



La Secretaría de Comercio confirmó la continuidad hasta el 31 de julio de la canasta de 2.101 productos que conforman el programa Precios Justos, con una pauta mensual de 3,8%, y que se encuentra disponible en las 2.500 bocas de expendio acordadas.

De esta manera se extiende el acuerdo alcanzado a comienzo de abril para conformar una canasta de productos de consumo masivo, mediante adhesión voluntaria de empresas productoras y supermercados, distribuidores mayoristas y comercios adheridos al programa por provincia o región.

Entre los tipos de productos que se encuentran en esta canasta están aguas, gaseosas, arroz, galletitas dulces y saladas, azúcar, café, cepillos y pastas dentales, limpiadores, conservas, shampoo, acondicionador, pañales descartables, crema de leche, manteca, dulce de leche, leche, harina, jabón, lavandina, panificados, yogur, yerba, entre otros.

Algunas de las marcas relevantes de consumo masivo que participan de Precios Justos son 9 de oro, Bagley, Gallo, La Serenísima, Mendicrim, Pepsi, Coca Cola, Ser, Yogurísimo, Cabrales, Colgate, Huggies, Pampers, Higienol, La Campagnola, La Salteña, Plusbelle, Procenex, Quilmes Bock, Rexona, Siempre Libre, Luchetti, Oral B.

Los productos de la canasta podrán ser adquiridos en 2.500 bocas de expendio de las cadenas de supermercados de grandes superficies de como Coto, Carrefour, Día, Disco, Vea, Jumbo, ChangoMás, La Anónima, Toledo, Libertad, Josimar, entre otros que integran la Asociación Supermercados Unidos (ASU).

De la misma manera está disponible en los supermercados regionales de La Cooperativa Obrera y de la Cámara Argentina de Supermercados (CAS) y Federación Argentina de Supermercados y Autoservicios (FASA).

Además, estos productos pueden ser buscados a través de la app de Precios Justos.

De los 2.101 productos, el 90% (1.881) se mantiene de la canasta fija presentada en abril, mientras que el 4% (74) son referencias nuevas.

Participan del acuerdo 112 empresas (además de 5 empresas del Fideicomiso de Aceites y 18

empresas del Fideicomiso de Harinas y Fideos), de las cuales 39 son PyMEs, 62 grandes empresas y 11 son supermercados. Las PyMEs aportan el 15% de los productos de la canasta.

Además, se continúa trabajando para la conformación de una canasta para los comercios de proximidad y una nueva pauta para el resto de los productos que integran el programa.

En el campo productivo Luna del Chaco, situado en el partido bonaerense de Baradero, conviven tres proyectos en simbiosis:

- Cultivando Sur (chiles y quelites)
- Granja Guasu (frutales, gallinas y ovejas pastoriles)
- Ruda Cósimca (medicinas de la tierra).

A su vez, se trata de tres ecosistemas diversos que se combinan y se entrecruzan: pastizal, barranca del talar y humedal del delta. Esto hace que Luna del Chaco sea uno de los sitios más biodiverso de la provincia.

Uno de los principales objetivos de Cultivando Sur es la regeneración del hábitat donde árboles nativos y animales pastoriles cobran vital importancia para recuperar la fertilidad natural del suelo donde se cultivan sus chiles.

Durante la temporada 2022-2023, han cultivado la siguientes variedades:

- Poblano
- Jalapeño
- Guajillo
- Árbol
- Serrano
- Habanero
- Margariteño dulce
- Padrón
- Amarillo.

A su vez, durante 2023, el emprendimiento gastronómico priorizará la producción de las siguientes hierbas medicinales, tanto frescas como secas: cilantro, epazote, verdolaga, pápalo, orégano, cedrón y lavanda.

Sobre MAPPA 2023

La segunda edición del evento se llevó a cabo entre el 14 y el 16 de abril de 2023 en el barrio porteño de Colegiales, con el objetivo de reunir a grandes, medianos y pequeños productores de alimentos de toda la Argentina con la industria gastronómica en su conjunto, promoviendo y fortaleciendo así las relaciones comerciales entre las piezas claves del sector, y entendiendo a la gastronomía como un motor de empleo, turismo e inclusión social.

Allí, vecinos y turistas pudieron disfrutar de los más de 7000 productos ofrecidos por los más de 350 productores argentinos, y de una barra de cocktelería, degustación de vinos y de un patio cervecero ambientado por diversos sets de djs, además de participar en charlas y talleres de cocina.