



### ÍNDICE

- 🧄 Una investigación de la Aduana detectó que una empresa que había exportado ajo a Brasil por más de \$137 millones presentaba múltiples irregularidades en su operatoria, por lo cual la ha denunciado ante la justicia. Argentina
- 🧄 Detonará NL la exportación de ajo del Sur del Estado. México
- 🧄 Llega la Feria del Ajo Tierno a Xàtiva este fin de semana. España
- 🧄 ¿Sabían que en Türkiye se cultiva el mejor ajo del mundo? Turquía
- 🧄 “El productor que en estos momentos tiene un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué puede hacer?”. España
- 🧄 El ajo y la cebolla condenados a no entenderse. España
- 🧄 Los volúmenes de ajo egipcio han menguado un 30% esta temporada
- 🧄 La empresa norteamericana Oppy incorpora el ajo español a su oferta
- 🧄 FirAll 2023: la feria del ajo tierno vuelve a Xàtiva. España
- 🧄 Hay escaso interés en la nueva temporada provincial de ajos. Argentina
- 🧄 Economía invita a productores a participar en taller hortícola gratuito. Argentina
- 🧄 Productores de ajo en Constanza exigen subsidio. España
- 🧄 Miguel Ángel Pérez Lucas explica las últimas investigaciones sobre el ajo morado y sus propiedades. España
- 🧄 Recomendaciones técnicas para tener buen rendimiento. Argentina
- 🧄 Préstamos agropecuarios alcanzan los RD\$34,742 millones en 2022. República Dominicana
- 🧄 ADAMA y AMT se unen en pro de un trabajo sustentable con una paleta de productos Bio-rationales. Chile
- 🧄 No solo era el huevo? Estos son los productos de la canasta básica más caros en Puebla. México



- 🧅 La importancia de hacer crecer el sistema radicular en aliáceas. Argentina
- 🧅 Ministerio de Economía publica el informe “Precios agropecuarios: Análisis y seguimiento” enero de 2023. República Dominicana
- 🧅 Precio de los alimentos para este miércoles 15 de febrero en Bogotá. Colombia
- 🧅 Sembradas 10,628 hectáreas con hortalizas en el Valle de Mexicali. México
- 🧅 Alemania: 28 exportadores frutihortícolas argentinos promocionan sus productos en la feria más importante de ese sector
- 🧅 Se incrementa el uso de drones entre los servicios agrícolas
- 🧅 Con prácticas agroecológicas productores de El Loa enfrentan las alzas en insumos agrícolas. Chile
- 🧅 "China ha relajado los controles de la pandemia en los puertos rusos y el transporte terrestre ha vuelto a la normalidad"
- 🧅 “El productor que en estos momentos tiene un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué puede hacer?”



**CONAJU**  
COMITÉ NACIONAL  
SISTEMA PRODUCTO AJO A.C.

- 2023 -  
**TALLER**  
INTERNACIONAL  
DE **AJO**

AGUASCALIENTES • MÉXICO  
CENTRO DE CONVENCIONES  
ISLA SAN MARCOS  
24 Y 25 DE MARZO



## NOTICIAS FEBRERO 2023

# 24 marzo

SEDE:

Centro de Convenciones y Exposiciones  
de Aguascalientes

9:00 AM

Registro y Bienvenida de participantes

Inauguración del Taller Internacional de Ajo 2023

# 25 marzo

**Termoinducción en semilla de ajo como estrategia para incorporar áreas templadas de cultivo.**

9:00 AM

Ponente: Ing. Aldo López

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina



**Productividad y uso eficiente del agua en altas densidades de siembra en el cultivo de ajo.**

10:30 AM

Ponente: Ing. Manuel Reveles Hernández  
INIFAP Zacatecas



**Nutrición en ajo.**

10:00 AM

Ponente: Ing. Quin Omar Elías Díaz  
Greenhow México



**Estudios en Parálisis cerosa en ajo (Woxy breakdown), una problemática mundial de difícil solución.**

11:30 AM

Ponente: Ing. Aldo López  
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina



**Los varietales de Ajo del INTA Argentina.**

13:00 PM

Una variedad para cada necesidad.  
Ponente: Lic. Silvina Lanzavechia  
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina



**Industria Farmacéutica en ajo.**

14:30 PM

Ponente: Nick Diamantopolus  
Productor y comercializador de Australia



FIN DE ACTIVIDADES PRIMER DIA

16:00 PM

### VISITAS Y DEMOSTRACIONES EN CAMPO

**Punto de salida:**

Centro de Convenciones y Exposiciones de Aguascalientes

**Bienvenida de participantes**

12:00 PM

Salida a Rancho Don Primo

**Demostraciones en campo de maquinaria agrícola especializada nacionales e internacionales**

12:30 PM

Marcas participantes: JJBroch, John Deere  
Rancho Don Primo.

**Entrega de reconocimientos a productores y comercializadores destacados**

13:00 PM

**Comida y Clausura** Rancho Don Primo

13:30 PM

### CICLO DE CONFERENCIAS



### **Una investigación de la Aduana detectó que una empresa que había exportado ajo a Brasil por más de \$137 millones presentaba múltiples irregularidades en su operatoria, por lo cual la ha denunciado ante la justicia. Argentina**



La empresa de Mendoza no tenía empleados y no pudo justificar el origen de la mercadería que exportó.

**Una investigación de la Aduana detectó que una empresa que había exportado ajo a Brasil por más de \$137 millones presentaba múltiples irregularidades** en su operatoria, por lo cual la ha denunciado ante la justicia.

El análisis realizado por el organismo que dirige Guillermo Michel encontró que la firma en cuestión no podía explicar razonablemente la forma en que había adquirido la mercadería que comercializa y determinó que no cuenta con respaldo patrimonial, logístico, económico ni financiero para su volumen de exportaciones.

Agentes especializados de la Dirección General de Aduanas-AFIP constataron que **el domicilio fiscal declarado por la exportadora era una vivienda familiar** sin indicio alguno de que en allí se desarrollara una actividad comercial.

Asimismo, el **domicilio de producción que tenía registrado era un terreno no cultivado que, incluso, se encontraba a la venta** -por parte de otro contribuyente ya determinado como apócrifo.

En efecto, **la Aduana denunció a la empresa ante el Juzgado Federal N°1 de Mendoza**. Esa provincia era la plaza de salida de sus exportaciones que, en su corto tiempo de actividad, llegaron a 700 toneladas de ajo.

Pese a ello, ante los requerimientos de la Dirección General de Aduanas, **la firma no pudo presentar facturas de compra de la mercadería ni evidencia de poseer personal en relación de dependencia**. Llamativamente, su actividad comercial hasta hace poco era la venta de indumentaria.

Por todo esto se presume que la empresa es solo una pantalla para ocultar a los verdaderos exportadores y evitar la liquidación de dólares.



Precisamente, **habiendo vencido el plazo establecido por el BCRA para el ingreso de divisas, no surge registro de pago en contraprestación de la exportación del ajo** para ninguna de las exportaciones realizadas.

Mientras la causa judicial avanza, la firma ya integra la base de contribuyentes no confiables del organismo.

<https://www.agritotal.com/nota/exportaron-700-toneladas-de-ajo-no-tenian-personal-y-presentaron-un-terreno-baldio/>

### Detonará NL la exportación de ajo del Sur del Estado. México



**La meta es comercializar a mejores precios, en Estados Unidos y otros países.**

Para seguir incrementando los ingresos de las familias del campo y con ello, su calidad de vida, el Gobierno de Nuevo León puso la mira en la exportación del ajo que se produce en el sur de la entidad, informó Marco González, Secretario de Desarrollo Regional y Agropecuario del Estado.

“El Gobierno de Samuel García le va a apostar a ustedes”, expresó González, en un encuentro con los integrantes de la Sociedad

Cooperativa de Productores de Ajo, de esta comunidad del sur de la entidad, mejor conocida como La Chona.

“¿Por qué le tiramos a la exportación? Pues porque ahí pagan más. Entonces la meta que tenemos es lograr que ustedes exporten. En Estados Unidos no saben la cantidad de dólares que pagan por el ajo y en Canadá también, es nada más encontrar el canal adecuado para poder llegar al otro lado”, añadió.

Esta meta de comercializar a mejores precios, en Estados Unidos y otros países, no parte de cero, pues el Gobierno del Nuevo Nuevo León ha transformado estas 240 hectáreas de cultivos de ajo, en el corazón de un grupo de agroempresarios que, desde el arranque del proyecto, han visto elevar cada temporada sus ingresos.

Hablamos de un Programa Integral de Desarrollo por parte de la Secretaría de Desarrollo Regional y Agropecuario (SEDRA), que ha incluido apoyos como los siguientes:



- Semilla de Primera Calidad
- Mejoramiento Genético
- Capacitación y Asesoría Técnica
- Organización de Sociedad Cooperativa
- Gestión de Crédito por \$4.8 mdp para Insumos, Fertilizantes y Plaguicidas
- Sumarlos al Comité Nacional Sistema Producto Ajo, obteniendo mejores precios.

El titular de SEDRA recalcó que este objetivo de exportar el ajo de Nuevo León, tiene posibilidades reales de éxito, pues lo mismo se logró con la producción de tomate de los Tecnoparques Hortícolas del sur del estado: Sandía y Terranova, ubicados en el municipio de Aramberri; El Berrendo, en Galeana, y Tanquecillos, en Doctor Arroyo.

“Ya tenemos el caso de éxito de los productores de nuestros cuatro Tecnoparques Hortícolas del sur, dónde, gracias a los apoyos, asesoría y acompañamiento permanente del Gobierno del Nuevo León, exportan miles de toneladas de tomate cada año, con una importante derrama económica real para miles de familias de esa gran región”, precisó.

“Lo mismo haremos con los productores de Ajo del sur del estado, siempre y cuando sigan organizados y unidos, y nos permitan seguir apoyándolos, capacitándolos y dando seguimiento conjunto a la ruta de objetivos que nos estamos trazando para cumplir con el objetivo de exportar y que ellos ganen mucho más dinero”, subrayó.

### **EL AJO DE LA CHONA, ARAMBERRI: HISTORIA RECIENTE DE ÉXITO**

El Programa Integral aplicado por SEDRA para elevar la producción de ajo en esta comunidad, ha incluido lo siguiente:

·Empezó con la entrega de 8 toneladas de semilla genéticamente mejorada, de las variedades “Tigre” y “Don Fermín”, desarrolladas en equipo con la UANL.

·Las variedades de semilla obtenidas en La Chona son tan buenas, que los productores de San Luis, los más importantes del país, las empezaron a adquirir para mejorar su producción.

·Se dieron los siguientes pasos para que los productores evolucionaran a empresarios agroalimentarios:

- Organización de Sociedad Cooperativa.
- Obtención de financiamiento preferente en la Caja Solidaria Galeana.
- Inscripción en el Comité Nacional Sistema Producto Ajo.
- Acompañamiento de expertos de la Facultad de Agronomía de la UANL, Unidad “La Chona”.
- Se ha logrado alcanzar una producción promedio por hectárea, de 11.5 toneladas.
- Las ganancias de los agricultores han pasado de un promedio de 70 mil pesos por hectárea por temporada, a más de 120 mil pesos.



<https://www.nl.gob.mx/boletines-comunicados-y-avisos/detonara-nl-la-exportacion-de-ajo-del-sur-del-estado>

### Llega la Feria del Ajo Tierno a Xàtiva este fin de semana. España

Del 17 al 19 de febrero se celebra FirAll, un evento dedicado al ajo tierno donde no faltarán "calçotadas", concurso de tortilla de patatas y menús especiales en restaurantes.



Este fin de semana regresa **FirAll**, la Feria del Ajo Tierno de [Xàtiva](#), que se celebrará **del 17 al 19 de febrero** en diferentes puntos de la localidad valenciana. Durante 3 días se podrán disfrutar de **degustaciones de productos, venta directa de ajos tiernos y menús degustación** en restaurantes de la localidad.

Durante el **sábado 18 de febrero** se celebrarán la mayor parte de las actividades.

Desde las 9 de la mañana, en el Jardín de la Glorieta, habrá un **almuerzo organizado por la asociación de Ajos Tiernos**, y a las 10 se hará una visita guiada en un campo de ajos tiernos a cargo de Pep Botifarra, con salida desde la Font del Lleó (previa inscripción en la web de Xàtiva Turismo).

