

MFN-9

Memorandum N° 94

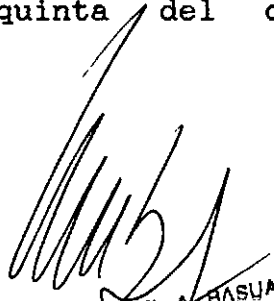
Al Jefe a/c del Area
Red Federal de Información
Lic. Edmundo Szterenlicht

Del Jefe a/c del Area
Acuerdos
Ing. Miguel A. Basualdo

Ref.: Expte N° 2742
San Luis
Remisión de Informes

Remito a usted adjunto al presente, un ejemplar del Segundo Informe de Avance , del Expte. N° 2742, Producción Hortícola Protegida en el corredor Quines-Candelaria, ejecutado para la Provincia de San Luis, presentado por el experto Ing. Angel Werner en cumplimiento del Capitulo VI clausula decimonovena y vigésimo quinta del contrato correspondiente.

Atentamente


ING. AGR. MIGUEL A. BASUALDO
JEFE AREA ACUERDOS
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Buenos Aires, 16 de febrero de 1995

0/H12222
WIS
III

A R L	
INGRESO DE: <i>DC</i>	FECHA: 16 FEB 1995
REVISOR A:	FECHA: 17 FEB 1995
- SECRETARIA GENERAL	
- AREA JURIDICA	
- AREA COOR. GENERAL	
- AREA CONT. Y FINANZAS	
- AREA GESTION	
- DPTO. FORMALIZACION	
- DPTO. CONTROL	
<i>H. F. Información</i>	<i>X</i>



L

MFA-9

39305

VILLA DOLORES, 16 de SETIEMBRE de 1994.

Ing. M. A. Basualdo
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
Area Organización Estatal
San Martín 871
Buenos Aires

REF: 20 Informe de avance

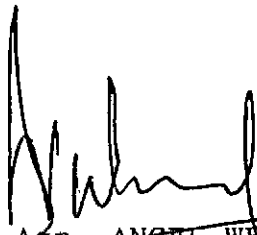
De mi mayor consideración:

Tengo el grado de dirigirme a Ud. a efectos de remitirle, de acuerdo a lo previsto, el informe de avance correspondiente al contrato de locación de obra que me liga a esa Institución.

Las tareas realizadas corresponden al período comprendido entre el 1-08-94 y el 15-09-94.

En dicho informe, se consignan los trabajos realizados, siguiendo el ordenamiento previsto en el plan de tareas oportunamente presentado.

Sin otro particular, le saludo muy atte.


Ing. Agr. ANGEL WERNER
M.P.N. 5389



Sres.
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
San Martín 871
BUENOS AIRES

2o. INFORME DE AVANCE

PERIODO COMPRENDIDO: 1-08-94 AL 15-09-94

TAREAS REALIZADAS

1 - ASESORAMIENTO TECNICO

1.5 - Seguimiento de los cultivos

Items 1.5.1 y 1.5.2

En el presente periodo se ha verificado una mejoría en las condiciones climáticas, sobre todo en la ocurrencia de heladas de importancia. Solamente se han producido dos heladas leves, aunque las mínimas ambientales por debajo de los 7 ó 8 Cg, determinan la necesidad de calefaccionar.

En casi todos los cultivos de tomate se observan diversos problemas causados por temperaturas mínimas, que sin llegar al daño por helada, comprenden a la aparición de fallas de cuaje de flores; deformación de frutos y problemas de enrulamiento de hojas basales, causado por amplitudes térmicas marcadas.


En efecto han existido días con temperaturas de 5 Cg (dentro del invernáculo) a las 8.00 hs y máximas de 30 Cg, aún con las estructuras abiertas.

Este aspecto - manejo de las temperaturas mínimas - es un aspecto a mejorar, debiéndose apuntar a mejorar la eficiencia de los equipos calefactores instalados ó a instalarse y el tipo de estructura empleadas. En cuanto a fallas de cuaje de flores, será necesario la utilización de hormonas específicas. Esta conocida práctica no fué implementada en esta primera campaña debido a la inexperiencia de cultivo por parte de los productores, ya que entraña algunos riesgos de sobredosis que pueden llegar a perjudicar al cultivo.

De todos modos, la evolución de los cultivos es muy buena y una mejor iluminación y temperaturas más benignas han posibilitado un mejor desarrollo y aumento de la "carga" de frutos.

Se ha comenzado a cosechar pimiento desde fines de agosto y en los últimos días, tomate. El ritmo de maduración aumenta día a día y se prevee entrar en plena cosecha en los próximos 10-15 días.

El estado sanitario de los cultivos es satisfactorio, persistiendo casos aislados de bacteriosis en tomate. Siguen los tratamientos preventivos con tratamientos de Mancozeb 80 % y Oxidloruro de Cobre 50 %. Debido a la falta de lluvias típica de ésta época del año, el bajo grado hidrométrico del aire, permite corregir excesos dentro de los invernáculos con más facilidad, mediante la ventilación de los mismos.



Se ha aumentado la frecuencia de riegos, de acuerdo a un mayor requerimiento de los cultivos.

Se sigue con la frecuencia de visitas semanales a los cultivos, debido a la demanda de asesoramiento de parte de los productores involucrados.

1.7 Cosecha, Postcosecha y empaque de la producción.

En el rubro asesoramiento en postcosecha y comercialización se ha provisto de información en cuanto a momento adecuado de cosecha en función de grado de madurez y prácticas usuales de embalaje y tipos de envases utilizados en los mercados.

Este tema fué tratado en particular durante la visita realizada a la zona, por los titulares de una firma consignataria del Mercado de Abasto de Córdoba. También se tocaron temas referidos a comercialización existiendo un pre-acuerdo de entrega a dicha firma, por parte del Consorcio.

2 - CAPACITACION

Item 2.1.3

Los temas señalados en los Items 1.5 y 1.7 han sido motivo de análisis durante dos reuniones y giras de intercambio realizadas en el presente período.

El día 7-09-94 se realizó otra reunión y posterior visita a algunos invernáculos del grupo. Los temas tratados fueron amplios y fundamentalmente referidos a comentar aspectos relacionados con la actividad desarrollada durante la visita de una semana, realizada por el que suscribe a la E.E.A. Bella Vista - Corrientes y su zona de influencia.


Se proyectaron alrededor de 80 diapositivas mostrando y comentándose aspectos referidos a estructuras; tecnología de cultivo; problemas fitosanitarios; post-cosecha y comercialización en tomate y pimiento.

Item 2.2.1

Durante la semana comprendida entre el 22 y 26 de agosto ppdo., realicé un viaje a la EEA Bella Vista - Corrientes. En la misma, los técnicos del Área Horticultura de dicha experimental, me mostraron y comentaron los diversos trabajos de investigación que se realizan en la Estación y me posibilitaron la visita a diversos establecimientos de la zona dedicados a la producción bajo cubierta de tomate y pimiento.

Los días 25 y 26-08, participé del curso para profesionales referido a postcosecha y comercialización, que anualmente realiza la citada Experimental.

La gira efectuada ha sido muy provechosa y como ya se comentara más arriba, la información e impresiones personales recogidas en la misma, fué volcada a los integrantes del Consorcio, en nuestra reunión del día 7 de setiembre.



Item 2.2.3

El día 9-08-94 visité la E.E.A INTA San Pedro (Bs.As.). Se requirió información generada por dicha experimental en lo referido a los cultivos de tomate y pimiento bajo cubierta, preferentemente en lo que hace a nutrición mineral; fisiología de los cultivos y postcosecha.

3- ORGANIZACION INSTITUCIONAL DEL CONSORCIO DE PRODUCTORES.

El funcionamiento en grupo de los productores es el aspecto más difícil de lograr. Lo que se vislumbra continuamente es la falta de práctica en este tipo de emprendimientos, aflorando en las reuniones y sobre todo en la etapa de ejecución de las decisiones tomadas en conjunto. En este aspecto, la tarea desarrollada tiende a apuntalar mediante la coordinación, y el suministro de información referida a temas de comercialización y postcosecha, teniendo siempre presente el objetivo de instar a que el grupo tenga una dinámica propia, independientemente del técnico. Esto no se logra de un día para otro, pero se han realizado avances sustantivos.

Como se mencionara en el primer informe parcial, el Consorcio de Productores se halla constituido formalmente. De hecho el grupo funciona en varios aspectos, como ser: compras conjuntas de insumos y materiales; intercambio técnico y de experiencias, realizado durante las reuniones que periódicamente se llevan a cabo, etc. Desde fines del mes de agosto se ha comenzado a cosechar y se están realizando ventas conjuntas es decir, se pone en común la etapa de comercialización.

4 - INFORMACION DE MERCADO.

4.1 Análisis de mercado

Item 4.1.1

Se ha procesado información de diversos rubros hortícolas, en lo referido a precios y volúmenes comercializados en el MCBA. Se acompaña material gráfico.

4.2 Oportunidades comerciales


Items 4.2.1 y 4.2.2

A la fecha se han establecido contactos comerciales con diversos operadores de mercado (consignatarios; depósitos particulares; y minoristas importantes de Córdoba; Mendoza; Villa Dolores; San Luis y Villa de Las Rosas (Cba.)).

Un aspecto importante a destacar es que al trascender en la región la posibilidad de abastecerse de mercadería sin necesidad de concurrir a mercados mayoristas mas distantes (Guaymallén -Mza- y Abasto de Córdoba); varios mayoristas de localidades vecinas y de San Luis concurren por iniciativa propia a demandar producción. Hasta ahora la producción cosechada se ha comercializado principalmente en Quinés; Villa Dolores y San Luis, con pago contado y buenos niveles de precios.

5 - TAREAS DE GABINETE

Recopilación de información existente sobre cuestiones relativas a tecnología de cultivo; formas asociativas y comercialización.



Preparación de las reuniones.

Redacción de circulares técnicas

Procesamiento de información de mercados.

Elaboración de Informes

Consultas bibliográficas.

Reuniones con autoridades de la Subsecretaria de Producción Agropecuaria.

Tareas varias.

=====

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'M. L. G.', is written over a horizontal line. The signature is stylized with a large initial 'M' and a long horizontal stroke extending to the right.

TECNOLOGIA Y FISIOLOGIA DE POSTCOSECHA DE TOMATE Y PIMIENTO



CALIDAD:

Color adecuado

Firme

Libre de:

daños mecánicos

daños por insectos

podredumbres

agrietaduras o cracking

daños por golpe de sol

podredumbre apical

maduración anormal

Esquema general de las etapas de postcosecha y las posibles tecnologías que puedan incluirse dependiendo del tipo de productos

ETAPA DEL PROCESO

TECNOLOGIA DISPONIBLE

Cosecha

Indíces de madurez de cosecha
Sistemas mecanizados de cosecha
Acondicionamiento de cajas y bins
Transporte a packing
Selección y embalaje en terreno
Sistemas de curado

Enfriamiento Rápido

Enfriamiento en bins (previo a selección y embalaje)
Sistemas: Aire forzado/agua/baja de presión.

Transporte a sala de embalaje.

Limpieza por agua
Adición de productos químicos (cloruro de calcio en manzanas)
descarga por agua

Sala de selección y embalaje

Sistemas de pesaje y control
Sistemas de evaluación de calidad
Recepción de la fruta u hortaliza
descarga manual o mecánica
(agua, en seco, sistema de mullido)
sistemas de blanqueado (nueces)
Desinfecciones en agua (fungicidas o temperatura).
Sistema transporte mecánico o por agua.
Aplicación de ceras y/o fungicidas
Sistemas de cepillado (cerda-género-espuma)
Selección automática de color
Selección manual
Selección por tamaño/peso
Sistemas de gradación por volumen
Control de calidad (sistemas laser; rayos x, célula fotoeléctrica)
Embalaje automático
Tipo y acondicionamiento de envases:
absorbedores de etileno, papel encerado
generadores de SO₂, bandejas plásticas
Cartón encerado -² bolsas plásticas
Sistema de pesaje
Sistema de tapado

Transporte

Refrigerado
Refrigerado y atmósfera controlada
Acondicionamiento en contenedores
Protectores térmicos
Verificadores de temperatura y humedad relativa.
Membranas de permeabilidad diferenciada de gases.

Sanidad

Fumigación (Bromuro de metilo) anhídrido sulfuroso
Desinfección de frutas; cámaras; envases generadores de gases.
Irradiación.

Refrigeración

Sistemas de frío - refrigerantes
Equipos, aislantes, humidificadores
atmósfera controlada - sistemas control de presión atmosférica - sistemas control computarizado - programas.
Sistemas circulación aire
Sistemas eliminación etileno

Sistemas de maduración

Cámara de gasificación etileno:
cambio de color (cítricos).
maduración (bananas, tomates).

Sistemas de acondicionamiento para venta.

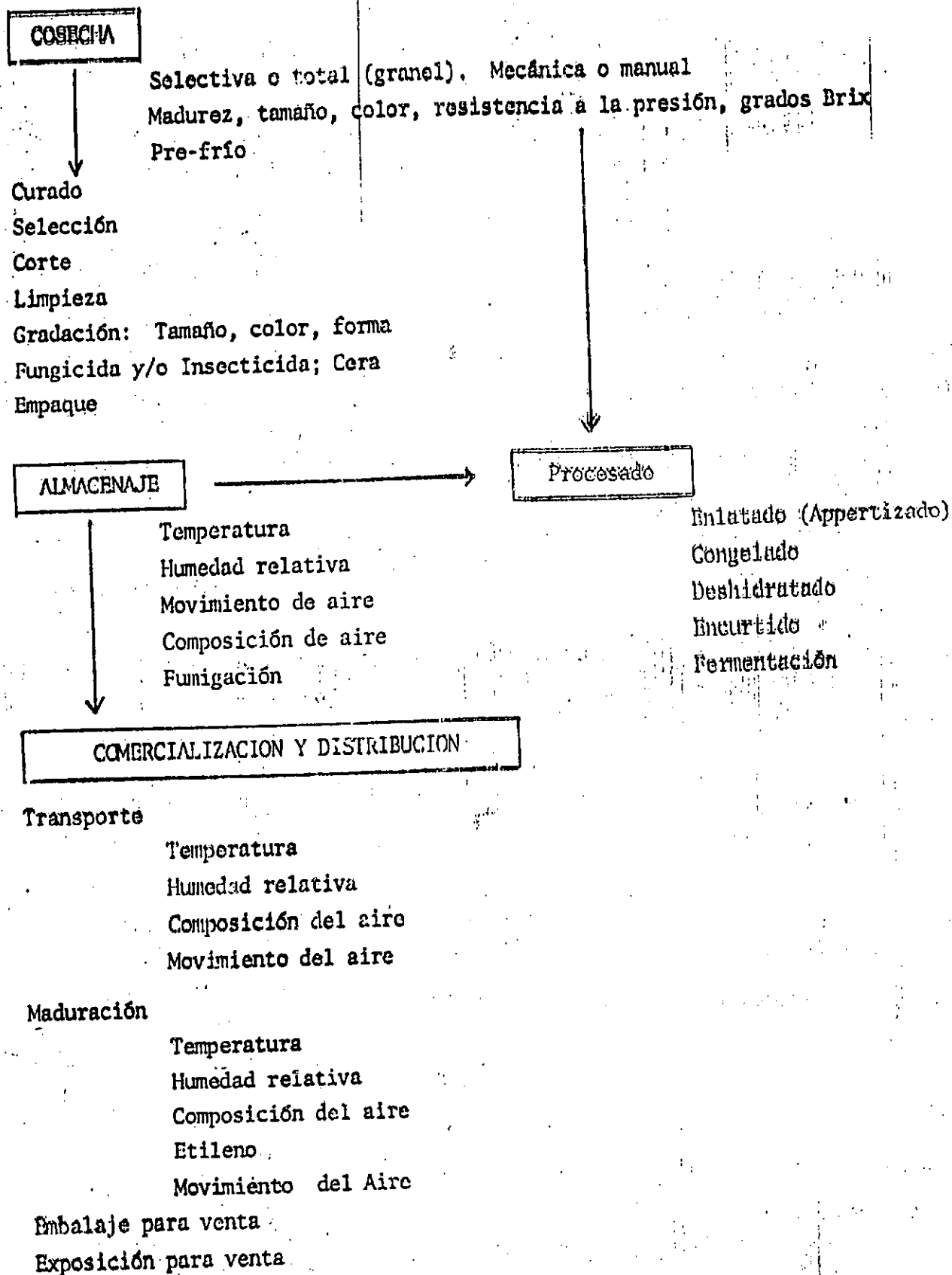


Fig. 2.- Esquema General del Manejo de Post Cosecha de Frutas y Hortalizas.

