



## ÍNDICE

- 🗣️ Se ubica México como el noveno exportador mundial de ajos
- 🗣️ Las dudas en el riego plantean la fuga del ajo andaluz a Castilla-La Mancha. España
- 🗣️ Cambian la siembra de maíz por ajo. México
- 🗣️ Sonora está entre los principales productores de ajo: Sagarpa. México
- 🗣️ Investigadoras Tec ganan 10 mil dólares para desarrollar biopesticida. México
- 🗣️ INIA Rayentué conformó nuevo Grupo de Transferencia Tecnológica de ajos. Chile
- 🗣️ Implementan uso de drones en agricultura. México
- 🗣️ Vecinos de Las Joyas se alimentan con acuaponía de 'Huerto La Marquesa'. México
- 🗣️ Argentina y Estados Unidos: grandes aliados en exportación
- 🗣️ El 'boom' de los brotes de ajos de Mercadona: todos los beneficios del alimento. España
- 🗣️ Contrabando de papa, tomate, cebolla, zanahoria y ajos lleva a la ruina a productores venezolanos
- 🗣️ Aumentó más de un 12 % la brecha de precios entre la góndola y el productor en julio. Argentina
- 🗣️ Exportaciones: Mendoza está vendiendo menos, pero a mejor precio. Argentina
- 🗣️ La Aduana fijó valores referenciales para exportación de limones y limas. Argentina
- 🗣️ El trabajo digno junto a los planes sociales. Argentina
- 🗣️ Entidades productivas reclaman un plan de emergencia por la sequía. Argentina
- 🗣️ Entidades de productores piden al Gobierno flexibilizar los créditos para riego por goteo. Argentina
- 🗣️ La ciencia uruguaya detrás de una papa 100% uruguaya
- 🗣️ Kirill Komarov: "Se procesará productos agrícolas para extender su vida útil". Bolivia
- 🗣️ El restablecimiento de la demanda de ajo en la restauración es bienvenido. Estados Unidos
- 🗣️ "Podríamos ser la capital del ajo de Canadá"
- 🗣️ Los precios del jengibre y el ajo chinos muestran una tendencia a la baja y la distribución de la cebolla se ha visto obstaculizada



## Se ubica México como el noveno exportador mundial de ajos



**El ajo posee un alto valor nutritivo y contiene muy pocas calorías, rico en vitamina C, vitamina B6 y manganeso. Disminuye niveles de colesterol y contiene antioxidantes que protegen contra el daño celular y el envejecimiento.**

La producción nacional de ajo creció 4.3 por ciento al cierre de 2020, con un volumen de 86 mil 500 toneladas, lo que ha permitido al país ubicarse como el noveno exportador mundial de esta hortaliza, resaltó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Se trata de una de las hortalizas más rentable a nivel nacional, que se cultiva en 21 entidades del país, señaló la dependencia federal con base en cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

Indicó que los principales estados productores son Zacatecas, Guanajuato, Puebla, Baja California y Sonora, estados que aportan el 87.1 por ciento de la producción nacional. Otras entidades que también producen este alimento son Veracruz, Aguascalientes, Nuevo León, Oaxaca, Querétaro, Durango, San Luis Potosí, Hidalgo, Guerrero, Jalisco, Tlaxcala, Baja California Sur, Coahuila y Michoacán, entre otras.

El ajo se siembra en surcos o en eras, las cuales son canteros o camas de suelo levantadas unos seis a diez centímetros, de uno a 1.2 metros de ancho y al largo que permita el terreno.

Hay muchas variedades, pero el más común es el blanco. Lo hay también rosa o morado, gigante y miniatura, pero en México se prefiere el morado de Guanajuato, estado con la mayor producción nacional, seguido de Zacatecas.

Agricultura destacó que en el periodo 2015-2019, México ocupó el noveno lugar mundial de exportación de ajos, con una participación de 0.6 por ciento.

El principal comprador fue Estados Unidos, con 86.8 por ciento, seguido de Australia, 7.0 por ciento, y Francia, con una participación de 2.3 por ciento de las ventas al exterior. El ajo pertenece a la familia Allium y está estrechamente relacionada con las cebollas, los chalotes y los puerros, indicó la dependencia federal.

Comentó que se trata de una de las hortalizas más antiguas usadas por el hombre, extendiéndose al sur de Europa y llegó al continente americano con los españoles.



Posee un alto valor nutritivo y contiene muy pocas calorías, rico en vitamina C, vitamina B6 y manganeso. Disminuye niveles de colesterol y contiene antioxidantes que protegen contra el daño celular y el envejecimiento. Puede disminuir el riesgo de sufrir Alzheimer y demencia.

También, ayuda a prevenir inflamaciones estomacales y favorece la eliminación de bacterias dañinas en los intestinos.

<https://www.diariomarca.com.mx/2021/08/se-ubica-mexico-como-el-noveno-exportador-mundial-de-ajos/>

## Las dudas en el riego plantean la fuga del ajo andaluz a Castilla-La Mancha. España

La posibilidad de no disponer de agua para el riego del ajo ha provocado que los principales productores de Andalucía, que se encuentran en Montalbán (Córdoba), busquen parcelas con pozos que garanticen las irrigaciones necesarias, lo que abre la posibilidad de la fuga de la siembra de parte de la producción de la próxima campaña, fundamentalmente hacia Castilla-La Mancha.



El presidente de la Mesa Nacional del Ajo de Asaja, Miguel del Pino, ha señalado a Efeagro que aún no es evaluable el número de hectáreas de ajo andaluz que podrían sembrarse “en Castilla-La Mancha o donde haya riego con pozos, que es más seguro que el riego en el Genil-Cabra o en el Guadalquivir”, aunque cualquier traslado tendría consecuencias en la mano de obra agraria en la primera parte del proceso de producción, precisó.



La duda ha surgido a los **productores del ajo de Montalbán**, donde se cultivan desde cada septiembre unas 2.000 hectáreas, al tener solo asegurado el primer riego, el de la siembra, ya que “a partir del 31 de octubre se cortan todos los riegos”, afirma Del Pino.

Será entonces cuando la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir decida “qué agua hay, para qué productos y cultivos, si no se le da agua a nadie o únicamente a los cultivos arbóreos para que no se estropeen o a la lechuga o al ajo, por ejemplo”.



“Ahí está el tema y el peligro para este año para el ajo”, señala el dirigente empresarial, que apunta que **“el dilema está ahora mismo en el la zona de riego del Genil-Cabra y en el Guadalquivir”**, de donde se abastece la zona de Montalbán.

Por eso, la mayor parte de la docena de grandes productores montalbeños están buscando parcelas que tengan garantía de abastecimiento de agua a través de pozos. Alguno ya la ha localizado sin tener que recurrir a salir de Andalucía, pero “es posible que muchos se vayan a la zona de La Mancha donde el agua es de pozo”.

El presidente de Asaja Córdoba, Ignacio Fernández de Mesa, hace una reflexión en el mismo sentido sobre **la recién iniciada recogida de la almendra** en la provincia, ya que “la falta de lluvias en esta campaña y las menores dotaciones de riegos hacen prever una menor producción de la inicialmente prevista”.

La fuga de la siembra del ajo afectaría a la primera fase de la mano de obra, la de la recogida. Cada campaña genera entre 400.000 y 500.000 jornales, para lo que se necesitan entre 2.000 y 3.000 personas, muchas de ellas concentradas en la recogida, un volumen que se verá en parte disminuido en Montalbán, que atrae empleo de otras poblaciones, ya que las cuadrillas que recogen el ajo de la tierra y lo cortan en el campo las forman entre cien y doscientas personas por plantación.

El resto del proceso, apunta Del Pino, no se verá perjudicado en la mano de obra porque la selección, empaquetado y distribución continuarán realizándose desde las instalaciones de empresas de Montalbán.

La Encuesta sobre Superficies y Rendimientos Cultivos (Esyrce) de 2020, que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, asigna a Andalucía **4.620 hectáreas sobre las 28.214 del total nacional**, de las que 21.061 corresponden a Castilla-La Mancha.

Las últimas publicaciones por provincias de la Junta de Andalucía, de 2018 en el Anuario de Estadísticas Agrarias y Pesqueras, cifran en **5.488 las hectáreas de ajo cultivadas en la comunidad** autónoma, de las que el 36,7 por ciento, 2.016, se sitúan en la provincia de Córdoba, y el 21,4, 1.173 hectáreas, en la de Sevilla, mientras que el resto están Granada (954), Málaga (708), Jaén (520), Cádiz (77), Almería (36) y Huelva (4).

En cuanto a la producción, Córdoba lidera la clasificación con 21.150 toneladas, seguida de Sevilla, con 14.663, Granada (10.874), Jaén (9.555), Málaga (8.291), Cádiz (939), Almería (344) y Huelva (34).

El dirigente de Asaja explica que los ajeros de Montalbán llegan a gestionar alrededor de 3.500 hectáreas, más del 60 por ciento del total andaluz, en las provincias de Granada, Málaga y Sevilla por la necesidad del bulbo del ajo de cambiar de terreno y de obtener lugares de siembra para cubrir su demanda.

La **campaña anterior**, asevera, fue de “una calidad excepcional, blanco y sin ningún problema”, frente al problema que hubo por las lluvias en de Las Pedroñeras, la principal productora de España.

Europa, y especialmente Italia, Francia, Inglaterra y Alemania, junto a Estados Unidos, Australia, Canadá y Marruecos, que “se lleva el ajo rojo pequeño” son los principales destinos, junto a Haití, donde la situación política ha impedido la exportación.

<https://www.efeagro.com/noticia/riego-fuga-ajo-andaluz-castilla-mancha/>

## Cambian la siembra de maíz por ajo. México

Ante las adversidades, los productores de la entidad optaron por probar con cultivos alternos

Los altos costos de producción del [maíz](#), obligaron a Ricardo Pérez Gómez, productor de Cuaxomulco, a innovar en la siembra de [ajo](#), toda vez que es [más resistente a plagas](#) y a las inclemencias del tiempo. Espera cosechar dos toneladas en marzo del próximo año.



Entrevistado en su rancho denominado “Tototla”, aseveró que las circunstancias adversas que tradicionalmente se presentaban durante la labranza de [maíz](#) o avena, lo orillaron a probar con cultivos alternos y este 2021 es el segundo año consecutivo que siembra ajo.

**“Lo que he producido desde 2020 es ajo Italiano, pues tiene una peculiaridad, pues junto a su bulbo también crece un ajo más pequeño llamado Japonés, entonces me da la oportunidad de comercializar dos variedades”**,

Luego, precisó que el cultivo **requiere de nueve meses para su desarrollo**, desde la siembra hasta la [cosecha](#), por lo que en cada ciclo agrícola deposita la semilla a mediados de mayo y cultiva el producto, a mediados de marzo, cuya cosecha alcanza las dos toneladas.

### CULTIVO DE TEMPORADA

Puntualizó que [el cultivo es de temporal](#), pero también tiene la opción de apoyarse del sistema de riego, aunque este año, por las lluvias favorables no ha tenido necesidad de regar y espera que el clima continúe con esa tendencia.

**“Hace dos años compré la semilla en el municipio de Emiliano Zapata, así que espero sacar mi propia semilla este año y el excedente transformarlo en conservas o remedios para problemas respiratorios, es decir, darle el valor agregado a mi producto”**, destacó.



En términos económicos, comentó que todavía **no tiene un cálculo de las ganancias**, pues en 2020 invirtió 25 mil pesos por hectárea y lo que cosechó lo guardó como semilla para sembrar este año, solo vendió el mínimo excedente.

“Sé que a la fecha el **kilo de ajo Japonés** está en 500 pesos en el mercado local, mientras que el Italiano en 50 pesos el kilo, espero que no haya variaciones importantes, pero los precios en el mercado no dependen de uno, sino de la oferta y la demanda”, sostuvo. En cuanto a las **plagas, reveló que el cultivo no presenta problema**, pues por las propiedades repelentes del ajo lo hacen resistente y su forraje es tenaz ante las granizadas y heladas.

Reveló que **su trabajo radica en el control de la maleza**, la cual retira con la mano, pues busca utilizar en menor medida agroquímicos, para ofrecer un producto de calidad, libre de compuestos químicos.

**“500 pesos alcanza el kilo de ajo Japonés en el mercado”**

<https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/cambian-la-siembra-de-maiz-por-ajo-7058659.html>

## Sonora está entre los principales productores de ajo: Sagarpa. México



**Junto con otras cuatro entidades cosechan el 87.1% de la producción nacional**

HERMOSILLO.- **Sonora es uno de los cinco principales productores de ajo en México**, al aportar el 87.1% del total de la producción nacional junto con Zacatecas, Guanajuato, Puebla y Baja California.



En el ciclo otoño-invierno de 2020, el Sonora cerró con una producción de 4 mil 318 toneladas, de los municipios de Magdalena, Agua Prieta, Ures, Moctezuma, Hermosillo, Sahuaripa, Cajeme y San Luis Río Colorado.

La **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sagarpa)**, con base en las cifras del Servicio de **Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)**, informó que [el ajo en sus diferentes tipos se cosecha en 21 entidades de México](#).

