

## RESUMEN DE PRECIOS DE REFERENCIA EN EL MERCADO MODELO

PERIODO : Lunes 25/08/97

	UNIDAD	PRECIO
<b>HORTALIZAS</b>		
ACELGA	DOCENA	15,00 a 20,00
ESPINACA	DOCENA	15,00 a 20,00
LECHUGA	CAJON	25,00 a 30,00
BONIATO, MORADA	CAJON	70,00 a 75,00
CEBOLLA NACIONAL	KILO	8,00
CEBOLLA IMPORTADA	KILO	9,60 a 10,00
PAPA, BCSA, LVIDA.	KILO	3,80 a 4,00
PAPA, BCSA, SCIA,	KILO	3,00 a 3,20
PAPA, RDA, LVIDA.	KILO	4,00 a 4,20
ZANAHORIA SEM. EXTR.	KILO	2,50 a 3,00
ZAPALLO KABUTIA	KILO	1,40 a 1,60
ZAPALLO	KILO	10,00 a 12,00
BERENUENA	KILO	18,00 a 20,00
FRUTILLA	KILO	12,00 a 15,00
MORRON ROJO	CAJON	100,00 a 120,00
MORRON VERDE	CAJON	90,00
TOMATE AMERICANO	KILO	6,00 a 8,00
TOMATE LARGA VIDA	KILO	8,00 a 9,00
<b>FRUTAS</b>		
MANZANA R. DELICIOS	KILO	5,50 a 6,00
MANZANA GR. SMITH	KILO	4,50
LIMON	KILO	2,00 a 2,40
NARANJA VALENCIA	KILO	2,00 a 2,50

FUENTE: CAMM-Unidad de Información Comercial

De acuerdo al relevamiento realizado por la Unidad de Información Comercial, los precios de referencia para calidad medias y especiales de productos hortícolas en el Mercado Modelo el día de agosto fueron los presentados en el presente cuadro, pudiéndose observar que la jornada se caracterizó por una actividad comercial.

En este marco, la estabilidad general de los precios de referencia de los principales rubros constituye la principal característica. No obstante, algunos rubros mostraron variantes.

La zanahoria es el rubro donde se observó el descenso de precios más marcado, debido a la existencia de sobrantes.

En hortalizas de hoja también se observaron sobrantes.

Los tres rubros que incrementaron sus precios fueron la cebolla, morrón rojo y frutilla. Para la cebolla, se percibieron momentos de menor ingreso de mercadería nacional de calidad y se destaca la presencia de mercadería de procedencia argentina que incrementó su precio en el orden de los pesos por bolsa.

En materia de importados, también se destaca la presencia de chocolate



COMISION ADMINISTRADORA DEL MERCADO MODELO - OFICINA DE PRENSA

Boletín Semanal Informativo a Usuarios del Mercado Modelo.  
Distribución Gratuita - Número 17 - 3 al 9 de setiembre de 1997

## Calidad y envase: un gran desafío

Las nuevas realidades de la comercialización hortifrutícola, necesariamente, implican modificaciones en las prácticas comerciales, a los efectos de adaptarnos a los cambios que corren. En momentos, temas como la presentación de la mercadería y la capacitación de clientes son aspectos que se planteamos un exportador, que debe ser altamente competitiva en el mercado interno con productos venidos de afuera, no debemos descuidar envases y calidad.



el emprendimiento de demanda.

Claro que las acciones que se puedan asumir deberían ir acompañadas de prácticas de fomento a la producción, para que rindan al 100 por ciento. En este sentido, las responsabilidades son compartidas con otras instituciones, con las que esperamos se pueda coincidir en la planificación de una política de estado que solucione las dificultades más acuciantes de la producción intensiva.

De todas formas, entendemos que el aporte a la mejora en las condiciones de comercialización que desde el Mercado Modelo se puedan hacer, no serán en vano. El esfuerzo vale la pena, ya que quien se esmera en su predio por obtener un producto de buena calidad, merece contar con los avales y los envases que la preserven por más tiempo. El intermediario se verá favorecido, al brindar al consumidor un producto diferenciado, por el que está dispuesto a pagar más, según lo aseveran todos los estudios de marketing. La cuestión es ponerse a trabajar, conciliando posiciones para obtener mayores beneficios. Ese es el desafío. ■

Con un cuchillo y mucho ahueque las cebollas.

Con un cuchillo y mucho ahueque las cebollas. Colóquelas en una bandeja y cubralas con el vino. Cubralas con papel aluminio y cocine en el horno a 180°C durante 40 minutos. Retire el papel aluminio y ahueque las cebollas con un cuchillo. Vuelva al horno para dorarlas.