Cuadro 20.2. Agrupación de productos hortícolas compatibles para transporte en cargas mixtas. De Lipton y Harvey, 1977.

Grupo A temp.: 0-1,5°C HR 95-100%	Grupo B Temp.: 4.5-7.5°C HR 95-100%	Grupo C Temp.: 10-13°C RH 85-90%	Grupo D Temp.: 13-18°C HR 85-90%
Alcachofa Betarraga Bruselas Repollo Coliflor Apio Escarola Colirábano Cebollines ² Rabanito Espinaca Nabos Espárrago ¹ Zanahoria Apio de papa Endibia Raíz picante Puerro Champiñones ¹ Perejil Arveja Ruibarbo Salsifí Choclo Berros	Poroto verde Okra Pimentones Zapallito Tomate rosado Sandía Melón reticulado ³	Pepino Berenjena Papa guarda Zapallo	Papa temprana Camote Tomate verde Melón Casaba Melón Crenshaw Melón Honey Dew Melón Persa

¹ Todos, excepto champiñones y espárrago, pueden ser cubiertos de hielo.

² Cebollines no debieran cargarse con champiñones, choclo o ruibarbo.

³ Parte inferior del rango es preferible para poroto y melón.

Prácticas comerciales para disminuir el deterioro

- D. Uso y control de etileno
 - 1. Adición - como gas, etephon, natural
 - 2. Remoción o exclusión
- E. Uso de Reguladores de Crecimiento
- F. Prevención de daños mecánicos
- G. Higiene del proceso del campo al consumidor
- H. Pronto despacho de los productos

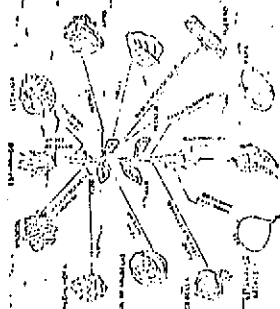
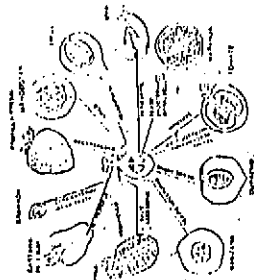
Prácticas comerciales para disminuir el deterioro

- A. Control de temperatura
 - 1. Preenfriado - aire, agua, vacío
 - 2. Refrigeración en el transporte, almacenamiento, comercio mayorista y minorista, hogar
 - 3. Aislamiento o protección contra el calor y el frío
- B. Control de la humedad relativa (Deficit de presión de vapor)
 - 1. Adición de agua
 - 2. Temperatura de las serpentinas de refrigeración
 - 3. Uso de barreras de humedad
 - 4. Protección del movimiento de aire
- C. Uso de atmósferas modificadas y controladas
 - 1. Control de oxígeno
 - 2. Control de dióxido de carbono

RELACIONES ENTRE LA HUMEDAD RELATIVA (HR), TEMPERATURA Y PRESION DE VAPORES (PV)

Humedad relativa: la cantidad de agua que la atmósfera contiene relativa (%) a lo que podría contener si estuviera saturada. La capacidad de retener agua por la atmósfera es afectada por la temperatura a mayor temperatura, mayor capacidad.

Temperatura °C	PV a Saturación	PV al 60 % HR	DPV
0	4,6	2,7	1,9
10	9,2	5,5	3,7
20	17,5	10,5	7,0
30	31,8	19,0	14,8
40	55,3	33,2	22,1



Factores biológicos relacionados con el deterioro

A. Catabolismo general

1. Respiración - El conjunto de procesos catabólicos por los cuales los materiales orgánicos almacenados son degradados en productos finales simples con una liberación de energía.

2. Senescencia - Los procesos asociados con el

1. envejecimiento que se relacionan con el decaimiento de la estructura y función y que terminan en la muerte.

B. Cambios composicionales

1. Cambios en carbohidratos.
Almidón - Azúcares
2. Cambios en pigmentos.
(a) Pérdida de clorofila
(b) Desarrollo de carotenoides
(c) Desarrollo de Antocianinas.

Factores biológicos relacionados con el deterioro

B. Cambios composicionales

3. Degradación de pectinas.
4. Cambios en ácidos orgánicos.
5. Pérdida de contenido vitamínico
6. Cambios en contenido lipídico

C. Crecimiento y desarrollo

1. Brotación - raíces, tubérculos, bulbos.
2. Producción de raíces - bulbos, raíces.
3. Elongación - alargamiento de tallos, respuestas náticas - gravedad, luz.
4. Germinación de semillas - Tomates, pimientos.

D. Transpiración - pérdida de agua

1. Puede ser una de las causas más serias de deterioro
(a) Pérdida de aspecto
(b) Pérdida de textura
(c) Pérdida de peso
2. Es un proceso físico - relativamente fácil de controlar

Factores biológicos relacionados con el deterioro

E. Degradación fisiológica

1. Daño por frío - desórdenes por bajas temperaturas
2. Daño por congelamiento
3. Daño por calor
4. Daño por oxígeno
5. Daño por dióxido de carbono
6. Respuestas al etileno.

F. Degradación patológica

1. Una de las causas más comunes o aparentes de pérdidas de mercado
2. Sin embargo, muchos microorganismos son saprófitos
3. Las podredumbres son frecuentemente solo un síntoma

G. Daño físico

Su importancia se incrementa con la mecanización

Importancia:

Pasa desapercibido - frecuentemente seguido por cambios en el color / Favorece podredumbres y la deshidratación

Factores ambientales relacionados con el deterioro

A. Temperatura

- Congelamiento
- Frio excesivo
- Calor excesivo
- Velocidad de reacciones biológicas
- Efecto sobre patógenos

B. Humedad Relativa - Deficit de presión de vapor

C. Nivel de oxígeno

D. Nivel de dióxido de carbono

E. Etileno

F. Luz

G. Gravedad

EJEMPLOS DE CULTIVOS SUSCEPTIBLES A DAÑO POR FRIO

MANZANA ^b	DURAZNO ^b	ANANA
ESPARRAGO	PIMIENTO	CIRUELAS ^b
PATA	PEPINO	ZAPALLO
BANANA	BERENJENA	CALABAZA
CHAUCHA	MANGO	CAÑA DE AZÚCAR
CITRICOS	MELONES	BATATA
MAIZ ^a	MAMON	TOMATE

a = solo la planta es susceptible

b = solo los frutos de algunas variedades

LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ALIMENTOS VIVOS

VAI OR NUTRITIVO

- ☐ Variedad
- ☐ Sabor
- ☐ Interés
- ☐ Atracción estética
- ☐ Valor nutritivo:
- ☐ Vitamina C
 - ☐ Carbohidratos
 - ☐ Minerales
 - ☐ Proteínas
 - ☐ Grasas vitaminas
 - ☐ Fibra

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS FRUTIHORTICOLAS.

Calidad: Es el conjunto de atributos intrínsecos que guían la decisión de compra

Atributos:

Visualés: forma, tamaño, color y ausencia de defectos
Kinestéticos: textura, y firmeza
Sabor y Aroma
Nutricionales: vitaminas, minerales, energía, proteínas
Inocuidad: libre de compuestos nocivos para la salud

ACEPTABILIDAD: Es el conjunto de atributos externos e internos que determinan el consumo de un producto por una determinada población. Comprende a la presentación del producto, precio, "marketing", etc.

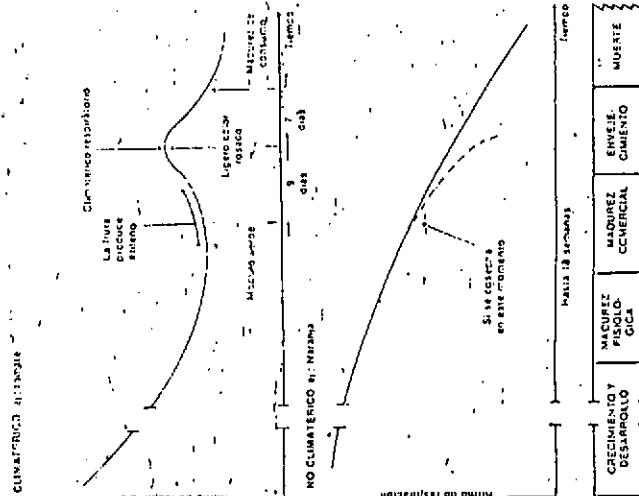
Características de los productos frutihortícolas

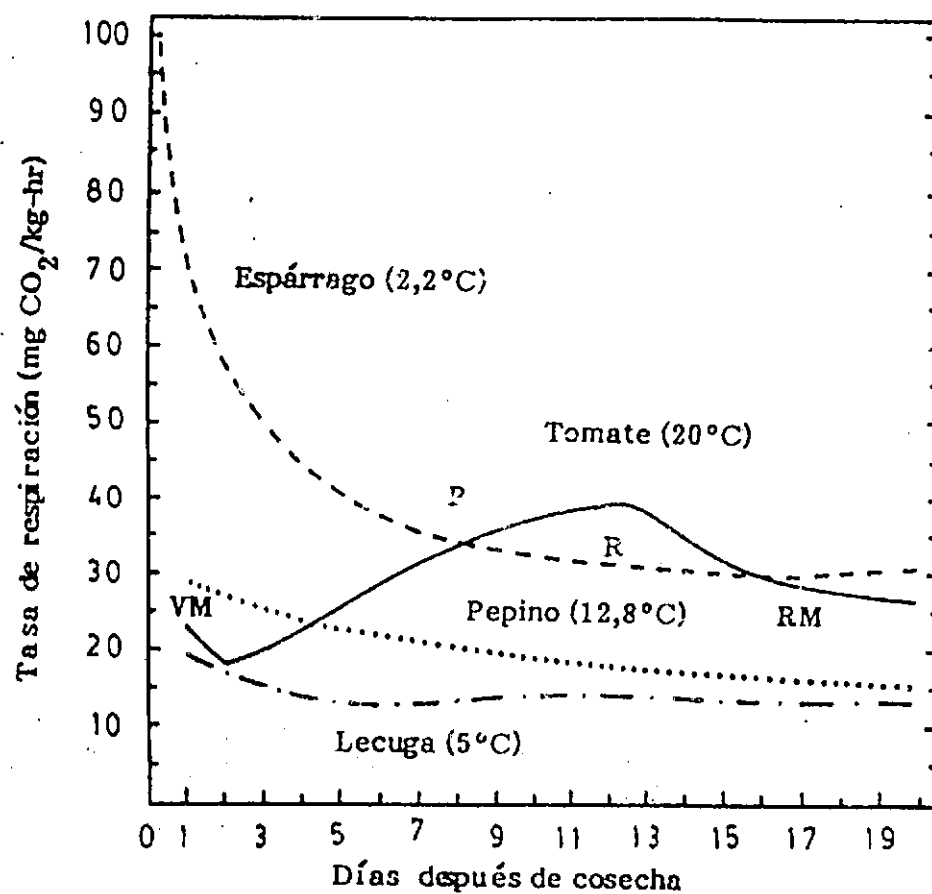
A. Tejidos vivos

1. Sujetos a continuos cambios despues de la cosecha
 - (a) algunos cambios son-deseables
 - (b) la mayoria son indeseables
 2. Los cambios no pueden detenerse -- son controlables dentro de ciertos limites
 3. La muerte y el total decaimiento son su final si no son procesados o utilizados
- Alto contenido de Agua
1. Sujetos a deshidratación
 2. Sujetos a daño mecánico -- succulentas
 3. Alto calor específico

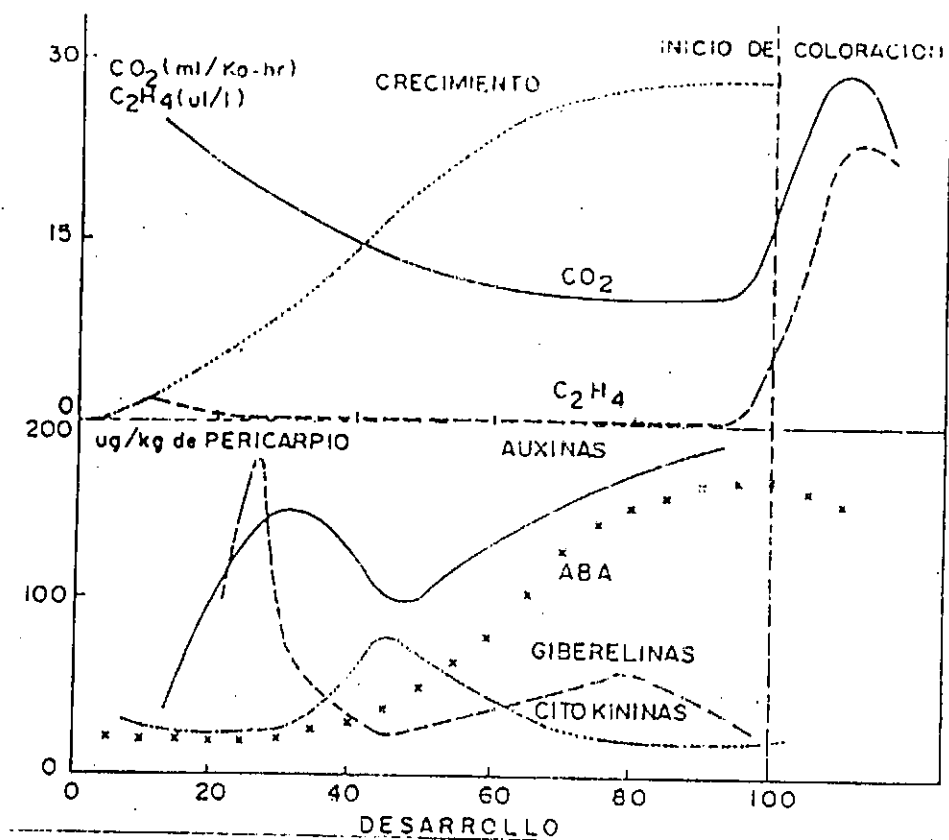
CLIMATERICOS NO CLIMATERICOS

-Manzana	-Cereza
-Pera	-Uva
-Durazno	-Frambuesa
-Damasco	-Pepino
-Ciruela	-Naranja
-Tomate	-Pomelo
-Sandía	-Limón
-Papa	-Aguacate
-Banana	-Castaña de cajú
-Mango	
-Papaya	
-Higo	
-Caqui	
-Chirimoya	

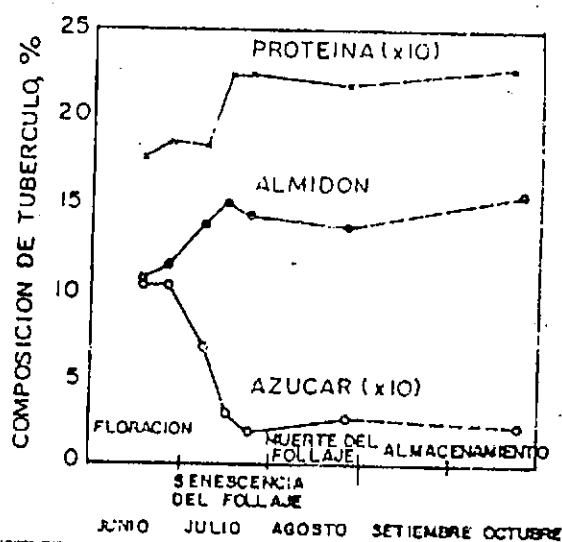




Tasas respiratorias de algunas hortalizas durante su conservación, a temperaturas dadas.



Niveles hormonales, respiración y producción de etileno en el pericarpio durante el desarrollo del fruto de tomates. Varias fuentes.



Cambios composicionales durante el desarrollo del tubérculo de papa.

Tiempo necesario (días) para la manifestación de daño por frío en tomates de dos estados de madurez mantenidos a diferentes temperaturas.

Temperatura	Estado de madurez	
	Verde Maduro	Rosado
0	1	2
5	3	5
7,5	5	8
10	8	12

Morris y Kader, 1984

Efecto de la temperatura sobre la tasa de maduración de tomates en diferentes estados de madurez.

Estado de madurez	Días para alcanzar la maduración (rojo) a las temperaturas indicadas					
	12,5	15	17,5	20	22,5	25
Verde maduro	18	15	12	10	8	7
Pintón inicial	16	13	10	8	6	5
Pintón	13	10	8	6	4	3
Rosado	10	8	6	4	3	2

Efecto de la temperatura sobre la tasa de maduración de tomates en diferentes estados de madurez.

