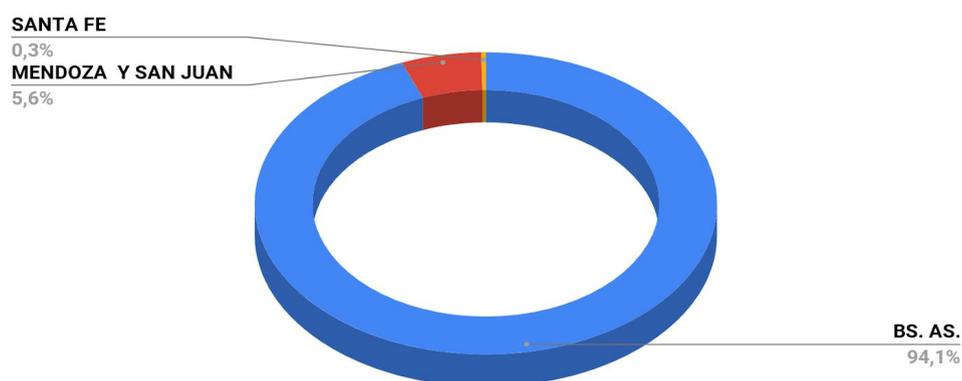
Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Alcauciles en el MCBA con su línea de tendencia. Año 1994-2018



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

En el Gráfico N° 2 se observa la participación porcentual por zonas de producción de Alcauciles en el MCBA durante el año 2018.

Gráfico N° 2: Participación porcentual de la oferta de Alcauciles en el MCBA por zonas de producción



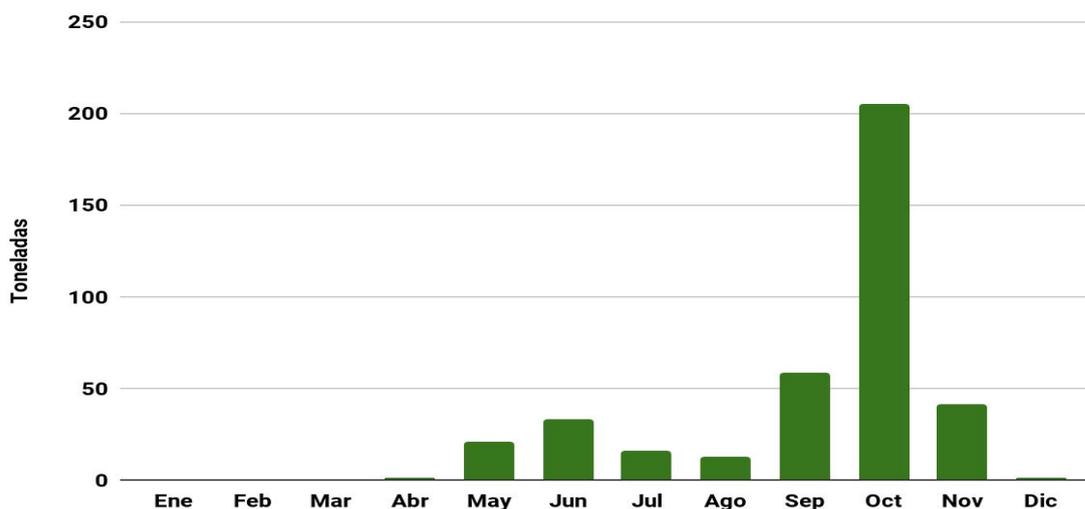
Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

La provincia de Buenos Aires participó con el 94,1 % del total de los alcauciles ingresados al MCBA . La principal oferta proviene de la localidad de La Plata y en menor medida de la localidad de General Pueyrredón.

Las provincias cuyanas de Mendoza y San Juan participaron con el 5,6 % y la provincia de Santa Fe con el 0,3 %.

El Alcaucil es una especie netamente estacional. Su oferta en el mercado estuvo presente durante el año 2018, desde el mes de mayo hasta noviembre con un ingreso muy pronunciado durante el mes de octubre (205 Tn). Gráfico N° 3.