Apuntó que la producción nacional de ajo creció 4.3% al cierre de 2020, con un volumen de 86 mil 500 toneladas, lo que posicionó al País ubicarse como el noveno exportador mundial de esta hortaliza, considerada de las más rentables.

Además de los cinco principales estados productores, mencionó, también se encuentran: Veracruz, Aguascalientes, Nuevo León, Oaxaca, Querétaro, Durango, San Luis Potosí, Hidalgo, Guerrero, Jalisco, Tlaxcala, Baja California Sur, Coahuila y Michoacán.

Indicó que **el principal comprador el año pasado fue Estados Unidos**, al acaparar el 86.8% de la producción que se exporta, seguido de Australia con un 7% y Francia con una participación de 2.3%.

La variedad de ajo más común, dijo, es el blanco, aunque también se cosecha el rosa o morado, en tamaño gigante y miniatura, el cual se cultiva en Guanajuato, y es precisamente el preferido en el mercado nacional.

Agregó que [el ajo posee un alto valor nutritivo](#), contiene muy pocas calorías, es rico en vitamina C, vitamina B6 y manganeso, y además disminuye los niveles de colesterol y contiene antioxidantes que protegen contra el daño celular y el envejecimiento, **puede disminuir el riesgo de sufrir Alzheimer y demencia**.

<https://www.elimparcial.com/sonora/sonora/Agricultura-produccion-propiedades-y-variedad-del-Ajo-Sonora-esta-entre-los-principales-productores-de-ajo-Sagarpa-20210823-0045.html>

## Investigadoras Tec ganan 10 mil dólares para desarrollar biopesticida. México

Las estudiantes de cuarto semestre de **ingeniería en Biotecnología** Camila Jiménez y Lucía López, y la Dra. Ana Laura Torres, profesora del Tecnológico de Monterrey, [campus Estado de México](#), trabajan en la investigación y desarrollo de un **biopesticida** para **combatir problemas agrícolas** y en un futuro una opción de sustituto de antibióticos.

*“Nuestra investigación busca confirmar si las **propiedades antimicrobianas** del ajo, el mango y el eucalipto son el resultado del gen Snakin en sus secuencias de ADN.*



*“Si ese es el caso, queremos entender en qué medida se expresan estos genes, en qué tejido específico y cómo actúa, su actividad antimicrobiana y fungicida contra diversos patógenos. Esto nos permitiría explotar sus propiedades en forma de productos para la agricultura y en la lucha contra la resistencia a los antibióticos”,* comparte la Dra. Ana Laura.

Dicha investigación se basa en la caracterización de la **expresión génica de Snakin-1** en *Allium Sativum*, *Mangifera Indica* y *Eucalyptus Globulus*.

Debido a su actividad antimicrobiana, el **mango, el ajo y el eucalipto** son excelentes candidatos para obtener **Snakin-1**, explica Ana Laura.

*“Nuestro objetivo es producir péptidos a partir de ajo, mango y eucalipto para evaluar su actividad antimicrobiana y fungicida frente a especies que representan un problema en la agricultura mexicana”.*

### **Con propuesta, ganan 10 mil dólares en reto de Bayer**

Con esta investigación, las estudiantes y la profesora participaron a finales del año pasado en el concurso de **BAYER Grants4Ag** para fortalecer las capacidades de innovación en todas las áreas de la agricultura.

En dicho concurso, se coronaron campeonas de entre más de **600 propuestas** de casi **40 países** siendo la propuesta del equipo del Tec **campus Estado de México** una de las **24 seleccionadas** por el equipo de **Bayer Crop Science**.

Lo anterior, dando como resultado que se convirtieran en acreedoras a un **apoyo financiero de 10 mil dólares para hacer su proyecto realidad**.

*Nuestro objetivo es producir péptidos a partir de ajo, mango y eucalipto*

Además, como parte del premio, las investigadoras se reúnen entre una y dos veces al mes con personal de la compañía, para recibir asesoría de las diferentes áreas de negocios y enriquecer el proyecto.

*“Recibimos el apoyo a través de videollamadas con nuestro contacto en Bayer, nos hace networking con áreas de química, biología, física, agricultura dentro de Bayer y nos comparten información para fortalecer nuestro proyecto,*

*“Es una gran oportunidad estar conviviendo con personas de todo el mundo y nosotras como las más pequeñas de esa beca y mujeres estudiantes en ingeniería es una buena proyección a futuro”,* compartió Lucía.

### **¿Cómo surgió la idea?**

En entrevista, las estudiantes comparten que se sumaron a dicha línea de investigación a finales de 2019, cuando la Dra. Ana Laura, las invitó a participar.



*“Las dos somos PrepaTec, estuvimos en las optativas y tópicos de la profesora Ana Laura, y cuando debíamos elegir carrera, nos contó de las líneas de investigación, los concursos como IGEM, congresos y demás en los que podíamos participar,*



*“Esta línea de investigación inició cuando estábamos en primer semestre, a finales de este, hicimos la entrevista para ser parte con la Dra. Ana Laura y sumarnos a este proyecto”, dijo Lucía.*

La profesora Ana Laura Torres, ya tenía un antecedente con el ajo en el laboratorio, sin embargo, cuando las estudiantes se sumaron a la línea de investigación, **decidieron buscar más plantas que tuvieran dichas proteínas y fue así como han logrado llegar tan lejos.**

*“Somos un equipo entre las tres muy unido, paciente y el único obstáculo que ha presentado la pandemia en esta investigación, es no poder ir al laboratorio para hacer la parte experimental,*

*“Con la llegada de la pandemia, vimos toda la parte no experimental e investigaciones que pudiéramos hacer, participamos en congresos y posteriormente, trabajamos con miras de regresar al campus”, detalló Camila.*

Dicho proyecto se presentó también en diciembre del año pasado durante el **8º Congreso Internacional de Innovación Educativa del Tecnológico de Monterrey, CIIE.**

*“En mayo del 2020 comenzamos a trabajar en el proyecto de manera más formal, participamos en el congreso y al mismo tiempo nos inscribimos en la convocatoria Bayer sobre el reto de la agricultura y el impacto de los pesticidas,*

*“El proyecto se presentó con la sede de Bayer en Estados Unidos, fue una convocatoria internacional y nos avisaron a principios de diciembre 2020 que habíamos ganado”, refirió orgullosa Lucía.*

### **Prácticas experimentales**

A partir del lunes pasado, el grupo de investigación comenzó a trabajar en el laboratorio para realizar prácticas experimentales y tener nuevos avances en la investigación.



*“En estos días, vamos a producir los péptidos de los cuales queremos probar su actividad antimicrobiana,*

*“Posteriormente, evaluaremos la capacidad de inhibir el crecimiento de distintos hongos y bacterias, así como los niveles de expresión de dichos péptidos en diferentes tejidos de las plantas (fruto, flores, hojas y tallo)”, detalló Ana Laura.*

Lo anterior, en apego a los lineamientos de las autoridades, nuestro Protocolo de Regreso Consciente y de manera voluntaria.

*“La idea de esta investigación es poder crear un producto y comercializarlo, este puede ser un biopesticida para acabar con plagas y enfermedades de las plantas mientras estos sean causados por virus, bacterias y hongos”, concluyó la Dra.*

<https://tec.mx/es/noticias/estado-de-mexico/investigacion/investigadoras-tec-ganan-10-mil-dolares-para-desarrollar>

## INIA Rayentué conformó nuevo Grupo de Transferencia Tecnológica de ajos. Chile



Potenciar el cultivo del ajo mediante el escalamiento comercial a través de la producción de diente semilla libre de virus, es uno de los objetivos del Grupo de Transferencia Tecnológica –GTT- en Ajos libre de virus, conformado, el martes 27 de julio, en de Quita de Tilcoco, al alero del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Rayentué y el apoyo de la Ilustre municipalidad de esta comuna.

En la oportunidad se eligió la directiva, donde el cargo de presidenta, lo asumió la única productora participante del grupo, Hilda Candia Ibarra, quien actualmente cuenta con 3 hectáreas de ajo, en tanto, el cargo de secretario quedó en mano de José Pérez Valenzuela, productor que éste año cuenta con 1 hectárea del cultivo.

Respecto de la transferencia tecnológica que recibirán los integrantes del GTT, Sofía Felmer, Directora Regional de INIA Rayentué, señaló. “El apoyo que estamos entregando a través de este GTT, tiene una importancia social y económica, ya que la no producción de diente semilla libre de virus se ha transformado en una dificultad importante para los productores y productoras de ajos en la región de O’Higgins. Es por esto que la obtención de semilla de calidad podría cambiar esta realidad, mejorando en forma considerable los rendimientos de este cultivo que está en manos de la pequeña y mediana agricultura, tanto a nivel regional como nacional”.



Bárbara Vega, profesional de INIA Rayentué y coordinadora del grupo, señaló que “El 43 % de la superficie plantada a nivel nacional se encuentra en la Región O’Higgins, convirtiéndose está en la principal productora de ajo del país y específicamente, la comuna de Quinta de Tilcoco, es una zona, tradicionalmente, productora de ajos, por lo que contar con semilla de buena calidad libre de enfermedades es muy importante para lograr mejores rendimientos y mejores precios”.

Asimismo la profesional añadió, “A través de esta instancia se capacitará a los agricultores y agricultoras en el manejo del cultivo y se validará un protocolo de producción de diente –semilla libre de virus y para ello contamos con dos Unidades de Validación, llamadas, técnicamente, maternidades, que hemos implementado en predios de los agricultores Arturo Pérez, con el establecimiento de semilla variedad ajo chino y el productor Carlos Rosales, con la maternidad de la variedad ajo rosado.

### **Acerca de INIA**

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) es la principal institución de investigación, desarrollo e innovación agroalimentaria de Chile. Vinculada al Ministerio de Agricultura, cuenta con presencia nacional y un equipo de trabajo de más de 1.000 personas altamente calificadas. Ejecuta al año un promedio de 400 proyectos en torno a 5 áreas estratégicas: Cambio Climático, Sustentabilidad, Alimentos del Futuro, Tecnologías Emergentes, y Extensión y Formación de Capacidades. Estas iniciativas contribuyen al desarrollo agroalimentario sostenible del país, creando valor y proponiendo soluciones innovadoras a los agricultores, socios estratégicos y la sociedad, generando una rentabilidad social que varía entre 15% y 25%, por cada peso invertido en cada uno de sus proyectos.

<https://www.diarioviregion.cl/index.php/noticias/17403-inia-rayentue-conformo-nuevo-grupo-de-transferencia-tecnologica-de-ajos>

## **Implementan uso de drones en agricultura. México**

**MORELOS.** Agricultores zacatecanos migran al uso de tecnologías en sus cultivos con la utilización de drones para la aplicación de fungicidas, insecticidas, herbicidas y nutrición, para tener el mayor aprovechamiento de producto y reducción en sus gastos, así como la eliminación de pérdidas de cultivo por la realización de trabajos en la aplicación de estas sustancias.

Esta tecnología inicio a aplicarse desde hace dos años en el estado y actualmente son seis las empresas zacatecanas las que ofrecen sus servicios a los agricultores de diversas regiones del estado, quienes se encargar de dar unas capacitaciones a los agricultores sobre el tema.

Wilfredo de Jesús Vázquez Rodríguez, integrante del gremio de droneros, externó: “esta tecnología es muy bonita y viene a revolucionar la agricultura como no se tiene una idea por los ahorros de agua, tiempo y agroquímicos utilizados”.



Expuso que esta tecnología puede ser utilizada en cualquier tipo de cosecha como la de frijol, chile, alfalfa, maíz y ajo, por mencionar algunos, y se garantiza un aprovechamiento del cien por ciento del producto aplicado.

El ingeniero agrónomo Efraín Bañuelos explicó que anteriormente se decía que se debía utilizar dos gramos de producto por cada litro de agua aplicado; sin embargo, “con la nueva tecnología he estado utilizando 4 kilos de material por cada 12 litros por hectárea”. Agregó que una aplicación correcta se logra gracias a una disolución que debe ser con un cálculo correcto con el volumen del producto.

Este proceso se inicia con una dosificación de agua y la calidad de la misma, seguido de hidrosolubles, nutrientes y finalmente todos los reguladores de crecimiento o todos los que son liquidados para finalmente completar con los aminoácidos.

Los tiempos de aplicación con esta tecnología es de 12 minutos por hectárea, a un costo de 900 pesos por el mismo espacio.

Jesús García, producción agrícola, compartió que el uso de esta tecnología a permitió darle una mayor protección a su cosecha, además de no registrar pérdidas en su producción al momento de realizar estos procesos como se hace de manera tradicional. Además, expuso que el control de plagas sumamente eficaz ya que en un par de días se ve el cambio en las plantas lo cual garantiza una buena cosecha, por lo que celebró la adaptación de tecnologías para su uso en actividades agrícolas que no sólo benefician al productor, sino que son amigables con el medio ambiente





## Vecinos de Las Joyas se alimentan con acuaponía de 'Huerto La Marquesa'. México



León, Gto. Cilantro, rábano, acelgas y verdolagas son algunos de los productos más solicitados dentro del proyecto de acuaponía, autoconsumo y consumo local en la zona de Las Joyas.

Desde finales de enero se puso en marcha el proyecto del 'Huerto La Marquesa' donde a través de técnicas de acuicultura se realiza todo un sistema de economía circular de peces y hortalizas.