Estado de madurez	Días para alcanzar la maduración (rojo) a las temperaturas indicadas					
	12,5	15	17,5	20	22,5	25
Verde maduro	18	15	12	10	8	7
Pintón inicial	16	13	10	8	6	5
Pintón	13	10	8	6	4	3
Rosado	10	8	6	4	3	2

Kasmire y Cantwell, 1992

Vida comercial de distintos genotipos de tomate

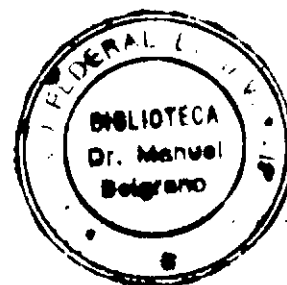
GENOTIPO	VIDA COMERCIAL
Normal (+/+), no firme	4 a 7 días
Normal (+/+), firme	8 a 14 días
rin/+, firme	12 a 21 días
nor/+, firme	20 a 35 días
rin/nor, firme	28 a 49 días

Pecavelovich, Comunicación personal

Estados de Madurez

Verde Maduro 1	Verde Maduro 2	Verde Maduro 3	Verde Maduro 4
Si el fruto es cortado con un cuchillo filoso, las semillas se cortan; no hay sustancia gelatinosa en ninguno de los lóculos; faltan más de 10 días para pintón inicial.	Las semillas están completamente desarrolladas y no se cortan cuando se corta el fruto; hay sustancia gelatinosa en por lo menos un lóculo; faltan 6 a 10 días para pintón inicial; madurez mínima para cosecha.	Sustancia gelatinosa bien desarrollada en los lóculos, pero el fruto está todavía completamente verde; faltan 2 a 5 días para el estado pintón inicial.	Color interno rojiza en el extremo floral, pero no hay ningún cambio externo; faltan 1 a 2 días para pintón inicial.

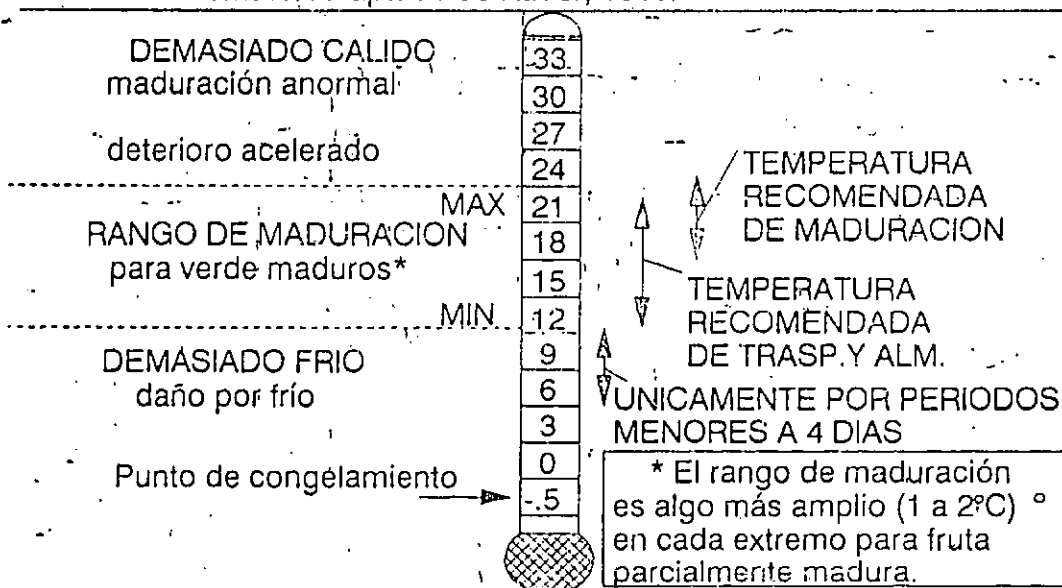
Kasmire y Cantwell, 1992



Estados de Madurez

Pintón inicial	Pintón	Rosado	Rojo Claro	Rojo
Primera aparición de color rojo o amarillo en el extremo floral. Estado USDA #2.	Más del 10% de la superficie, pero no más del 30% de la superficie agregada, muestra un cambio de color definitivo de verde a amarillo bronceado, rosa, rojo o combinado. Estado USDA #3.	Más del 30% de la superficie, pero no más del 60% de la superficie agregada, muestra color rosado o rojo. Estado USDA #4.	Más del 60% de la superficie muestra color rosa-rojizo o rojo, pero no más del 90% muestra color rojo. Estado USDA #5.	Más del 90% de la superficie agregada muestra color rojo. Estado USDA #6.

Efecto de la temperatura (°C) sobre la maduración y el deterioro de frutos de tomate. Adaptado de Kader, 1986.



Factores biológicos relacionados con la maduración de tomate

Cambios composicionales

Cultivar

Estado de madurez a la cosecha

Factores ambientales relacionados con la maduración de tomate

Temperatura

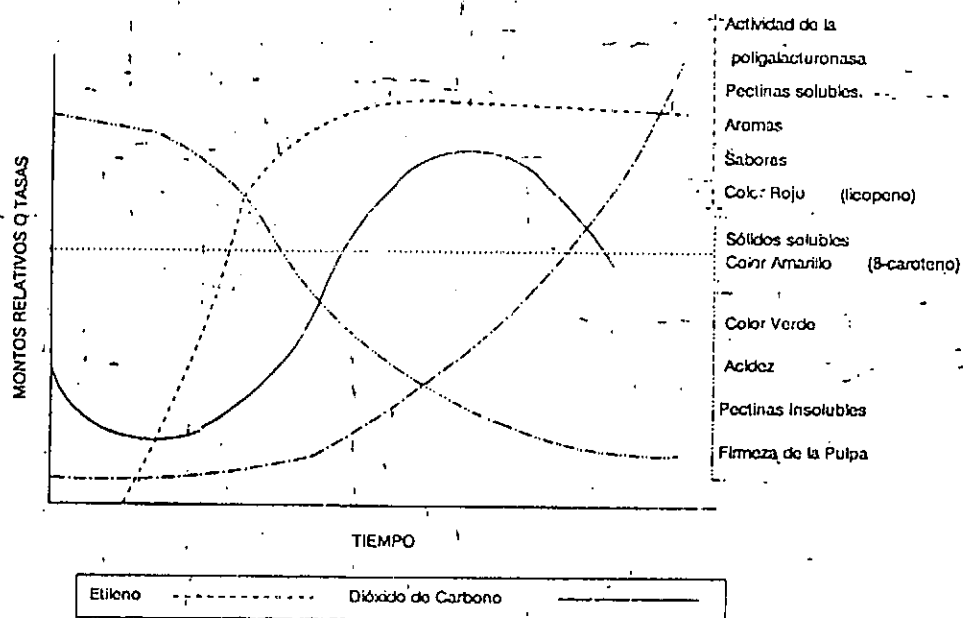
Humedad relativa

Etileno

Atmosferas controladas

Manipuleo (Daño mecánico)

CAMBIOS COMPOSICIONALES EN FRUTOS DE TOMATE DURANTE LA MADURACION ORGANOLEPTICA

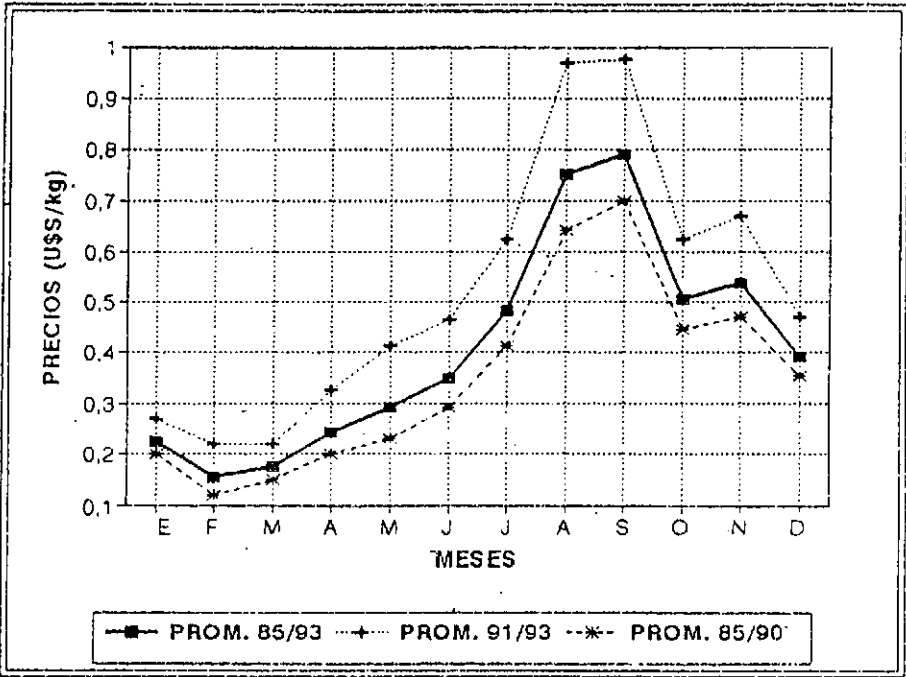


BERENJENA

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuual
1985	0,27	0,09	0,06	0,11	0,12	0,15	0,24	0,49	0,83	0,45	0,51	0,54	0,32
1986	0,33	0,27	0,24	0,30	0,41	0,45	0,39	0,35	0,42	0,44	0,40	0,33	0,36
1987	0,14	0,10	0,19	0,31	0,34	0,49	0,66	0,57	0,38	0,31	0,25	0,15	0,32
1988	0,07	0,05	0,13	0,16	0,14	0,18	0,47	0,69	0,65	0,35	0,62	0,46	0,33
1989	0,25	0,11	0,06	0,06	0,03	0,06	0,18	0,61	0,62	0,48	0,40	0,14	0,25
1990	0,14	0,10	0,22	0,26	0,34	0,41	0,54	1,14	1,30	0,65	0,65	0,49	0,52
1991	0,22	0,08	0,11	0,17	0,29	0,30	0,43	0,54	1,00	0,39	0,70	0,32	0,38
1992	0,34	0,28	0,26	0,47	0,39	0,44	0,76	1,35	1,02	0,64	0,60	0,51	0,59
1993	0,25	0,30	0,29	0,34	0,56	0,66	0,68	1,02	0,91	0,84	0,71	0,58	0,60
Prom.Mensual	0,22	0,15	0,17	0,24	0,29	0,35	0,48	0,75	0,79	0,51	0,54	0,39	0,41
Prom. 91/93	0,27	0,22	0,22	0,33	0,41	0,47	0,62	0,97	0,98	0,62	0,67	0,47	0,52
Prom. 85/90	0,20	0,12	0,15	0,20	0,23	0,29	0,41	0,64	0,70	0,45	0,47	0,35	0,35

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

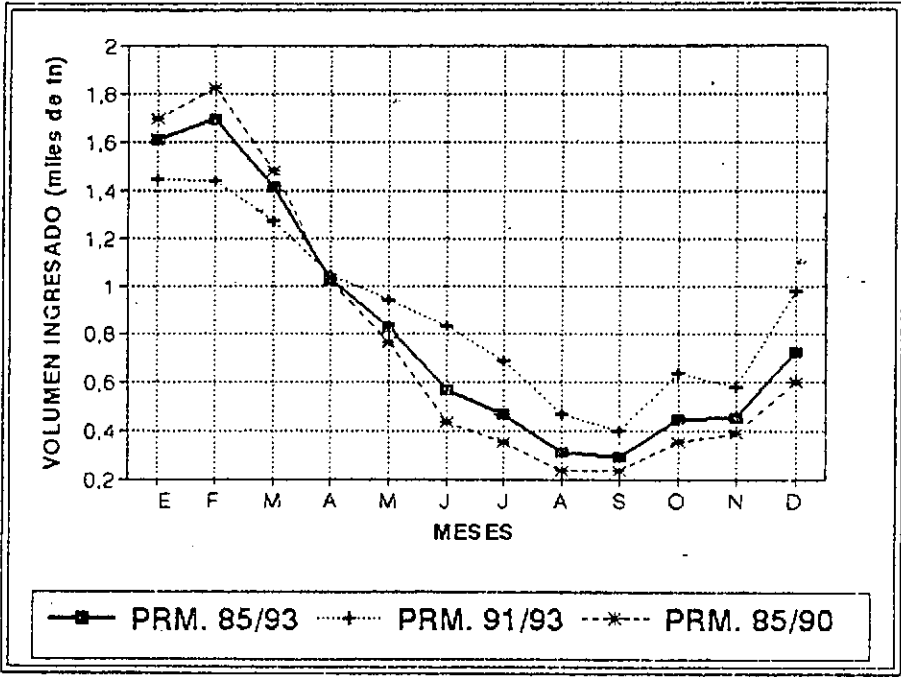


BERENJENA

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

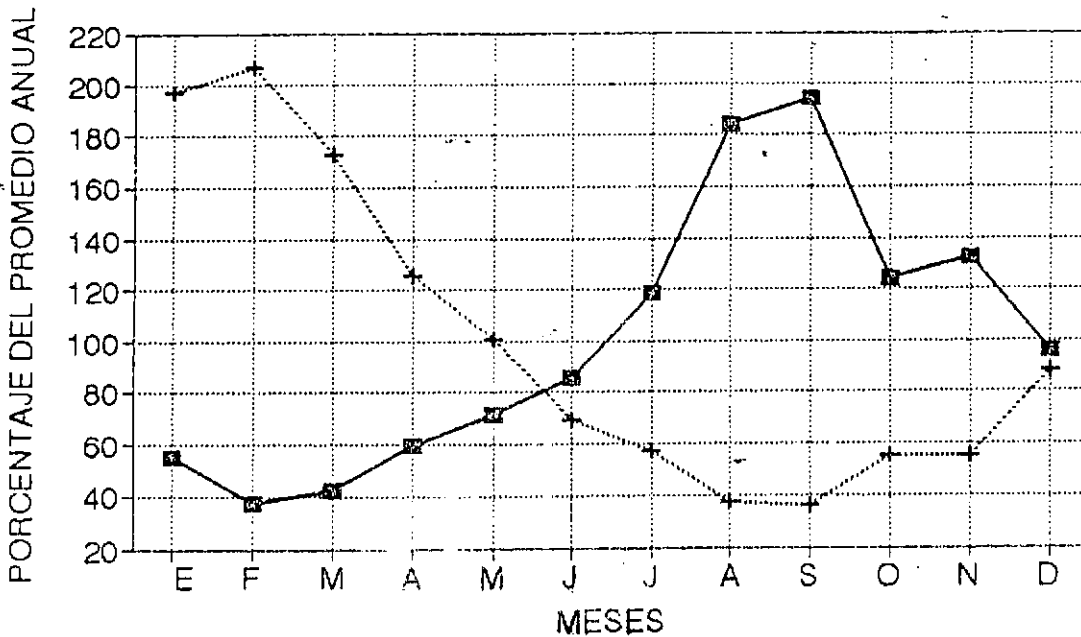
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot.Annual
1985	1705	2492	1814	1052	775	387	476	175	148	382	394	620	10420
1986	1412	1463	1616	1185	952	537	572	554	534	452	386	661	10324
1987	1877	1530	1321	793	533	311	192	227	374	483	653	601	8885
1988	1842	1943	1651	905	749	378	149	103	136	359	220	498	8933
1989	1583	1773	1286	1023	856	585	292	93	150	333	400	611	8985
1990	1745	1199	1138	723	411	424	226	68	118	275	571	904	7802
1991	1884	1707	1300	979	738	671	684	392	266	585	320	860	10390
1992	1206	1292	1101	858	855	768	462	417	445	604	603	882	9493
1993	1243	1321	1419	1308	1221	1052	920	587	490	710	801	1181	12253
Prom.Mensual	1611	1696	1412	1027	822	567	463	308	290	448	450	721	9815
Prom. 91/93	1444	1440	1273	1048	838	830	689	465	400	634	575	974	10712
Prom. 85/90	1694	1824	1481	1016	765	435	351	230	235	355	388	584	8227