A las 11 horas se celebrará el **Concurso popular de tortilla de ajos tiernos**, y acto seguido habrá una actuación del grupo Ramonets para los más pequeños. El día finalizará a las 17 horas con el concurso de ligar ajos tiernos.



Además, de 10 a 20 horas, la **Feria comercial y de Artesanía**, regalará una garba de ajos por comprar en el Comercio de Xàtiva.



### El domingo 19 de febrero, calçotada popular

Otros de los platos fuertes del [fin de semana](#) tendrá lugar el domingo 19 la actividad en la plaza del Mercat, donde se celebrará la **Calçotada popular organizada por Gent del Mercat**.

A las 12 horas actuará el grupo The Handmakers y también a las 12 horas se realizará una visita a la colección etnológica

«Estimar els objectes», en Sant Domènec, a cargo del propio Pep Gimeno Botifarra (salida de la Font del Lleó previa inscripción en el web de Xàtiva Turismo).

### Menús con ajos tiernos en restaurantes

Además, **del 15 al 19 de febrero**, 12 restaurantes de Xàtiva ofrecerán menús con el ajo tierno como protagonista, con precios desde los 15 hasta los 35 euros. Los **restaurantes participantes** son Moncho, Euforia, El Rey del Tapeo, Los Porxes, La Borda de Lola, Ca Conxa, El Cullerot, Carmen, Bocatería Milena, Bless, Ganesh y Taberna Kubaba.

<https://valenciasecreta.com/feria-ajo-tierno-xativa/>

## ¿Sabían que en Türkiye se cultiva el mejor ajo del mundo? Turquía

Es el único tipo de ajo que conserva su frescura durante ocho meses al aire libre después de salir de la tierra

El ajo es indispensable para muchas cocinas con el sabor que agrega a los platos, a



pesar de que no es amado por algunos, .**El ajo Taşköprü, que se cultiva en el distrito de Taşköprü** de la provincia de Kastamonu en Türkiye y los lugareños lo describen como oro blanco, en términos de calidad, se considera el mejor ajo del mundo.

La cualidad más importante del ajo Taşköprü es que no es muy grande, tiene un tamaño de cabeza regular y estándar, los ligamentos



están compuestos por dientes fuertes y completos, y puede almacenarse durante mucho tiempo sin estropearse. **Es el único tipo de ajo que protege su frescura durante ocho meses al aire libre después de salir de la tierra.** Su olor es punzante y más amargo que otros ajos. También es el ajo más valioso desde el punto de vista medicinal.

La composición del ajo Taşkoprü es muy rica en minerales y vitaminas. El ajo Taşkoprü, que tiene los valores más altos en términos de manganeso, B1, B6, vitaminas C, calcio, fósforo, cobre, así como hierro, azufre y aroma, tampoco tiene rival en su contenido de selenio, que es un importante antioxidante. **El selenio, que es una sustancia anticancerígena y reductora de riesgos, está casi ausente en el ajo, excepto en el ajo Taşkoprü.** Este ajo, que es bueno para la infertilidad, la baja estatura, la caída del cabello, también es eficaz contra algunas bacterias y virus.

Es frecuentemente preferido por **la industria farmacéutica** debido a estas propiedades que brindan las sustancias en su contenido.

**Los beneficios del ajo Taşkoprü incluyen el fortalecimiento del sistema inmunológico, la reducción de la presión arterial alta** y la disminución del nivel de colesterol en la sangre. Además, regula la circulación sanguínea, previene la aterosclerosis y la oclusión, equilibra el nivel de azúcar en la sangre, aumenta el apetito y facilita la digestión. Desinfecta el estómago y los intestinos y destruye las bacterias dañinas. Es bueno para las dolencias traqueales y la bronquitis. Ayuda a los riñones a funcionar correctamente. **Cura heridas y forúnculos.** Es eficaz contra el envenenamiento. Para beneficiarse de estos beneficios del ajo, se deben comer 2-3 dientes de ajo al día. Sin embargo, se recomienda a las personas con presión arterial baja que consuman ajo con precaución.

<https://www.trt.net.tr/espanol/programas/2023/02/20/sabian-que-en-turkiye-se-cultiva-el-mejor-ajo-del-mundo-1947454>

### **“El productor que en estos momentos tiene un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué puede hacer?”. España**

La campaña de comercialización del ajo en España está siendo este año ciertamente compleja. “Por un lado hay una demanda alta de ajo bueno, pero por otro tenemos ajo de calibre pequeño y con falta de pieles; un ajo que los supermercados no quieren”, explica Rafael Polo, de Grupo Comercial Polo. “El productor que este año tenga existencias con calibres de 60/65 o superiores tendrá la posibilidad de venderlo a un precio razonable, aunque habrá que ver si tendrá el suficiente como para aguantar hasta la nueva campaña; pero el que tiene en estos momentos un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué va a hacer?”.



“Ahora mismo, lo único que ofrecen por él es un precio bajo que no cubre los costes de producción, pero si en España tuviéramos fábricas para procesar ajo, podríamos transformar este ajo que nadie quiere y que no sabemos qué hacer con él en ajo en polvo o pasta de ajo, etc. Es más, si pudiésemos quitar de en medio todo ese ajo que ahora mismo está siendo un lastre, te aseguro que aliviaríamos bastante el mercado porque se está vendiendo a pérdidas”.

“El problema es que, si no somos capaces de vender todo ese ajo, se va a juntar con el ajo de la nueva campaña, en la que se espera que la producción va a caer entre un 20 y un 30%; y el ajo almacenado en cámaras podría tener incluso menores precios después de haber sido cultivado con unos costes de producción muy elevados”.

Hay que recordar que los contratos de alquiler de las cámaras refrigeradas para el almacenamiento de ajo se establecen en España para 6 meses, forzando a los productores a realizar una inversión muy fuerte y encareciendo aún más al producto final. “Los únicos países que recurren de esta manera al almacenamiento refrigerado del ajo son España y China, y de alguna manera fomenta la especulación con el producto porque los agricultores tienen la posibilidad de esperar a obtener mejores precios para amortizar mejor la inversión. En otros países como Chile o Argentina, la campaña del producto fresco dura solamente unos 3-4 meses, como la de cualquier otra hortaliza”.

### **“Ahora mismo Chile está siendo un muy buen punto de venta de ajo”**

Grupo Comercial Polo es un departamento comercial especializado en ajo que opera en todo el mundo con un extenso equipo de comerciales, y que también ofrece asesoría a productores y clientes para la toma de decisiones relacionadas con esta hortaliza, cuya industria es sorprendentemente dinámica.



“Ahora mismo Chile está siendo un muy buen punto de venta de ajo. El producto de Chile ha sido de bastante buena calidad y, lo más importante, hay calibres grandes; de hecho, la producción de tamaños pequeños ha sido tan baja que incluso mercados como Taiwán, que importa calibres pequeños de Chile, no han podido satisfacer sus necesidades de compra”.

“Allí en Chile, uno de los proveedores con los que trabajamos, de origen egipcio, está haciendo muy buen trabajo específicamente para el mercado de Taiwán”, comparte Rafael. “Ha alquilado un galpón y se ha llevado a su equipo de calidad al país. Taiwán demanda un ajo de calibres 37/45 - 45/50, pero con la particularidad de que, por motivos fitosanitarios, el Gobierno exige que el producto vaya totalmente limpio y sin raíces”.

“El ajo de China tiene prohibida su entrada en Taiwán, por eso lo importan de Chile y Argentina, que lo confeccionan con las raíces cortadas en exclusiva para el mercado de Taiwán; de hecho, hay importadores taiwaneses que tienen sus propios almacenes en Argentina donde preparan el producto para que cumpla todas las exigencias para la exportación. Argentina es actualmente el mayor proveedor de ajo para Taiwán y tengo constancia de exportadores que han llegado a enviar más de 50 contenedores por campaña”.

El ajo argentino es conocido por su calidad, destaca Rafael, “y es incluso uno de los ajos Spring violeta que más destaca en los mercados por su color, pero nosotros esta campaña no estamos haciendo nada con Argentina por motivo de la inflación y los problemas financieros”.



"El mundo del ajo es apasionante", resalta Rafael, "y ninguna campaña es igual a la anterior. Por eso esperamos que la próxima cosecha en España les permita a los productores compensar las pérdidas de este año".

"En nuestra empresa Grupo Comercial Polo, trabajamos para buscar las mejores soluciones de mercado para nuestros clientes y productores, aportando valor en la gestión comercial", remarca Rafael.

<https://www.freshplaza.es/article/9500958/el-productor-que-en-estos-momentos-tiene-un-ajo-pequeno-y-de-mala-calidad-que-puede-hacer/>

### **El ajo y la cebolla condenados a no entenderse. España**

Ajo y cebolla viven, una campaña más, realidades muy distintas: el primero, con dificultades para su comercialización y, la segunda, con una venta tan fluida como elevados han sido sus precios. El único denominador común ha sido el descenso de los rendimientos de ambos cultivos como consecuencia de la sequía y las olas de calor.



#### **Un amargo récord**

Si el precio del producto es lo único que cuenta, entonces la última ha sido una campaña excepcional para la cebolla, con precios en torno a los 0,35 euros/kg para los calibres grandes -escasos este ejercicio- y unos 0,30 euros para los medianos. Pero si, hablando de cebolla, vamos quitando capas, la realidad es bien distinta.



**Las sucesivas olas de calor afectaron al desarrollo de los cultivos, reduciendo los calibres y, con ellos, los rendimientos medios por hectárea.** Y todo ello mientras los costes de producción seguían disparados (+40%, según Procecam). Esta situación es perfectamente extrapolable al resto de Europa, donde a los bajos calibres y rendimientos se sumó, además, la falta de calidad derivada de las altas temperaturas, que dieron lugar a importantes problemas de fusarium en cultivos como los de Países Bajos.

Todo ello se tradujo en un cierto “**desabastecimiento**” en los mercados que facilitó la comercialización de la cebolla española y, lo que es más importante, “pudimos repercutir el aumento de costes en el precio final del producto”, según afirma **Luis Fernando Rubio**, director de [Procecam](#).

### ***La próxima campaña de cebolla dependerá de la disponibilidad de agua***

Pero esta coyuntura favorable no puede ocultar la realidad de un cultivo cuyo futuro no se prevé nada halagüeño. “**Todo va a depender de la disponibilidad de agua**”, lamenta Rubio. Y es que el Decreto de Sequía andaluz limita las producciones, y las experiencias para deslocalizar cultivos en zonas como Castilla y León, con mayores recursos hídricos, no han resultado exitosas debido a la falta de horas de luz y temperaturas más bajas. La primera consecuencia de todo esto es que “ya hay muchos comercializadores buscando producciones en el hemisferio sur para cubrir el hueco que provocará la falta de producto andaluz”.

### **La ‘burbuja’ del ajo**

La última ha sido una campaña con **una superficie récord, cercana a las 30.000 hectáreas**, pero cuya producción no ha crecido paralela al cultivo. Una vez más, la falta de agua y las elevadas temperaturas han causado estragos en el calibre y los rendimientos, pero, aun así, “**la comercialización no ha sido todo lo fluida que debiera**”, apunta **Julio Bacete**, presidente de la [Mesa Nacional del Ajo](#) y de la cooperativa Coopaman.

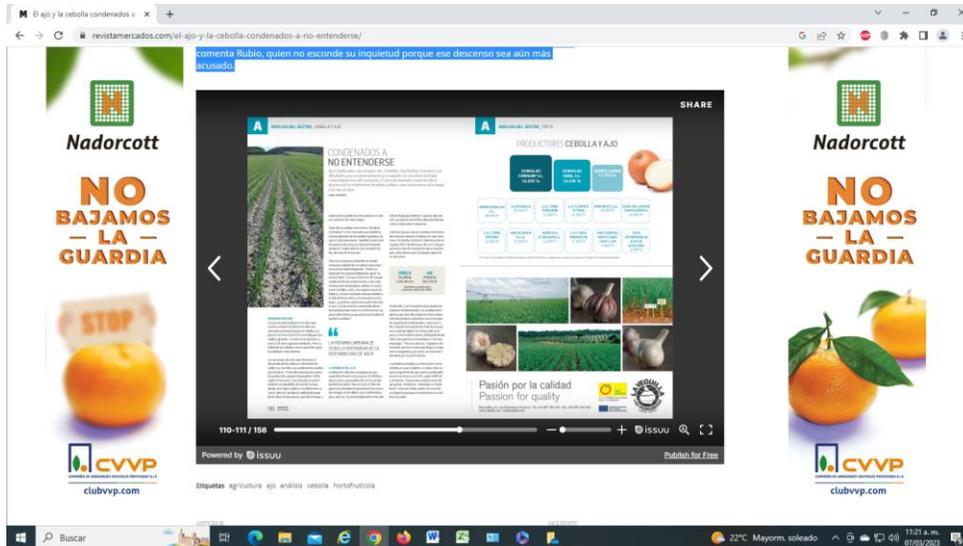
Entre las causas, Bacete señala un descenso del consumo interno, en línea con años anteriores. De hecho, el informe ‘Alimentación en España 2021’ de Mercasa cifra en 0,7 kg por persona y año el consumo de ajo en nuestro país, cifra inferior a los 0,8 kg per cápita de un año antes.