### LA RECETA

#### CEBOLLAS RELLENAS

##### Ingredientes

4 cebollas grandes, 50 gramos de manteca, 4 cucharadas de hongos al natural, 150 gramos de carne picada, 2 fetas de panceta o tocino picadas bien finitas, un vaso de vino blanco, un chorrito de jugo de limón, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de

pan rallado, sal y pimienta.

##### Preparación

Pele las cebollas y córtelas los extremos de tal forma que queden 2 bases planas. Cocínelas durante 5 minutos en abundante agua hirviendo con sal y una hoja de laurel. Al retirarlas, páselas por agua fría. Mezcle la carne picada con la panceta, los hongos, el huevo batido, la sal y la pimienta.



**Normativa General**



**Nuevo horario**

La Comisión Administradora del Mercado Modelo, luego de la consulta a los diferentes actores de la comercialización en esta Plaza, han dispuesto un nuevo horario de funcionamiento, que entrará en vigor a partir del próximo 8 de setiembre, tal como a continuación se detalla.

LUNES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES	
Descarga general	4:00 a 6:00 hs.
Venta y levante de mercadería	6:00 a 12:00 hs.
Retiro de envases y limpieza de puestos	12:00 a 14:00 hs.
MARTES Y SABADOS	
Descarga y levante de mercadería y de envases	6:00 a 13:00 hs.

El ingreso de compradores se permitirá luego de terminada la descarga.

Los vehículos que procedieron a la descarga deberán retirarse del perímetro del Mercado Modelo, obligatoriamente antes de la hora de venta y levante. Para su estacionamiento está disponible el predio vigilado de la calle Madreseva entre Pesaro y Arezzo. Se controlarán estrictamente los transbordos.

**PROMOCION DEL CULTIVO DE ALFALFA**

La Intendencia capitalina estudia extender a otras zonas del departamento el Plan Promocional de Cultivo de Alfalfa, que tiene como objetivo revertir la situación de abandono y subutilización del área rural de Montevideo.

A través de un convenio con el Centro Cooperativista Uruguayo, CCU, se realizará un estudio de factibilidad para la conformación de un grupo de productores con capacidad para adquirir y gestionar un equipo forrajero.

Este estudio permitirá evaluar la posibilidad de construir un nuevo grupo con productores de Melilla, Cuchilla Grande, Cuchilla Pereyra y otras zonas rurales del departamento, ya

que han manifestado su interés en participar de esta experiencia.

El estudio que desarrollará el CCU establecerá la factibilidad técnica, económica y financiera del proyecto. La entidad también realizará un Taller de capacitación para productores sobre "Cálculo de costo de maquinaria agrícola" y cinco reuniones grupales sobre temas relacionados a la actividad y visitas individuales a los intervinientes.

En 1996 se sembraron cerca de 30 hectáreas de alfalfa, llegando al otoño de este año a las 50. En la actualidad participan en este plan 24 productores de Rincón del Cerro y Punta Espinillo.

**Taller**

El próximo sábado 8 de setiembre la Comisión Administradora del Mercado Modelo participó en un taller al que asistieron representantes de productores familiares de la zona de Punta Espinillo y Carlos Baldassini se presentaron en el departamento de Salto. El taller participó de las inauguraciones de la nueva plantación del proyecto "Espinillar 2000, apostando al futuro" y el nuevo equipo del packing de esta finca.

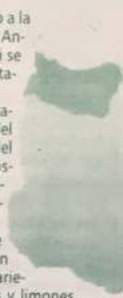
Esta actividad se desarrollará desde la mañana en el Centro Agropecuario Litoral, sito en Leandro Gómez en Paysandú.

Los temas que se abordaron en el programa son:

- 1- Apertura del taller
- 2- Contexto del trabajo estable
- 3- Situación económica y social de los productores familiares
- 4- Las políticas agrícolas y los programas de iniciación de productores familiares
- 5- Hacia la conformación de una cooperativa para lograr la competitividad de la agricultura familiar

En esta oportunidad se finalizó el taller y se acordó la conformación de un grupo de productores familiares de Punta Espinillo.

**La CAMM en Salto**



El día anterior, respondiendo a la invitación de Citricola Salteña, Anselmo Pinoglio y Carlos Baldassini se presentaron en el departamento de Salto.

El taller participó de las inauguraciones de la nueva plantación del proyecto "Espinillar 2000, apostando al futuro" y el nuevo equipo del packing de esta finca.

Esta actividad se desarrollará desde la mañana en el Centro Agropecuario Litoral, sito en Leandro Gómez en Paysandú.