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



BERENJENA

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A.- 85/93



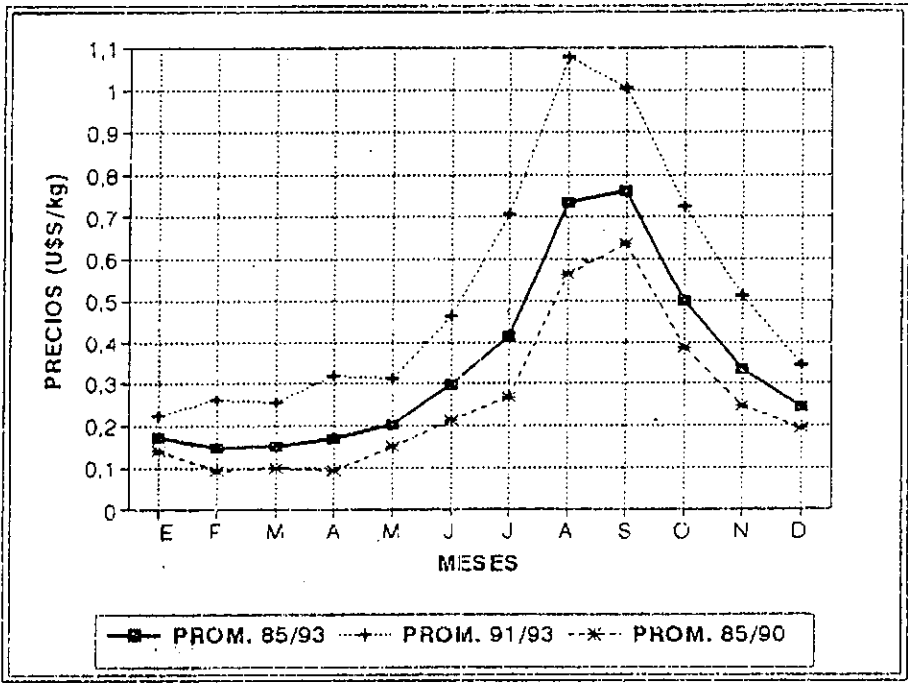
~~RE~~ PRECIOS ~~++~~ VOLUMEN

CHOCLO

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom. Anual
1985	0,15	0,07	0,06	0,07	0,08	0,12	0,20	0,53	0,46	0,38	0,26	0,28	0,22
1986	0,21	0,21	0,21	0,19	0,27	0,45	0,45	0,47	0,49	0,27	0,22	0,16	0,30
1987	0,09	0,06	0,12	0,09	0,23	0,25	0,24	0,35	0,36	0,09	0,12	0,08	0,18
1988	0,07	0,07	0,07	0,07	0,09	0,16	0,16	0,43	0,40	0,37	0,32	0,23	0,21
1989	0,22	0,11	0,06	0,04	0,04	0,03	0,10	0,59	0,49	0,39	0,18	0,08	0,19
1990	0,13	0,04	0,06	0,11	0,20	0,27	0,38	1,01	1,63	0,82	0,38	0,33	0,45
1991	0,26	0,17	0,19	0,17	0,18	0,23	0,45	1,08	0,72	0,64	0,44	0,30	0,40
1992	0,22	0,23	0,32	0,44	0,43	0,47	0,75	1,07	0,97	0,72	0,53	0,28	0,54
1993	0,20	0,36	0,26	0,35	0,33	0,69	0,92	1,08	1,33	0,82	0,56	0,45	0,61
Prom. Mensual	0,17	0,15	0,15	0,17	0,21	0,30	0,41	0,73	0,76	0,50	0,33	0,24	0,34
Prom. 91/93	0,23	0,26	0,26	0,32	0,31	0,46	0,71	1,08	1,01	0,73	0,51	0,34	0,52
Prom. 85/90	0,15	0,09	0,10	0,10	0,15	0,21	0,27	0,56	0,64	0,39	0,25	0,19	0,26

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

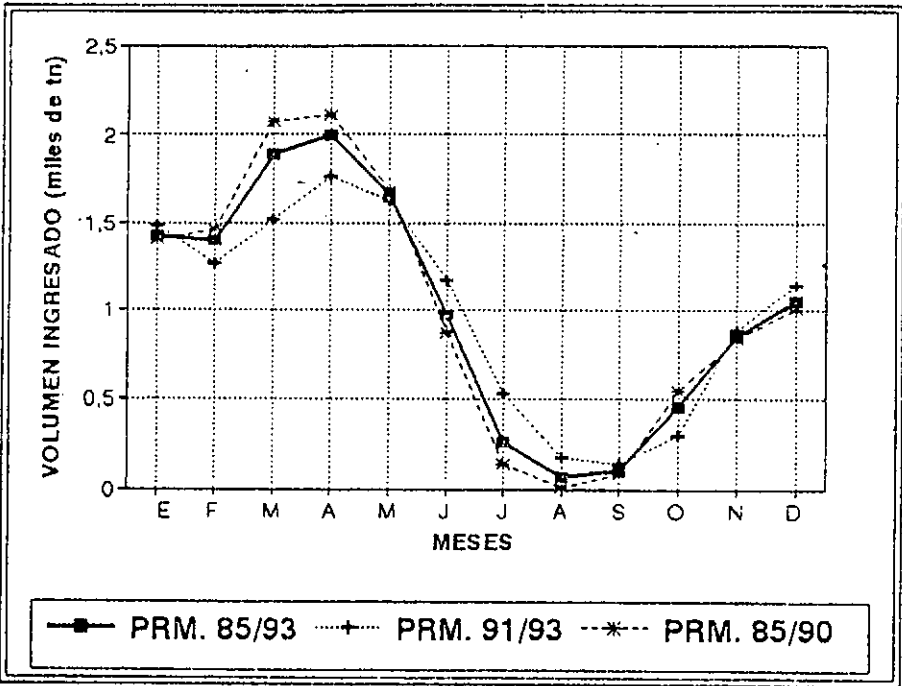


CHOCLO

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

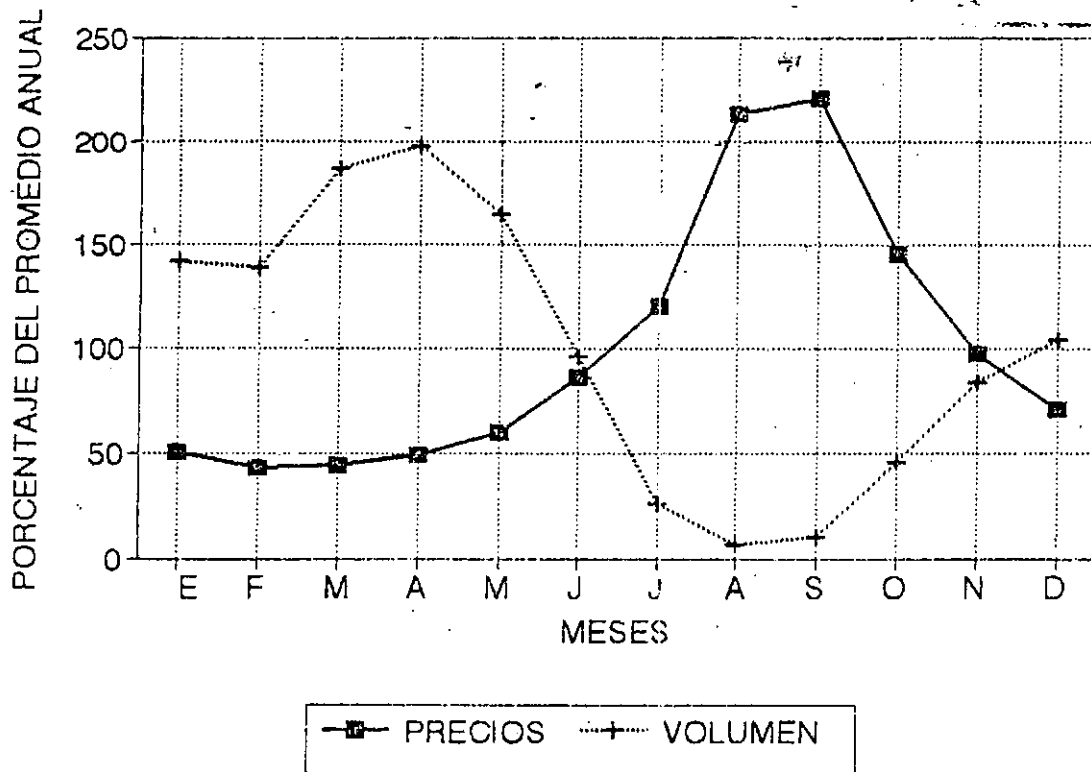
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot. Anual
1985	1505	1487	1989	2506	1975	577	39	3	15	435	1038	1246	12815
1986	1694	1295	2378	2536	1835	807	82	12	139	695	930	1122	13325
1987	1866	1527	2235	2153	1424	1090	79	32	322	1360	1129	810	14047
1988	1259	1623	1984	2001	2162	1010	81	10	18	21	340	879	11624
1989	923	1287	1989	1728	1459	922	438	1	2	258	689	1057	10755
1990	1167	1556	1868	1752	1238	1007	89	1	4	218	850	917	10667
1991	1358	1155	1378	1932	1716	1332	300	65	95	332	838	1190	11491
1992	1691	1292	1498	1521	1246	1150	843	157	133	264	1018	1219	11832
1993	1387	1357	1668	1825	1907	1027	647	305	203	311	989	1032	12658
Prom. Mensual	1428	1398	1887	1985	1662	969	267	65	103	461	847	1052	12135
Prom. 91/93	1479	1268	1515	1759	1623	1170	530	176	144	302	882	1147	11994
Prom. 85/90	1402	1463	2074	2113	1682	869	135	10	83	541	829	1005	12206

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



CHOCLO

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - 85/93

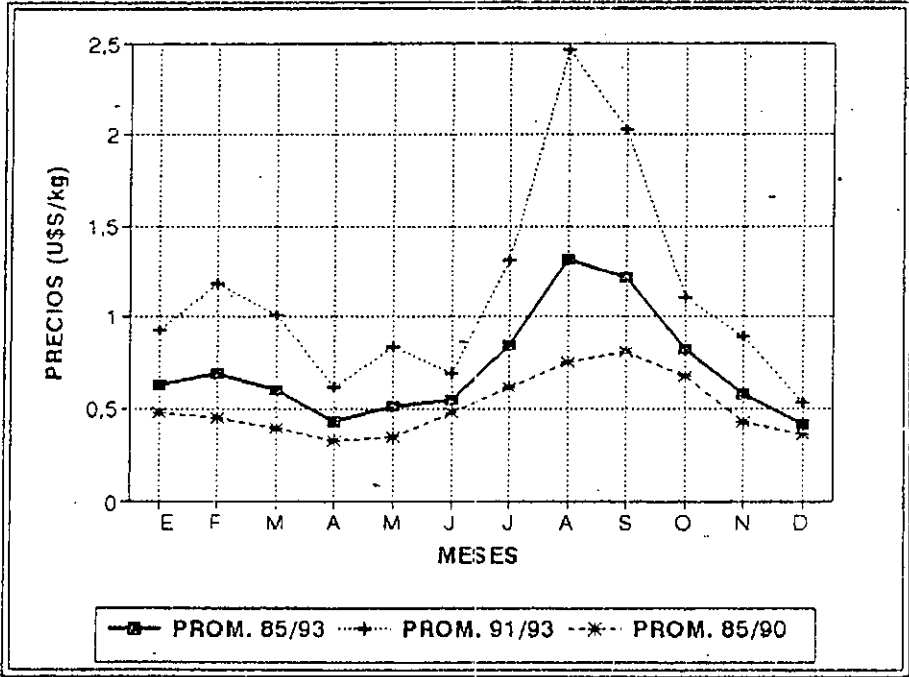


CHAUCHA

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom. Anual
1985	0,37	0,20	0,27	0,20	0,18	0,23	0,48	0,89	1,05	0,74	0,56	0,55	0,48
1986	0,82	1,14	0,65	0,70	0,62	0,94	0,89	0,76	0,80	0,62	0,34	0,28	0,71
1987	0,43	0,58	0,68	0,39	0,42	0,65	0,76	0,46	0,51	0,41	0,24	0,15	0,47
1988	0,28	0,23	0,25	0,33	0,29	0,36	0,43	0,64	0,52	0,49	0,46	0,25	0,38
1989	0,62	0,34	0,27	0,07	0,06	0,04	0,21	0,59	0,65	0,61	0,27	0,15	0,32
1990	0,36	0,22	0,26	0,28	0,51	0,64	0,91	1,18	1,34	1,18	0,72	0,77	0,70
1991	1,05	0,67	0,59	0,52	0,71	0,71	0,77	2,01	1,83	0,88	0,97	0,32	0,92
1992	0,63	0,97	1,43	0,61	0,46	0,52	1,37	2,71	2,17	0,86	0,69	0,59	1,08
1993	1,10	1,89	1,01	0,73	1,33	0,65	1,79	2,67	2,09	1,57	1,02	0,69	1,40
Prom. Mensual	0,63	0,69	0,60	0,43	0,51	0,55	0,85	1,32	1,22	0,82	0,59	0,42	0,72
Prom. 91/93	0,93	1,18	1,01	0,62	0,83	0,69	1,31	2,46	2,03	1,10	0,89	0,53	1,13
Prom. 85/90	0,48	0,45	0,40	0,33	0,35	0,48	0,61	0,75	0,81	0,68	0,43	0,36	0,51

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

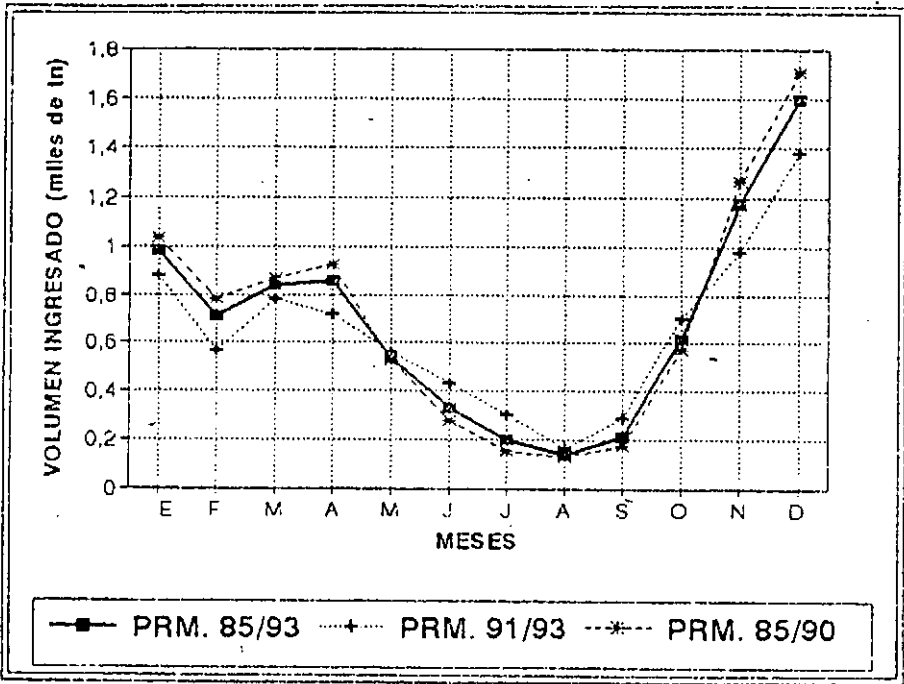


CHAUCHA

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

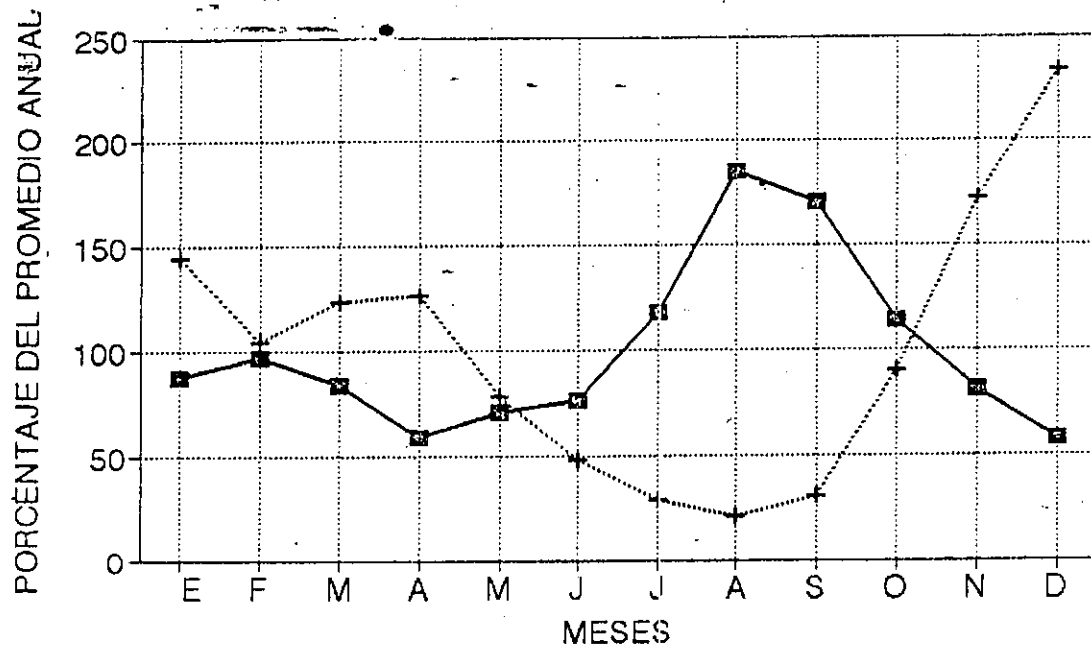
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuual
1985	1423	1331	770	918	674	209	119	82	107	518	1622	1938	9691
1986	1110	853	1162	1564	598	270	200	245	192	752	1496	2519	10761
1987	1146	689	681	1036	509	315	122	234	190	587	1296	1456	8351
1988	1004	973	492	361	159	111	67	268	585	1012	2004		8030
1989	774	730	1032	1035	637	464	197	41	135	383	1083	1456	7967
1990	767	269	587	527	243	243	140	116	143	591	1078	868	5572
1991	727	637	826	624	322	287	262	127	216	664	818	1611	7121
1992	1057	461	572	766	786	571	283	145	342	931	1070	1484	8468
1993	853	599	843	760	568	423	357	228	300	510	1035	1030	7606
Prom.Mensual	983	708	838	858	532	327	189	141	210	613	1168	1596	8174
Prom. 81/93	879	566	780	717	559	427	301	167	286	702	974	1375	7732
Prom. 85/90	1036	779	868	929	519	277	148	128	173	569	1265	1707	8395