A todo ello, Luis Fernando Rubio añade **tres aspectos fundamentales**: los problemas **logísticos** que han dificultado la comercialización del producto español en sus mercados de exportación tradicionales, como son EE. UU. y Brasil; la irrupción con más fuerza que nunca del **ajo egipcio** en el mercado europeo; y, como cabría esperar, la llegada del **ajo chino** a los puertos comunitarios a “precios muy bajos”. Pero no solo eso, “seguimos detectando ajo fresco chino que llega a Europa como congelado y, por tanto, sin aranceles”, denuncia por su parte Bacete.

La **próxima campaña**, y como ocurre con la cebolla, es una incógnita. Lo único claro es que la **superficie de ajo caerá considerablemente** (en torno a un 25%, según ANPCA)



y, de hecho, “esperamos producciones de ajo spring -temprano- muy bajas en Andalucía”, comenta Rubio, quien no esconde su inquietud porque ese descenso sea aún más acusado.



<https://revistamercados.com/el-ajo-y-la-cebolla-condenados-a-no-entenderse/>

## Los volúmenes de ajo egipcio han menguado un 30% esta temporada



Los volúmenes de ajo en Egipto han disminuido un 30%, según Mohamed Gomaa, CEO de la productora Green Point. "La causa es un exceso de superficie plantada la temporada pasada, lo que provocó la bajada de los precios. La mayoría de los productores han disminuido las superficies esta temporada para que los precios se mantengan en un nivel adecuado", explica Gomaa.

El año pasado, la producción de ajo en Egipto alcanzó un volumen de 22.000 toneladas, lo que convirtió al país en el primer productor árabe de ajo. Este año, los volúmenes se estiman cercanos a las 15.000 toneladas, indica el CEO. "Dicho esto, hay una demanda fuerte y la calidad es muy buena gracias a unas condiciones meteorológicas favorables. Los precios subirán en comparación con el año pasado a raíz del descenso de la superficie", añade.



El ajo egipcio goza de éxito mundial. "Nuestro ajo es de una de las variedades que más duran y es apreciado por su sabor pungente. Los bulbos aguantan hasta un año conservados en un lugar fresco, seco y oscuro. Además, el ajo egipcio tiene un valor nutricional fantástico, con su excelente aportación de vitaminas C y B6, selenio, manganeso, fibra, fósforo, potasio, calcio, hierro y cobre. Esto ha motivado que tenga demanda en todas partes y ha incrementado la exportación en los últimos años", detalla Gomaa.



Egipto produce dos variedades principales de ajo. "Tenemos la variedad común llamada Baladi, cultivada en todas las regiones egipcias, que es cerca de dos semanas más temprana que las otras variedades. El bulbo de Baladi es grande, con una piel exterior blanca tirando a plateada. El número de dientes de esta variedad es mayor que el de cualquier variedad del mundo, y puede llegar hasta 50 dientes por cabeza. Esto significa que el tamaño de los dientes es pequeño, lo cual supone la principal desventaja de esta variedad, ya que en los mercados de la UE no se demandan tamaños pequeños".

En cuanto a la segunda variedad, "es el ajo chino, llegado a Egipto desde China a principios de los sesenta. Es más grande que el Baladi y, en ocasiones, alcanza un calibre de 80/90 mm con alrededor de 15 dientes. Es la variedad preferida por los mercados de la UE y Rusia, y constituye la mayor parte de nuestros volúmenes en Green Point", prosigue Gaam.

En lo que a los mercados respecta, Green Point exporta principalmente a Rusia, el Reino Unido, Grecia y Polonia. "Estamos deseando exportar a Brasil y Canadá y mejorar nuestra posición en Australia. Somos la primera empresa egipcia en exportar ajo a Australia con el apoyo del Gobierno egipcio, y estamos ultimando los requisitos técnicos y administrativos para exportar a Chile por primera vez".

<https://www.freshplaza.es/article/9507127/los-volumenes-de-ajo-egipcio-han-menquado-un-30-esta-temporada/>



### La empresa norteamericana Oppy incorpora el ajo español a su oferta

Oppy, que ha ampliado su oferta de especias últimamente, ha incorporado el ajo de España a su surtido, en pleno éxito del jengibre ecológico.

El ajo convencional español de Oppy, que llega tanto a la costa este como a la oeste de Norteamérica, está disponible todo el año a granel y en bolsas de malla de tres paquetes. Las variedades incluyen blanco, Spring blanco, Spring violeta y Morado en varios tamaños. Oppy está estudiando más opciones, como el ajo negro.



"Creemos que esta va a ser una incorporación excelente a nuestra gama de productos globales", dice el director ejecutivo de *berries* y de desarrollo de la categoría canadiense, Aaron Quon. "Dado que nuestros clientes compartían hace ya un tiempo un considerable interés en el ajo, hemos seleccionado cuidadosamente un programa de calidad superior que, sin duda, va a crecer".

Oppy trabaja con varios socios productores de confianza en España, el segundo mayor exportador de ajo del mundo.

"Apoyándonos en nuestro jengibre ecológico peruano de los últimos años, estamos deseando ofrecer a nuestros clientes y consumidores más especias a medida que continúen su tendencia al alza", añade Quon. Según datos de Nielsen, las ventas de ajo crecieron un 43 por ciento en valor en el último quinquenio.

Ponte en contacto con un comercial de Oppy y reúnete con el equipo en el *stand* 1220 de la CPMA para más información.

<https://www.freshplaza.es/article/9505881/la-empresa-norteamericana-opy-incorpora-el-ajo-espanol-a-su-oferta/>

### FirAll 2023: la feria del ajo tierno vuelve a Xàtiva. España

FirAll contará con una semana gastronómica con menús especiales, visitas para los escolares y un fin de semana repleto de actividades culinarias y musicales



Uno de los productos por excelencia de la Comunitat Valenciana, el **ajo tierno**, volverá a ser protagonista en una de las zonas donde más se cultiva. **Xàtiva**, capital de la comarca de la Costera, es la cuna de este producto culinario. Y, como tal, celebra una iniciativa que busca ponerlo en valor con **FirAll**.

Esta iniciativa aglutina una **semana gastronómica con menús especiales, visitas para los escolares y un fin de semana repleto de actividades**

**culinarias y musicales** que se desarrollarán en diferentes días del mes de **febrero**, siendo el grueso de actividades **entre los días 17 y 19**.

### Programación FirAll 2023

En cuanto a la programación, el sábado 18 de febrero se concentrará el grueso de las actividades, en la **Alameda Jaume I**. A las 9h tendrá lugar en el Jardín de la Glorieta un almuerzo organizado por la asociación de Ajos Tiernos, y a las 10h se hará una **visita guiada en un campo de ajos tiernos a cargo de Pep Botifarra**, con salida desde la Font del Lleó (hay que inscribirse al web de Xàtiva Turismo). A las 11h se celebrará el Concurso popular de tortilla de ajos tiernos (entrega de premios a las 13h) y a las 11:30 el reconocimiento a los ajeros Salvador Vicedo Fenollar (Cistella) y Rufo Gracia Martín. A las 12h será el turno del grupo Ramonets con su actuación para los más pequeños, y a las 17h está previsto el concurso de ligar ajos tiernos. Además, de 10 a 20 horas tendrá lugar la **Feria comercial y de Artesanía**, con la propuesta "Una garba de ajos por comprar en el Comercio de Xàtiva", organizada por ADEXA.

El domingo 19 la actividad se trasladará a la **plaza del Mercat**, donde tendrá lugar la **Calçotada popular** organizada por Gent del Mercat. A las 12 horas actuará el grupo "The Handmakers" y también a las 12 horas se realizará una visita a la colección etnológica "Estimar els objectes", en **Sant Domènec**, a cargo del propio Pep Gimeno Botifarra (salida de la Font del Lleó y necesaria inscripción previa en el web de Xàtiva Turismo).

También continuarán las visitas guiadas a cargo de Pep Gimeno Botifarra (entre el 6 y el 13 de febrero) dirigidas a los colegios de Xàtiva, para dar a conocer a los más pequeños el cultivo de este producto. Se estima que cerca de **600 niñas y niños** visiten los campos para descubrir los secretos del ajo tierno.

Por último, se repetirá la **semana gastronómica, en este caso del 15 al 19 de febrero**. Un total de **12 establecimientos de restauración** participarán con menús y propuestas interesantes con el **ajo tierno como protagonista**, con precios desde los **15 hasta los 35 euros**. Los participantes son el Moncho, Euforia, El Rey del Tapeo, Los Porxes, La Borda de Lola, Ca Conxa, El Cullerot, Carmen, Bocatería Milena, Bless, Ganesh y Taberna Kubaba.

[https://www.valenciaextra.com/es/ocio/firall-2023-feria-ajo-tierno-xativa\\_519290\\_102.html](https://www.valenciaextra.com/es/ocio/firall-2023-feria-ajo-tierno-xativa_519290_102.html)



### Hay escaso interés en la nueva temporada provincial de ajos. Argentina

El tema económico fundamentalmente, y luego también la incidencia climática desalientan a los chacareros locales a la siembra.



Básicamente porque terminó mal la anterior temporada, aseguran los referentes del rubro de esta aliáceas, en la actual nueva campaña hay poco interés por sembrar. Un cultivo que venía en franca recuperación, que fuera referente décadas atrás de la horticultura fina sanjuanina y que en el caso del tipo blanco, fuera de calidad de exportación, hoy navega en aguas turbulentas.

Para productores consultados, no es un cultivo netamente de invierno, porque en los meses de octubre y hasta noviembre necesitan mucha agua y compite con el tomate para industria. Si es de inicio otoñal. Tiene, en cambio con otros cultivos, si es seguro por las fechas, ante las dañinas heladas y los granizos.



**Diferencia de crecimiento de raíces, usando Farture de satús.**

Socialmente es un sector que da mucha mano de obra a las cuadrillas, talleres metalúrgicos, galpones de empaque, aserraderos, ventas de insumos, camiones, servicios agrícolas y otras líneas de la producción.

Si bien hay un repunte en el mercado del ajo blanco, donde San Juan se destaca, por parte del interés de los Estados Unidos, pero otros como el chino temprano morado, tiene alta competencia de China, España y Brasil.

Agricultores de Carpintería, que pidieron anonimato a este medio dijeron este miércoles "salvo el que tuvo ajo muy temprano, del verde en rama, tratado, que lo sacó antes que empiece a cosechar Mendoza, que tuvo rentabilidad, el resto... nada. A \$200 arrancó en verde, el precoz, tratado, digamos muy buen precio; luego bajó a 100 (la mayoría) y cayó hasta 30 el kilogramo; el chino común cortado, en Mendoza se pagó aproximadamente a \$50; y el blanco a \$120".

Siguieron "hubo descuentos altos, en la campaña pasada, por calidad, un 20 a 30%, por calibre, abiertos, etc. Y finalmente el ajo blanco perla que le dicen, no tiene precio, no han liquidado. Algunos en enero en Mendoza han vendido a unos \$150 el kilogramo, con clientes de toda la vida, pero mucha gente sigue sin cobrar el ajo".



El panorama es incierto, van a seguir plantando los agricultores grandes, con espalda financiera, semillas y agua, pero varios medianos se van a reducir y chicos no van a plantar esta campaña. No hay alternativa de rotación, no es viable en el tiempo. Creció el tomate para industria, pero el ajo no es una opción interesante, como era.

### Planes de fertilización

La asesora de campo para San Juan de Satus, ingeniera agrónoma Verónica Castaño dijo a Suplemento Verde, "tenemos un plan de ajo, que siempre recomendamos al productor. Va cambiando según zona, fecha, tipo de ajo, etc. La temporada anterior realizamos aplicación de Fature Nature y Fature Bio 20, que son fertilizantes líquidos hechos a base de materia orgánica proveniente de la leonardita. El Fature Nature contiene un 15% de sustancias húmicas activas y Fature Bio 20 además de traer un alto porcentaje de materia orgánica viene acompañado con 20 unidades de Nitrógeno. Ambos a su vez contienen micronutrientes asegurando aplicaciones completas para mejorar y favorecer desarrollo radicular, dando mejor calibre".