Esta mañana durante la Comisión de Medio Ambiente, la directora de la dependencia, María del Carmen Mejía Alba, destacó que este proyecto está funcionando al cien por ciento y se espera que se replique lo mismo en otras comunidades.

*“La marquesa es un éxito en cuestión de participación ciudadana (...) ya se está produciendo su propia semilla, ya están generando hortalizas, esas hortalizas se venden al a misma gente del distrito de Las Joyas”, señaló.*

Además de las hortalizas mencionadas también se cultiva: Apio, rábano, acelga, lechuga, chile, cilantro, betabel, calabaza, maíz, frijol, brócoli, jitomate, verdolaga, cebolla, ajo, zanahoria, melón, sandía y avena.

<https://zonafranca.mx/politica-sociedad/vecinos-de-las-joyas-se-alimentan-con-acuaponia-de-huerto-la-marquesa/>

## Argentina y Estados Unidos: grandes aliados en exportación



La oportunidad que se abre para el intercambio comercial con la Argentina en esta industria es fenomenal. Nuestro país se encuentra entre los primeros productores orgánicos del mundo y ha logrado un alto valor agregado y nutricional para sus alimentos.

La pandemia trajo cambios profundos de diverso orden: transformaciones políticas, económicas, productivas y sociales. El proceso de adaptación a la nueva normalidad implicó también modificaciones en las rutinas y los hábitos alimentarios. **En**



**Estados Unidos, los consumidores pasaron de tener varias comidas fuera de su hogar a abastecer el total de su alimentación a través de compras en supermercados y almacenes. Así, comenzaron a prestar mayor atención a la calidad de los productos que ingieren.** Quienes ya compraban alimentos orgánicos incrementaron sustancialmente su consumo, mientras los que no lo hacían comenzaron a incorporarlos a sus dietas. Esto condujo a una **verdadera explosión del sector**: en 2020, si se consideran los **productos orgánicos** no alimenticios, como textiles, cosméticos y juguetes, las ventas superaron los 60 mil millones de dólares, lo que refleja un crecimiento que duplica al de 2019. Solamente el segmento de productos frescos orgánicos representó ventas por 18.200 millones de dólares.

En 2020, la Argentina fue el tercer abastecedor del mercado estadounidense, con ventas por 163 millones de dólares. Los principales productos de esta canasta fueron el **maíz** amarillo, porotos de **soja**, **azúcar** de caña, **peras**, **arándanos**, **manzanas**, **arvejas**, **miel**, **arroz**, **aceite de oliva**, **limones**, **jugo de manzana**, **aceite de oliva**, **ajo** y **vino tinto, blanco y espumante**, entre otros. La producción orgánica nacional muestra una gran diversidad, que refleja la diferencia de climas y suelos propios de un extenso territorio.

La articulación con **Estados Unidos** conlleva el beneficio adicional de traccionar sistemas productivos de pequeña escala, que tienen un alto índice de empleo informal, hacia la legalidad. Las empresas que exportan a este país perfeccionan sus dinámicas desde todo punto de vista: son mejores empleadoras, capacitan a su personal, tienden a la formalidad y cumplen los exigentes requisitos de inocuidad alimentaria. Muchas de ellas han logrado sus certificaciones con gran esfuerzo de adaptación e inversión.

Todas las variables en juego en esta interacción entre ambos países son positivas: desarrollo de las pymes y las economías regionales, mejores procesos productivos, cuidado del medioambiente y dietas nutritivas y saludables.

<https://www.america-retail.com/argentina/argentina-y-estados-unidos-grandes-aliados-en-exportacion/>

## El 'boom' de los brotes de ajos de Mercadona: todos los beneficios del alimento. España

Los brotes de ajos verdes que vende el supermercado aportan grandes propiedades y son una opción sana "muy rápida y socorrida".



El ajo es uno de esos alimentos que generan rechazo a mucha gente, sin embargo está considerado un *superalimento* por [la gran cantidad de beneficios](#) que comporta para el



organismo. Ahora, la cadena de supermercados de Juan Roig **lanza una novedad** para llevar hasta las casas de los consumidores alimentos sanos y sabrosos.

Se trata de los brotes de ajos verdes, que en Mercadona puedes encontrarlos por 1,10 euros en un bote de 360 gramos. En su información nutricional puede comprobarse que contiene un **alto valor energético** (con 93kJ/22 kcal) y sin apenas grasas, pues presenta menos de 0,5 por cada 100g.

Si en algo destaca este nuevo producto es en **la cantidad de fibra alimentaria** que contiene, con 3,1 gramos por cada 100 gramos, lo que ayuda a mejorar la digestión. Asimismo, están muy presentes los hidratos de carbono y las proteínas.

Los brotes de ajo como los que ofrece el supermercado son alimentos frescos que, además, presentan grandes cantidades de minerales y vitaminas. Sus tallos ofrecen los mismos beneficios que los ajos. De hecho, estos brotes son también un aliado para el **fortalecimiento del sistema inmunológico**. La razón detrás de esto es que es un alimento que aporta una gran cantidad de vitamina C, yodo, fósforo y vitamina B6, tal y como recoge la Fundación Española de Nutrición.

### Los beneficios de los ajos

Sus efectos terapéuticos son bien conocidos, pero además son **un potente aliado de la salud cardiovascular**. En un metaanálisis de la Universidad de Shandong en China evaluaron los efectos que tenía este superalimento sobre el colesterol y los triglicéridos y los resultados fueron sorprendentes: el ajo los redujo. Además, también cumplen una importante función en la reducción de la presión arterial, así como de la arteriosclerosis o endurecimiento de las arterias.

Aunque es verdad que este superalimento no es en ningún caso un tratamiento contra la Covid-19, **sí que tiene propiedades antisépticas** que pueden ayudar cuando se sufre una infección respiratoria. Es decir, es recomendable combinarlo con otros fármacos, pero en ningún caso utilizarlo como tal.

En un [artículo en EL ESPAÑOL](#), contábamos cómo el ajo es un alimento muy interesante a nivel nutricional, pero no es la panacea. A pesar de sus beneficios, este *efecto antibiótico* del ajo, por ejemplo, no sirve como método de prevención de infecciones respiratorias. Como apuntaba Gemma del Caño, farmacéutica y divulgadora especializada en seguridad alimentaria, "sólo actúa cuando tiene algo sobre lo que actuar", por lo que "aún pierde más sentido obsesionarse con un consumo diario de ajo pensando que va a mejorar nuestra salud en ese aspecto".

### Cómo prepararlos

En el caso de los brotes de ajos verdes, Mercadona plantea en su instagram: "cuéntanos cómo los preparas". Y lo cierto es que hay varias maneras. Una seguidora de la cuenta comenta que siempre ha preparado este alimento **con revueltos y gambas**, un plato, asegura, "muy rápido y socorrido". Además, su sabor es algo más suave que el de los ajos, por lo que son un alimento ideal y sano como acompañamiento de platos más contundentes.



Así las cosas, estos brotes de ajos verdes **también pueden consumirse crudos** en rodajas finas o como un ingrediente en una ensalada de verduras. En el caso del bote de conserva que vende la cadena de Juan Roig, podrían consumirse directamente sin tener que pasarlos por la sartén.

Sea como fuere, los expertos **recomiendan su consumo habitual** por la cantidad de beneficios y nutrientes que aportan al organismo. Sin embargo, tampoco conviene abusar de este alimento porque puede llegar a generar ardor gástrico en personas con el estómago sensible o halitosis.

[https://www.lespanol.com/ciencia/nutricion/20210819/boom-brotes-ajos-mercadona-beneficios-alimento/605190076\\_0.html](https://www.lespanol.com/ciencia/nutricion/20210819/boom-brotes-ajos-mercadona-beneficios-alimento/605190076_0.html)

## Contrabando de papa, tomate, cebolla, zanahoria y ajos lleva a la ruina a productores venezolanos

*El contrabando de verduras, tubérculos y hortalizas desde Colombia obliga a los productores y campesinos nacionales a bajar los precios de sus cosechas, pero es el consumidor final el que paga los productos más caros.*

Táchira. Los mercados del Táchira y centro del país ya se comienzan a notar inundados de papa, tomates, cebollas, y otras **verduras que traen de contrabando** desde Colombia a Venezuela, lo que ocasiona una competencia desleal con los productores del campo venezolano. Los agricultores ahora se ven obligados a bajar el precio de sus cosechas para que no se les quede estancada en los barbechos.



Productores del municipio Jáuregui indicaron que durante varias semanas se han visto obligados a cotizar el precio de los bultos de estas hortalizas, por debajo del costo de producción, y rogarles a los compradores que se lleven los sacos de al menos cinco rubros.

Miguel Romero, representante de la Asociación Productores de Papa del estado Táchira (**Apropatáchira**), expuso que desde hace al menos tres meses los cargamentos de papa quedan rezagados en los depósitos, en vista de que traen grandes cantidades de papa colombiana a un precio por debajo de lo que resulta la producción en la región andina.

El contrabando siempre ha existido, pero hoy en día se ha acentuado más. Antes pasaban pocas cantidades de verduras solo hasta Táchira, pero ahora son grandes proporciones que están llegando a cualquier parte del país”, comentó Romero.



El representante de Apropatáchira denunció que en el estado Lara se afecta a los productores locales con el ingreso de cebolla colombiana, que llega a Lara, Quíbor, El Tocuyo, donde se cosecha la mejor cebolla del país.

Señaló que el contrabando de estos cinco rubros está a cargo de grupos que andan detrás de un negocio, que no les interesa para nada los productores del Táchira ni del resto del país.

“Esto es permitido por los garantes de la seguridad y defensa de nuestro país, la Fuerza Armada Nacional, y ahora está también el protectorado que juega un papel importante. Entonces es cuestión de que el protectorado revise eso. Ya estamos adelantando conversaciones con el protectorado, no sabemos si ellos lo están permitiendo, pero lo que sí sé es que está entrando en bastante cantidad por las trochas, y es posible que esté ingresando por mejores caminos”, dijo Romero.

### Afectación de precios

Este domingo, la bolsa agrícola ubicó el costo del bulto de papa granola entre 25 y 27 dólares, papa única entre 20 y 22 dólares, la cebolla en 10 dólares y la zanahoria entre 105.000 y 110.000 pesos, informó vía Twitter Gersy Sánchez, productor de la zona. “Muy complicada nuestra labor con los rubros traídos del otro lado del río Táchira. Ruina total para los hombres del páramo”, comentó.

El precio de un bulto de papa producido en Jáuregui debería costar alrededor de 30 dólares, según el cálculo de inversión. Sin embargo, se vende en tres o cinco dólares menos de ese precio, desde hace varios meses, recalcó Daniel Alberto Méndez, integrante de la Apropatáchira y agricultor en la zona de montaña.

Cultivar una hectárea de papa implica una inversión de 8000 y 9000 dólares, por ende, el saco debe venderse en alrededor de 30 dólares. Si se vende en menos de 28 dólares representa pérdidas, detalló el representante de Apropatáchira.

### Alto costo de producción

En este momento, para producir en el campo los agricultores deben traer 100 % de los insumos desde Colombia, indicó el agricultor de papa, Daniel Méndez.

“El costo de producción es más alto aquí que en Colombia, porque todos los insumos son traídos de allá, aparte la empresa que producía insumos para el sector, Agroisleña, ya no produce nada, entonces 100 % de los productos que se requieren para la producción son colombianos. Ahora parece que el mismo gobierno permite que traigan papa, pero no traen los insumos que son los que deberían traer”, sostuvo Méndez.

Robert Maldonado, productor agrícola y dirigente gremial de Jáuregui, coincidió en señalar que insecticidas, semillas y abonos se compran en el mercado negro a precio de dólar, en medio una inflación constante, que deja como resultado un costo elevado de las hortalizas, y al momento de vender las cosechas no se justifican los precios para la inversión.



Pasan sin permisología

Otra situación a la que se enfrentan los agricultores y ferieros es una serie de solicitudes de permisos para movilizar los rubros que pide el regulador en la materia, “mientras que frente a la mirada discrecional de las autoridades pasan cargamentos de hortalizas y son vendidos en los mercados nacionales que afectan la producción en Venezuela”, añadió Maldonado.

“No es posible que en el mercado de Coche aparezcan las hortalizas más baratas que en donde se producen en las montañas andinas, debido al desmedido ingreso de hortalizas desde Colombia. Incluso los productores tachirenses deben realizar pagos en las carreteras por las matracas en las alcabalas, por las colaboraciones que piden muchos funcionarios y que les obligan en ocasiones a dejarles bolsas de hortalizas y, por lo tanto, los productos lleguen más costosos al consumidor final”, manifestó.

El representante de la Asociación de Productores de Papa advirtió que los rubros de contrabando no llevan los registros de permisología de movilización y fitosanitaria, pero igual pasan por docenas de alcabalas hasta llegar al centro del país. Mientras que los dueños de finca deben presentar guías de movilización y constancias del origen de los rubros.

Romero concluyó que los precios de la cebolla y tomate y las demás verduras contrabandeadas, tampoco favorecen al consumidor, puesto que la siguen vendiendo a 1 dólar el kilo en Caracas, Valencia y Maracay, entre otras regiones.