Los temas que se abordaron en el programa son:

- 1- Apertura del taller
- 2- Contexto del trabajo estable
- 3- Situación económica y social de los productores familiares
- 4- Las políticas agrícolas y los programas de iniciación de productores familiares
- 5- Hacia la conformación de una cooperativa para lograr la competitividad de la agricultura familiar

En esta oportunidad se finalizó el taller y se acordó la conformación de un grupo de productores familiares de Punta Espinillo.

El estudio que desarrollará el CCU establecerá la factibilidad técnica, económica y financiera del proyecto. La entidad también realizará un Taller de capacitación para productores sobre "Cálculo de costo de maquinaria agrícola" y cinco reuniones grupales sobre temas relacionados a la actividad y visitas individuales a los intervinientes.

En 1996 se sembraron cerca de 30 hectáreas de alfalfa, llegando al otoño de este año a las 50. En la actualidad participan en este plan 24 productores de Rincón del Cerro y Punta Espinillo.

En cuanto al packing, se instaló una precalibradora de última generación, que pone al Uruguay "por lo menos 20 años adelante de la Argentina" en esta área, según manifestaciones del vicepresidente del Mercado Central de Buenos Aires, presente en el acto.

Posteriormente, las autoridades de la CAMM participaron de una reunión con directivos del Movimiento Horticultores de Salto y de la Sociedad de Fomento Rural de Salto.

También se hicieron presentes algunos productores, en tanto el carácter del encuentro era abierto.

Allí se discutieron temas de singular trascendencia para la comercialización hortifrutícola, entre ellos, la necesidad de trabajar sobre tipificación de envases, normalización y controles de calidad y la creación de mecanismos efectivos que aseguren la competencia leal entre los productos hortifrutícolas importados y los nacionales.

La reunión se consideró como altamente positiva y como resultado de la misma, quedó manifiesto el firme propósito de coordinar acciones entre la CAMM y las organizaciones de productores.

El estudio que desarrollará el CCU establecerá la factibilidad técnica, económica y financiera del proyecto. La entidad también realizará un Taller de capacitación para productores sobre "Cálculo de costo de maquinaria agrícola" y cinco reuniones grupales sobre temas relacionados a la actividad y visitas individuales a los intervinientes.

**Frutillas más saludables**



Entre el 30 y el 40 por ciento, debido al uso abusivo de defensivos agrícolas, que la convirtió en el rubro con mayores índices de residuos de agrotóxicos, tal como lo denunciara la Rede Globo, en un informe especial. Las diversas organizaciones de productores sostienen que la situación no es tan grave como fuera planteada por la televisión. En este momento, la frutilla se comercializa en envases transparentes, que permiten

a los compradores visualizar el contenido de la caja de 400 gramos. Estas cajas, siempre y cuando pasen el examen de los laboratorios oficiales y privados, reciben el «Sello Pureza», que certifica la ausencia de residuos de agroquímicos en el producto. El estado de San Pablo es el principal productor de frutillas de Brasil, que en unas 800 hectáreas, cosechará al final de la presente zafra unas 30.000 toneladas del producto.



## RESUMEN DE PRECIOS DE REFERENCIA EN EL MERCADO MODELO

PERIODO: Lunes 1/09/97

	UNIDAD	PRECIO
<b>HORTALIZAS</b>		
ACELGA	DOCEÑA	15,00 a 20,00
ESPINACA	DOCEÑA	20,00
LECHUGA	CAJON	20,00 a 25,00
BONIFATO MORADA	CAJON	70,00 a 75,00
CEBOLLA ARGENTINA	KILO	9,00 a 9,50
CEBOLLA BRASILEÑA	KILO	9,00
CEBOLLA U.S.A.	KILO	11,00
PAPA B.C.A. L.V.D.A.	KILO	3,80 a 4,00
PAPA B.C.A. S.C.I.A.	KILO	3,20 a 3,40
PAPA R.D.A. L.V.D.A.	KILO	4,00 a 4,20
ZANAHORIA SEM. EXTR.	BOLSA	50,00 a 55,00
ZAPALLO KABUTIA	KILO	1,40 a 1,60
ZAPALLITO	KILO	10,00
FRUTILLA	KILO	13,00 a 15,00
MORRON ROJO	CAJON	130,00 a 150,00
MORRON VERDE	CAJON	80,00 a 100,00
TOMATE AMERICANO	KILO	7,00 a 8,00
TOMATE LARGA VIDA	KILO	8,00 a 9,00
<b>FRUTAS</b>		
MANZANA R. DELICIOUS	KILO	6,00 a 7,00
MANZANA RED ATM. CONTR.	KILO	8,50 a 9,00
MANZANA GR. SMITH	KILO	4,50 a 5,00

FUENTE: CAMM-Unidad de Información Comercial

### LA RECETA

#### LASAGNAS DE ESPINACAS

##### INGREDIENTES:

6 atados de espinaca  
1 pollo chico  
80 grs. de queso rallado  
1 pote de queso crema chico  
Harina  
Leche

Nuez moscada  
Sal, pimienta a gusto  
Salsa de Tomate.