Continuó "los ensayos realizados en Mendoza y en San Juan demostraron que estos fertilizantes son una buena opción para incorporar materia orgánica. En fincas de Pocito y Calingasta tuvimos presencia como empresa y se mejoró el tamaño de la cabeza, desarrollo de raíces y el rendimiento final".

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Hay-escaso-interes-en-la-nueva-temporada-provincial-de-ajos-20230210-0012.html>

## Economía invita a productores a participar en taller hortícola gratuito. Argentina

El encuentro se llevará a cabo el martes 28 de febrero, desde las 18, en la localidad de El Pastal, departamento de Las Heras. La capacitación permitirá conocer detalles de sobre producción y comercialización de ajo, papa y zanahoria.

El Ministerio de Economía y Energía, a través de la Dirección de Agricultura, invita a productores hortícolas de Mendoza a participar en un nuevo espacio de capacitación sobre producción y comercialización de papa, ajo y zanahoria.

Desde la cartera económica señalaron que **el encuentro se llevará a cabo el martes 28 de febrero, desde las 18, en el CEDRyS 11, en El Pastal y San Esteban, Las Heras.**

"El desarrollo de los contenidos estará a cargo del ingeniero agrónomo, Fabián Egea, especialista en la temática que se va a abordar", remarcaron desde Economía, y



añadieron: “Será una jornada donde desarrollaremos aspectos básicos sobre producción y la posterior comercialización de hortalizas como la papa, el ajo y la zanahoria”.

Sobre los detalles de los contenidos, desde la Dirección de Agricultura informaron: “Entre los temas que desarrollaremos, estaremos hablando del concepto y puesta en práctica de las buenas prácticas agrícolas (BPA), variedades, fechas de siembra y plantación, elección del terreno, análisis de semilla y suelo, plan de nutrición, densidad de siembra y control de malezas.

“También estaremos hablando sobre uno de los temas de mayor importancia por estos tiempos y que tiene que ver con el riego y la correcta utilización de este recurso que es vital. Además, haremos un repaso sobre plagas y enfermedades, cosecha, poscosecha y comercialización”, agregaron.

Sobre este último punto específicamente, desde la organización remarcaron que se hará especial hincapié en los requerimientos que se hacen desde el sector agroindustrial al buscar productos mendocinos.



además logran acceder a información sobre otras herramientas que hay disponibles desde el Gobierno de la provincia”.

Sobre la convocatoria, Valentina Navarro Canafoglia, directora de Agricultura, comentó: “Desde Economía venimos implementando herramientas que nos permitan acompañar y potenciar al productor agrícola mendocino. Estos espacios de capacitación no solo les permite a los actores del sector acceder a contenidos especialmente adaptados a sus necesidades, sino que

Al cierre, la funcionaria remarcó que el encuentro será abierto y gratuito. “Todo aquel interesado en ser parte de este y los próximos talleres que hemos previsto realizar solo deberán presentarse en el lugar, el día y a la hora indicada”, anunció.

<https://www.mendoza.gov.ar/prensa/economia-invita-a-productores-mendocinos-a-participar-de-taller-horticola-gratuito/>



# Taller hortícola: Ajo, Papa, Zanahoria

Producción y Comercialización  
Ingeniero Agrónomo Fabián Egea

28 DE FEBRERO | 18 Hs.

CEDRyS N°11  
El Pastal y San Esteban,  
B° El Pastal - Las Heras



Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina



MENDOZA GOBIERNO  
Ministerio de Economía y Energía  
Dirección de Agricultura

Dirección General de  
Programas y Proyectos  
Sectoriales y Especiales

IRRIGACIÓN

Las Heras   
*Mi ambiente, mi vida.*



### Productores de ajo en Constanza exigen subsidio España

Estos amenazan con parar el tránsito de todos los camiones que transportan rubros si el gobierno no atiende al llamado.



**La Vega.-** Productores de ajo de la comunidad de Constanza en **La Vega**, realizaron una reclamación por supuesto incumplimiento de subsidios por parte del **Ministerio de Agricultura**.

Más de 70 pequeños productores de ajo pidieron al gobierno que cumpla con el **subsidio** acordado, al tiempo que, denunciaron que Agricultura presuntamente le está cumpliendo solo algunos de los grandes productores. Estos amenazan con parar el tránsito de todos los camiones que transportan rubros si el gobierno no atiende al llamado.

<https://ntelemicro.com/productores-de-ajo-en-constanza-exigen-subsidio/>

### Miguel Ángel Pérez Lucas explica las últimas investigaciones sobre el ajo morado y sus propiedades. España

En Castilla-La Mancha a las 8 hemos tenido sección de Habrá que Investigarlo y hemos tenido el placer de hablar con Miguel Ángel Pérez Lucas, que nos ha explicado sobre la creciente investigación sobre el ajo morado y sus beneficios para nuestro organismo.



VIDEO

<https://www.cmmedia.es/radio/castilla-la-mancha-a-las-8/miguel-angel-perez-lucas-explica-ultimas-investigaciones-sobre-ajo-morado-propiedades.html>



### Recomendaciones técnicas para tener buen rendimiento. Argentina

Pasos clave, según la compañía Bioaggil, para preparación del suelo y de la semilla, en el inicio de la nueva temporada.



En la región de Cuyo, además del tomate para industria y la cebolla, el ajo es una alternativa de interés para los chacareros. Los distintos mercados y sus alternancias y el clima con sus últimas temporadas algo movidas han llevado a una disminución de la superficie cultivada y el movimiento no es tan importante como décadas atrás, pero la muy buena calidad de lo obtenido y la trayectoria de productores y empresarios lo tornan un negocio

interesante.

Hoy veremos con la empresa Bioaggil, en la faz técnica, los consejos desde el inicio del cultivo, para arribar a un buen resultado final.

El cultivo de ajo se puede sembrar en surcos o en camas con diferentes anchuras: ambas posibilidades dependen de la población por hectárea y el método de riego que se emplea.

Respecto al procedimiento de siembra, tanto en Mendoza como en San Juan, se realiza de forma manual y/o mecánica y se contempla la posición de las semillas.



**El Guanito** es uno de los productos recomendados para ajo.

En esta nota desarrollaremos las instancias clave para preparar correctamente el suelo y obtener los resultados esperados. Hay consideraciones fundamentales para sembrar, cuidar y cosechar un cultivo de ajos.



La primera instancia requiere la preparación del suelo. Conocer la rotación de cultivos previos. Es ideal que el lote no haya tenido cultivo de ajo y cebolla (aliáceas) al menos por un año. Se debe identificar las malezas presentes en el mismo para así planificar un óptimo control (limpieza del lote).

Otro punto importante implica conocer las características físico-químicas del suelo como salinidad, pH y textura.

Posteriormente se debe tener noción de la calidad y la cantidad disponible del agua (considerando siempre el momento de mayor demanda) fundamentalmente en los meses de octubre y noviembre.

Comprobadas las condiciones anteriormente mencionadas del lote apto para cultivo, llega el momento de trabajar en la sanidad y la preparación de la semilla de ajo, y para lograrlo se tienen que elegir cabezas de ajo sanas, sin defectos.

"Una buena calidad de semilla asegura una buena calidad de cosecha" destacó a **Suplemento Verde** de DIARIO DE CUYO, la ingeniera agrónoma de la firma Bioaggil, Rocío Nadín.



**Esmerada preparación** de suelos exige el ajo.

A continuación, los ajos pueden desgranarse manual o mecánicamente, para más tarde ser clasificados por tamaño y conservados a temperaturas bajas. No deben ser expuestos al sol.

Además, se recomienda conocer el origen de la semilla y el estado sanitario de la planta madre. También se pueden realizar análisis, para

detectar la presión de plagas y enfermedades que traslade la semilla ( hongos *Penicillium*, *Fusarium*, nemátodos, eriódidos, etc.).

En base al análisis o la comprobación a campo es necesario planificar el tratamiento sanitario adecuado para las semillas y el suelo contra las plagas y enfermedades antes mencionadas.

Al momento de la siembra, se debe establecer el marco de esta según la textura



del suelo, calibre final deseado (condicionado por el requerimiento del mercado destino y la variedad) y el sistema de riego.

"La preparación del suelo, la calidad de la semilla y la sanidad de ambos son algunos de los factores determinantes para que todas las simientes germinen", comenta la experta de Bioaggil.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Recomendaciones-tecnicas-para-tener-buen-rendimiento-20230225-0006.html>

### **Préstamos agropecuarios alcanzan los RD\$34,742 millones en 2022. República Dominicana**

#### **Solo 10 rubros concentraron el 54.4% de créditos aprobados en 2022**



Con el objetivo de proveer asistencia financiera a los agricultores y pecuarios, el Banco Agrícola dominicano (Bagrícola) formalizó créditos para los productores por RD\$34,742 millones en 2022, para un aumento de 11.9% respecto a 2021, cuando se destinaron recursos por RD\$31,059 millones para facilitar el financiamiento dentro de este ramo productivo.

El 64.7% del total de los créditos aprobados (RD\$22,493 millones) fueron para apoyar la producción y comercialización de los rubros agrícolas. Al subsector pecuario –que comprende tanto la crianza como la venta de productos bovinos, porcinos, avícolas y apícolas– le formalizaron RD\$6,247 millones, para un 18%.

El restante 17.3% de la ayuda financiera se destinó a otras finalidades, como la manufactura agro, el comercio y otros (RD\$5,897 millones), así como en préstamos de consumo para los productores (totalizando RD\$327 millones).

La entidad bancaria señala que RD\$33,154 millones fueron desembolsados durante el año pasado, para una ejecución del 95.4% de los recursos formalizados.



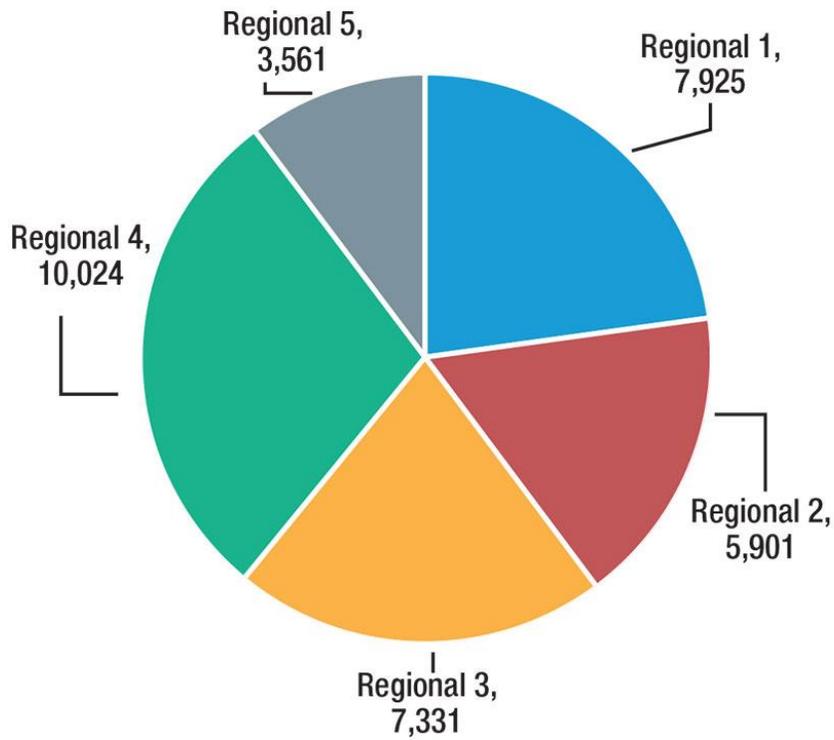
Rubros

Al analizar las estadísticas del Bagrícola por productos se observa que, de 36 subsectores agropecuarios, solo 10 de ellos concentran RD\$18,908 millones de las facilidades concedidas desde enero hasta diciembre del año pasado (el 54.4% del total), los cuales se distribuyeron en 13,996 préstamos.