<https://cronica.uno/contrabando-de-papa-tomate-cebolla-zanahoria-y-ajos-lleva-a-la-ruina-a-productores-venezolanos/>

## Aumentó más de un 12 % la brecha de precios entre la góndola y el productor en julio. Argentina



La Confederación Argentina de la Mediana Empresa informó que el consumidor pagó 5,87 veces más de lo que se recibió tranquilamente adentro

Los agroalimentos finalizaron julio con una **mayor brecha de precios entre origen y destino**. Según el informe de la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME), este mes aumentó un 12,4

% la diferencia y el consumidor pagó 5,87 veces más de lo que recibió el productor.

Además, se suma que en julio la **participación del productor** en el precio bajó. En julio el índice cayó un 7,3 % y se ubicó en 24,9 %.



Desde CAME destacaron que el salto en la brecha se dio por los productos frutihortícolas. “Es el cuarto mes consecutivo que aumenta, acumulando una **suba de 32,8% en 5 meses**”, informaron.

### Brecha de precios

Este índice se calcula sobre 24 agroalimentos. Desde CAME señalaron que la suba mensual fue impulsada por una **baja de 1,4 % en los precios al productor**, mientras que los precios al consumidor crecieron 8 % en los comercios pymes de cercanía y 10,9% en los hipermercados.

Del informe se desprende que si se consideran a los **19 productos frutihortícolas** relevados (sin incluir ganaderos), en 13 de ellos se podían encontrar mejores precios en los comercios minoristas pymes que en los hipermercados, y en 6 al revés. Por ejemplo, el brócoli mantuvo una diferencia importante, ya que en verdulerías y almacenes el precio del kilogramo fue 41,9% menor que en los hipermercados. “En el otro extremo, estuvo la naranja, donde los precios en los **comercios pymes resultaron 29,8% mayores** que en dichas cadenas”, detalló CAME.

En cuanto a la ganadería, el **índice creció 1,1%**, con una brecha promedio de 3,24 veces. Dentro de estos productos hay fuertes diferencias, la carne de pollo tuvo una brecha de sólo 1,86 veces, para la carne de cerdo fue de 4,93 veces y en la vacuna de 4,17 veces.

### Índice de Precios en Origen y Destino



Fuente: Economías Regionales, CAME

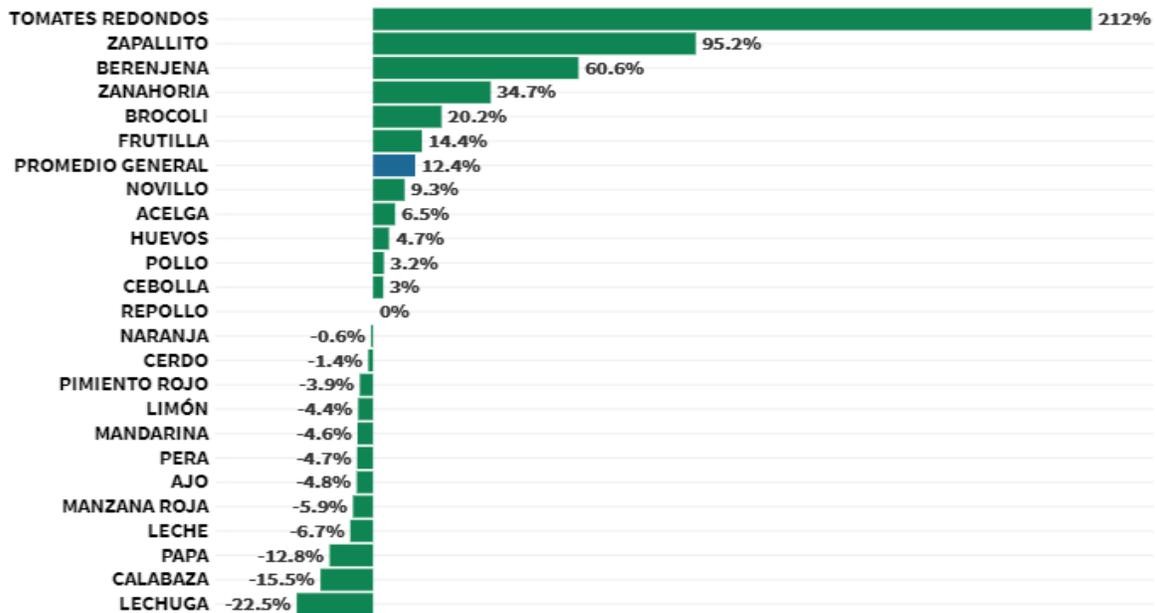
### Mayores y menores brechas

El informe de CAME señaló que, en julio, las mayores brechas entre precios de origen y destino se dieron en: zapallito con una diferencia de 15,0 veces, zanahoria 13,4 veces, naranja 11,3 veces y limón 10,4 veces. Por su parte, los **productos con menores brechas** fueron el pollo 1,86 veces, frutilla 1,86 veces, huevos 1,95 veces y ajo 2,28.



Confederación Argentina de la Moderna Economía

## Índice de Precios en Origen y Destino Variación de IPOD mensual. Por producto. Total país. Julio 2021



Fuente: Economías Regionales, CAME

<https://news.agrofy.com.ar/noticia/195333/aumento-mas-12-brecha-precios-gondola-y-productor-julio>

## Exportaciones: Mendoza está vendiendo menos, pero a mejor precio. Argentina

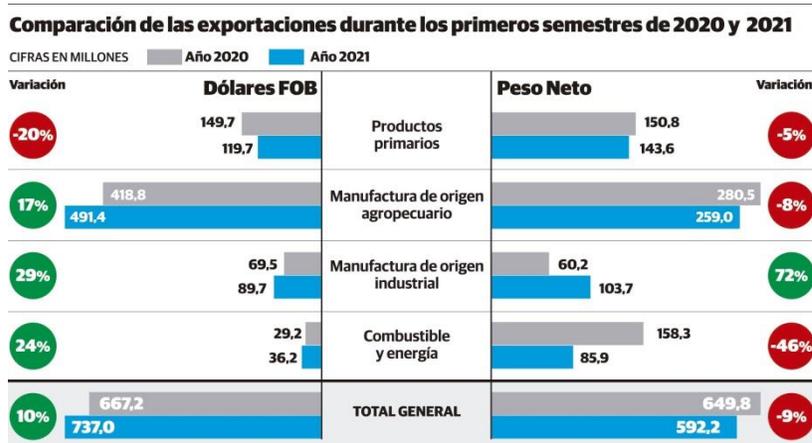


Las ventas de Mendoza al exterior bajaron 9% en el primer semestre. Hubo buen desempeño de las manufacturas industriales.

Durante el primer semestre, las [exportaciones mendocinas](#) aumentaron un 10% en su valor FOB y decrecieron un 9% en volumen. La diferencia está en que varios productos aumentaron su [valor](#), de modo que se exportó menos cantidad pero a un mejor precio. Analistas y Cámaras analizaron sus sectores con miras

al segundo semestre.

Los números de ProMendoza, en base al Indec, arrojan una comparación positiva en valores FOB. El primer semestre de 2021 acumuló una facturación de U\$S 737 millones, un 10% más que los U\$S 667 millones de 2020. En detalle, cayeron 20% en valor los Productos Primarios (PP), pero crecieron un 16% las Manufacturas de Origen Agropecuario (MOA), un 45% las Manufacturas de Origen Industrial (MOI) y un 24% el rubro de Combustible y Energía.



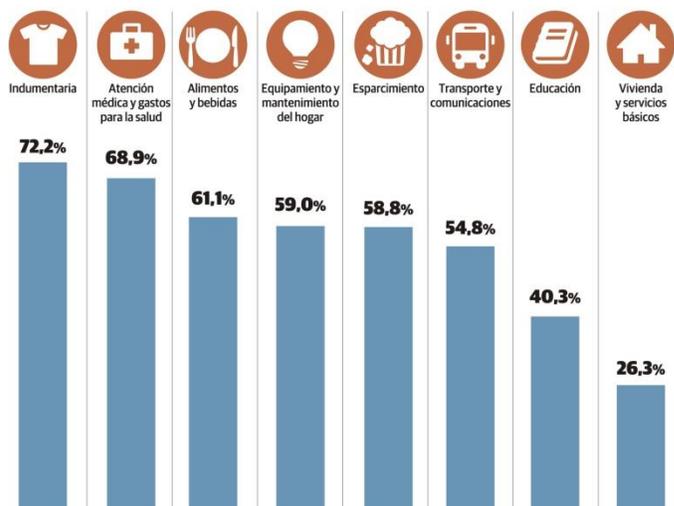
En detalle, cayeron 20% en valor los Productos Primarios (PP), pero crecieron un 16% las Manufacturas de Origen Agropecuario (MOA), un 45% las Manufacturas de Origen Industrial (MOI) y un 24% el rubro de Combustible y Energía.

menos que las 649.830 toneladas del mismo período del año pasado.

Decrecieron tanto los PP (-4%) como las MOA (-12%) y Combustibles (-46%), aunque aumentaron las MOI (76%).

Vale aclarar que, respecto del Combustible y Energía, en valor se dio un aumento del 24% (pasó de U\$S 29 millones a U\$S 36 millones), pero el volumen cayó en un 46% (de 158.345 toneladas a 85.872 toneladas). La explicación de esa diferencia está en que el precio de los combustibles cayó fuertemente en el primer semestre de 2020, y este año se ha recuperado.

**IPC acumulado por rubro en los últimos 12 meses**



Fuente: DEIE

INFOGRAFÍA LOS ANDES

Los números de ProMendoza, en base al Indec, arrojan una comparación positiva en valores FOB. El primer semestre de 2021 acumuló una facturación de U\$S 737 millones, un 10% más que los U\$S 667 millones de 2020.

Desde la Cámara de Comercio Exterior de Cuyo, su gerente, Mario Bustos Carra, consideró positivo el incremento en valores, aunque recordó que la comparación es contra 2020, un año "bastante negativo" por las restricciones y la incertidumbre. Por otro lado,



indicó que el aumento del valor se explica por incrementos de precios a nivel internacional en algunos productos.

**“Yo creo que esta mejora es fruto de lo que han hecho las empresas** porque estamos en un país donde no hay un plan económico y tenemos una de las mayores presiones tributarias a nivel mundial”, comentó.

Para Bustos Carra, la recuperación de las exportaciones **mendocinas va en línea con una tendencia nacional y con un “reacomodamiento” a nivel mundial: “Algunos países ya han empezado a mover sus economías** mucho más rápido que nosotros. Vamos a enfrentar mercados muy competitivos. Hay que afinar el lápiz y pedir al gobierno que tome algunas medidas para tener competitividad”.

## CAÍDA EN PRODUCTOS PRIMARIOS

Si se analiza cada conjunto por separado, se **observa que en el primer semestre los Productos Primarios (PP) tuvieron una caída en su valor FOB del 20% (pasaron de casi U\$S 150 millones a U\$S 120 millones)** y una reducción en volumen del 5% (de 151 mil toneladas a 144 mil toneladas).

Mario Lázzaro, **gerente de ProMendoza, destacó el caso del ajo, la principal exportación mendocina fuera del entramado vitivinícola. Este año se exportó 4% más en volumen**, pero los precios bajaron y por eso en valor las exportaciones cayeron 2 %.

Guillermo San Martín, gerente de Asocamen (**cámara del ajo**) **recordó que en inicios de 2020, por la pandemia, China desabasteció al mercado por dos meses. Eso elevó el precio del producto** y generó que muchos países aumentaran su producción. Cuando China, principal productor mundial, retomó sus ventas, los precios cayeron.

**“Hemos producido más, al igual que Brasil y España. Lo que estamos observando en este primer semestre de 2021 es el resultado, el fin, de lo que comenzó en 2020”, analizó San Martín. Si bien las expectativas** eran más altas para la temporada 2020/21, la fuerte competencia y las dificultades macroeconómicas no permitieron alcanzarlas.

Mirando la temporada de ajo 2021/22, el gerente de **Asocamen señaló que Brasil tiene “una oferta muy fuerte en cuanto a cantidad y calidad”, con un plan para autoabastecer el 50% de su mercado interno para 2023.** España sigue sólido; China va a participar de forma regular y están entrando al mercado internacional nuevos jugadores, como Egipto e India.

Volviendo al análisis general de los PP, otras caídas **que explican la baja en la performance son las de las cebollas (cayeron 17% en FOB y 24% en peso) y las del rubro “Restos de hortalizas y legumbres sin elaborar”** (con caída de 19% en FOB y de 14% en peso).

Finalmente, un punto positivo de los PP es un **aumento en las exportaciones de duraznos frescos, que aumentaron un 14% en FOB (cerca de U\$S 1,9 millón) y crecieron un 72% en volumen** (se vendieron más de 2 mil toneladas).



## VINO, ACEITES, CONSERVAS

En el conjunto **Manufacturas de Origen Agropecuario (MOA)**, que incluye al vino, se dio un aumento en valor del 17%, de U\$S 419 millones hasta U\$S 491 millones. En cambio, en cantidades, las MOA disminuyeron un 8%: pasaron de 280 toneladas a 258 toneladas.