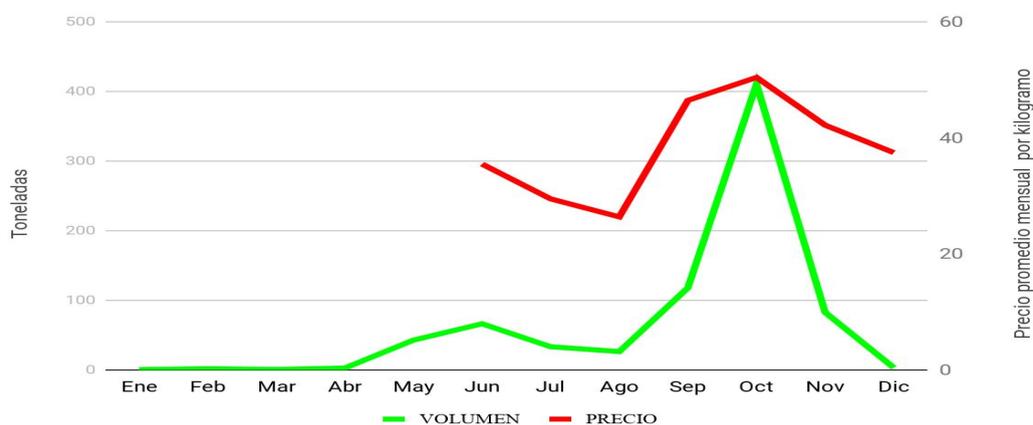
Gráfico N° 3: Oferta mensual de Alcaucil en el MCBA, medido en toneladas. Año 2018.



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

En el gráfico N° 4 se observa el ingreso de Alcaucil al MCBA durante el año 2018 y el precio promedio por kilogramo.

Gráfico N°4: Oferta mensual de Alcaucil en el MCBA y precio promedio mensual por kilogramo



Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

Trabajo realizado por el Ing. Agr. Oscar Liverotti
Sector Tecnología Frutihortícola
CMCBA
oliverotti@mercadocentral.gob.ar



Alcaucil tipo Francés



Alcaucil tipo Violeta



Alcauciles de alta calidad



Alcaucil tipo Blanco



Alcaucil Violeta híbrido tipo alargado



Alcaucil Violeta híbrido tipo Romanesco

Cómo elegir y conservar Alcaucil

Hay que tener en cuenta cuál es el órgano botánico que consumimos cuando comemos un alcaucil, se trata de una inflorescencia incipiente (o sea un pimpollo). Sus brácteas (hojas comestibles) deben estar bien compactas, brillantes, sin manchas y su tallo presentarse rígido.

En el momento de elegirlos estos deben ser bien turgentes, pesados, de buen tamaño. Para comprobar su frescura se puede apretar el alcaucil cerca del oído y si se escucha un crujido éste nos indica que está fresco.

Si las hojas están blandas en la base se abren con facilidad separándose. Esto indica que el alcaucil ha pasado del estado juvenil de máxima calidad. Al ocurrir esto en el interior del mismo se empieza a diferenciar una pilosidad abundante que es áspera para la deglución.



Corte longitudinal de un alcaucil. Su calidad se ha perdido por la presencia de abundante pilosidad.

Las heladas provocan ampollado en las hojas externas y éstas adquieren un aspecto blanquecino que luego se vuelve marrón, afectando la calidad comercial.

Para conservarlos en el hogar se introducen en una bolsa de plástico cerrada y se dejan en la heladera, se conservan así una semana.

Para que no se seque el tallo, lo mejor es no cortarlo hasta el momento de su consumo.

Una vez cocinados, se pueden conservar en la heladera y consumir en 24 horas. También se pueden congelar (freezar) para aumentar su conservación durante varios meses.

Valor nutricional del Alcaucil

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de alcaucil hervido sin sal*	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	84.08	-
Lípidos (gramos)	0.34	-
Carbohidratos (gramos)	11.95	-
Energía (Kilocalorías)	53	3.000/2300
Proteína (gramos)	2.8	54/41
Calcio (miligramos)	21	1.000
Hierro (miligramos)	0.61	10/18
Magnesio (miligramos)	42	350/330
Fósforo (miligramos)	73	700
Tiamina (miligramos)	0.05	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	286	3.500
Niacina (miligramos)	1.11	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	0.081	1.8/1.6
Folato (microgramos)	89	400
Vitamina C (miligramos)	7.4	60

Vitamina A (microgramos.)	1	1000/800
------------------------------	---	----------

***Fuente: USDA National Nutrient Database**

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del presente Boletín dirigirse al Edificio Administrativo, Primer Piso, oficina 1021, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires, Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Sector de Tecnología Frutihortícola
Gerencia de Calidad y Tecnología

Ing. Agr. J. Fernández Lozano

flozano@mercadocentral.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

Tel: 011-4480-5500, int. 5741 o 4480-5517