### Préstamos formalizados al sector agropecuario en 2022

Por regionales

En millones de pesos (RD\$)



**LEYENDA**

- Regional 1: Santo Domingo, San Cristóbal, Monte Plata, Hato Mayor, El Seibo e Higüey
- Regional 2: San Juan de la Maguana, Baní, San José de Ocoa, Azua, Barahona, Neyba, Comendador
- Regional 3: San Francisco de Macorís, Cotuí, Villa Arriba, Arenoso, Río San Juan, Nagua, Samaná
- Regional 4: La Vega, Bonao, Costanza, Salcedo, Moca, Santiago
- Regional 5: Valverde, Montecristi, Santiago Rodríguez, Dajabón, San José de las Matas, Puerto Plata

Fuente: Banco Agrícola

Lully Luis Reyes-elDinero



Se trata de los productos más demandados por los consumidores dominicanos, junto a aquellos que representan la principal oferta exportable del sector agrícola a mercados extranjeros: El arroz, cacao, ganado de carne, pollos de engorde, ganado de doble propósito, tabaco, ajo, coco, aguacate y plátano.

El arroz sigue siendo el producto más demandado por la población local y líder de la cartera de créditos del Bagrícola, que formalizó RD\$3,589.7 millones para su producción y RD\$5,233.6 millones para su comercialización. En conjunto, son RD\$8,823.4 millones, distribuidos en 6,944 préstamos para 6,977 beneficiarios.

A 2,015 cacaoteros le aprobaron créditos por RD\$1,120.2 millones para producción y RD\$1,638.3 millones para la comercialización de uno de los frutos más solicitados internacionalmente para la elaboración de chocolate. Esto suma RD\$2,758.5 millones para el cacao, el segundo rubro más apoyado durante el año pasado, con 1,974 préstamos.

El ganado de carne, por su parte, obtuvo créditos por RD\$1,299,957,192 en beneficio de 1,504 productores. Esto coloca a este rubro solo RD\$711,515 por encima de los préstamos para pollos de engorde, valorado en RD\$1,299,245,677 y que fueron formalizados a favor de 861 avicultores.

En sus estadísticas, el Bagrícola distingue la producción bovina tradicional de aquella con doble propósito (criada para la obtención de leche, además de su carne). En 2022, este subsector pecuario contó con RD\$981.3 millones para 750 productores, siendo este el quinto producto que contó con mayores facilidades el año pasado.

226 tabaqueros les aprobaron RD\$903.2 millones para el cultivo y ventas al extranjero de su rubro; mientras que 323 horticultores fueron beneficiados con RD\$862.4 millones para el ajo; 545 aguacateros recibieron RD\$610 millones para su sector y RD\$579 millones fueron aprobados por el Bagrícola a favor de 919 plataneros durante 2022.

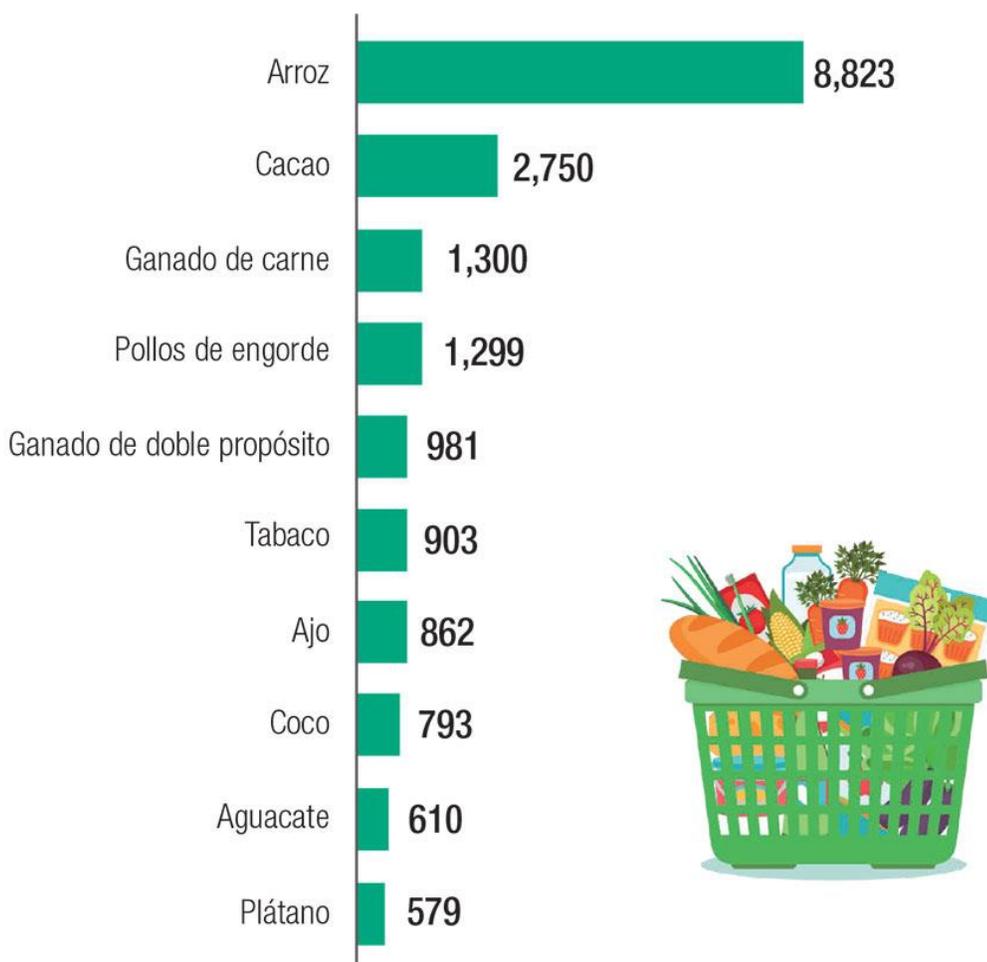
Por el contrario, el tomate industrial, el guandul, la carne de cerdo, el maíz, la miel, la batata, el ñame, la yautía, la yuca y la piña fueron los 10 productos que menos financiamiento recibieron el año pasado por parte del Bagrícola, totalizando RD\$638.2 millones.



## Los 10 productos que más financiamiento recibieron en 2022

En millones de pesos (RD\$)

Préstamos formalizados



Fuente: Banco Agrícola

Lully Luis Reyes-elDinero

### Sucursales con más créditos

Del total de créditos aprobados durante el año pasado, el 28.9% de ellos (RD\$10,024 millones) fueron concedidos a la regional 4, que comprende a cinco de los municipios más fértiles de la región Cibao. En efecto, es al cual pertenece



La Vega, que es la demarcación que más financiamientos recibió del Banco Agrícola en 2022, con RD\$3,863 millones.

A este le siguió la regional 1, que comprende los municipios de la zona Este del país, con Monte Plata siendo el que más concentra apoyos, con RD\$2,762 millones, superando en RD\$457.3 millones a Santo Domingo, que se mantenía desde agosto del 2020 como el que más recibía préstamos por las operaciones de factoring producidas allí.

Con RD\$1,834 millones, San Francisco de Macorís es la ciudad con más créditos de la regional 3 (Noreste); mientras que San Juan (RD\$1,676 millones) y Valverde (RD\$1,147.8 millones) destacan en las regionales 2 (Sur) y 5 (Noroeste), respectivamente.

<https://eldinero.com.do/220079/prestamos-agropecuarios-alcanzan-los-rd34742-millones-en-2022/>

### ADAMA y AMT se unen en pro de un trabajo sustentable con una paleta de productos Bio-rationales. Chile



Nuevo partnership se traduce en un desarrollo basado en el compromiso medioambiental a través de soluciones biológicas sustentables.

La reconocida empresa ADAMA (“Tierra” en hebreo), líder mundial en protección y nutrición de cultivos, se unió a AMT (Agri Marine Terra

S.A.), compañía dedicada a la producción y comercialización de productos biotecnológicos, con el fin de alcanzar un compromiso inédito y trascendental en el área y, comenzar a utilizar su paleta de productos bio-rationales, basados en el desarrollo sustentable y un trabajo adecuado a las nuevas exigencias medioambientales dentro de la industria agrícola.



ADAMA cuenta con presencia en más de 100 países y solo el año 2021 superó los 5 billones de dólares en ventas alrededor del mundo, lo que representa una potente presencia y prestigio internacional. Posee, además, 4 centros globales de investigación y desarrollo, 22 centros de producción de síntesis y formulación y más de 9.000 empleados forman parte de esta destacada organización, que, junto a su importante reconocimiento en el extranjero, maneja una fuerte preocupación por el bienestar de sus clientes y colaboradores.

La alianza con AMT reforzará este compromiso que implementará una cultura de producción agrícola responsable con el medioambiente gracias al uso de productos biotecnológicos certificados por organismos internacionales, de manera que la calidad y eficacia de su portafolio se encuentra completamente respaldada y garantizada. La colaboración proporcionará diversas soluciones innovadoras que permitirán la concreción de proyectos exitosos, rentables, saludables y amigables con el ecosistema.

ADAMA entiende la agricultura como “una forma de vida” y demuestra su genuino interés por adaptarse a las nuevas exigencias necesarias para el cuidado del planeta. La compañía no queda indiferente ante los temas que actualmente preocupan a la sociedad, abriéndose a nuevos horizontes de posibilidades en la industria y un futuro donde la productividad, la sustentabilidad y el trabajo mancomunado con los líderes del área, permitan un desarrollo en armonía con el medio ambiente.

La paleta de productos que se concretarán con este partnership tiene atributos tan importantes como: poseer un registro orgánico, tienen residuo cero, son libres de tolerancias, No GMO, no contaminan el medio ambiente, no alteran la función organoléptica ni manchan la fruta, son inocuos (uso seguro para los aplicadores), y permiten diversos métodos de aplicación, entre otros beneficios.

Este acuerdo suscrito comienza hoy y espera poder generar un cambio concreto en la forma en que nos relacionamos con nuestro entorno, optimizando los recursos, aumentando la producción, pero teniendo especial énfasis en la base de la agricultura: la tierra es vida y nuestra relación con ella debe ser consciente y respetuosa en todo momento y especialmente en vías de un futuro que hoy mismo comenzamos a sembrar.

<https://www.redagricola.com/cl/adama-y-amt-se-unen-en-pro-de-un-trabajo-sustentable-con-una-paleta-de-productos-bio-rationales/>

## ¿No solo era el huevo? Estos son los productos de la canasta básica más caros en Puebla. México



Amas de casa y algunos locatarios de mercados municipales coincidieron en entrevista para MILENIO Puebla, que de los alimentos que han registrado aumentos en los últimos días, el huevo es el que más elevó su precio.

El locatario, Pedro Gómez, mencionó que productos como el chile, el ajo, la papa y el aguacate, tuvieron un incremento de entre 5 y 15 pesos. Ante esto, amas de casa disminuyeron su consumo. El comerciante explicó, que estos incrementos no se comparan con el que registró el huevo, que supera los 20 pesos a comparación de su precio normal.

La señora Lidia Álvarez, comerciante de abarrotes, refirió que de los productos que maneja, el huevo es el más caro; pasó de costar 32 a pesos a más de 45 pesos. En tanto, el aceite pasó de venderse en 35 pesos a más de 40 pesos.

Amas de casa, mencionaron que ya no hay producto accesible, ya que todos han registrado un incremento, la señora Jazmín Gutiérrez, compartió que este miércoles por la mañana se encontró con que el pan había subido de precio. En lo que respecta a las verduras, indicó que lo más caro es la papa y los chiles, no obstante, reiteró que el huevo es lo más caro.

“Yo incluso lo he encontrado hasta en 60 pesos, eso es lo más caro, también hoy en la mañana fui por pan y resulta que también subió 2 pesos, ya no hay dinero que alcance”, dijo.

Abundó en que su gasto diario es de más de 150 pesos, para una familia de 4 integrantes, explicó que hace un año adquiría los mismos alimentos por 100 pesos, detalló que esto ha afectado su bolsillo significativamente.

<https://www.milenio.com/politica/comunidad/estos-son-los-productos-de-la-canasta-basica-que-han-subido-en-puebla>



### La importancia de hacer crecer el sistema radicular en aliáceas. Argentina

Desde la compañía Savian, nos resumen sus recomendaciones para abastecer correctamente ajos y cebollas.



Conversamos en Mendoza, con el ingeniero agrónomo Miguel Andrés González (M.P. 9595), que es especialista en Nutrición y Fisiología Vegetal y recorre campos asesorando en ello. El joven profesional informó a Suplemento Verde que "tanto el ajo, como la cebolla pertenecen a la familia de las Aliáceas, son tolerantes a las bajas temperaturas del invierno cuyano, y se desarrollan en la zona especialmente para su consumo en fresco.