El gerente de ProMendoza destacó que el vino fraccionado creció 18% en valor y 9% en volumen, una inercia positiva que viene desde hace años. Hacia adelante, un incipiente retraso cambiario y la baja de sanciones de EEUU a Europa, podría complicar la participación local.

Una sorpresa es el vino a granel, ya que si bien las exportaciones en volumen cayeron un 42% (de casi 100 mil a 58 mil toneladas) mantuvieron sus valores en alrededor de U\$S 38 millones. “En 2020, contábamos con stocks de vino de bajo precio que se vendieron. A pesar de la caída en volumen, me parece muy buena la performance: son 58 millones de kilos, siendo que hasta 2018 no superábamos los 30 millones anuales”, observó Lázzaro.

Otro producto que se destacó es el aceite de oliva, que creció en valor un 35% (de U\$S 5 millones a U\$S 6,7 millones), pero bajó un 4% en volumen (se exportaron alrededor de 2 mil toneladas). Mario Bustos Carra, aclaró que favoreció mucho que el año pasado Europa tuvo una cosecha escasa. “Eso permitió un cierto avance de nuestra producción”, comentó.

Además, se pueden mencionar los duraznos en conserva, con más ventas después de una mejor cosecha y producción durante este año, y el crecimiento de las papas pre congeladas que continúa con su avance. El sabor amargo lo deja la ciruela deshidratada (con y sin carozo), que tiene mercado en el exterior pero cayó después de otra mala cosecha.

## UNA RECUPERACIÓN INDUSTRIAL

En cuanto al conjunto de las **Manufacturas de Origen Industrial (MOI)**, se muestra una recuperación después de una fuerte caída en 2020. Este primer semestre esas exportaciones crecieron 29% en valores FOB (pasaron de U\$S 69 millones a casi U\$S 90 millones) y un 72% en volumen (de 60 mil toneladas a 103 mil toneladas).

“A la pandemia la sufrieron todos los países, y los bienes industriales tienen que ver con el nivel de actividad económica. Industrias como la automotriz estuvieron paralizadas uno o dos meses y eso implicó la caída de bienes exportados. Este año lo que hay es una recuperación”, analizó Mario Lázzaro. Además, agregó que Chile es uno de los principales compradores de este conjunto.

Un rubro que empujó el crecimiento es “Productos diversos de las industrias químicas”, que creció en valor un 279% (pasó de U\$S 5,4 millones a U\$S 20,6 millones) y en



**volumen un 179% (de 8 mil toneladas a casi 23 mil toneladas).** Aquí se enmarcan productos sanitarios, como los que se usan para combatir la pandemia.

El gerente de ProMendoza también destacó el crecimiento en **restos de arrabio, fundición, hierro o acero (partes para maquinarias), manufacturas de piedra y amianto (por la recuperación de la construcción)** e industria pesada. Como desafíos, observa una caída en materias plásticas y manufacturas y espera que la recuperación en el ritmo de negocios ayude a terminar el año con valores positivos.

## EL PANORAMA DEL VINO

Patricia Ortiz, presidente de **Bodegas de Argentina, celebró que en el primer semestre de 2021 las ventas de vino argentino se hayan expandido en casi U\$S 70 millones.** “La fuerte recuperación del primer semestre de 2021 es consecuencia de la tendencia que se inició en 2018 con la flexibilización logística y el aumento **de consumo en los principales países clientes**”, sostuvo.

**En su opinión, el trabajo comercial desarrollado desde la devaluación de 2018** aumentó los envíos de vinos fraccionados en volumen, pero en el primer semestre de 2020 se dio una fuerte caída como consecuencia de la pandemia y las dificultades en los puertos. Esto en combinación con la preferencia por vinos más baratos.

“Ya en el segundo semestre de **2020, las operaciones se habían normalizado. Por lo tanto es posible esperar que en el segundo semestre de 2021 no se vean los fuertes incrementos del primero**”, analizó la presidente de Bodegas de Argentina.

El granel es un caso llamativo, porque bajó en volumen **pero se sostuvo en valores FOB. Alejandro Ballarini, gerente de la Cámara Argentina de Vinos a Granel, comentó que en 2020 se logró un buen negocio** vendiendo vinos genéricos a España a bajo precio para producir alcohol vínico, en la industria del brandy. Este año, sin sobrestock y con una cosecha menor al promedio, los precios internos se acomodaron.

“Lo que exportamos antes en genérico a **20 centavos por litro pasó a valer, en promedio, 35 centavos por litro**”, explicó Ballarini. **Por otro lado, en vinos varietales a granel, mejoró el volumen** y el valor, con un buen posicionamiento que va más allá del Malbec. “El vino granel es una industria disruptiva. Tiene una dinámica que permite abrir mercados en el exterior”, agregó.

Para Ballarini, se tiene que pensar en proyectos de **genéricos, con una dinámica de commodity y competitividad, y en proyectos de varietales, donde se venden atributos distintivos.**

<https://www.losandes.com.ar/economia/exportaciones-mendoza-esta-vendiendo-menos-pero-a-mejor-precio/>



## La Aduana fijó valores referenciales para exportación de limones y limas. Argentina

A través de la resolución general 5047/2021, la Dirección General de Aduanas estableció valores referenciales para la exportación de limones y limas.



La Dirección General de Aduanas estableció valores referenciales para la exportación de limones y limas, a través de la resolución general 5047/2021, publicada hoy en el Boletín Oficial.

"Los nuevos valores referenciales son muy importantes para toda la cadena de producción de

limones y limas, principalmente del norte del país", destacó la directora de la Aduana, Silvia Traverso, en un comunicado.

Subrayó que **"son reglas claras para el comercio exterior que actúan de protección para quienes cumplen las normas"**, y afirmó que "con estos valores referenciales promovemos el desarrollo de una actividad exportadora".

Los valores referenciales ofrecen un primer control de las declaraciones en resguardo del interés fiscal y permiten detectar desvíos respecto de los valores usuales para mercaderías idénticas o similares, argumentan.

En ese sentido, afirman que son útiles para identificar posibles maniobras de evasión de impuestos, como también las prácticas que afectan el ingreso de divisas al mercado cambiario.

**Para el caso de la exportación de limones y limas, los valores referenciales rigen para las ventas a cuatro grupo de países: Estados Unidos y Canadá; Rusia, Bulgaria, Polonia, Rumania, Lituania, Ucrania y Eslovenia; China, Filipinas, Japón, Taiwán, Tailandia, Hong Kong y Corea del Sur; y Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Francia, Italia, Reino Unido, Países Bajos y Portugal.**

Esta definición se suma al restablecimiento de otros 14 precios testigos de complejos de productos para los que ya se pusieron valores referenciales desde el comienzo de la gestión de Traverso, en diciembre de 2019.

Se establecieron valores de referencia para las exportaciones de cueros y pieles, peras, manzanas, ajo, carne de cerdo, tomate perita, mosto concentrado, arándanos, leche en polvo, cebolla, papa, pasas de uva, corvina y carne bovina.



Los valores de referencia son un instrumento que había sido desarticulado durante el gobierno anterior.

La gestión de Traverso en la DGA definió restablecerlos como parte de su estrategia de fiscalización y control del comercio exterior.

En diciembre de 2015 había más de 20 grupos de productos con valores referenciales, pero el Gobierno anterior llevó adelante una paulatina desarticulación de la herramienta hasta que, en noviembre de 2017, derogó la normativa que permitía establecer valores referenciales.

<https://www.agritotal.com/nota/la-aduana-fijo-valores-referenciales-para-exportacion-de-limonos-y-limas/>

## **El trabajo digno junto a los planes sociales. Argentina**

La falta de mano de obra temporal en época de cosecha por la incidencia del asistencialismo a los desocupados ya no será obstáculo en las economías regionales.

La escasez de mano de obra para levantar las cosechas, un problema agudizado en los últimos tiempos en las economías regionales debido a la generalización de los planes sociales en los trabajadores temporarios, ha sido solucionada por decisión oficial de manera que el beneficiado pueda trabajar sin perder la ayuda estatal. La fórmula de compatibilidad fue solicitada oportunamente por los productores rurales y encontró eco en el Gobierno nacional.

El DNU presidencial soluciona la precariedad laboral de unos 250.000 trabajadores "golondrina" afectados a diversas cosechas, incluida la vendimia, en distintos lugares del país, que obtuvieron ayuda a través de diferentes programas de asistencia familiar y se negaban a trabajar en el campo por temor a perder esos planes. En muchos cultivos la mecanización para levantar los frutos no es factible y el productor no tenía otra alternativa que perder su esfuerzo anual.

La Confederación Argentina de la Mediana y Pequeña Empresa (CAME) impulsó uno de los principales pedidos para solucionar la incompatibilidad de los obreros que preferían no trabajar por temor a perder los planes por ocuparse en una tarea de pocos meses. Las consecuencias de la falta de trabajadores rurales impactan en la baja productividad de cultivos como la cereza, las frutas de carozo, el ajo, el tabaco, las pomáceas, el té, la vid, y el olivo entre otras.

En épocas de cosecha alrededor de 625.000 trabajadores temporarios se movilizan en el país y las producciones de las economías regionales emplean hasta un 75% de estos obreros en tiempos de cosecha, por lo que en años atrás se observaba el traslado de familias enteras de una zona a otra y, en el caso de nuestra provincia, la llegada puntual provenía del Norte, incluyendo mano de obra boliviana.



Según el decreto, los trabajadores golondrina tendrán garantizada la ayuda estatal mientras desempeñan sus labores bajo la modalidad temporal con los beneficios no contributivos que les correspondan. La fórmula abre la posibilidad de la transferencia paulatina de los planes sociales hacia el trabajo digno. La economía argentina no puede vivir en una emergencia permanente resignando puestos de trabajo.

Debe recordarse que estas ayudas se crearon para atender necesidades sociales en un tiempo perentorio y, lejos de cesar, fueron en aumento de la mano del populismo de manera que generaciones enteras quedaron marginadas de la cultura del trabajo.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/editorialdelDia/El-trabajo-digno-junto-a-los-planes-sociales-20210817-0096.html>

## Entidades productivas reclaman un plan de emergencia por la sequía. Argentina



Más de 20 entidades ligadas a la producción emitieron un comunicado en el que sostienen que se avizora una “mega sequía” y que las explotaciones rurales en estado crítico podrían terminar en el abandono.

Hasta ahora, los datos indican que la temporada de riego 2021-2022 podría ser similar a la 2019-2020, cuando la [escasez hídrica](#) obligó a adelantar la corta de agua y diversas actividades agrícolas, incluida la vitivinicultura, se vieron afectadas por la falta de agua. En este contexto, más de 20 entidades ligadas a la producción emitieron un comunicado en el que plantean que **“no hay acciones acordes al crítico panorama planteado, ni de mitigación, ni obras, ni políticas concretas para afrontar la situación”**.

En el documento sostienen que **se avizora una “mega [sequía](#)”** y que las explotaciones rurales en estado crítico podrían terminar en el abandono, con las consecuencias de desempleo y éxodo rural que implicaría. Y añaden que, a la menor disponibilidad de agua, se suma que la facturación eléctrica subiría un 51% por el aumento del VAD (Valor Agregado de Distribución), con lo que muchos productores no podrán utilizar sus perforaciones.

Los firmantes solicitan al **Departamento General de Irrigación** y al gobierno provincial que, con asistencia del [Estado nacional](#), instrumenten de forma inmediata un plan de emergencia, que incluya acciones de mitigación para la temporada 2021-2022 y también



obras que permitan mejorar la distribución del recurso, como el trasvase en la cuenca alta del **Río Grande al Atuel, Los Blancos, Uspallata, etc.**

El subgerente de Acovi (Asociación de Cooperativas Vitivinícolas), Nicolás Vicchi, explicó que, ante una situación tan compleja, no conocen un plan de acción que, en primer lugar, prevea qué se va a hacer en esta temporada (2021-2022) para mitigar el impacto de la falta de nieve, más dramática de los últimos 20 años. Y también, un plan de inversiones que se empiece a concretar de inmediato, ya que desde hace años se habla de que el 50% del recurso se pierde en la distribución, pero la problemática no se aborda en forma integral. Esto, además de las mejoras que debe realizar el mismo sector productivo, para ser más eficiente en el uso.

Guillermo San Martín, gerente de la Asociación de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos, Cebollas y **afines de la provincia de Mendoza** (Asocamen), detalló que en San Juan y La Rioja, que no tienen tantas reservas níveas, al reducirse el caudal de los ríos, sobre-explotaron los acuíferos. Y si bien en estas provincias está más extendido el riego presurizado, la escasez de agua condiciona las posibilidades de crecimiento.

Por eso, **ve que en Mendoza podría suceder lo mismo** y llegar a un momento en que se tengan que limitar cultivos. Y añadió que se vería muy perjudicada la producción de hortalizas, porque se trata de plantaciones anuales y que esto impactará en el precio. **San Martín resaltó que el problema se veía venir**, pero ya llegó, por lo que se deben tomar acciones en forma inmediata, como aplicar tecnología en el riego e impermeabilizar todos los canales, además de entregar agua por volumen y no por tiempo.