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



CHAUCHA

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - 85/93



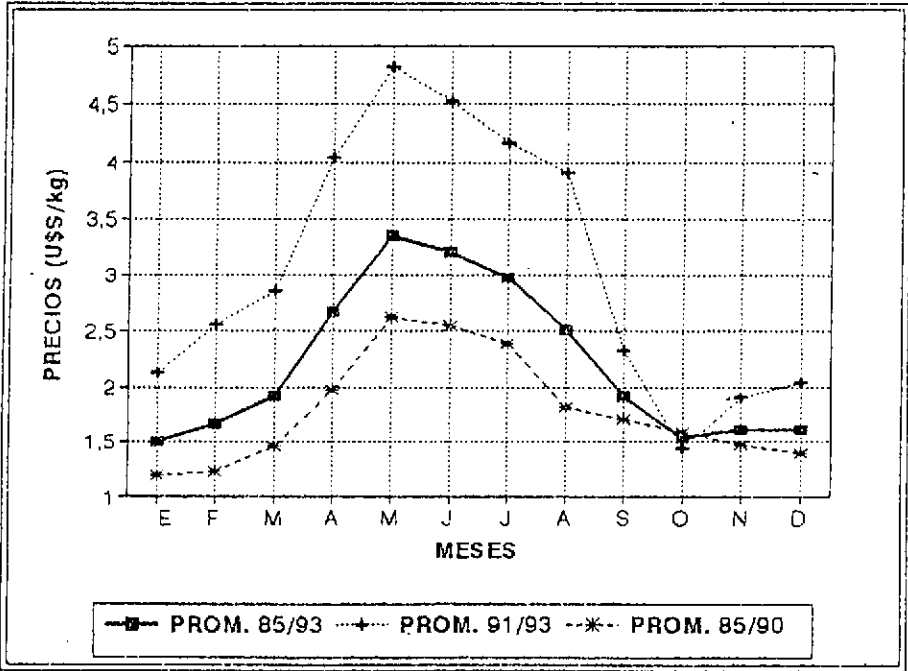
—■— PRECIOS ···+··· VOLUMEN

FRUTILLA

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom. Anual
1985	1,41	1,04	1,54	2,74	2,90	1,64	1,77	1,66	1,99	2,31	2,32	2,49	1,98
1986	2,10	3,51	2,92	3,98	4,56	3,39	3,23	2,07	2,60	2,31	1,90	1,77	2,86
1987	1,34	1,11	1,03	0,95	2,75	2,50	1,61	1,36	1,35	1,07	1,01	0,74	1,40
1988	0,57	0,54	0,82	1,87	1,66	2,03	1,85	1,77	1,35	1,23	1,33	1,23	1,35
1989	1,11	0,48	1,06	0,61	0,41	0,08	0,64	1,91	1,20	1,00	0,77	0,35	0,80
1990	0,60	0,64	1,36	1,70	3,46	5,66	5,24	2,14	1,78	1,59	1,44	1,77	2,28
1991	2,17	1,59	1,45	2,42	4,05	3,56	3,74	3,33	1,84	1,41	1,53	1,25	2,36
1992	2,03	2,20	3,68	3,98	3,50	4,16	4,00	3,54	2,27	0,96	1,30	1,56	2,77
1993	2,19	3,87	3,43	5,71	6,91	5,85	4,77	4,87	2,88	1,91	2,89	3,32	4,05
Prom. Mensual	1,50	1,66	1,92	2,66	3,36	3,21	2,98	2,52	1,92	1,53	1,61	1,61	2,21
Prom. 91/93	2,13	2,55	2,85	4,04	4,82	4,52	4,17	3,91	2,33	1,43	1,91	2,04	3,06
Prom. 85/90	1,19	1,22	1,46	1,98	2,62	2,55	2,39	1,82	1,71	1,59	1,46	1,39	1,76

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

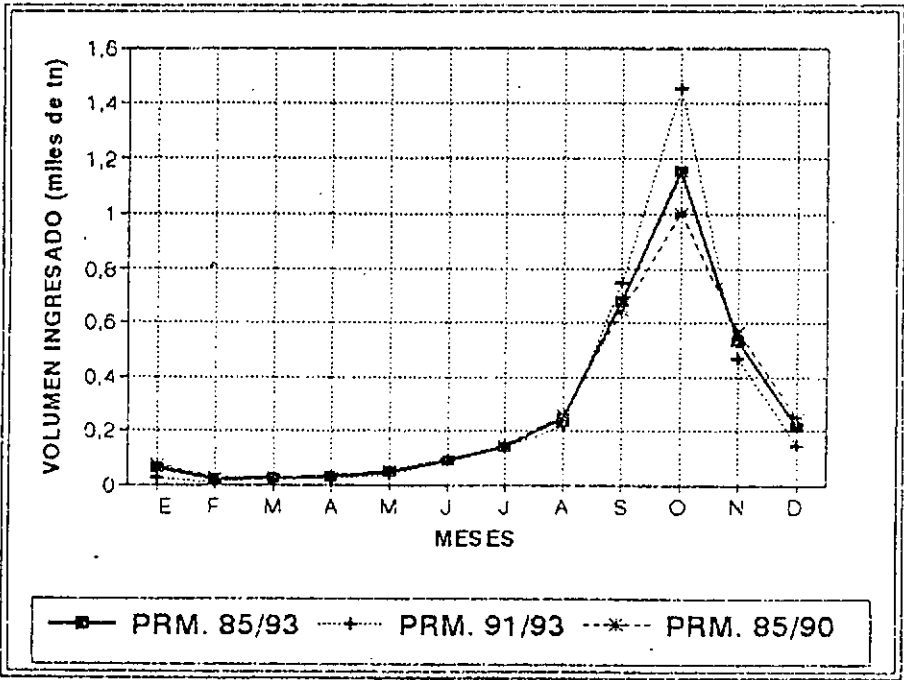


FRUTILLA

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot. Anual
1985	97	33	49	24	42	82	173	424	561	623	347	159	2614
1986	75	25	28	31	101	152	299	399	680	942	471	360	3563
1987	85	33	9	12	54	194	280	333	790	1231	741	316	4088
1988	45	50	43	36	46	54	53	162	1250	2283	1226	485	5733
1989	142	34	26	68	37	39	50	166	292	532	322	114	1822
1990	11	1	11	35	43	21	18	72	297	398	324	60	1291
1991	29	6	13	16	12	46	144	216	764	1115	522	184	3069
1992	22	9	11	16	38	85	115	218	768	1990	658	173	4103
1993	22	11	29	23	50	127	138	221	711	1268	214	74	2888
Prom. Mensual	60	22	24	29	47	89	141	246	679	1154	536	214	3241
Prom. 91/93	24	9	18	18	33	66	132	219	748	1458	465	144	3353
Prom. 85/90	78	29	28	34	54	90	146	259	645	1002	572	249	3185

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

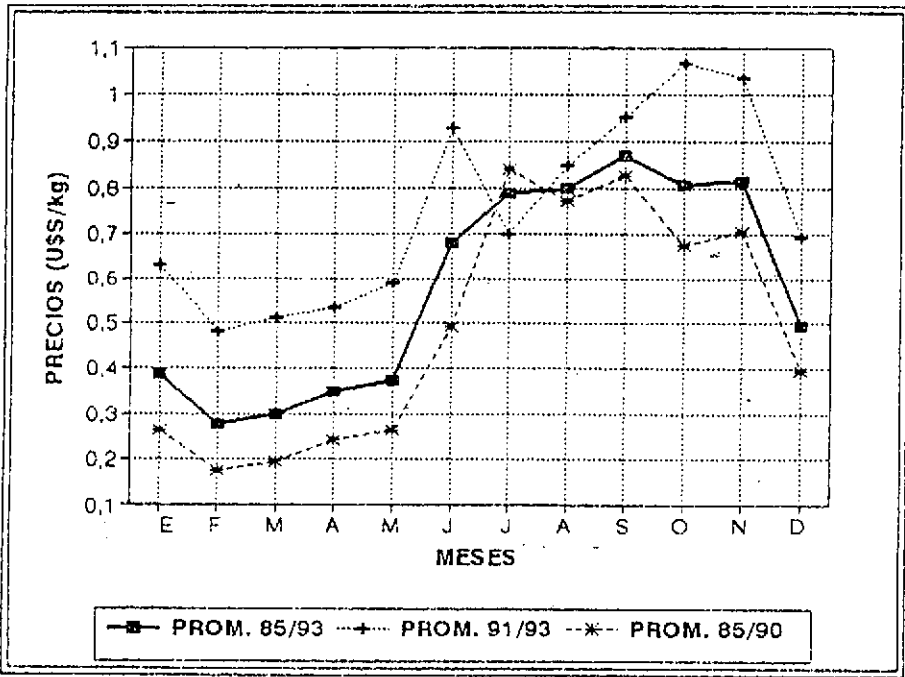


MELON

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom. Anual
1985	0,25	0,15	0,22	0,21	0,20			0,84	0,79	0,72	0,65	0,41	0,44
1986	0,34	0,28	0,34	0,38	0,57	1,03	1,14	0,76	0,97	1,01	0,52	0,44	0,65
1987	0,34	0,29	0,25	0,37	0,18	0,78	0,76	0,48	0,53	0,44	0,47	0,18	0,42
1988	0,15	0,13	0,20	0,20	0,17	0,16	0,50	0,71	0,69	0,72	0,46	0,48	0,38
1989	0,31	0,13	0,06	0,04	0,03	0,00	0,27	0,75	0,99	0,97	0,71	0,20	0,37
1990	0,19	0,07	0,09		0,43		1,54	1,09	1,00	0,19	1,42	0,66	0,67
1991	0,47	0,40	0,49	0,54	0,33	1,19	0,68	0,80	0,82	1,04	0,95	0,60	0,70
1992	0,66	0,48	0,51	0,49	0,78	0,90	0,76	0,69	0,73	0,91	1,02	0,82	0,73
1993	0,76	0,56	0,54	0,57	0,66	0,70	0,66	1,06	1,21	1,25	1,14	0,66	0,81
Prom. Mensual	0,39	0,28	0,30	0,35	0,37	0,68	0,79	0,80	0,87	0,81	0,82	0,50	0,58
Prom. 91/93	0,63	0,48	0,51	0,53	0,59	0,93	0,70	0,85	0,85	1,07	1,04	0,69	0,75
Prom. 85/90	0,26	0,18	0,19	0,24	0,26	0,49	0,84	0,77	0,83	0,68	0,71	0,40	0,49

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

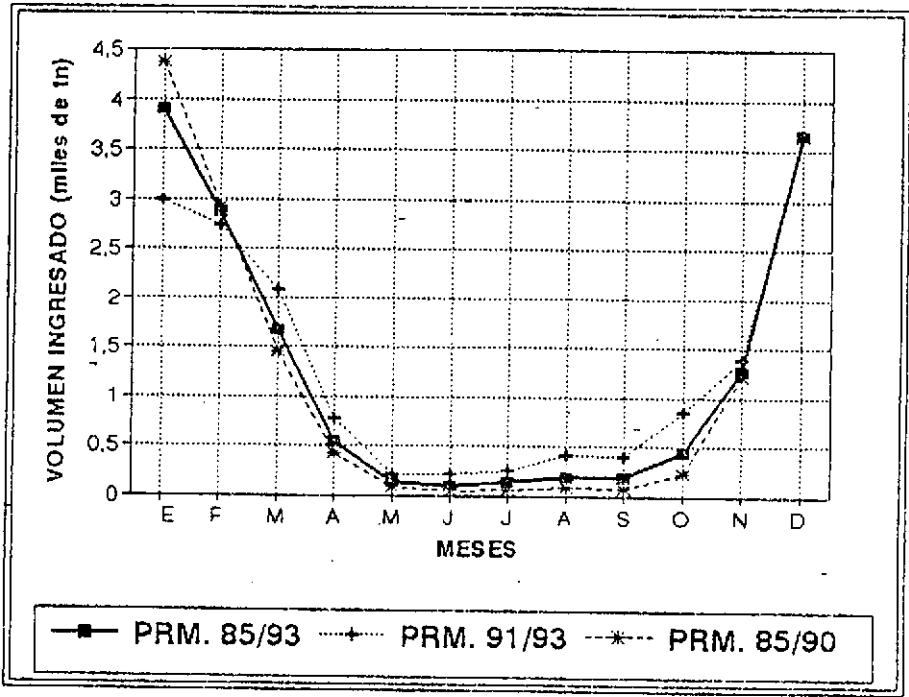


MELON

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

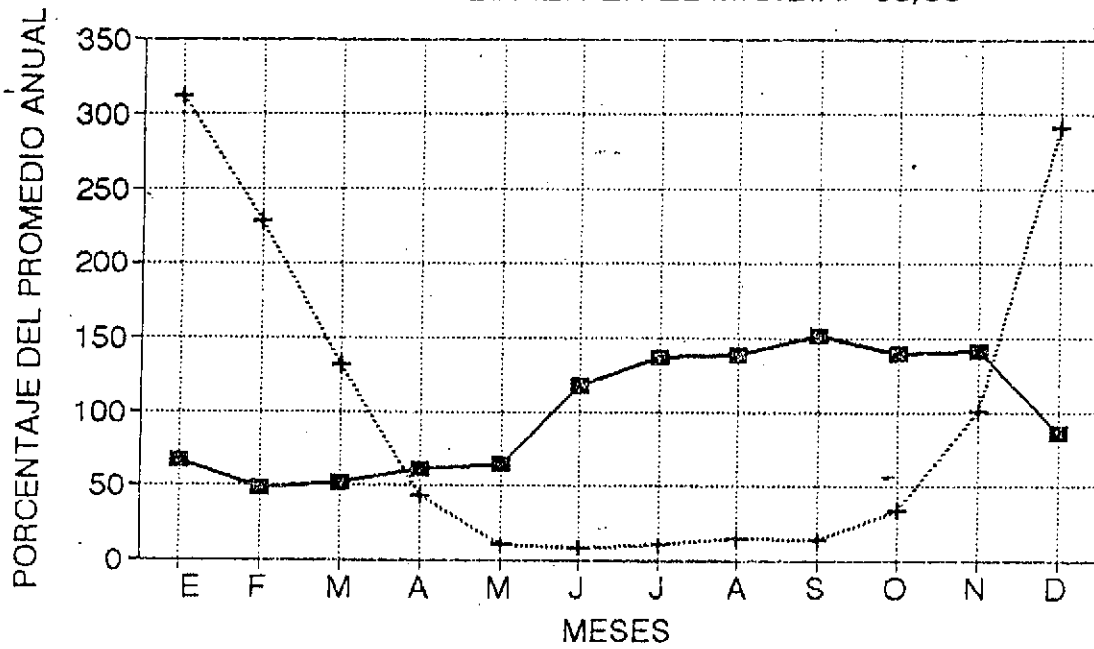
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot. anual
1985	3678	2554	975	185	43	6		89	108	513	1337	4099	13588
1986	4765	3117	1343	485	71	43	119	85	115	351	1572	3786	15852
1987	4628	3170	2146	604	170	80	139	65	88	124	1571	3889	16674
1988	5357	3005	1001	393	115	41	8	73	51	104	883	2891	13922
1989	4204	4080	2730	706	82	17	4	37	37	114	493	2474	14978
1990	3555	1630	455	160	51	46	37	106	43	149	1370	4699	12301
1991	4601	1927	1087	405	60	74	147	222	210	834	1480	4577	15824
1992	3857	2946	2177	774	208	237	245	426	442	997	1486	1555	15350
1993	513	3340	3007	1143	393	330	345	583	523	712	1158	4877	16924
Prom. Mensual	3907	2863	1658	539	133	97	131	187	180	433	1261	3650	15038
Prom. 81/93	2990	2738	2090	774	220	214	246	410	392	848	1375	3670	15966
Prom. 85/90	4365	2926	1442	422	89	39	61	76	74	226	1204	3640	14553