Ambos cultivos poseen un sistema radicular limitado y, como consecuencia, una pobre capacidad de absorción. En el caso de la cebolla, luego de la germinación de la semilla, la raíz primaria es producida por la plántula a partir de la radícula. Todas las demás raíces, las cuales se desarrollan posteriormente a partir del tallo verdadero, son raíces adventicias".

"En tanto en el caso del ajo, las raíces adventicias se generan desde el llamado "disco" en la base del diente. Desde el inicio del cultivo, la iniciación y elongación de raíces es prolífica, siempre y cuando haya humedad y nutrientes disponible cercana al tallo verdadero. El sistema de raíces es superficial y tienen un período de vida corto, se van desarrollando nuevas raíces adventicias según van muriendo las viejas+, dijo posteriormente.

Al comenzar la formación del bulbo y durante su maduración, la muerte de raíces viejas va ocurriendo a una razón más rápida que la razón a la cual se van formando nuevas raíces. La elongación de raíces eventualmente se detiene.

#### Consejos

González indicó a este medio "por todo lo expuesto, para el establecimiento inicial y durante el ciclo de cultivo, debemos estimular la renovación y crecimiento radicular. Irradix es un producto enraizante específico para lograr este objetivo, contiene fósforo, también aminoácidos y componentes adecuados para estimular la renovación de raíces. Se hacen aplicaciones en riego a razón de 1.5-2L/ha,

desde el inicio del crecimiento, aumentando el número y vigor de las raíces adventicias. Cuando la planta tiene mayor tamaño, a la salida del invierno, se puede hacer aplicaciones foliares y en el riego".



"Además, agregó, las raíces jóvenes tienen un rol protagónico en la activación de los sistemas de defensa contra patógenos. La absorción de agua por supuesto depende de la cantidad de raíces activas, y con ello la eficiencia de fertilizantes. En los manejos nutricionales, además recomendamos la aplicación de Velum, que es un producto biológico, compuesto por esporas del hongo *Trichoderma atroviride*, especialmente agresivo contra patógenos de suelo, el cual se instala en el suelo de cultivo, protegiendo a las raíces del avance de enfermedades de suelo. El espectro de control de este preventivo biológico,

incluye hongos del género *Fusarium*, *Phythium*, *Phytophthora*, *Rhizoctonia*, *Sclerotinia* y *Sclerotium*. Se hacen aplicaciones periódicas, según las condiciones de suelo, de 3L/ha, en el riego".

Si cuidamos el desarrollo y sanidad de las raíces de las aliáceas, se aplicará menos fertilizante, habrá mayor eficiencia de absorción, y el crecimiento y producción serán óptimos.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/La-importancia-de-hacer-crecer-el-sistema-radicular-en-aliaceas--20230217-0058.html>

### **Ministerio de Economía publica el informe “Precios agropecuarios: Análisis y seguimiento” enero de 2023. República Dominicana**

***La publicación indica que de los 37 artículos agropecuarios en la lista del informe, el 29.7% registró bajas en sus precios con respecto al mes anterior. Adelanta que se espera que los precios muestren una baja como resultado del efecto estacional, los cuales presentan una disminución para el primer trimestre del año, para la mayoría de los productos.***



El Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo publica el informe “Precios agropecuarios: Análisis y seguimiento”, correspondiente a enero de 2023, que contiene la variación de precios observada en una lista de los principales productos agropecuarios: avícolas, cereales, hortalizas, leguminosas, frutales, musáceas, pecuarios, raíces y tubérculos.

Con una periodicidad mensual, el informe recopila los precios en supermercados y mercados minoristas, lo que permite realizar comparaciones intermensuales y análisis de tendencia, a través de índices de precios agregados para los bienes agrícolas y pecuarios.

La publicación de la Dirección de Análisis Económico Sectorial del Viceministerio de Análisis Económico y Social, indica que de los 37 artículos agropecuarios en la lista del informe, el 29.7% registró bajas en sus precios con respecto al mes anterior.

En promedio, agrega que las reducciones se ubicaron en torno al 2.9% y se observaron en todas las categorías de productos, con excepción de las musáceas y avícolas.

Adelanta que se espera que los precios muestren una baja como resultado del efecto estacional, los cuales presentan una disminución para el primer trimestre del año, para la mayoría de los productos.

Desglosa que el aguacate criollo fue el producto que presentó mayor disminución en sus precios con un 17.3% con respecto al mes anterior. También que el artículo que presentó la mayor variación intermensual de precio fue el limón persa con un 71.1%.

Además, que la categoría de productos pecuarios, que incluye los diferentes cortes de carne de res y cerdo, registró una disminución de precios en tres de siete artículos.

Sostiene que en la categoría de cereales, las diferentes clasificaciones de arroz exhibieron incrementos en sus precios, a excepción del arroz super selecto.



Puntualiza que en la categoría de raíces y tubérculos, se presentó un aumento promedio de 10.0%. Añade que en esta categoría se destaca el incremento de precio de la papa con un 22.3%, con respecto al mes anterior.

De acuerdo con el informe, en enero de 2023, el índice de precios de los principales productos agrícolas (ají morrón, ajo, cebolla roja, guandul, guineo verde, habichuela pinta, papa, plátano, verdurita y yuca), según su importancia dentro de la canasta del IPC, se ubicó en 105.5 puntos en enero de 2023, equivalente a un incremento mensual de 3.0%. Menciona como importe que para enero se esperaban incrementos en los precios, debido a la estacionalidad, en productos como el ají morrón, papa y plátanos.

### ***Comparación de mercados***

Según la publicación, durante el mes de enero, los precios promedio de algunos de los principales productos agropecuarios en mercados minoristas y supermercados muestran diferencias importantes.

En específico, señala que los precios en supermercado de las habichuelas pintas, los aguacates criollos y la chuleta ahumada se encuentran por encima del precio en mercados por un 29.3%, 22.5% y 11.3%, respectivamente. Precisa que en productos como el pollo y el arroz, se observan brechas más reducidas.

En el caso del plátano verde, la papa y el ajo tienen un precio mayor en mercados que en supermercados por un 16.2% y 5.6% respectivamente.

### ***Acciones del Gobierno***

El informe cita como seguimiento a las políticas agropecuarias que en enero el Gobierno dispuso la suspensión durante 15 días de la exportación de huevos a otros mercados, para evitar un incremento en su precio y asegurar el abastecimiento del mercado nacional. De igual forma, anunció el levantamiento de la suspensión de la exportación de harina.

También que el Gobierno está pignorando diversos rubros con una inversión general que ronda los RD\$12,000 millones en procura de garantizar la seguridad alimentaria.

Asimismo, el Gobierno entrega 60 millones de pesos a asociaciones productoras de ajo de Constanza.

Además, que Agricultura a través de AGRODOSA (Aseguradora Agropecuaria Dominicana) paga más de RD\$116 millones a productores afectados por Fiona en



el Nordeste y el Gobierno y productores de huevos acuerdan aumentar su producción y garantizar suministros y precios estables al país.

### ***El rubro del mes***

El informe cita la papa como el rubro del mes. En ese sentido, destaca que en enero, el precio promedio de la papa en los mercados se ubicó en RD\$40.1 por libra, presentando un incremento de 61.7% al comparar con enero 2022.

Añade que en los supermercados, el precio promedio se ubicó en RD\$37.3 por libra, equivalente a un aumento de 8.4% con respecto al mismo mes del año anterior.

Concluye que comparando ambas series de tiempo, es posible determinar que los precios de la papa en los supermercados muestran mayor estabilidad, presentando variaciones más moderadas. Además, resalta como importante que, desde noviembre de 2022, el precio promedio de la papa es superior en mercados que en supermercados.

<https://mepyd.gob.do/ministerio-de-economia-publica-el-informe-precios-agropecuarios-analisis-y-seguimiento-enero-de-2023/>

## Precio de los alimentos para este miércoles 15 de febrero en Bogotá. Colombia



**Este miércoles, 15 de febrero de 2023, ingresaron a la Central de Corabastos 1.499 vehículos con 9.055 toneladas de alimentos.**

Hoy, la secretaría distrital de desarrollo económico y la FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, adelantará un curso para los operadores de vehículos de tracción humana que laboran en el mercado mayorista, en temas como **buenas prácticas de transporte de alimentos, reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos y creación de redes de logística.**



### **Precios de la papa**

Entre tanto, los precios de la papa de otras variedades se mantuvieron estables. Papa r-12 negra bulto 50 Kilogramos \$130.000, Papa r-12 roja bulto 50 Kilogramos \$120.000, Papa criolla limpia bulto 45 Kilogramos \$240.000, Papa criolla sucia bulto 50 Kilogramos \$180.000, Papa parda pastusa bulto 50 Kilogramos \$110.000, Papa rubí bulto 50 Kilogramos \$95.000, papa sabanera bulto 50 Kilogramos 180.000, papa superior bulto 50 Kilogramos \$115.000, papa única bulto 50 Kilogramos \$110.000.

### **Alimentos con precios altos**

Ajo rosado atado de 5 kilos \$85.000 pasó \$90.000, mazorca bulto de 50 kilos de la variedad simijaca \$90.000 pasó \$100.000, mandarina caja de 22 kilos \$60.000 pasó \$65.000, limón común bulto de 70 kilos \$140.000 pasó \$160.000, maracuyá bolsa de 10 kilos \$36.000 pasó \$38.000 y papa criolla bulto de 50 kilos \$210.000 pasó \$220.000.

### **Alimentos con precios estables**

Arroz de primera bulto 50 Kilogramos \$195.000, arroz de segunda bulto 50 kilogramos \$179.000, maíz amarillo cáscara bulto 50 kilogramos \$125.000, maíz blanco trillado bulto 50 kilogramos \$125.000, maíz pira bulto 2 5 kilogramos \$115.000, frijol bolón bulto 50 kilogramos \$660.000, frijol cargamento rojo bulto 50 kilogramos \$655.000, garbanzo importado bulto 50 kilogramos \$407.000, lenteja importada bulto 50 kilogramo \$320.000.

### **Alimentos que bajaron de precio**

Apio atado de 10 kilos \$25.000 pasó \$24.000, arveja verde de la variedad sabanera bulto de 50 kilos \$320.000 pasó \$280.000, cebolla cabezona blanca bulto de 50 kilos \$150.000 pasó \$145.000, cebolla junca rollo 25 kilos \$160.000 pasó \$145.000, espinaca atado de 10 kilos \$50.000 pasó \$40.000, frijol verde de la variedad andino bulto de 50 kilos \$290.000 pasó \$270.000, haba verde sabanera bulto de 50 kilos \$140.000 pasó \$130.000, habichuela bulto de 50 kilos \$100.000 pasó \$90.000 y yuca bolsa de 30 kilos \$80.000 pasó \$75.000.

Finalmente, se recomienda a las familias si van a hacer mercado tener en cuenta: Calabaza, calabacín, banano criollo, fresa, mora de castilla, Curuba, coco, ahuyama, patilla, banano Urabá, arveja verde seca, lenteja, carne de pollo, res, huevo, pescado, panela, Pepino común, cohombro y arroz.

<https://www.alertabogota.com/noticias/economia-de-bolsillo/precio-de-los-alimentos-para-este-miercoles-15-de-febrero-en-bogota>



### Sembradas 10,628 hectáreas con hortalizas en el Valle de Mexicali. México



Desarrollo Rural (Sader) en Baja California.

Durante el actual ciclo agrícola otoño-invierno 2022-2023, en el Valle de Mexicali han sido sembradas un total de 10 mil 628 hectáreas con hortalizas diversas, entre las que destaca el cebollín, lechuga, cilantro, espinaca y el brócoli, principalmente, informó la Secretaría de Agricultura y

Juan Manuel Martínez Núñez, representante de la dependencia federal en el Estado, mencionó que de acuerdo a lo comunicado por el Distrito de Desarrollo Rural 002 y sus respectivos Centros de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (CADERS), las siembras de hortalizas llevan un avance del 94.61 por ciento, con relación a las 11 mil 233 hectáreas expedidas, al pasado miércoles 25 de enero del 2023.

Resaltó que la lista de cultivos la encabeza el cebollín con el establecimiento de 2 mil 840 hectáreas, la mayoría de ellas, situadas en los campos agrícolas pertenecientes al CADERS Guadalupe Victoria. Dicho vegetal presenta un avance de siembras del 73.25 por ciento, con respecto de las 3 mil 877 hectáreas programadas por los Módulos de Riego, para este ciclo.