José Luis Navarro, presidente de la Asociación de Productores y Exportadores de Frutas Frescas, planteó que vienen teniendo cada vez menos agua y, si bien el año pasado hubo algo de alivio, este parece que será dramático, por la escasa acumulación de nieve. Cuando se empiezan a espaciar los tiempos de riego, señaló, las plantas sufren estrés y dan menos frutos y de menor tamaño; además de que tienden a enfermarse con mayor facilidad. Por eso, **consideró necesario darle facilidad a los productores** para que puedan implementar el riego por goteo o por pivot, según el tipo del que se trate.



El superintendente general de Irrigación, **Sergio Marinelli**, comentó que, este año, en base a la cantidad de nieve acumulada –aunque adelantó que se espera una buena nevada para la semana próxima–, lanzarán la temporada agrícola, en agosto, previendo que el caudal de los ríos será del 50% de la media histórica, como sucedió en 2019-2020. Si este panorama mejora en octubre, cuando se da a conocer el pronóstico de escurrimiento, podrían ajustar el programa.



Por otra parte, vienen estudiando los acuíferos para conocer cuál es su comportamiento, dónde se puede perforar y cómo administrar el agua de los arroyos para no afectar a otros usuarios. También, están utilizando imágenes satelitales para conocer los cultivos de cada zona y poder determinar cuánto recurso necesitan y en qué momento, y entregarles líquido en función de eso. Esto, ligado a un cambio de cultura, de trabajar en función de la demanda y no de la oferta.

Además, se ha avanzado en la mejora del riego intrafincas, con el INTA, para indicarle al productor qué mejoras puede hacer sin inversiones importantes; y en el estudio de la localización de las principales pérdidas en la red secundaria y terciaria, para poder determinar cuáles son las obras prioritarias. Sin embargo, **Marinelli resaltó que la sociedad mendocina se debe el debate de qué quiere hacer con un recurso cada vez más escaso y de qué manera utilizarlo mejor.**

Entre los que firman la nota aparecen la Asociación de Cooperativas Vitivinícolas, Asociación de Viñateros, la Cámara de Comercio, Industria, Ganadería y Agricultura de General Alvear, la Cámara de Cerezas, la Asociación de productores y empacadores de ajo, la Asociación Tomate 2000, la Unión Vitivinícola Argentina, la Sociedad Rural de San Rafael, la Federación Agraria Argentina, la Asociación de frutos secos, la Asociación de productores y exportadores de frutas frescas, la Cámara de agricultura, industria, comercio y turismo del Valle de Tupungato, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura de Tunuyán, la Sociedad Rural del Valle de Uco y la Cámara de Comercio, industria y agropecuaria de San Rafael, entre otras.

<https://www.losandes.com.ar/economia/entidades-productivas-reclaman-un-plan-de-emergencia-por-la-sequia/>

## Entidades de productores piden al Gobierno flexibilizar los créditos para riego por goteo. Argentina

Un total de ocho entidades del agro sanjuanino están preocupadas por la crisis hídrica que vive la provincia y creen que la salida es extender el riego por goteo a la totalidad de los cultivos. Con esa finalidad es que piden una flexibilización de los créditos vigentes del Gobierno provincial, tanto en plazos como en garantías, para poder optimizar el riego en las fincas. Además, ya enviaron una nota al gobernador Sergio Uñac solicitando una audiencia para analizar la posibilidad de implementar un plan integral de riego por goteo para toda la provincia. Para eso plantean la necesidad de obtener préstamos de entidades financieras internacionales como el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

Entre las entidades productivas están la Asociación de Viñateros Independientes de San Juan (AVI), la Cámara de Producción, Empaque y Comercio Frutihortícola de San Juan (CPEC), la Cámara de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos y Afines de San Juan, la Federación de Viñateros de San Juan, la Mesa Vitícola de San Juan, Cámara Olivícola de San Juan, Sociedad de Chacareros Temporarios de San Juan y Asprosem. "Por el cambio climático la situación va a ir empeorando. Hay que hacer un



proceso rápido de instalación de riego por goteo a todo el sector", dijo Juan José Ramos, titular de la AVI, y vocero del grupo. Con respecto al financiamiento disponible para colocar riego por goteo, este año el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico puso en marcha varias líneas de crédito (Ver Líneas oficiales vigentes). La línea propia es hasta 6 millones de pesos y requiere garantías hipotecaria o fianza y/o aval extendido por una Sociedad de Garantía Recíproca o fondo de garantía. Los productores quieren que se les aplique una garantía más blanda, con cheques o garantía personal, similar a la que se pidió la temporada anterior para créditos de cosecha a bodegas y productores. "Se hizo así el año pasado y hubo un alto grado de cumplimiento, todos han devuelto los créditos y se dieron montos altos", dijo Ramos. El argumento para solicitar este cambio es para que el productor pueda tomar el crédito sin que reste el margen financiero en los bancos. De esa forma, tendrían posibilidad de tomar otros créditos de capital de trabajo para el desenvolvimiento normal de la finca, o para hacer frente a alguna emergencia. "Si se usa la garantía hipotecaria para este crédito de riego por goteo, el productor se queda sin espaldas para pedir otra línea de financiamiento". También se piden plazos más amplios. Actualmente la devolución del préstamo oficial se puede realizar entre 30 y 45 meses. Los productores solicitan un período de 8 a 10 años.

Las entidades consideran que es imprescindible instalar el riego por goteo en toda la provincia. Un informe reciente del Instituto del Agua de la Universidad Católica de Cuyo indica que con este sistema se puede ahorrar un 50% de agua y que se necesitan 120 millones de dólares para encarar la tarea. En el sector privado calculan que hará falta un poco más y hablan de 150 millones de dólares. Además, insisten en realizar un estudio de la cuenca subterránea en el valle de Tulum, Ullum y Zonda "que permita determinar si se pueden seguir haciendo pozos. "Para eso se necesita dinero, mayores recursos y un plan de promoción", indicó Ramos, deslizado la posibilidad de acudir al BID. También habló acerca de la necesidad de reimplantar un viejo beneficio que estuvo vigente a principios del año 2000, que otorgaba un retorno del 30% en créditos fiscales a quienes hicieran inversiones en riego presurizado.

Hay aportes no reembolsables para pequeños productores de hasta 5 ha para la incorporación de riego de hasta 2 ha. Para ello deberán estar inscriptos en el Registro Único de Productores Agropecuario (RUPA). Informes: Dirección de Riego y Contingencias Climáticas, Av. Ignacio de la Roza 310 Oeste.

### **Créditos hasta 50 ha**

Esta línea de financiamiento es del Ministerio de Producción para productores de hasta 50 ha. El monto a financiar va desde \$300 mil a \$6 millones, y la tasa de interés es de 9,9% anual, con 6 de gracia y 30 cuotas mensuales. Se exige garantía hipotecaria o fianza y/o aval extendido por una SGR o fondo de garantía.

### **Banco San Juan**

Otorga un monto máximo por empresa de \$20 millones con un plazo de 48 meses, con 6 meses de gracia para el capital. La tasa de interés final será de 14% los primeros 24 meses, y de 22 para el resto, siempre tasa fija. En este caso, el Ministerio de Producción está encargado de otorgar la elegibilidad a los solicitantes.

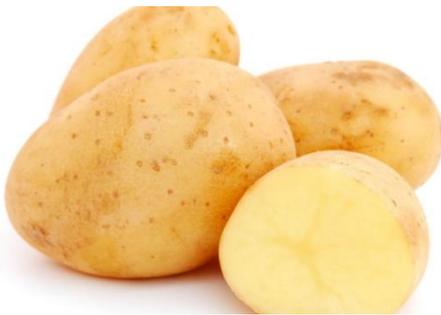
- **Beneficios que se pueden alcanzar**

A principios de agosto este diario publicó un estudio realizado por el Instituto del Agua de la Universidad Católica de Cuyo (UCCuyo) que indica que hace falta invertir U\$S 120 millones para reconvertir 40.000 ha de vid, que actualmente se riegan a manto, a un sistema por goteo que es mucho más eficiente y permitiría ahorrar un 50% de agua. El dato surge de considerar un costo de U\$S 3.000 por ha. Luis Jiménez, director e investigador del instituto universitario explicó que incorporando un sistema de riego más eficiente, se podría aumentar en 13 mil ha la actual superficie cultivada. Serían unas 10.000 de viñedos y otras 3.000 de tomate para industria. Esa superficie extra podría generar beneficios económicos adicionales para San Juan por un total de U\$S 64 millones al año.

Jimenez dijo que de continuar con el actual esquema de riego es probable que se reduzca la superficie cultivada con el consiguiente perjuicio económico y social.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/economia/Entidades-de-productores-piden-al-Gobierno-flexibilizar-los-creditos-para-riego-por-goteo-20210819-0099.html>

## La ciencia uruguaya detrás de una papa 100% uruguaya



*Empresa biotecnológica avanza en la producción de semillas 100% uruguayas del tubérculo y en la generación de tipos diferentes*

Al horno, asadas, fritas, hervidas, al vapor, solas, rellenas, en ensaladas y pucheros, en puré, en ñoquis, en tortillas y en bolsa. La papa es uno de los alimentos más consumidos del mundo y en Uruguay ocupa el

primer lugar dentro de las hortalizas: aquí se comen unos 40 kilos por habitante por año.

Empero, históricamente el abastecimiento de *semillas de papa* ha dependido del exterior y, en general, se ofrecen muy pocas variedades –los tres cultivares de papa con intervención de genética uruguaya son INIA Arequita, INIA Daymán e INIA Guaviyú– cuando en el mundo hay más de 4.000 tipos diferentes.

“Aquí lo reducimos en papa blanca y papa rosada y si sirve para hervir o freír y nada más”, dijo el ingeniero agrónomo Alfonso Grela, fundador de *Rústikas.Uy*, una empresa de *biotecnología* que tiene el objetivo de producir este tubérculo 100% uruguayo y llevar al mercado una oferta diferenciada de productos.

Todo empezó con una afirmación muy simple: “A todos nos gusta la papa”.

Grela y sus socios, Mercedes Peyrou y Luis Aldabe, validaron entre 2015 y 2016 la tecnología de *producción de semillas de papa a través de la aeroponía*. Este método,



originalmente diseñado por la NASA para la alimentación de sus astronautas, se caracteriza por una producción en el aire con una solución hidropónica sin necesidad de tierra.

Años después firmaron acuerdos con el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y con el Instituto Nacional de Semillas (INASE) para el desarrollo de nuevos *cultivares de papa* de origen uruguayo; en junio de 2021 lograron la cosecha de la primera generación de semillas 100% nacionales. Y cómo son estas papas uruguayas conseguidas a partir de semillas extranjeras?

Para empezar se realiza el mejoramiento de las tres variedades Arequita, Daymán y Guaviyú. Investigadores del INIA liberaron entre 2003 y 2014, tres tipos de tubérculos cuya característica principal es que son resistentes al *virus del mosaico rugoso (PVY)*, un problema calificado por Grela como “muy agresivo” y que obliga al uso frecuente de agroquímicos. “Su genética es bastante resistente a los estreses medioambientales, son variedades que tienen menos exigencia de niveles de agua que las variedades convencionales y requieren menos nitrógeno, entonces, requieren menos fertilización sintética”, apuntó.

El INIA provee a Rústikas.Uy –perteneciente a la *Incubadora KHEM* y a su Plataforma KhemBIO para empresas biotecnológicas– de plantas en tubos de ensayo ya saneadas que la empresa multiplica en papas de esas y otras variedades. Y, en este sentido, ya se tienen cuatro nuevas en el laboratorio.

“Estamos enfocados en tener variedades diferenciadas de acuerdo a sus usos, por ejemplo, una línea gourmet por sus colores”, adelantó Grela.

El fundador de Rústikas.Uy calculo que faltan dos o tres años para que las nuevas papas lleguen al mercado. (Fuente: en base a El País)

### «El aumento de las exportaciones europeas y la lluvia harán que los precios de la cebolla suban»

En este momento, el excedente de cebolla en el mercado hace que el precio de venta se quede en un nivel relativamente bajo. Además, no solo hay una gran cantidad de producto, sino que, en promedio, los calibres también son grandes, ya que el tiempo lluvioso de los últimos meses ha estimulado el crecimiento. Muchos productores de cebollas están logrando mayores rendimientos por hectárea que en años anteriores. Esto, en combinación con la falta de exportaciones, mantiene bajo el precio por kilo, incluso tan bajo que un productor de cebollas holandés decidió dejar sobre el terreno 200 toneladas de cebollas cosechadas la semana pasada. Y es que el precio de mercado (que en ese momento era de 2 céntimos el kilo) estaba muy por debajo del coste de producción. En Bélgica, el precio de las cebollas ha vuelto a subir en este momento. Las cebollas de segundo año cuestan ahora alrededor de 7 céntimos por kilo y el precio de las cebollas de primer año es de 8 céntimos.