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



MELON

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A.- 85/93



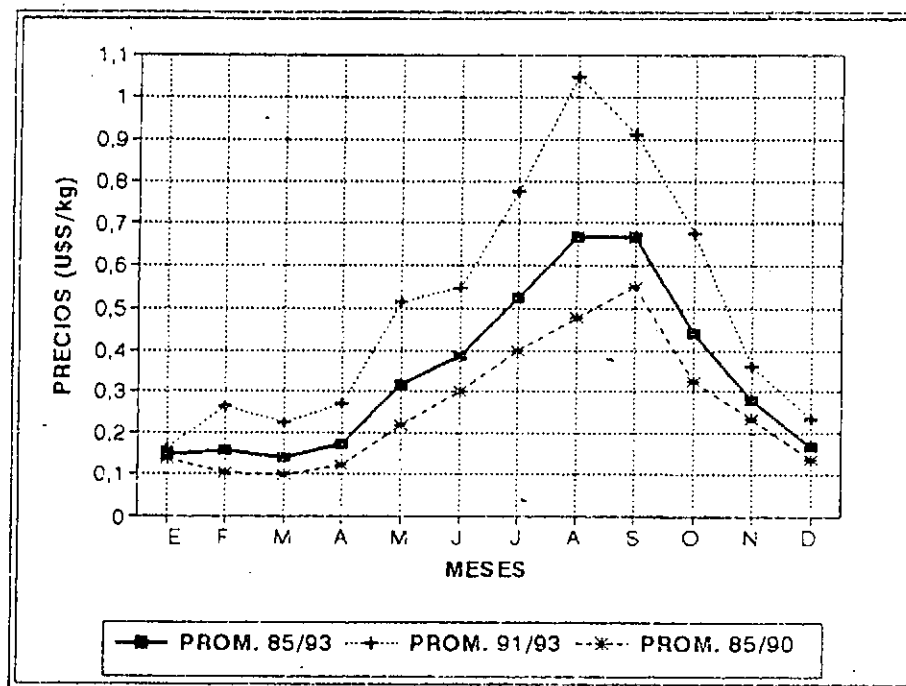
—■— PRECIOS +..... VOLUMEN

PEPINO

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom. Anual
1985	0,10	0,06	0,08	0,08	0,10	0,08	0,21	0,50	0,68	0,37	0,26	0,23	0,23
1986	0,26	0,18	0,14	0,13	0,48	0,64	0,43	0,36	0,50	0,34	0,20	0,11	0,31
1987	0,10	0,17	0,15	0,14	0,27	0,41	0,60	0,48	0,30	0,18	0,13	0,04	0,25
1988	0,06	0,07	0,09	0,18	0,14	0,19	0,24	0,41	0,31	0,21	0,33	0,18	0,20
1989	0,18	0,08	0,05	0,03	0,03	0,03	0,18	0,38	0,72	0,42	0,23	0,08	0,20
1990	0,11	0,06	0,07	0,18	0,29	0,46	0,72	0,74	0,78	0,42	0,26	0,18	0,36
1991	0,14	0,10	0,16	0,28	0,51	0,32	0,27	0,58	0,78	0,64	0,27	0,14	0,35
1992	0,15	0,45	0,28	0,29	0,29	0,56	1,02	1,56	1,20	0,74	0,28	0,24	0,59
1993	0,21	0,24	0,23	0,23	0,74	0,76	1,03	1,01	0,75	0,65	0,54	0,32	0,56
Prom. Mensual	0,15	0,16	0,14	0,17	0,32	0,38	0,52	0,67	0,67	0,44	0,28	0,17	0,34
Prom. 91/93	0,17	0,26	0,22	0,27	0,51	0,55	0,77	1,05	0,91	0,68	0,36	0,23	0,50
Prom. 85/90	0,14	0,10	0,10	0,12	0,22	0,30	0,40	0,48	0,55	0,32	0,24	0,14	0,26

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

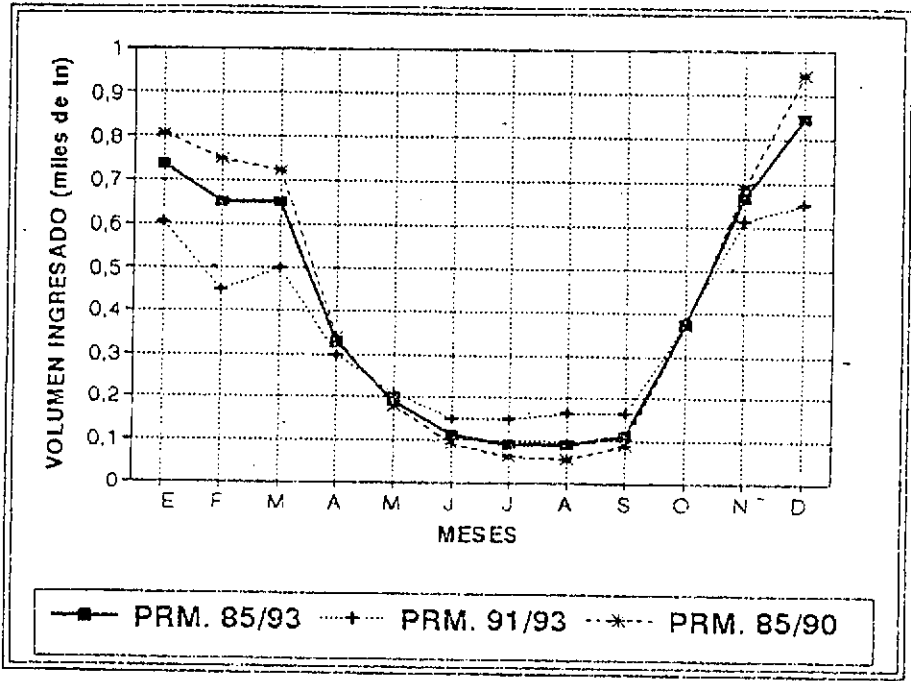


PEPINO

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A. (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot. Anual
1985	871	725	656	329	203	68	50	42	67	281	942	1083	5317
1986	913	974	756	365	112	52	70	59	108	512	686	1184	5791
1987	874	762	849	475	217	94	50	52	123	390	911	840	5637
1988	624	722	564	327	174	66	59	62	80	357	435	1018	4488
1989	756	791	810	353	254	152	70	34	50	224	462	747	4703
1990	797	517	703	211	102	104	63	87	96	453	689	792	4614
1991	551	522	367	206	148	158	181	193	134	313	610	623	4006
1992	699	346	565	387	250	150	91	115	141	464	582	637	4427
1993	560	477	564	308	228	142	175	182	218	362	652	691	4559
Prom. Mensual	738	648	648	329	188	110	90	92	113	373	663	846	4838
Prom. 91/93	603	448	499	300	209	150	149	183	164	380	615	650	4331
Prom. 85/90	806	749	723	343	177	89	60	56	87	370	688	944	5092

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

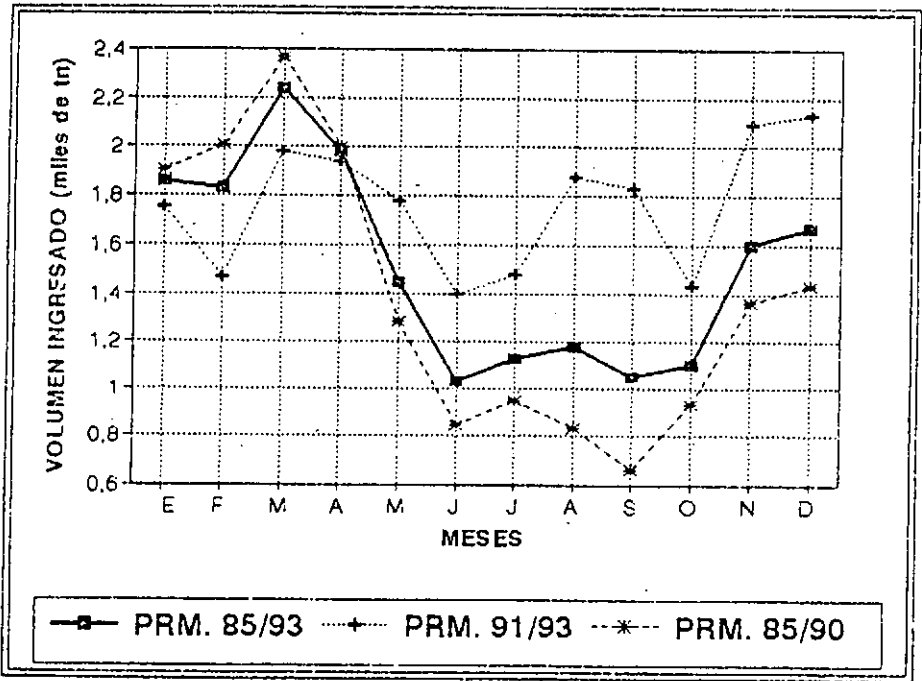


PIMIENTO

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot.Anuar
1985	2149	2586	3079	2192	1165	742	1145	855	756	892	1412	1686	18659
1986	2304	2410	2545	2357	1964	1313	1585	1334	847	1021	1297	1807	20784
1987	2111	2001	2571	2179	1232	898	803	719	641	928	1407	1080	16370
1988	2123	2074	2172	1902	1185	569	465	606	537	790	1058	1173	14654
1989	1364	1578	2297	1991	1372	988	1029	796	586	860	1095	1172	15128
1990	1363	1390	1548	1391	793	752	653	672	569	1106	1889	1700	13826
1991	1750	1408	1773	1780	1207	998	1057	1558	1965	1283	2040	2183	19002
1992	1693	1596	2212	2171	2590	1703	1567	1799	1685	1710	2275	2275	23276
1993	1811	1406	1942	1868	1529	1485	1813	2256	1834	1304	1952	1935	21135
Prom.Mensual	1852	1828	2238	1981	1449	1028	1124	1177	1047	1099	1603	1666	18093
Prom. 91/93	1751	1470	1976	1940	1775	1395	1479	1871	1628	1432	2089	2131	21138
Prom. 85/90	1902	2007	2369	2002	1285	844	947	830	656	933	1360	1436	16570

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

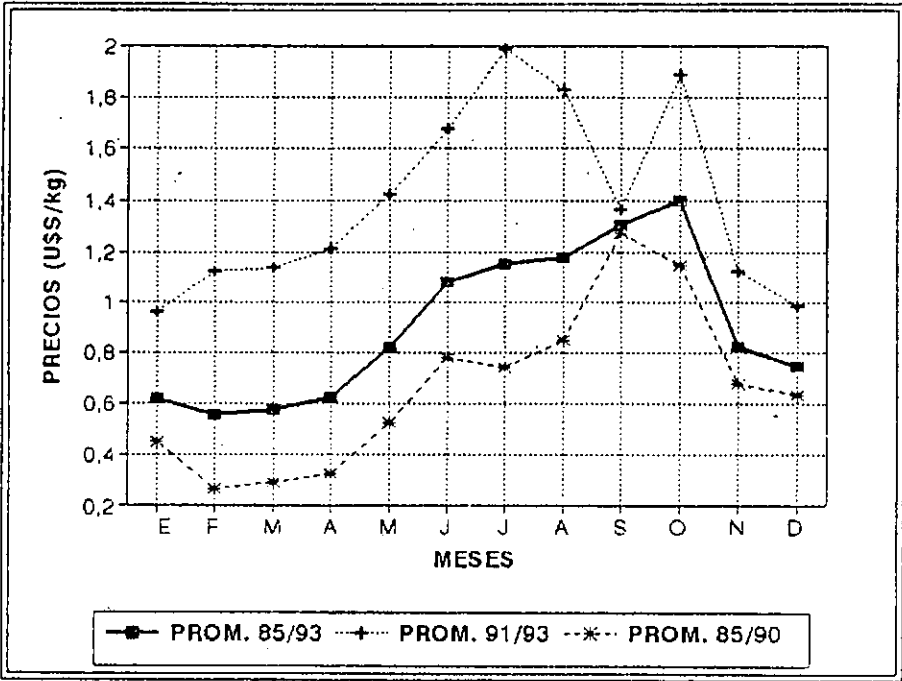


PIMIENTO

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

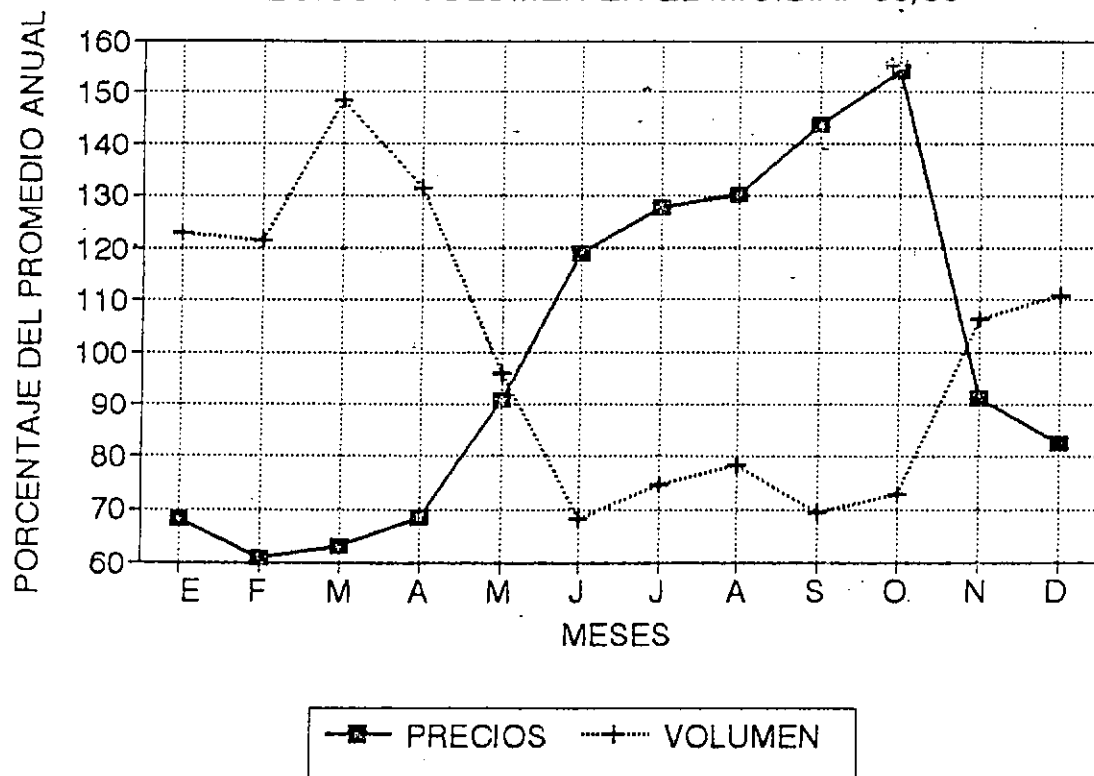
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuar
1985	0,42	0,18	0,18	0,22	0,31	0,31	0,56	1,11	1,16	1,03	0,92	0,89	0,61
1986	0,56	0,48	0,58	0,63	0,65	0,48	0,48	0,50	0,95	0,91	0,59	0,51	0,61
1987	0,37	0,28	0,32	0,39	0,72	1,23	0,82	0,65	0,82	0,54	0,42	0,45	0,58
1988	0,32	0,17	0,21	0,26	0,46	0,67	0,65	0,64	0,02	1,28	0,74	0,60	0,59
1989	0,57	0,31	0,19	0,11	0,11	0,06	0,19	0,69	1,58	1,30	0,51	0,28	0,49
1990	0,44	0,16	0,26	0,34	0,89	1,82	1,74	1,54	2,10	1,64	0,88	1,05	1,10
1991	0,84	0,52	0,50	0,48	0,85	1,12	1,60	1,70	0,77	1,82	0,81	0,67	0,97
1992	0,80	0,94	0,64	0,87	0,87	1,27	1,79	2,25	1,96	1,70	0,92	0,84	1,24
1993	1,24	1,91	2,27	2,30	2,55	2,64	2,58	1,55	1,36	2,16	1,65	1,44	1,97
Prom.Mensual	0,62	0,55	0,57	0,62	0,82	1,08	1,16	1,18	1,30	1,40	0,83	0,75	0,91
Prom. 91/93	0,96	1,12	1,14	1,22	1,42	1,66	1,99	1,83	1,36	1,89	1,13	0,96	1,39
Prom. 85/90	0,45	0,27	0,29	0,33	0,52	0,78	0,74	0,86	1,27	1,15	0,68	0,63	0,66