##### PREPARACION:

Dele un hervor a las espinacas, píquelas, mézclelas con 80 gramos de queso rallado, nuez moscada y un pote de queso crema. Pique el pollo, haga un litro de salsa blanca liviana. Hierva las la-

De acuerdo al relevamiento realizado por la Unidad de Información Comercial, los precios de referencia para calidades especiales de productos hortífrutícolas en el Mercado Modelo el lunes 1 de septiembre, en una jornada caracterizada por resarantes novedades en la comercialización de frutas y hortalizas. Las mismas fueron que ver básicamente con el ingreso de productos importados.

La cebolla, que continúa operando con precios firmes, registró el ingreso de variedades de origen brasileño y norteamericano. En cuanto a berenjenas, se constató su presencia en la plaza de producto brasileño paraguayo. Desde Paraguay también ingresó zapallito.

Una nueva partida de tomate brasileño comercializó en la jornada en esta plaza en inmejorables condiciones. Los tomates y morrones, en particular el rojo, operaron con agilidad y precios. Continúa en cambio la dificultad de comercialización de lechugas y apios. En materia de frutas se destaca la llegada de manzana Red Delicious nacional de alta calidad controlada y el nuevo ingreso de manzanas rojas desde Chile y Argentina.

sagnas. Enmantarlas en una fuente honda para que se disponga una capa de salsa blanca liviana, una de espinaca, una de pollo y así hasta completar la cantidad. Cubra con salsa de tomate y queso rallado. Hornee en horno durante 30 minutos.

INDICE S.R.L. - GABOTO 1984 - IMPRESA...



DIVISION ADMINISTRADORA DEL MERCADO MODELO - OFICINA DE PRENSA

Boletín Semanal Informativo a Usuarios del Mercado Modelo  
Distribución Gratuita - Número 18 - 10 al 16 de setiembre de 1997

## Mensaje a los compradores

El Mercado Modelo se desvive por prestarle a cada uno de los compradores el mejor servicio. Prueba de ello son las disposiciones que se han adoptado en lo que a la posibilidad de efectuar sus cargas dentro del Mercado, el abaratamiento de los costos de estacionamiento, la búsqueda de horarios más adecuados a su conveniencia y se podrían seguir realizando acciones en el mismo sentido.

que tiene que ver con la limpieza. Nos comprometemos a brindarles un centro comercial en inmejorables condiciones donde abastecerse del producto hortífrutícola. Hemos realizado significativos avances en el tema, gracias al apoyo de los funcionarios de la Administración y de la mayoría de los locatarios. Pero

para lograr los mejores resultados, también es necesario el aporte de quien ingresa al Mercado a comprar.

Se ha constatado que no todos los compradores tienen el debido respeto por el trabajo ajeno, cosa que consideramos inadmisibles.

No podemos permitir que se seleccione mercadería y se tire en las calles lo que no se llevará, o que se vuelque en el Mercado o en sus inmediaciones desperdicios de cualquier tipo o sobranes, que vienen en los medios de transporte junto a los envases de recambio.

Frente a esta situación, la CAMM tomará las más rígidas acciones contra los pocos individuos que no cumplan con el elemental deber de colaborar con el mantenimiento de la higiene y la prolijidad del principal centro concentrador de productos hortífrutícolas del país.



## Nuevos criterios de estacionamiento

dependencia Municipal de Montevideo, para mejorar la circulación en el entorno del Mercado Modelo, se prohibirá el estacionamiento de camiones de más de tres toneladas, de lunes a viernes, desde las 14 a las 14, en los siguientes lugares:

1. Bv. José Batlle y Ordóñez, acera este, entre Emilio Raña y Rep. de Corea.  
2. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera oeste, entre Bv. José Batlle y Ordóñez y Thompson.  
3. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera oeste, entre Rep. de Corea y Avda. José Pedro Varela.  
4. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera norte, entre Bv. José Batlle y Ordóñez y Domingo Cruz.  
5. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera oeste, entre Rep. de Corea y Pésaro.

6. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera sur, desde Bv. José Batlle y Ordóñez hacia el este, en una longitud de 30 metros.  
7. Bv. Dámaso Antonio Larrañaga, acera sur, desde Bv. José Batlle y Ordóñez hacia el este, en una longitud de 30 metros.  
El tránsito fiscalizará el correcto cumplimiento de esta disposición.