



# Boletín de Frutas y Hortalizas - Ajo



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 Ajo en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**
- 2. Valor nutricional del Ajo.**

## **Análisis de la oferta de Ajo (*Allium sativum* L.) en el Mercado Central de Buenos Aires. Año 2018.**

La producción de ajo en Argentina se desarrolla aproximadamente en 12.000 hectáreas con un volúmen de 134.000 Tn.

Las provincias de Mendoza y San Juan producen el 95 % del total nacional seguida de Buenos Aires, Río Negro y Córdoba aunque hay en menor medida producciones de ajo en Salta, Jujuy, Chubut y Santa Cruz.

Es un producto cuyo destino es principalmente para exportación (70 % de la producción nacional), el mercado interno sólo consume el 20% (de las cuales solamente el 3 % se destina a la industria), y el 10 % restante se utiliza como ajo semilla para la próxima campaña..

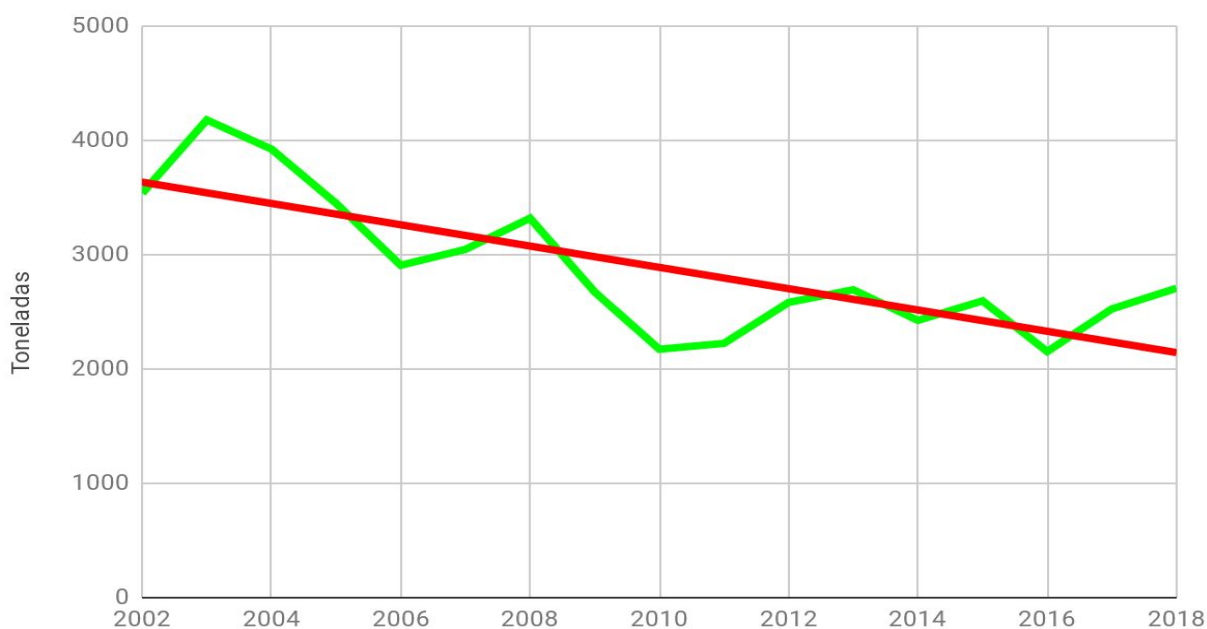
Es un importante generador de empleo. En la región de Cuyo, demanda más de 1.200.000 jornales temporales y 5.000 puestos permanentes al año.

Durante el año 2018 ingresaron al MCBA 2.707,4 Tn de ajo, un 7,1 % superior al año anterior con un ingreso de 2.526,5 Tn.

En el gráfico N° 1 se observa la evolución histórica de la oferta de ajos en el MCBA desde el año 2002 hasta el 2018 con su línea de tendencia, que como se observa tiene un sentido descendente. En la línea de evolución de la oferta se puede

apreciar dos fases bien marcadas, la primera que abarca desde el año 2002 hasta el año 2009 cuyo promedio de ingreso fue de 3.380,5 Tn anuales y la segunda fase desde el año 2010 hasta el año 2018 cuyo promedio anual fue de 2.454 Tn. Dicha diferencia entre ambos promedios es del 27,4 %.

### Gráfico N° 1: Evolución histórica de la oferta de Ajo en el MCBA con su línea de tendencia. Año 2002-2018

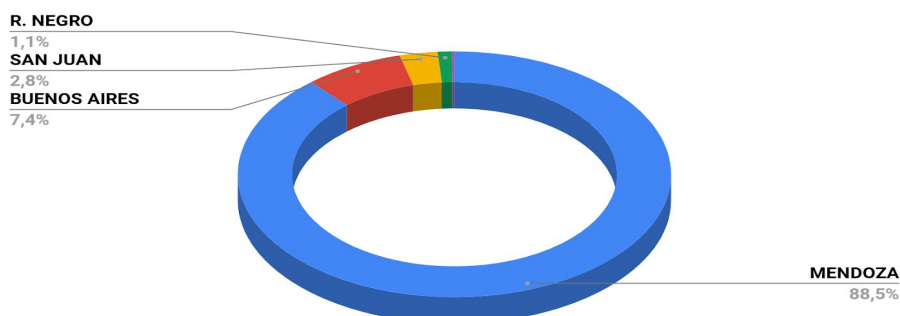


Fuente: Elaboración propia con datos suministrados por el Departamento Información y Desarrollo Comercial, CMCBA

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

La oferta de la provincia de Mendoza participa con el 88,5 % del total de ajos que ingresó al MCBA durante el año 2018, seguido de la oferta de la provincia de Buenos Aires con una participación del 7,4 %.