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



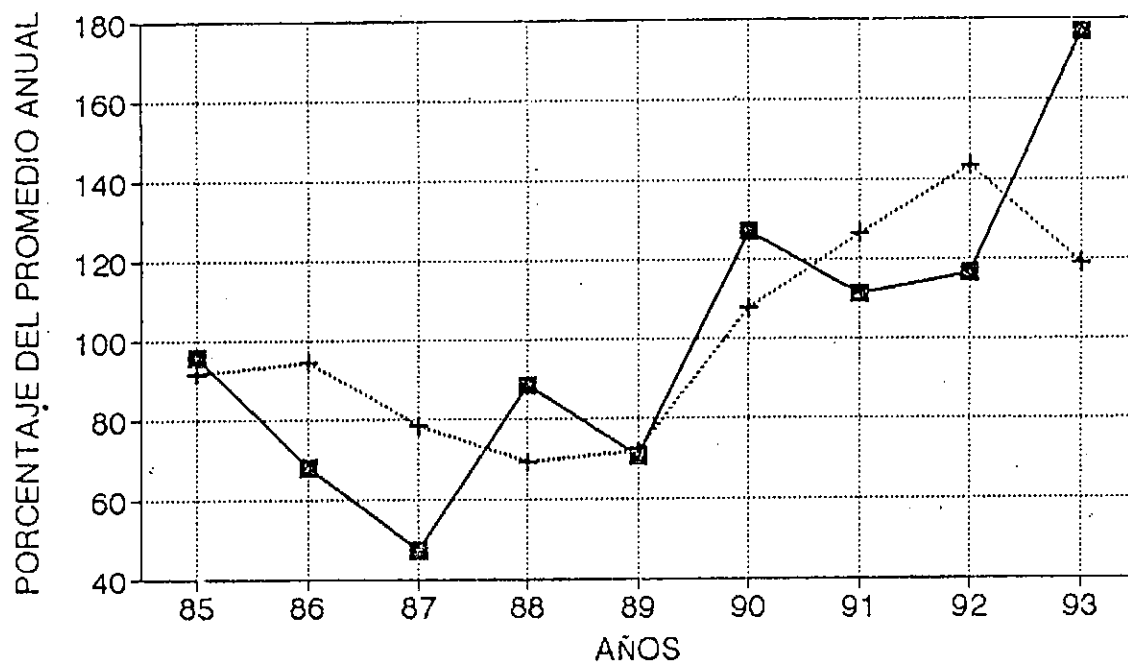
PIMIENTO

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - '85/93



PIMIENTO

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A.- 85/93



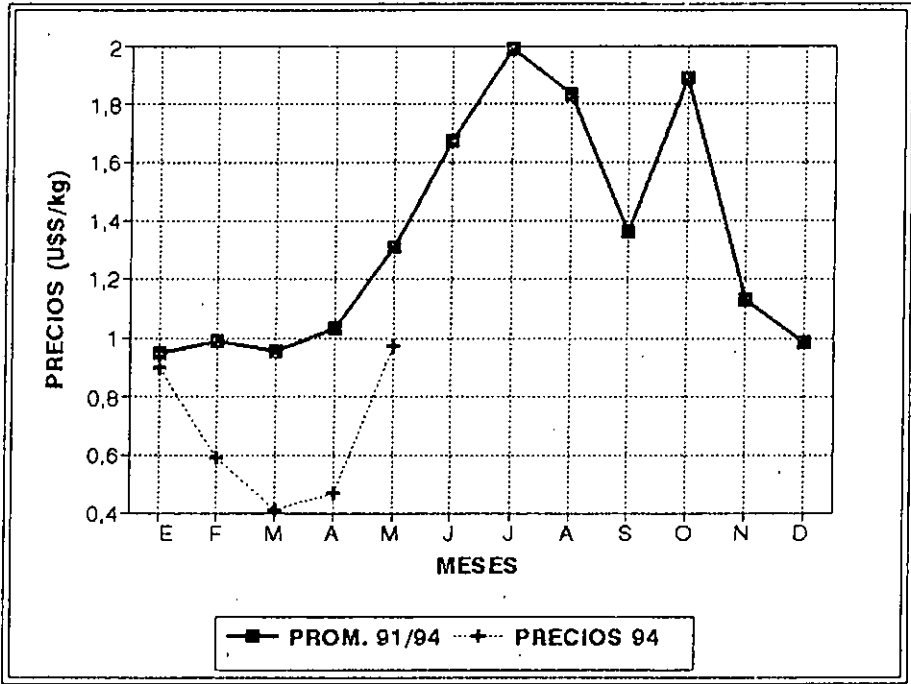
—■— PRECIOS +..... VOLUMEN

PIMIENTO

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuual
1991	0,84	0,52	0,50	0,48	0,85	1,12	1,60	1,70	0,77	1,82	0,81	0,67	0,97
1992	0,80	0,94	0,64	0,87	0,87	1,27	1,79	2,25	1,96	1,70	0,92	0,84	1,24
1993	1,24	1,91	2,27	2,30	2,55	2,64	2,58	1,55	1,36	2,16	1,85	1,44	1,97
1994	0,90	0,59	0,41	0,47	0,97								
Prom.Mensual	0,95	0,99	0,96	1,03	1,31	1,68	1,99	1,83	1,36	1,89	1,13	0,98	1,39

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

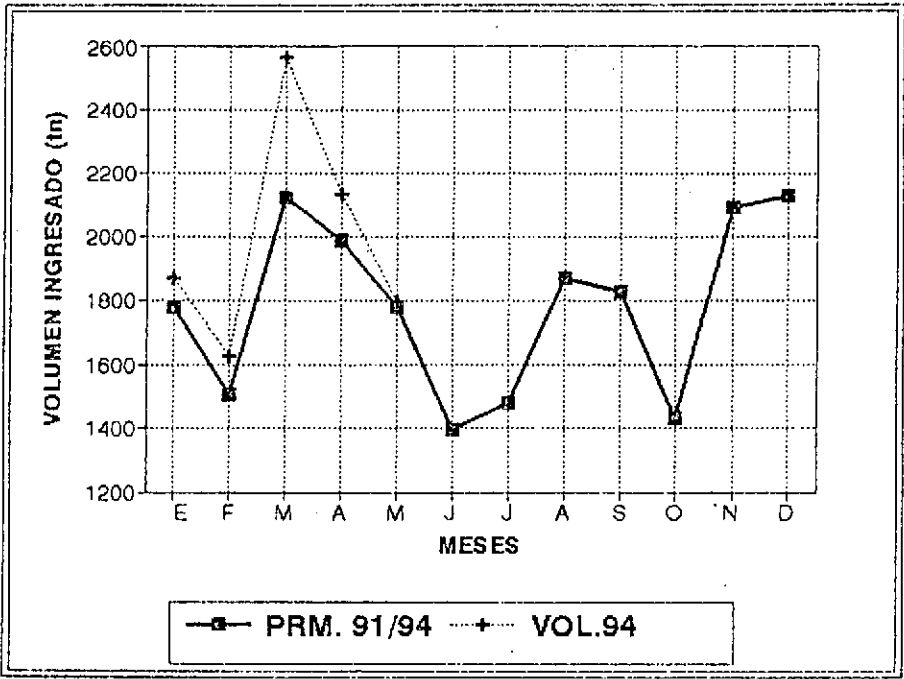


PIMIENTO

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuual
1991	1750	1408	1773	1780	1207	998	1057	1558	1965	1283	2040	2183	19002
1992	1693	1596	2212	2171	2590	1703	1587	1799	1685	1710	2275	2275	23276
1993	1811	1406	1942	1868	1529	1485	1813	2256	1834	1304	1952	1935	21135
1994	1871	1628	2564	2133	1799								
Prom.Mensual	1781	1510	2123	1988	1781	1395	1479	1871	1828	1432	2089	2131	21138

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

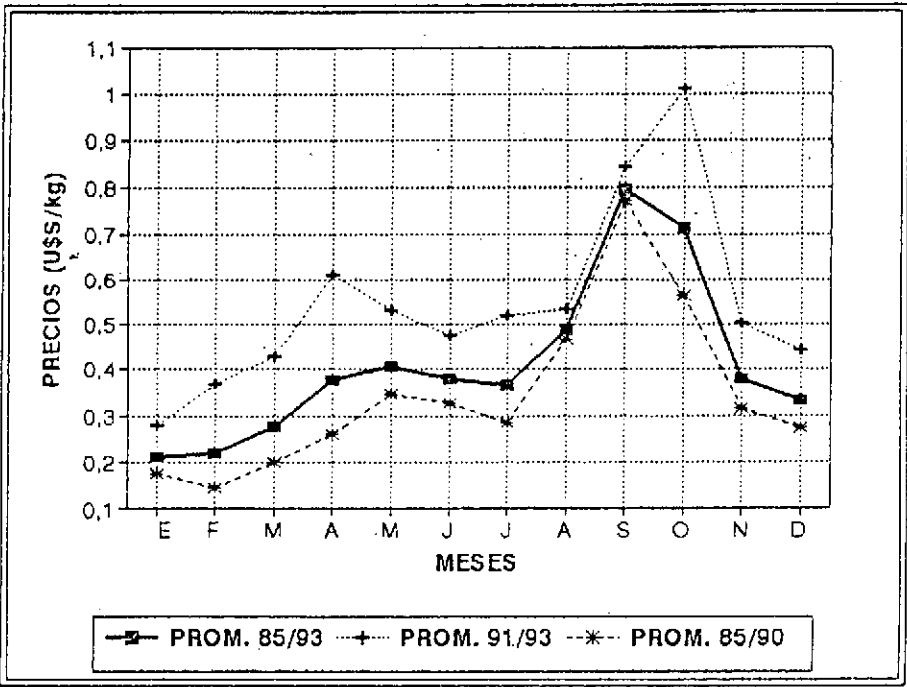


TOMATE

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuai
1985	0,12	0,13	0,09	0,13	0,18	0,17	0,19	0,43	0,69	0,62	0,31	0,49	0,30
1986	0,32	0,24	0,30	0,36	0,36	0,36	0,22	0,40	0,51	0,61	0,22	0,15	0,34
1987	0,13	0,14	0,32	0,48	0,59	0,34	0,15	0,42	0,31	0,27	0,19	0,14	0,29
1988	0,11	0,12	0,16	0,19	0,24	0,23	0,32	0,44	1,10	0,68	0,38	0,30	0,36
1989	0,27	0,17	0,10	0,11	0,09	0,07	0,18	0,43	0,89	0,47	0,39	0,09	0,27
1990	0,11	0,07	0,23	0,29	0,59	0,80	0,88	0,68	1,13	0,73	0,40	0,48	0,51
1991	0,26	0,27	0,30	0,35	0,40	0,26	0,35	0,24	0,80	0,91	0,39	0,28	0,40
1992	0,28	0,32	0,39	0,46	0,31	0,27	0,73	0,89	0,92	1,20	0,38	0,34	0,54
1993	0,30	0,51	0,60	1,02	0,88	0,90	0,48	0,47	0,81	0,92	0,74	0,71	0,70
Prom.Mensual	0,21	0,22	0,28	0,38	0,41	0,38	0,36	0,48	0,80	0,71	0,36	0,33	0,41
Prom. 91/93	0,28	0,37	0,43	0,61	0,53	0,48	0,52	0,53	0,84	1,01	0,50	0,44	0,55
Prom. 85/90	0,18	0,15	0,20	0,26	0,35	0,33	0,29	0,47	0,77	0,56	0,32	0,28	0,34

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

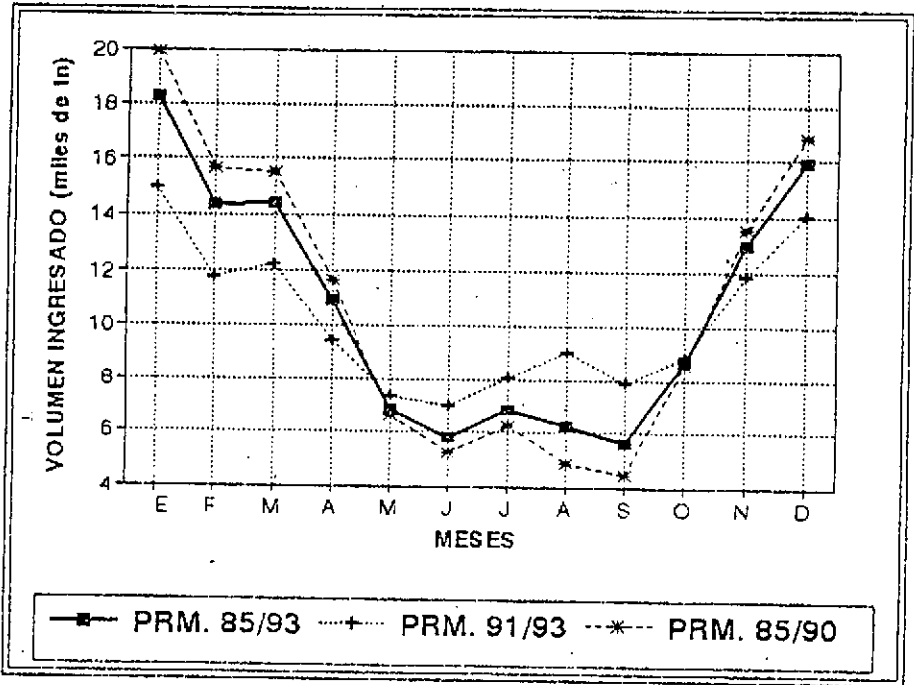


TOMATE

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

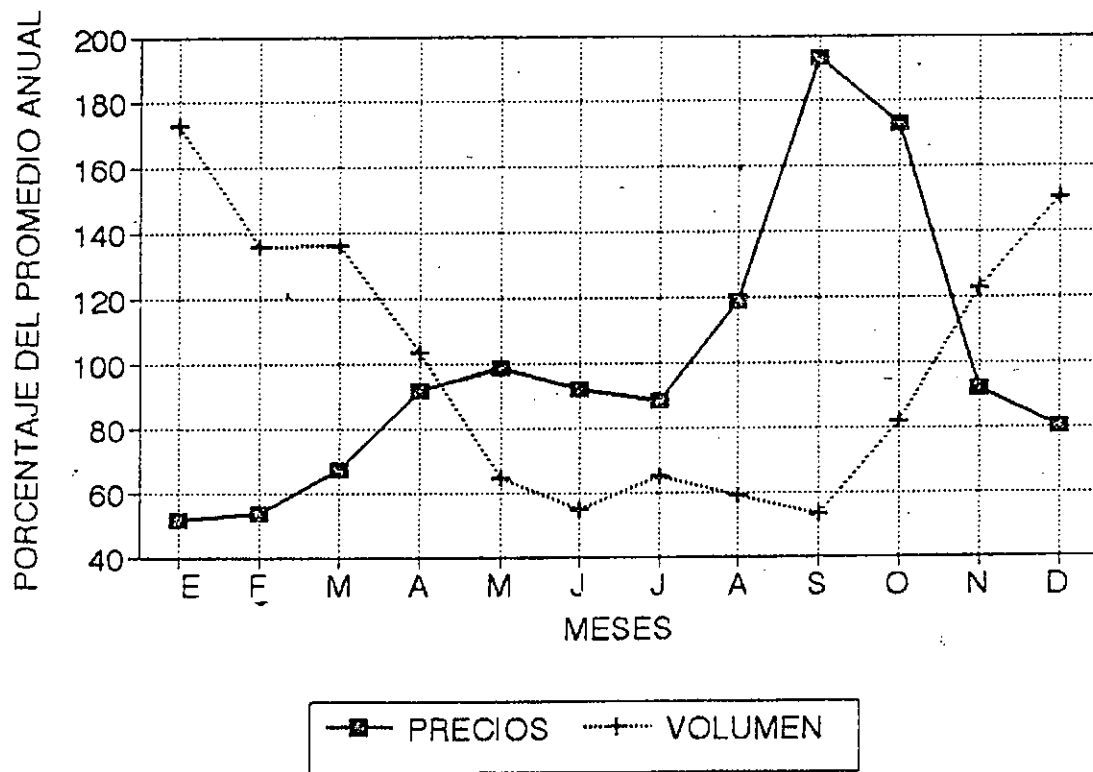
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot. Anual
1985	20801	16585	17299	15293	8888	5153	7803	5143	3127	7160	15298	17622	140172
1986	18814	17918	17283	14880	10149	6978	9118	7724	7059	10046	14147	22330	156446
1987	21174	16193	14267	9365	5133	6851	10068	4840	8013	10436	14888	14178	135406
1988	22439	16104	16557	11187	6750	4322	3967	3497	2781	7320	12615	16456	123995
1989	18706	15307	16725	11705	4607	3151	3099	3019	2535	6828	10703	17780	114165
1990	17862	11692	10887	7754	3934	4775	3516	4858	3231	9524	13516	12866	104415
1991	14623	12178	12579	9786	6704	6293	8676	10764	7466	6902	12083	15293	123347
1992	16520	12402	11751	10724	8800	8938	6511	7836	7226	9432	11612	14574	126326
1993	13725	10821	12272	7865	6538	5673	8976	8593	8979	10180	11839	12292	117762
Prom. Mensual	18296	14356	14402	10851	8834	5793	6859	6253	5602	8649	12967	15932	126893
Prom. 91/93	14856	11800	12201	9458	7347	6968	8054	9064	7890	8841	11845	14053	122478
Prom. 85/90	19966	15633	15503	11697	6577	5205	6262	4847	4458	8552	13528	16872	129100