En segundo lugar se ubica la lechuga en sus diferentes presentaciones con 1,264 hectáreas. Las mayores siembras registradas al miércoles de la semana pasado, se han dado en la zona productora de los Centros de Apoyo Benito Juárez y Guadalupe Victoria con 902 y 179 hectáreas, respectivamente. La superficie expedida para este ciclo es de 1,285 hectáreas.

Martínez Núñez, explicó que en tercera posición se ubica el cultivo del cilantro con la siembra de 1, 172 hectáreas.

La cuarta posición la ocupa la col de Bruselas con 1,146 hectáreas y en un quinto y sexto lugar se encuentran la espinaca y el brócoli con el establecimiento de 1031 y 1016 hectáreas, respectivamente. La siembra de estos vegetales predomina en las áreas agrícolas de los CADERS Benito Juárez y Guadalupe Victoria, mayormente.



El funcionario agregó que en adición a estos cultivos, en el Valle de Mexicali hay 289 hectáreas de broccollette; 271 hectáreas de repollo; 246 hectáreas de apio; 220 hectáreas de ajo; 217 hectáreas de rabanito; 156 hectáreas de coliflor; 144 hectáreas de cebolla; 123 hectáreas de tomatillo; 117 hectáreas de leek; 102 hectáreas de kale; 99 hectáreas de perejil, 69 hectáreas de betabel; 43 hectáreas de chile; 37 hectáreas de zanahoria; 15 hectáreas de alcachofa para semilla; 10 hectáreas de acelga y una hectárea de sandía.

<http://monitoreconomico.org/noticias/2023/feb/01/sembradas-10628-hectareas-con-hortalizas-en-el-valle-de-mexicali/>

### **Alemania: 28 exportadores frutihortícolas argentinos promueven sus productos en la feria más importante de ese sector**

La Cancillería Argentina —a través de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional— coordina la presencia nacional en Fruit Logistica 2023, la feria del sector frutihortícola más importante del mundo. La actividad se realiza del 8 al 10 de febrero en el Predio Ferial Messe Berlín, en Alemania.

Argentina participa con una delegación de 28 empresas exportadoras del sector cítrico y de frutas como kiwi, peras, arándanos y manzanas. Estas empresas integran el Pabellón Argentino, que cuenta con una superficie total de 886 m<sup>2</sup>.

Ariel Sabbag, Director General de Emelka SA, una empresa argentina productora y exportadora de cerezas, peras y manzanas frescas que forma parte de la delegación, destacó que participar de este evento “*es muy importante para mantener y reforzar la posición argentina como referente para los importadores que buscan peras de calidad*”, y agregó: “*Esperamos encontrarnos con clientes y potenciales para ver cómo está el mercado*”.

En 2022, los envíos del complejo frutícola alcanzaron los US\$ 672 millones. Durante este año, los principales productos frutales argentinos despachados al mundo fueron: peras frescas (31%), limones (24%), ajos frescos (20%), manzanas frescas (7%), cerezas frescas (4%), cebollas frescas (4%), mandarinas (3%), y naranjas (3%).



Los principales destinos de las exportaciones argentinas de este sector para 2022 fueron Brasil (32%), Estados Unidos (16%), Rusia (11%), Países Bajos (6%), España (5%) e Italia (4%).

La edición anterior de Fruit Logistica contó con la presencia de 3.200 expositores de 90 países, lo que convierte a este evento en un punto de encuentro obligado para los compradores de productos frescos.

La Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional —dependiente de la Cancillería Argentina— brinda asistencia técnica y económica para que las PyMEs argentinas presenten sus productos y servicios en las principales ferias internacionales, foros y congresos, y se vinculen de manera directa con compradores globales a través de las rondas de negocios.

<https://www.cancilleria.gob.ar/es/actualidad/noticias/alemania-28-exportadores-frutihortícolas-argentinos-promocionan-sus-productos-en>

### Se incrementa el uso de drones entre los servicios agrícolas

Nuevas compañías ofrecen sus trabajos a campo. Hablamos con Ucodrone, de Mendoza, quien ha realizado labores en varios emprendimientos locales.

Gastón Ragazzone, integrante de Ucodrone, empresa de origen mendocino que hace servicios agrícolas de aplicación de diferentes productos de uso en cultivos cuyanos, dialogó con Suplemento Verde sobre su acción en el presente y en referencia a sus áreas de trabajo.

"Hemos realizado varios viajes a la provincia de San Juan, donde se ha trabajado en aplicaciones de herbicidas y bioestimulantes varios, en fincas con cebollas, ajos y tomate para industria. Somos 7 personas de gran actividad diaria, es un rubro que crece a pasos agigantados", dijo.

Nosotros los conocimos en octubre, en oportunidad de Innova Cuyo, realizada en Pocito, y quedamos en vernos nuevamente. Haciendo un poco de historia, cuando les consultamos sus orígenes informaron "empezamos allá por el 2018, lentamente, y hemos ido incorporando tecnología en uso de drones y sumando experiencia en aplicaciones en distintos cultivos".



**Una importante** superficie de vides en Mendoza usa drones.

### **Equipos**

Detalló que "los drones que más utilizamos son el DJI Agras y ahora entraron los XAG XP, muy prácticos para estas labores de campo. Entre las ventajas que me preguntan, están la aplicación de un gran número de insumos, en un variado grupo de cultivos, optimizando el manejo del

agua, aumentando el rendimiento por hectárea gracias a esas aplicaciones, evitando pérdidas y fundamentalmente vemos que se reducen los tiempos y el ahorro económico es importante".

El CEO de la compañía, con sede en el Valle de Uco, explicó que "se puede entrar incluso cuando no hay piso, y eso en estos días de muchas lluvias es importantísimo, por la practicidad y operabilidad. Entre otras características estamos sumando bioinsumos, reemplazando aquellos productos que no son tan sustentables".

Entre las labores que hacen mencionó mapeo de suelos, vigilancia y monitoreo de cultivos, prevención de plagas y enfermedades, mejorar la eficiencia de la irrigación, aplicación de numerosos bioinsumos y también incrementar la sustentabilidad.

### **Ventajas**

También indicó Ragazzone que "se puede usar el dron con tiempo frío, con calor, cielo nublado, o campo llovido, siempre. Además, hay menor exposición del aplicador y eso es muy valioso en relación a operabilidad".

Dependiendo del tipo de dron, superficie y cultivo, se pueden hacer hasta 120 hectáreas en un solo día de trabajo.

Trabajan en la provincia de Mendoza, en superficies con uvas con sistemas de espalderos, parrales, montes de olivos y otros frutales, y en las chacras anteriormente mencionadas.

Se están extendiendo a otras provincias, en el Nuevo Cuyo y alrededores.



Por ejemplo 1 hectárea de cebolla, donde se aplican herbicidas, se hace con el dron en sólo 15 minutos y se estima un impacto de un 15 % menos, entre insumos y recursos humanos afectados al trabajo.

Según la FAO, el uso de drones "son una nueva herramienta agrícola, capaz de contribuir a los objetivos del desarrollo sostenible del planeta.

<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Se-incrementa-el-uso-de-drones-entre-los-servicios-agricolas-20230210-0017.html>

### Con prácticas agroecológicas productores de El Loa enfrentan las alzas en insumos agrícolas. Chile



Ampliar los conocimientos agroecológicos para el control de plagas y enfermedades, es una de las finalidades del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en el territorio. Durante gran parte del 2022, los productores asistieron a talleres para fabricar biofertilizantes, que pueden hacer con insumos que ellos mismos tienen en sus predios sin una gran inversión. Estos conocimientos han sido de gran utilidad

puesto que los insumos agrícolas, además de ser escasos en la región han subido mucho de precio, dificultando su compra y encarece la producción.

Junto con hacer frente a la Maleza Mostaza Negra, la Oficina Técnica INIA Calama ha dictado una serie de talleres para los agricultores loínos que apuntan al manejo agroecológico de los cultivos tradicionales, como maíz, alfalfa, zanahorias y hortalizas.

En esta oportunidad Bárbara Vega, directora del programa y experta en agroecología, recorrió distintos puntos de la provincia de El Loa exponiendo sobre el uso de bandas florales para el control de plagas y de hongos endófitos para mejorar los suelos.

“Nuestros productores acogieron bien los manejos agroecológicos. Venimos trabajando hace algunas capacitaciones atrás en esta línea, no sólo en el control de plagas y enfermedades, sino que también a través de la enseñanza de la



producción de abonos orgánicos. Han recibido con optimismo esta información porque es una zona en que se dificulta la compra de productos químicos y obviamente eso se ve reflejado en el bolsillo”, explicó Bárbara Vega, directora del programa.

Los productores acogieron de gran forma este nuevo taller, principalmente porque la compra de insumos como plaguicidas y fertilizantes se está transformando en un dolor de cabeza. Así lo ratificó Richard Colque, agricultor del sector los blancos de Chiu Chiu.

“Muy interesante y me gustaría insertar estas bandas florales para controlar los insectos. Nosotros tenemos en la mañana mucho calor, viento en la tarde y en la noche muy helado, pero se mantienen estos insectos y afecta nuestra agricultura. El gasto en comprar insecticida también en estas fechas ha sido muy elevado y como que no está para el bolsillo de los agricultores porque somos pequeños agricultores”, explicó.

### **Hongos**

El gran éxito que tuvo la aplicación de hongos endófitos en las siembras de ajos en Río Grande, para combatir los nemátodos, fue un incentivo para comenzar a hacer pruebas en otros cultivos. Por ejemplo, en Chiu Chiu, hace varios años que vienen a la baja en la producción de zanahorias, producto del fusarium y la alternaria, ambos hongos patógenos que colonizan los suelos. Es en esos terrenos donde se está experimentando con hongos endófitos, junto a otras medidas, para mejorar la producción, donde se espera tener pronto resultados.

Los agricultores locales han tenido, también, inconvenientes en el control de plagas como el gusano del choclo, pulgones o mosquita blanca, entre otros y, con la asesoría de INIA, aprendieron que ciertas flores como la caléndula, el tagete, la flor del cilantro o el aliso, atraen enemigos naturales de ciertas plagas, transformándose en una forma ecológica de manejar esta problemática evitando, el uso de plaguicidas.

El “Programa de Control Integrado, con enfoque territorial, para el manejo y control de la Mostaza Negra”, que ejecuta INIA con fondos del Gobierno Regional de Antofagasta y aprobados por el CORE, ha ido más allá de la aplicación de técnicas para controlar la maleza. También ha enseñado a los agricultores cómo mejorar sus suelos y de qué manera hacerle frente a las distintas problemáticas desde la mirada de la agroecología.

<https://enlaleña.cl/2023/02/23/con-practicas-agroecologicas-productores-de-el-loa-enfrentan-las-alzas-en-insumos-agricolas/>



*Jining Greenstream Fruits& Vegetables participa en Fruit Logistica Berlín por primera vez tras la pandemia*

### **"China ha relajado los controles de la pandemia en los puertos rusos y el transporte terrestre ha vuelto a la normalidad"**

Desde que se lanzaron los nuevos ajos a finales de junio, la demanda en los mercados de ultramar ha sido floja, lo que, unido a las grandes existencias de ajos de la campaña anterior, ha hecho que el mercado del ajo funcione a bajo nivel y las ventas sean lentas. No ha sido hasta hace poco que los precios y las exportaciones han empezado a estabilizarse.

Zhang es el director de Jining Greenstream Fruits& Vegetables. La empresa exporta una gran cantidad de ajo al mercado de Europa del Este. En una entrevista con Freshplaza, Zhang nos habla del reciente mercado de exportación de ajo.



"El inventario nacional actual de ajo es bastante grande, se calcula que supera el millón de toneladas. El precio actual de los ajos híbridos de 5 cm es de unos 750 dólares estadounidenses/tonelada. Este precio es estable y ligeramente inferior al de las semanas anteriores".

"En cuanto al mercado, los ajos nuevos se cosecharon a finales de mayo y junio y se almacenaron a mediados de agosto. Desde entonces, el precio del ajo no ha dejado de bajar y no se ha estabilizado hasta hace poco. Actualmente, la compra de ajo en los mercados de ultramar sigue siendo normal", continúa Zhang.