**Mercado.** Ahora, informamos sobre la comercialización, desde los informes de Precios Mayoristas del Mercado Modelo (DI.GE.GRA.-C.A.M.M.), a saber:



**Jueves 26 de Agosto del 2021:** La jornada transcurrió con buena afluencia de público, aunque con un relativo bajo nivel de transacciones, según operadores referentes. Esto se atribuye a varios factores entre los que destacan: el alto volumen general de oferta, la cercanía de fin de mes y la menor actividad por el feriado nacional. Descendieron los valores de lechuga Crespita, nabo, papa Rosada, berenjena, morrón, tomate redondo y Cherry, zapallito, frutilla y naranja Valencia. En contrapartida, aumentaron los valores de referencia de cebolla de verdeo, remolacha, repollo Colorado, chaucha y manzana Roja de calidad superior. Como novedad se registró el ingreso a la plaza de ajo importado de China.

### **Ingresaron primeras partidas de ajo chino**

**Hortalizas secas:** ingresó ajo proveniente de China. Se trata de un producto de calidad superior que desplaza en la oferta a los ajos nacionales. El público comprador se volcó inmediatamente hacia los importados, en detrimento de los ajos locales – que en su mayoría presentan importantes defectos – lo que llevó a que las cotizaciones de éstos últimos disminuyan notoriamente. Continúa la oferta de cebolla de calidad superior, así como de Kabutiá, en un escenario de precios bajos. Con respecto a calabacín se observan algunas piezas en las que el cuello comienza a deshidratarse, aunque aún son casos puntuales, por lo que el escenario de precios se mantiene estable. En papa Rosada se observa una tendencia a la baja con presencia de productos de muy buena calidad, destacándose aquellas partidas con piezas más homogéneas en el bulto. Se destaca el ingreso de partidas de papa Blanca de calidad superior que alcanzaron las cotizaciones más altas para este producto. En boniato tipo “Criollo” y “Zanahoria” se observa un escenario de estabilidad, tanto en volumen de oferta como en precios, a pesar de que en el tipo “Criollo” comienzan a esbozarse los primeros indicios de deshidratación

### **Informe Semanal de Precios e Ingresos al Mercado Modelo.**



UNIDAD AGROALIMENTARIA METROPOLITANA					
PRECIOS HORTIFRUTICOLAS					26-ago
Producto/Kg.	Var	Ori	Cat	Cal	Máx
Arándano		UY	I	Medi	\$ 435
Arveja		UY	I	Gran	\$ 80
Berenjena		UY	E	Gran	\$ 58
Berro	Docena	UY	I	Gran	\$ 400
Boniato	Cuari	UY	I	Medi	\$ 23
Boniato	Cuabe	UY	I	Gran	\$ 28
Calabacín		UY	I	Gran	\$ 15
Cebolla		UY	I	Medi	\$ 17
Cebolla	Colorada	UY	I	Medi	\$ 32
Cebolla	Verdeo	UY	I	Doc	\$ 500
Chaucha	Chata	UY	I	Medi	\$ 220
Choclo	SuperDul	AR	I	Doc	\$ 320
Frutilla		UY	I	Gran	\$ 60
Limón		UY	I	Medi	\$ 15
Mandarina	Afourer	UY	I	Gran	\$ 20
Mandarina	Avana	UY	I	Gran	\$ 35
Mandarina	Ellendale	UY	I	Gran	\$ 17.5
Mandarina	Híbrida	UY	II	Gran	\$ 18
Mandarina	Nova	UY	I	Gran	\$ 13
Mandarina	Orri	UY	I	Gran	\$ 20
Morrón	Rojo	UY	E	Gran	\$ 52
Morrón	Verde	UY	I	Gran	\$ 58
Naranja	Navel	UY	E	Medi	\$ 20
Naranja	Salustiana	UY	E	Medi	\$ 14
Naranja	Valencia	UY	I	Medi	\$ 17.5
Pepino		UY	I	Gran	\$ 55
Quinoto		UY	I	Gran	\$ 100
Tomate	Cherry	UY	E	Medi	\$ 90
Tomate	Che Peri	UY	I	Gran	\$ 110
Tomate	Perita	UY	E	Medi	\$ 65
Tomate	Ameri	UY	I	Gran	\$ 40
Zanahoria		UY	E	Medi	\$ 20
Zapallito	De tronco	UY	E	Medi	\$ 60
Zapallo	Kabutiá	UY	I	Gran	\$ 13
Zapallito	Zucchini	UY	E	Medi	\$ 75

Semana del 21 al 26 de Agosto del 2021

<https://diarioelpueblo.com.uy/la-ciencia-uruguaya-detras-de-una-papa-100-uruguaya/>



## **Kirill Komarov: “Se procesará productos agrícolas para extender su vida útil”. Bolivia**

Ejecutivo. Kirill Komarov, primer subdirector general de Rosatom estuvo en Bolivia. La compañía reanudó la construcción de un reactor nuclear para el Centro de Investigación y Desarrollo de Tecnología Nuclear



La Corporación Estatal de Energía Atómica Rosatom es una empresa pública rusa y también es el cuerpo regulador para el complejo nuclear de ese país. El 6 de marzo de 2016, Rusia y Bolivia firmaron un acuerdo intergubernamental de cooperación para el uso pacífico de la energía atómica y la construcción de un centro de investigación y tecnología nuclear en El Alto.

Así, Rosatom construye las instalaciones de la primera y segunda fase: el complejo ciclotrón-radiofarmacológico preclínico y el centro de irradiación polivalente. Kirill Komarov, primer subdirector general de Desarrollo Corporativo y Negocios Internacionales de Rosatom habló del proyecto.

### **\_¿Cuál es el avance en la construcción del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología Nuclear?**

Actualmente, se encuentra en la fase final de construcción las instalaciones de las etapas 1 y 2, se está trabajando en el mejoramiento del sitio del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología Nuclear (CIDTN). A fines de julio de 2021, se inició la construcción del elemento clave del proyecto en Bolivia, el complejo del reactor, donde se ubicará el primer reactor de investigación del país.

Ya este año serán completados dos elementos clave del centro de gran importancia para el sector de la salud de Bolivia: el Complejo Ciclotrón-Radiofarmacia y Preclínica y el Centro de Irradiación Multifuncional.

El Complejo Ciclotrón-Radiofarmacia y Preclínica está destinado a la producción de una amplia gama de radiofármacos que serán suministrados a las clínicas médicas de Bolivia para el diagnóstico y tratamiento de enfermedades oncológicas para más de 5.000 pacientes por año.

El Centro de Irradiación Multifuncional también tiene una gran importancia, ya que aquí se utilizará la tecnología de esterilización de los distintos dispositivos médicos, lo cual es especialmente importante en los tiempos de pandemia.

### **\_Entonces, ¿Se puede decir que con el centro el tratamiento de cáncer será menos caro en Bolivia?**

Sin duda, contar con un centro propio para la producción de los radiofármacos en el país reducirá los costos de logística y transporte de medicamentos importados.



**¿A partir de cuándo comenzarían las operaciones en el centro?**  
Planeamos completar la construcción de las instalaciones del reactor de investigación y entregar el centro en 2024.

**Las expectativas de Rosatom en este proyecto...**

Las tecnologías nucleares garantizarán un mayor desarrollo de los sistemas de la salud, la agricultura y otros sectores críticos de la economía del país, además de contribuir a la prosperidad científica de Bolivia. Un país que tiene acceso a la tecnología nuclear avanzada tiene la oportunidad de realizar investigaciones en una amplia variedad de campos de la ciencia, desde la ecología y la geología hasta la historia y la arqueología.

**¿Contemplan la capacitación en energía nuclear?**

Sí, el Centro jugará un papel positivo en el sector educativo de Bolivia debido al desarrollo de las especialidades nucleares y la formación de especialistas altamente calificados en este campo, y también facilitará el intercambio de experiencias entre los científicos y la colaboración científica entre los países de la región.

Para Rosatom, es el proyecto de alta tecnología más grande de América Latina, y también es un proyecto de referencia del centro integrado de ciencia y tecnología nuclear en el exterior, que hoy ofrecemos a nuestros socios para resolver los problemas económicos y mejorar el bienestar de los ciudadanos. Las herramientas del centro ayudan a lograr muchos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU; por ejemplo, la medicina nuclear ayuda a salvar vidas, y la tecnología de radiación para la agricultura puede ayudar a garantizar la inocuidad de los alimentos y aumentar la producción agrícola, abordando así la escasez de alimentos.

En el Centro de Irradiación Multifuncional también se podrán procesar los productos agrícolas para garantizar su inocuidad y extender su vida útil. En total, el centro de irradiación permitirá procesar más de 70 toneladas de productos por día.

**¿En qué otras áreas se pueden aplicar las tecnologías de Rosatom?**

En cuanto a otras aplicaciones para los reactores de investigación, hoy en día las grandes esperanzas de los reactores de investigación están depositadas en la tecnología de análisis de activación de neutrones. Este es un método para la determinación cualitativa y cuantitativa de elementos basado en la medición de las características de la radiación de radionucleidos, generados al irradiar materiales con neutrones.

El análisis de activación de neutrones se utiliza ampliamente en los campos de la industria, ecología, investigación geológica, arqueología e historia, y eso no es todo. Esta tecnología también permite estudiar la composición química de las muestras. Así, los datos sobre las propiedades del suelo, el agua y la atmósfera pueden ayudar en el desarrollo de programas para el uso eficiente de los recursos naturales y el monitoreo continuo del estado del medioambiente. Los científicos también utilizan este método para estudiar rocas, determinar los depósitos de los recursos naturales, el origen de los restos biológicos y artefactos.

**¿Qué otros beneficios en medicina se prevén?**



En el centro se pueden esterilizar distintos dispositivos médicos, incluidos los equipos de protección personal, que es especialmente importante durante los tiempos de pandemia.

Además, como ya he mencionado, el Centro cuenta con tecnologías para esterilización de los insectos, algunos de los cuales son portadores de enfermedades mortales para humanos y animales. La tecnología ayuda a reducir su población, inhibiendo así su propagación. Como es bien conocido, los brotes de este tipo de enfermedades pueden costar una gran cantidad de vidas.

### **¿Cuáles son los otros fines agrícolas de la tecnología nuclear?**

Como ya he mencionado, la tecnología de irradiación se utiliza para garantizar la inocuidad de los productos agrícolas, mejorar su calidad y extender la vida útil. Además, es eficaz para eliminar los microbios y prevenir la germinación de diferentes alimentos como verduras, ajos y papas, y también ayuda a estimular la germinación de los granos de cereales.

Además, las tecnologías de selección empleadas en el laboratorio de radiobiología y radioecología del CIDTN ayudan a desarrollar nuevos tipos de cultivos resistentes a las influencias de la naturaleza.

Aquí también se puede aplicar la tecnología de la esterilización de plagas de insectos masculinos que pueden causar enfermedades mortales. Este método permite reducir la población de plagas y, por lo tanto, disminuir el riesgo de la propagación de las enfermedades peligrosas para el hombre y los animales.

La tecnología nuclear es capaz de resolver una amplia variedad de tareas.

### **¿Qué otros proyectos tiene Rosatom en el país?**

Hoy, el centro es nuestro único proyecto en Bolivia, pero estamos abiertos al diálogo en otras áreas de cooperación.

### **¿Mantienen el interés por trabajar en la extracción de litio en Bolivia?**

Estamos dispuestos a ofrecer nuestras tecnologías de la industria del litio a los socios bolivianos y estamos abiertos al diálogo.

[https://eldeber.com.bo/edicion-impres/kirill-komarov-se-procesara-productos-agricolas-para-extender-su-vida-util\\_242245](https://eldeber.com.bo/edicion-impres/kirill-komarov-se-procesara-productos-agricolas-para-extender-su-vida-util_242245)

## **El restablecimiento de la demanda de ajo en la restauración es bienvenido. Estados Unidos**

The Garlic Co., en Shafter, California, ha completado ya aproximadamente el 60% de su cosecha de 2021 y Tiffany Manning dice que, hasta ahora, los rendimientos están al nivel previsto.



"En esta época del año solemos estar más satisfechos con nuestro suministro. El ajo es un cultivo anual", dice Manning. "Uno de los mayores retos del sector es gestionar el suministro de un año para otro. Es muy satisfactorio trabajar de pleno en la nueva cosecha".

The Garlic Co. tiene un socio productor en Mexicali, Baja California, aunque la producción allí terminó a principios de julio. Actualmente está cosechando en California,

aunque está comercializando el producto de ambas cosechas.

Junto a la producción californiana, el mercado también dispone de producto de origen chino, por supuesto. "China siempre tiene un rol importante", dice Manning. "Los indicios apuntan a que la cosecha china está a un nivel normal, pero las tarifas de los fletes marítimos son muy altas, lo cual está disuadiendo el envío de contenedores chinos a EE. UU."



### Vuelve la restauración

La demanda de ajo se mantiene fuerte. "Tenemos la esperanza de que la demanda se mantenga estable. Ha sido un proceso lento, pero parece que la demanda de la restauración está volviendo poco a poco a la normalidad", dice Manning. "Estimamos que la demanda seguirá aumentando gradualmente. Factores como el sabor en las cocinas étnicas, los beneficios del ajo para la salud y la tendencia de los consumidores a inclinarse por

opciones de comida más frescas y saludables contribuyen a impulsar el consumo total de ajo".