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



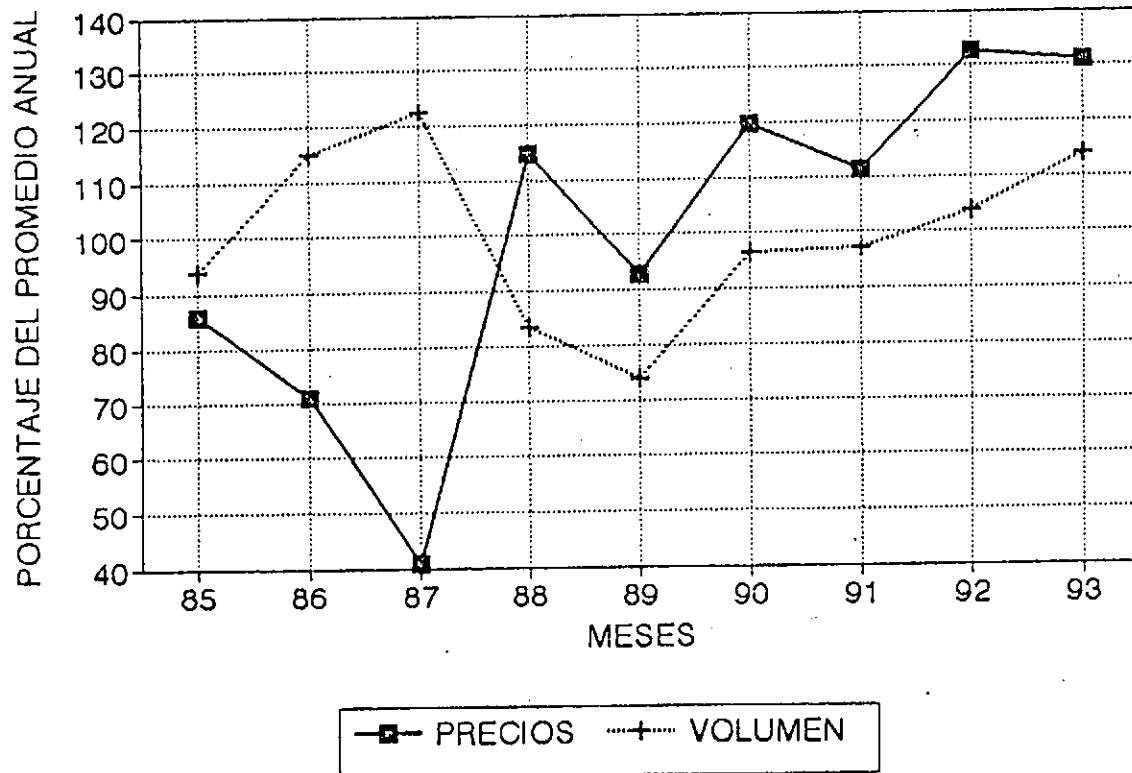
TOMATE

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - 85/93



TOMATE

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - 85/93

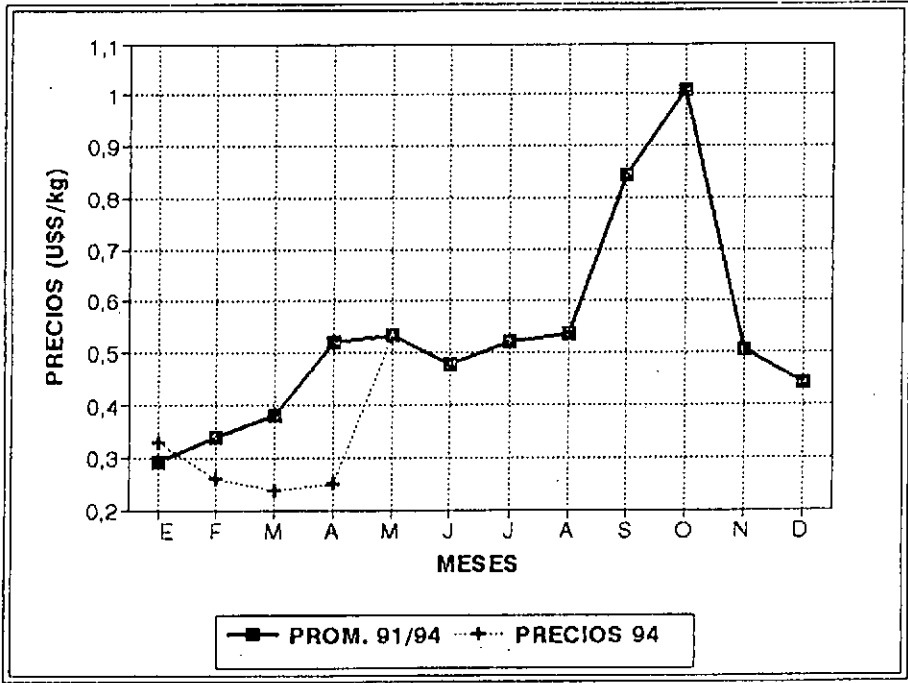


TOMATE

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anu
1991	0,26	0,27	0,30	0,35	0,40	0,26	0,35	0,24	0,80	0,91	0,39	0,28	0,40
1992	0,28	0,32	0,39	0,46	0,31	0,27	0,73	0,89	0,92	1,20	0,38	0,34	0,54
1993	0,30	0,51	0,60	1,02	0,88	0,90	0,48	0,47	0,81	0,92	0,74	0,71	0,70
1994	0,33	0,26	0,24	0,25	0,53								
Prom.Mensual	0,29	0,34	0,38	0,52	0,53	0,48	0,52	0,53	0,84	1,01	0,50	0,44	0,55

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

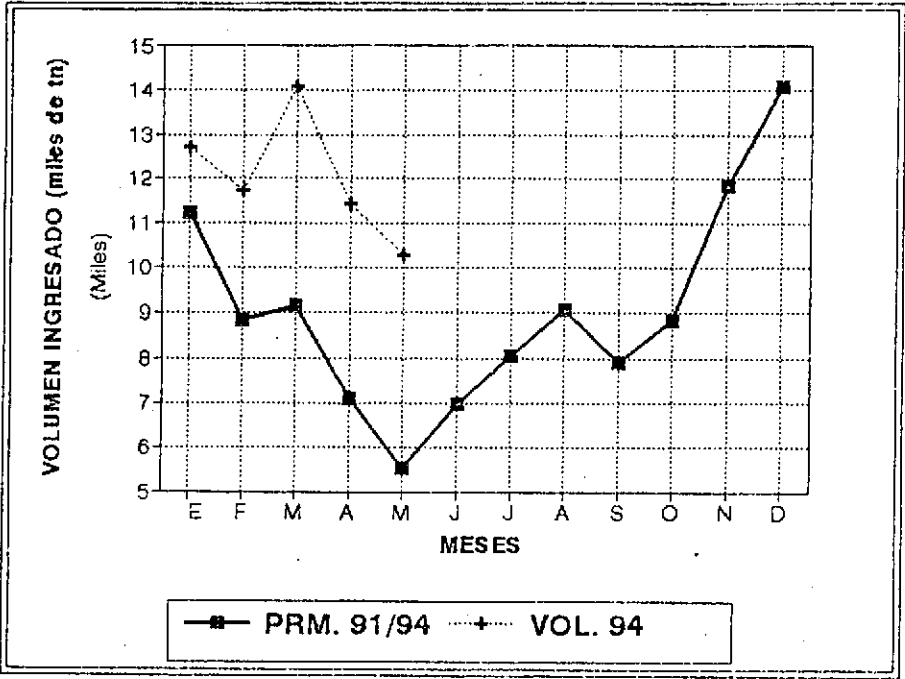


TOMATE

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Tot.Annual
1991	14623	12178	12579	9786	6704	6293	8676	10764	7466	6902	12083	15293	123347
1992	16520	12402	11751	10724	8800	8938	6511	7836	7228	9432	11612	14574	126326
1993	13725	10821	12272	7865	6538	5673	8976	8593	8979	10189	11838	12292	117762
1994	12690	11719	14087	11430	10262								
Prom.Mensual	11217	8850	9151	7094	5511	6968	8054	9064	7890	8841	11845	14053	122478

Fuente: Mercado Central de Ba. As.

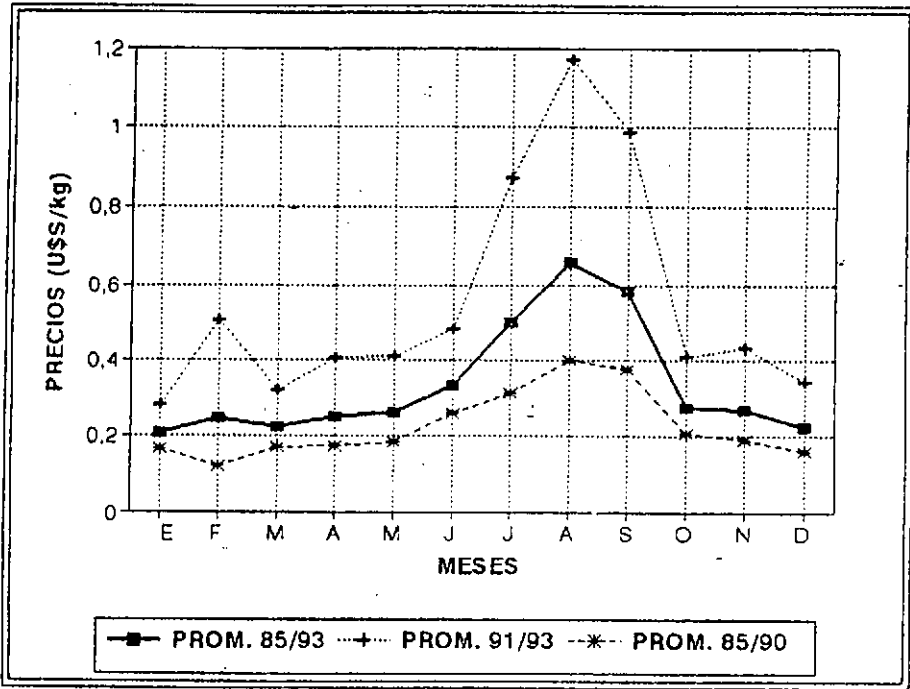


ZAPALLITO

Precios promedios ponderados mensuales (en U\$S/kg)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anu
1985	0,11	0,07	0,13	0,11	0,11	0,16	0,26	0,41	0,37	0,18	0,24	0,33	0,21
1986	0,29	0,22	0,17	0,22	0,33	0,34	0,25	0,40	0,38	0,23	0,15	0,10	0,26
1987	0,18	0,15	0,28	0,26	0,18	0,34	0,34	0,27	0,16	0,09	0,08	0,05	0,20
1988	0,07	0,04	0,14	0,19	0,16	0,22	0,34	0,38	0,30	0,16	0,13	0,09	0,19
1989	0,19	0,11	0,06	0,04	0,04	0,04	0,18	0,35	0,33	0,27	0,19	0,05	0,15
1990	0,14	0,12	0,24	0,21	0,28	0,45	0,52	0,59	0,74	0,30	0,33	0,33	0,35
1991	0,17	0,13	0,17	0,41	0,34	0,30	0,40	0,64	0,89	0,31	0,26	0,13	0,35
1992	0,28	0,63	0,37	0,26	0,30	0,51	1,54	1,69	1,02	0,33	0,37	0,18	0,62
1993	0,39	0,76	0,43	0,55	0,60	0,64	0,68	1,19	1,05	0,60	0,67	0,73	0,69
Prom.Mensual	0,20	0,25	0,22	0,25	0,26	0,33	0,50	0,66	0,58	0,27	0,27	0,22	0,34
Prom. 91/93	0,28	0,51	0,32	0,41	0,41	0,48	0,87	1,17	0,89	0,41	0,43	0,35	0,55
Prom. 85/90	0,16	0,12	0,17	0,17	0,18	0,26	0,32	0,40	0,38	0,21	0,19	0,16	0,23

Fuente: Mercado Central de Bs. As.

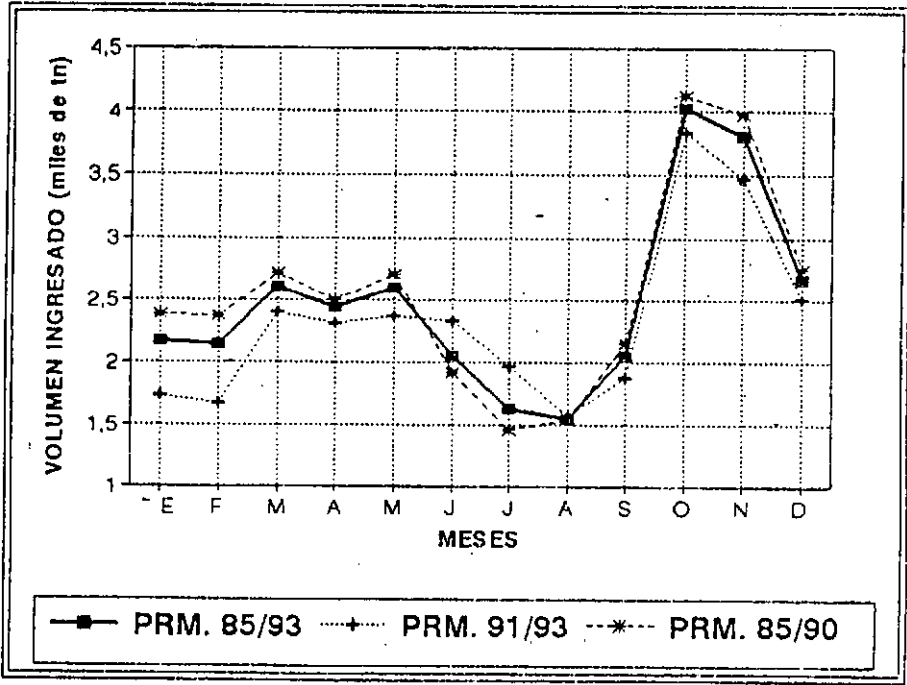


ZAPALLITO

Volumen mensual ingresado al M.C.B.A (en tn)

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prom.Anuual
1985	2806	2852	2686	2834	2544	1341	1518	1611	2137	3916	4177	2734	31156
1986	3184	3544	3885	2500	2735	2188	2432	1862	2512	4658	3984	3751	37175
1987	2112	2311	2506	2527	2806	2397	1629	2153	3445	4981	5095	2410	34372
1988	2245	2344	2379	2437	2918	1575	101	1381	1818	4047	4510	3299	30050
1989	1989	2183	3453	2826	2989	1981	881	885	1678	3320	3329	2781	28303
1990	1981	877	1422	1883	2260	1984	1198	1332	1248	3815	2739	1550	22389
1991	1883	1867	2296	1584	2115	2086	2365	1754	1527	3843	3490	3238	28048
1992	1760	1408	2544	3471	2308	2303	1091	1115	2120	4464	3602	2545	28731
1993	1541	1722	2336	1859	2676	2587	2434	1838	1969	3185	3306	1742	27195
Prom.Mensual	2162	2135	2610	2436	2595	2049	1827	1548	2050	4025	3801	2672	28711
Prom. 91/93	1728	1866	2392	2305	2366	2325	1863	1569	1872	3831	3486	2508	27991
Prom. 85/90	2380	2370	2718	2501	2709	1911	1459	1537	2140	4123	3969	2754	30571

Fuente: Mercado Central de Bs. As.



ZAPALLITO

PRECIOS Y VOLUMEN EN EL M.C.B.A. - 85/93