Rusia y Europa del Este son unos de los principales mercados de exportación de Jining Greenstream Fruit and Vegetable. "En la actualidad, la demanda en Rusia es relativamente estable, lo que supone básicamente un nivel similar al del año pasado". Zhang añade: "A mediados de enero de 2023, China ha relajado el control de los camiones rusos que entran en el país, y el coste logístico entre China y Rusia se ha reducido significativamente, además, la velocidad logística también ha mejorado, lo que ha reducido el riesgo para los profesionales del comercio exterior".

Jining Greenstream Fruit and Vegetable Co., Ltd. participó la semana pasada en Fruit Logistica Berlín por primera vez después del coronavirus. "En los últimos tres años, debido a la pandemia, a las empresas chinas les resultaba difícil participar en ferias en el extranjero. Ahora China anima a las empresas a salir fuera. Creemos que debemos aprovechar las oportunidades".

<https://www.freshplaza.es/article/9502322/china-ha-relajado-los-controles-de-la-pandemia-en-los-puertos-rusos-y-el-transporte-terrestre-ha-vuelto-a-la-normalidad/>

### **“El productor que en estos momentos tiene un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué puede hacer?”**

La campaña de comercialización del ajo en España está siendo este año ciertamente compleja. “Por un lado hay una demanda alta de ajo bueno, pero por otro tenemos ajo de calibre pequeño y con falta de pieles; un ajo que los supermercados no quieren”, explica Rafael Polo, de Grupo Comercial Polo. “El productor que este año tenga existencias con calibres de 60/65 o superiores tendrá la posibilidad de venderlo a un precio razonable, aunque habrá que ver si tendrá el suficiente como para aguantar hasta la nueva campaña; pero el que tiene en estos momentos un ajo pequeño y de mala calidad ¿qué va a hacer?”.



“Ahora mismo, lo único que ofrecen por él es un precio bajo que no cubre los costes de producción, pero si en España tuviéramos fábricas para procesar ajo, podríamos transformar este ajo que nadie quiere y que no sabemos qué hacer con él en ajo en polvo o pasta de ajo, etc. Es más, si pudiésemos quitar de en medio



todo ese ajo que ahora mismo está siendo un lastre, te aseguro que aliviaríamos bastante el mercado porque se está vendiendo a pérdidas”.

“El problema es que, si no somos capaces de vender todo ese ajo, se va a juntar con el ajo de la nueva campaña, en la que se espera que la producción va a caer entre un 20 y un 30%; y el ajo almacenado en cámaras podría tener incluso menores precios después de haber sido cultivado con unos costes de producción muy elevados”.

Hay que recordar que los contratos de alquiler de las cámaras refrigeradas para el almacenamiento de ajo se establecen en España para 6 meses, forzando a los productores a realizar una inversión muy fuerte y encareciendo aún más al producto final. “Los únicos países que recurren de esta manera al almacenamiento refrigerado del ajo son España y China, y de alguna manera fomenta la especulación con el producto porque los agricultores tienen la posibilidad de esperar a obtener mejores precios para amortizar mejor la inversión. En otros países como Chile o Argentina, la campaña del producto fresco dura solamente unos 3-4 meses, como la de cualquier otra hortaliza”.



### **“Ahora mismo Chile está siendo un muy buen punto de venta de ajo”**

Grupo Comercial Polo es un departamento comercial especializado en ajo que opera en todo el mundo con un extenso equipo de comerciales, y que también ofrece asesoría a productores y clientes para la toma de decisiones relacionadas con esta hortaliza, cuya industria es sorprendentemente dinámica.

“Ahora mismo Chile está siendo un muy buen punto de venta de ajo. El producto de Chile ha sido de bastante buena calidad y, lo más importante, hay calibres grandes; de hecho, la producción de tamaños pequeños ha sido tan baja que incluso mercados como Taiwán, que importa calibres pequeños de Chile, no han podido satisfacer sus necesidades de compra”.

“Allí en Chile, uno de los proveedores con los que trabajamos, de origen egipcio, está haciendo muy buen trabajo específicamente para el mercado de Taiwán”, comparte Rafael. “Ha alquilado un galpón y se ha llevado a su equipo de calidad al país. Taiwán demanda un ajo de calibres 37/45 - 45/50, pero con la particularidad de que, por motivos fitosanitarios, el Gobierno exige que el producto vaya totalmente limpio y sin raíces”.



“El ajo de China tiene prohibida su entrada en Taiwán, por eso lo importan de Chile y Argentina, que lo confeccionan con las raíces cortadas en exclusiva para el mercado de Taiwán; de hecho, hay importadores taiwaneses que tienen sus propios almacenes en Argentina donde preparan el producto para que cumpla todas las exigencias para la exportación. Argentina es actualmente el mayor proveedor de ajo para Taiwán y tengo constancia de exportadores que han llegado a enviar más de 50 contenedores por campaña”.

El ajo argentino es conocido por su calidad, destaca Rafael, “y es incluso uno de los ajos Spring violeta que más destaca en los mercados por su color, pero nosotros esta campaña no estamos haciendo nada con Argentina por motivo de la inflación y los problemas financieros”.



“El mundo del ajo es apasionante”, resalta Rafael, “y ninguna campaña es igual a la anterior. Por eso esperamos que la próxima cosecha en España les permita a los productores compensar las pérdidas de este año”.

"En nuestra empresa Grupo Comercial Polo, trabajamos para buscar las mejores soluciones de mercado para nuestros clientes y productores, aportando valor en la gestión comercial", remarca Rafael.

<https://www.freshplaza.es/article/9500958/el-productor-que-en-estos-momentos-tiene-un-ajo-pequeno-y-de-mala-calidad-que-puede-hacer/>



## NOTICIAS FEBRERO 2023

### PRECIOS

PRODUCTO: AJOS							
FECHA DE REFERENCIA	FEBRERO 2023.						
CIUDAD O LOCALIDAD	ORIGEN	VARIEDAD	CALIDAD	TAMAÑO	EMPAQUE	PRECIO PROMEDIO MENSUAL/KILO	OBSERVACIONES
ABASTOS GUADALAJARA	ZACATECAS		VERDES		9	VARIADOS	
ABASTOS GUADALAJARA	CHILENOS		NACIDOS		9	\$20.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS		GERMINADOS	GRANDES		\$50.00	
CENTRAL DE ABASTOS IZTAPALAPA	CHILENOS		ABIERTOS			\$35.00	

### Mercados Nacionales Agrícolas

#### Frutas y Hortalizas

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

Registros del día 28 de febrero de 2023.

Producto	Ajo Blanco	Calidad	Primera			
Destino	Origen	Presentación	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
<b>Hortalizas</b>						
Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	Aguascalientes	Kilogramo	60	65	63	
Baja California : Central de Abasto INDIA, Tijuana	Sonora	Kilogramo	165	165	165	
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Baja California	Kilogramo	85	120	110	
Colima: Centros de distribución de Colima	Jalisco	Kilogramo	80	85	85	
Chiapas: Central de Abasto de Tuxtla Gutiérrez	Puebla	Kilogramo	70	90	70	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Guanajuato	Kilogramo	80	85	80	
Nayarit: Mercado de abasto 'Adolfo López Mateos' de Tepic	Nayarit	Kilogramo	83	85	84	
Nayarit: Nayarabastos de Tepic	Nayarit	Kilogramo	85	87	86	
Quintana Roo: Mercado de Chetumal, Quintana Roo	Yucatán	Kilogramo	120	120	120	
Sinaloa: Central de Abasto de Culiacán	Jalisco	Kilogramo	68	68	68	
Tabasco: Central de Abasto de Villahermosa	Puebla	Kilogramo	70	80	70	# 7
Veracruz: Central de Abasto de Jalapa	Zacatecas	Kilogramo	62	63	63	
Veracruz: Central de Abasto de Minatitlán	Puebla	Kilogramo	65	80	70	



## NOTICIAS FEBRERO 2023

### Mercados Nacionales Agrícolas

#### Frutas y Hortalizas

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

Registros del día 28 de febrero de 2023.

Producto	Ajo Morado	Calidad	Primera			
Destino	Origen	Presentación	Precio Mín	Precio Max	Precio Frec	Obs.
<b>Hortalizas</b>						
Aguascalientes: Centro Comercial Agropecuario de Aguascalientes	Importación	Kilogramo	65	75	70	CHILENO
Baja California Sur: Unión de Comerciantes de La Paz	Jalisco	Kilogramo	65	130	120	
Coahuila: Central de Abasto de La Laguna, Torreón	Guanajuato	Kilogramo	70	85	84	
Colima: Centros de distribución de Colima	Jalisco	Kilogramo	80	85	85	
DF: Central de Abasto de Iztapalapa DF	Importación	Caja de 10 kg.	590	630	610	
Durango: Centro de Distribución y Abasto de Gómez Palacio	Guanajuato	Kilogramo	70	75	73	
Guanajuato: Central de Abasto de León	Zacatecas	Caja de 10 kg.	800	850	800	
Guerrero: Central de Abastos de Acapulco	Zacatecas	Kilogramo	75	75	75	
Jalisco: Mercado de Abasto de Guadalajara	Importación	Caja de 10 kg.	600	620	600	JASPEADO
Jalisco: Mercado Felipe Ángeles de Guadalajara	Importación	Caja de 10 kg.	800	800	800	JASPEADO
México: Central de Abasto de Ecatepec	Distrito Federal	Caja de 10 kg.	650	750	700	NUMERO 8 NACIONAL
México: Central de Abasto de Toluca	Guanajuato	Caja de 10 kg.	600	650	650	
Michoacán: Mercado de Abasto de Morelia	Michoacán	Kilogramo	80	90	90	
Morelos: Central de Abasto de Cuautla	Zacatecas	Kilogramo	65	68	65	
Nuevo León: Mercado de Abasto "Estrella" de San Nicolás de los Garza	Importación	Kilogramo	70	80	75	
Puebla: Central de Abasto de Puebla	Sinaloa	Kilogramo	70	75	75	
Querétaro: Mercado de Abasto de Querétaro	Importación	Kilogramo	85	90	85	
San Luis Potosí: Centro de Abasto de San Luis Potosí	Zacatecas	Kilogramo	75	80	75	
Sonora: Mercado de Abasto "Francisco I. Madero" de Hermosillo	Sonora	Kilogramo	70	80	75	
Tamaulipas: Módulo de Abasto de Reynosa	Nuevo León	Caja de 10 kg.	950	1,200.00	1,100.00	
Yucatán: Central de Abasto de Mérida	Distrito Federal	Kilogramo	82	85	82	
Yucatán: Centro Mayorista Oxkutzcab	Distrito Federal	Kilogramo	90	90	90	
Yucatán: Mercado "Casa del Pueblo"	Distrito Federal	Kilogramo	82	85	85	
Zacatecas: Mercado de Abasto de Zacatecas	Zacatecas	Kilogramo	65	65	65	



**GASTOS DE OFICINA**

CONCEPTO	LUGAR	FECHA DE FACTURACIÓN	FECHA DE PAGO	MÉTODO DE PAGO	MONTO
OBSERVACIÓN	Salamanca, Gto.	MARZO	01/02/2023	TRANS BANCARIA	3,700.00
PAGO PUBLICIDAD TALLER DE AJO	Salamanca, Gto.	EVENTO	08/02/2023	TRANS BANCARIA	10,570.91
HONORARIOS FACILITADOR	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	TRANS BANCARIA	20,181.98
HONORARIOS CONTADOR	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	TRANS BANCARIA	2,228.00
HONORARIOS OBSERVADOR	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	TRANS BANCARIA	12,393.34
GASTOS OFICINA (CEDULARES, OFFICE)	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	TRANS BANCARIA	5,696.29
TELMEX	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	PAGO ELECTRONICO	399.00
RENTA OFICINA	Salamanca, Gto.	FEBRERO	27/02/2023	TRANS BANCARIA	3,000.00
COMISIONES BANCARIAS POR SPEI	Salamanca, Gto.	ENERO	31/01/2023	PAGO ELECTRONICO	11.60
PAGO GREENHOW TALLER DE AJO STAND	Salamanca, Gto.	EVENTO	10/02/2023	TRANS BANCARIA	37,587.40
ENTRADAS AL TALLER DE AJO	Salamanca, Gto.	EVENTO	11/02/2023	TRANS BANCARIA	7,000.00
PAGO BIOSINTESIS TALLER DE AJO STAND	Salamanca, Gto.	EVENTO	18/02/2023	TRANS BANCARIA	18,360.00
APORTACION PRODUCTO AGRICOLAS VALLE ALTO	Salamanca, Gto.	ANUAL	23/02/2023	TRANS BANCARIA	40,000.00