## 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 cosecha de ajo del clon Colorado se realiza durante el mes de diciembre/enero. No obstante la oferta más importante se produce a partir de mediados de año que es cuando comienza a reducirse la oferta y calidad del ajo del clon Morado. El período de oferta de mercado de este último clon es desde septiembre (inicio de cosecha) hasta mediados de año, con lotes de ajos tratados con antibrotantes.



**Ajo tipo comercial Colorado, presentado en caja de 10 kgs. con envoltorio individual**

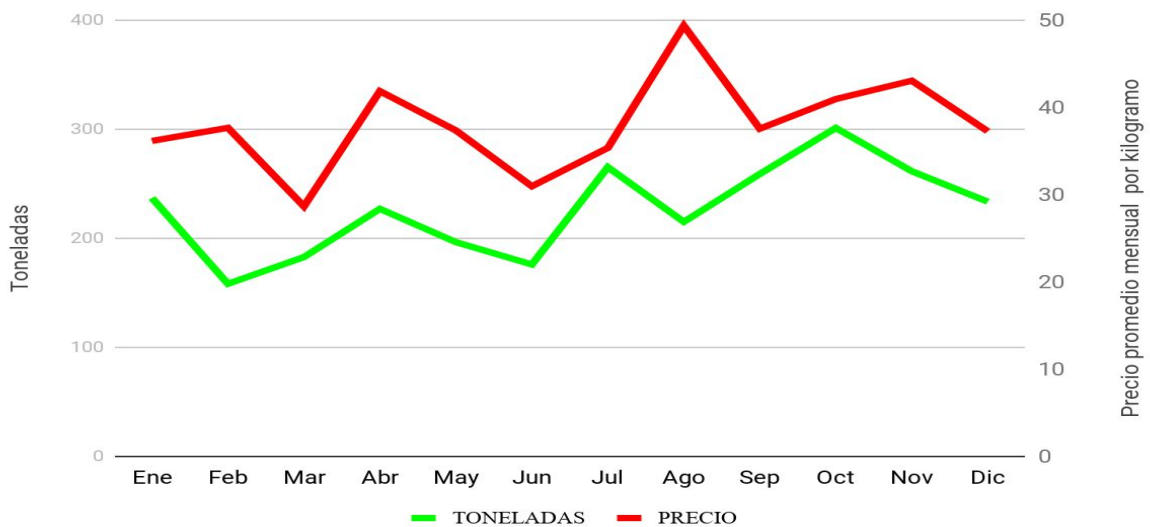


**Ajo tipo comercial Morado en ristra (100 cabezas).**

En el gráfico N° 3 se observa la evolución del ingreso mensual de ajo al MCBA durante el año 2018 y el precio promedio mensual por kilogramo. Octubre fue el mes de mayor ingreso de ajos en el mercado con una oferta de 300,7 Tn.

El mayor precio promedio del ajo se manifestó durante el mes de agosto con un precio promedio por kilogramo de 49,3 pesos.

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



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

### Almacenamiento de los bulbos de ajo:

Deben guardarse en un lugar fresco, seco y con ventilación, para evitar que se enmohezcan y comiencen a brotar.

Las condiciones adecuadas para la conservación de los ajos son temperaturas de 0 a

1°C, con una humedad en torno al 70%, que permiten conservarlos hasta 6-8 meses.

El ajo admite el almacenamiento a temperaturas altas, lo que también alarga el período de conservación. Para ello se mantiene la temperatura en torno a 18-19°C, con una humedad relativa del 70%. De este modo los ajos se pueden conservar unos 3 meses, aunque mediante este sistema la pérdida de peso es mayor que en frío.

Los ajos pueden presentar diversos problemas durante su almacenamiento, lo que provoca pérdida de calidad.

Se puede producir la emisión de brotes y raíces. Esto ocurre a partir de 2 a 3 meses tras la recolección. La brotación se inicia lentamente y su velocidad aumenta con el tiempo. Las temperaturas entre 5 y 10°C favorecen este proceso, mientras que temperaturas inferiores y superiores la inhiben. La humedad elevada también favorece este problema, aunque si es demasiado baja el bulbo se deshidrata.

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

## Valor nutricional del Ajo

Nutrientes	Aportes de nutrientes cada 100 gramos de Ajo crudo*	Requerimientos diarios hombre/mujer entre 29 y 39 años
Agua (gramos)	58.58	-
Lípidos (gramos)	0.5	-
Carbohidratos (gramos)	33	-
Energía (Kilocalorías)	149	3.000/2300
Proteína (gramos)	6.3	54/41
Calcio (miligramos)	181	1.000
Hierro (miligramos)	1.7	10/18
Magnesio (miligramos)	25	350/330
Fósforo (miligramos)	153	700
Tiamina (miligramos)	0.2	1.2/0.9
Potasio (miligramos)	401	3.500
Niacina (miligramos)	0.7	20/15
Vitamina B6 (miligramos)	1.23	1.8/1.6
Folato (microgramos)	3	400
Vitamina C (miligramos)	31.2	60
Vitamina A (microgramos.)	0	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](mailto:flozano@mercadocentral.gob.ar)

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires

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