La recuperación de la demanda en el sector de la restauración es muy bienvenido tras los cierres de 2020, que preocuparon al departamento de The Garlic Co. encargado de esa parte del negocio. "Al comienzo de la temporada 2020, estimábamos que había demasiada oferta de ajo disponible. La industria nacional plantó ajo en el otoño de 2019 esperando una demanda 'normal' en el verano de 2020 y en adelante", dice. "Con la propagación de la COVID-19 en la

primavera y el verano de 2020, la demanda de los restaurantes se redujo notablemente. Esto nos obligó a ser creativos y redirigir producto hacia el ámbito minorista e industrial.



También observamos un ligero descenso de las exportaciones a EE. UU. debido a los costes del transporte marítimo/logístico".

En 2021, los precios a nivel doméstico han tenido que subir. "Hemos estado lidiando con aumentos de costes en todos los ámbitos, desde el coste de las semillas hasta los materiales de envío del producto final", dice Manning. Sin embargo, los costes de los cultivadores, de la cosecha y de la mano de obra en general son los que se han visto más afectados. "Nos esforzamos por intentar compensar algunos de los aumentos, pero algunas subidas son inevitables".

<https://www.freshplaza.es/articulo/9349154/el-restablecimiento-de-la-demanda-de-ajo-en-la-restauracion-es-bienvenido/>

## "Podríamos ser la capital del ajo de Canadá"

Jerry Winnicki, cuyo principal empleo es el de gerente de agronomía en Clark Agri Service, en Wellandport, tiene un pequeño cultivo de ajo que prefiere vender al *retail*, donde obtiene más beneficios que con la venta a un mayorista.

"Para cultivar ajo hace falta un buen drenaje, y en Pelham lo tenemos", dice Winnicki. "Tenemos mucha tierra en Niágara donde se cultivaban cerezas y guindas, y como muchos de los frutales se han arrancado, el ajo sería una gran alternativa. No se necesita una finca grande, con menos de una hectárea es suficiente para vivir de ella".

Winnicki que Gilroy, una ciudad pequeña cerca de San José, en California, se autodenomina "la capital del ajo del mundo", y que "Pelham podría ser la capital del ajo de Canadá, no solo Ontario", según [thevoiceofpelham.ca](http://thevoiceofpelham.ca)

La campaña de cosecha va de finales de junio a principios de septiembre. El ajo importado de Estados Unidos, Argentina y México se vende con frecuencia en las tiendas de Canadá debido a los contratos que las oficinas centrales de las cadenas de tiendas firman con los productores extranjeros, indica Winnicki. En 2020, las importaciones de ajo fresco ascendieron a cerca de 24.000 toneladas en Canadá. La Columbia Británica y el sur de Ontario producen la mayoría del ajo canadiense, gracias a la idoneidad de los suelos de Haldimand, Norfolk, Brant y Niágara para el cultivo

"Creo que la mayoría de las tiendas venden el ajo extranjero por cinco o seis dólares los 454 gramos. Yo cobro un extra por el mío porque los bulbos, por lo general, son mucho más grandes y tienen un sabor más intenso".

<https://www.freshplaza.es/articulo/9346531/podriamos-ser-la-capital-del-ajo-de-canada/>

## "Los precios del jengibre y el ajo chinos muestran una tendencia a la baja y la distribución de la cebolla se ha visto obstaculizada"

Las importaciones y exportaciones chinas se han visto obstaculizadas por una serie de factores, como el aumento del precio del transporte marítimo, los retrasos en los puertos de destino, la apreciación del yuan chino, la inflación del dólar estadounidense y los recurrentes brotes de COVID-19. Muchos productos agrícolas se enfrentan a graves obstáculos en el mercado de la exportación este año. Wang Junjie, director de ventas de Jining Shangzhuo Food Co., Ltd., habló recientemente sobre las condiciones del mercado del ajo y la cebolla.

El periodo en el que los comerciantes abastecen sus almacenes de ajos está a punto de terminar. Los agricultores aún disponen de bastante ajo, pero el ajo mal almacenado ya



está brotando. El precio del ajo ha vuelto a bajar, tras una breve subida. El precio FOB de los de 5,0 cm, 5,5 cm y 6,0 cm (sacos estándar de 10 kg) de China a Róterdam ronda los 1.200 dólares; algo más barato que hace unas semanas.

Según Wang, "el precio global de los envíos sigue subiendo. En el periodo comprendido entre el 15 y el 30 de agosto, el transporte marítimo entre

Qingdao y Felixstowe, en el Reino Unido, cuesta alrededor de 15.000-16.000 USD por contenedor. Se calcula que el coste individual se reduce a unos 680 USD por tonelada".



En cuanto al jengibre chino, el precio es ligeramente inferior al de hace dos meses. El precio FOB actual del producto que se envía de Qingdao a Róterdam es de unos 1.350 USD por tonelada.

Aparte del coste extraordinariamente alto del transporte marítimo, otra desventaja para las exportaciones de jengibre chino es el bajo precio del jengibre brasileño y tailandés. Además, la apreciación del yuan chino también hace que el jengibre chino

sea menos atractivo para los importadores extranjeros. Debido a todos estos factores, la demanda de jengibre chino en el extranjero se ha debilitado. Apenas hay comerciantes en Europa y Norteamérica que pregunten por los precios del jengibre chino.

La situación en el mercado de la cebolla es diferente. El precio FOB de las cebollas amarillas enviadas desde Qingdao a Róterdam ronda actualmente los 300 dólares por tonelada. Las fábricas de transformación y los exportadores compran principalmente cebollas en Gansu. Las condiciones meteorológicas de esa zona han sido excelentes esta



temporada, por lo que el volumen de producción de cebollas ha aumentado. Gansu es un importante productor de cebollas en China. El clima y las condiciones del suelo son ideales para la plantación de este cultivo. El volumen de producción de cebollas en Gansu es enorme y la calidad del producto es excelente, por lo que estas cebollas son populares entre los compradores extranjeros.

"El valor añadido de las cebollas no es alto, y el aumento de los costes de envío es un obstáculo para su exportación. Últimamente solo hemos exportado un pequeño volumen de cebollas de calibres 35 a 50 por un precio de fábrica de 550 dólares por tonelada; un precio más alto que el año pasado. Las cebollas que no tienen el aspecto idóneo suelen venderse a las fábricas de procesado, que las convierten en cebollas en dados. La vida útil de los dados de cebolla congelados es bastante larga, por lo que las fluctuaciones de precios en este mercado son menores. Por eso, algunos restaurantes han comenzado recientemente a usar dados de cebolla congelados en lugar de cebollas frescas".

Jining Shangzhuo Food es una empresa especializada en la exportación de ajo, jengibre y cebollas, con un volumen de exportación anual de 2.000 contenedores.

<https://www.freshplaza.es/article/9344488/los-precios-del-jengibre-y-el-ajo-chinos-muestran-una-tendencia-a-la-baja-y-la-distribucion-de-la-cebolla-se-ha-visto-obstaculizada/>



## PRECIOS

PRODUCTO: AJO							
FECHA DE REFERENCIA		AGOSTO 2021.					
CIUDAD O LOCALIDAD	ORIGEN	VARIEDAD	CALIDAD	TAMAÑO	EMPAQUE	PRECIO PROMEDIO MENSUAL/KILO	OBSERVACIONES
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	BUENOS	# 10	10 KILOS	\$ 60.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	BUENOS	# 9	10 KILOS	\$ 50.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	BUENOS	# 8	10 KILOS	\$ 40.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	ABIERTOS	GRANDE	10 KILOS	\$ 250.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	ABIERTOS	MEDIANO	10 KILOS	\$ 200.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	DIENTES	GRANDE	30 KILOS	\$ 20.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS	CHINO	DIENTES	MEDIANO	30 KILOS	\$ 15.00	
ABASTOS GDL	ZACATECAS		REGULAR	# 9	CARTON	\$ 30.00	
ABASTOS GDL	ZACATECAS		REGULAR	# 9	CARTON	\$ 32.00	

### Mercados Nacionales Agrícolas

#### Frutas y Hortalizas

Precios al mayoreo de Frutas y Hortalizas . Pesos (\$) por kilogramo calculado

Registros del día 31 de agosto de 2021.

Producto	Ajo Blanco	Calidad	Primera			
Destino	Origen	Presentación	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
<b>Hortalizas</b>						
Baja California : Central de Abasto INDIA, Tijuana	Importación	Kilogramo	82	82	82	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Baja California	Kilogramo	85	120	100	
Colima: Centros de distribución de Colima	Jalisco	Kilogramo	75	80	80	
Chiapas: Central de Abasto de Tuxtla Gutiérrez	Puebla	Kilogramo	80	90	80	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Guanajuato	Kilogramo	80	85	80	
Jalisco: Mercado de Abasto de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	550	600	550	JASPEADO
Jalisco: Mercado Felipe Ángeles de Guadalajara	Zacatecas	Caja de 10 kg.	575	575	575	JASPEADO
Nayarit: Mercado de abasto 'Adolfo López Mateos' de Tepic	Nayarit	Kilogramo	118	120	119	
Nayarit: Nayarabastos de Tepic	Nayarit	Kilogramo	123	125	124	
Quintana Roo: Mercado de Chetumal, Quintana Roo	Quintana Roo	Kilogramo	120	120	120	
Sinaloa: Central de Abasto de Culiacán	Jalisco	Kilogramo	68	68	68	
Tabasco: Central de Abasto de Villahermosa	Puebla	Kilogramo	50	80	60	# 7
Veracruz: Central de Abasto de Jalapa	Zacatecas	Kilogramo	76	77	76	
Veracruz: Central de Abasto de Minatitlán	Puebla	Kilogramo	65	75	70	
Veracruz: Mercado Malibrán	Puebla	Kilogramo	55	70	65	



# COMITÉ NACIONAL SISTEMA PRODUCTO AJO, A.C.

NOTICIAS AGOSTO 2021

Mercados Nacionales Agrícolas						
Frutas y Hortalizas						
Precios al mayoreo de Frutas y Hortalizas . Pesos (\$) por kilogramo calculado						
Registros del día 31 de agosto de 2021.						
Producto	Ajo Morado	Calidad	Primera			
Destino	Origen	Presentación	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
Hortalizas						
Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	Zacatecas	Kilogramo	115	125	120	JASPEADO DEL #10
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Jalisco	Kilogramo	75	130	86	
Coahuila: Central de Abasto de La Laguna, Torreón	Guanajuato	Kilogramo	90	95	90	
Colima: Centros de distribución de Colima	Jalisco	Kilogramo	80	81	81	
DF: Central de Abasto de Iztapalapa DF	Zacatecas	Caja de 10 kg.	460	480	470	
Durango: Centro de Distribución y Abasto de Gómez Palacio	Guanajuato	Kilogramo	50	59	55	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Zacatecas	Caja de 10 kg.	900	1,000.00	900	
Guerrero: Central de Abastos de Acapulco	Zacatecas	Kilogramo	65	65	65	
México: Central de Abasto de Ecatepec	Distrito Federal	Caja de 10 kg.	650	700	650	NUMERO 8 NACIONAL
México: Central de Abasto de Toluca	Guanajuato	Caja de 10 kg.	420	470	470	
Michoacán: Mercado de Abasto de Morelia	Michoacán	Kilogramo	70	80	80	
Morelos: Central de Abasto de Cuautla	Zacatecas	Kilogramo	55	60	55	
Nuevo León: Mercado de Abasto "Estrella" de San Nicolás de los Garza	Zacatecas	Kilogramo	60	70	65	
Puebla: Central de Abasto de Puebla	Sinaloa	Kilogramo	65	70	70	
Querétaro: Mercado de Abasto de Querétaro	Guanajuato	Kilogramo	70	80	75	
San Luis Potosí: Centro de Abasto de San Luis Potosí	Zacatecas	Kilogramo	90	100	90	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Guanajuato	Kilogramo	85	85	85	
Sonora: Central de Abasto de Cd. Obregón	Importación	Kilogramo	83	83	83	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	65	75	75	
Tamaulipas: Módulo de Abasto de Reynosa	Nuevo León	Caja de 10 kg.	990	1,200.00	1,000.00	
Yucatán: Central de Abasto de Mérida	Distrito Federal	Kilogramo	68	70	70	
Yucatán: Centro Mayorista Oxkutzcab	Distrito Federal	Kilogramo	70	70	70	
Yucatán: Mercado "Casa del Pueblo"	Distrito Federal	Kilogramo	60	65	65	
Zacatecas: Mercado de Abasto de Zacatecas	Zacatecas	Kilogramo	50	50	50	

## GASTOS DE OFICINA

CONCEPTO	LUGAR	FECHA DE FACTURACIÓN	FECHA DE PAGO	MÉTODO DE PAGO	MONTO
HONORARIOS FACILITADOR	Salamanca, Gto.	AGOSTO	31/08/2021	TRANS BANCARIA	20,181.98
HONORARIOS CONTADOR	Salamanca, Gto.	AGOSTO	31/08/2021	TRANS BANCARIA	2,228.00
HONORARIOS OBSERVADOR	Salamanca, Gto.	AGOSTO	31/08/2021	TRANS BANCARIA	12,393.34
REEMBOLSO GASTOS OFICINA	Salamanca, Gto.	AGOSTO	31/08/2021	TRANS BANCARIA	1,239.00
TELMEX	Salamanca, Gto.	AGOSTO	31/08/2021	PAGO ELECTRONICO	408.00