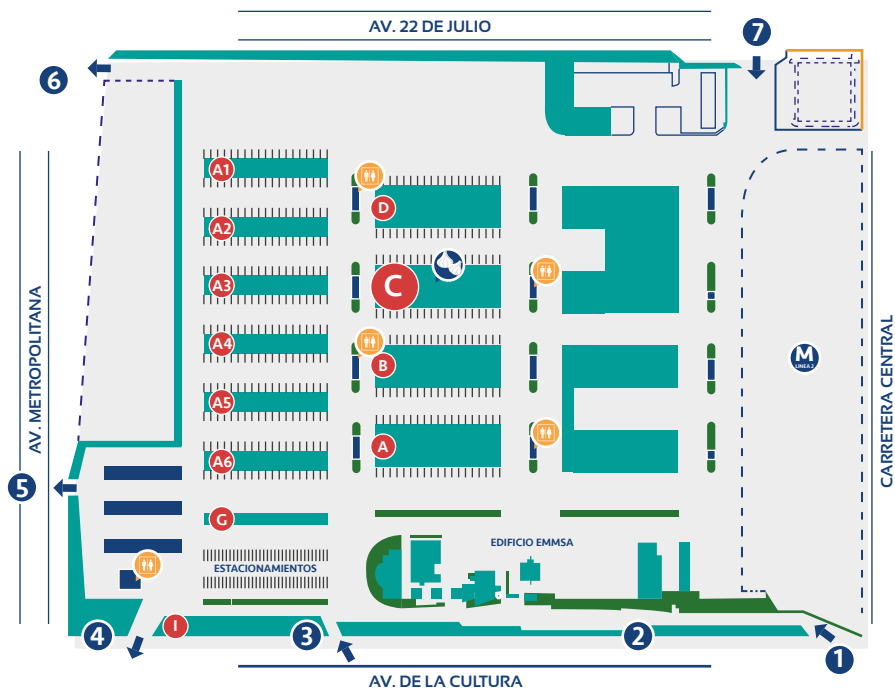


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en el pabellón C del GMML.

El ingreso peatonal es por la puerta N°3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

China es el principal productor mundial de ajos, con 12 millones de toneladas anuales, casi encabeza las exportaciones mundiales, seguidos por Argentina y España.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

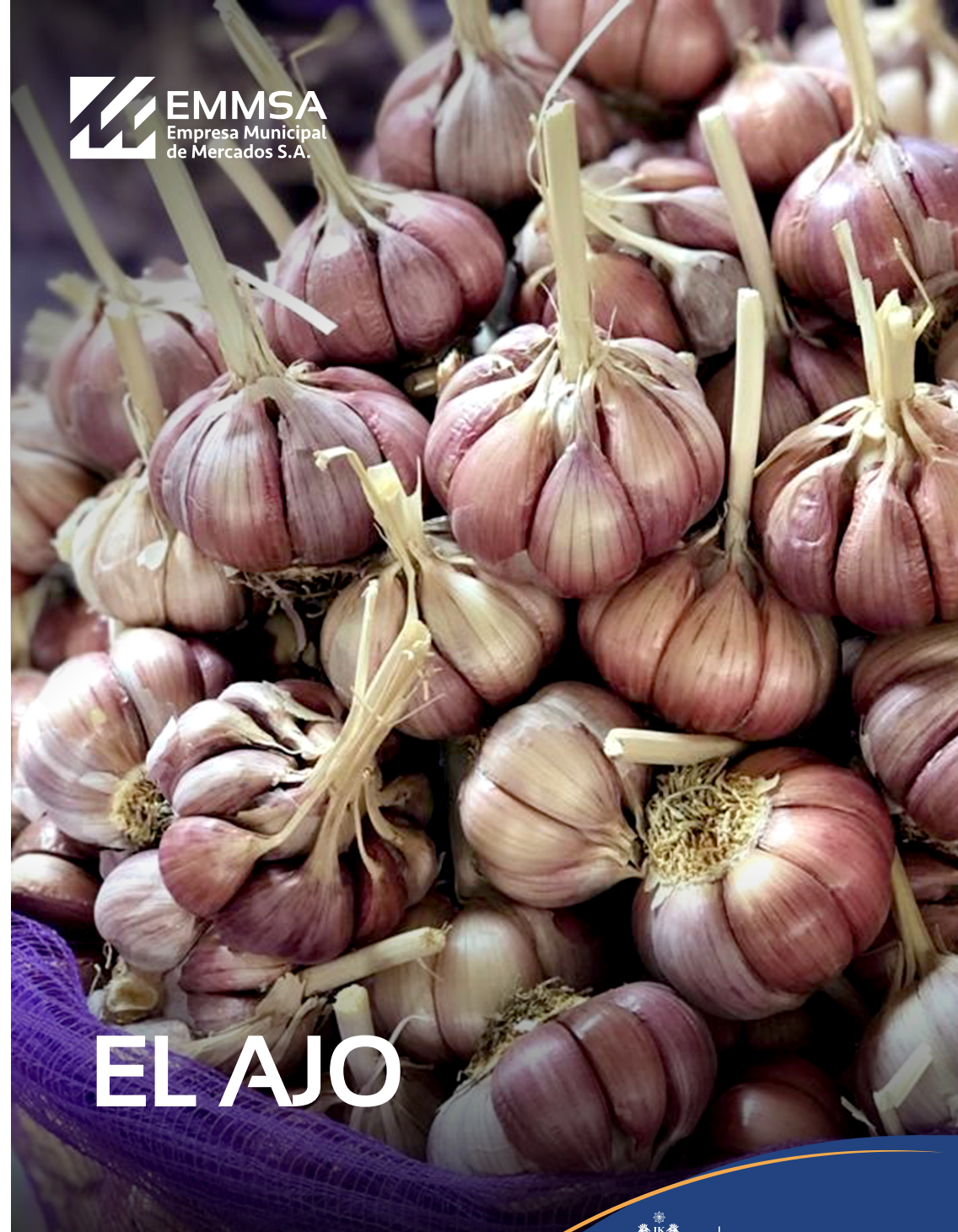
Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL AJO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

EL AJO



Historia

El ajo es cultivado desde tiempos inmemoriales por el hombre, y se cree que es originario del Suroeste de Siberia. Era muy apreciado por egipcios, griegos y romanos, que lo consideraban una excelente medicina. Actualmente se consume en todo el mundo.

El ajo es considerado como un producto con diversas propiedades curativas

naturales. Es un antibiótico natural que aumenta las defensas, ayuda al sistema circulatorio, reduce los niveles de colesterol y de azúcar en la sangre. Alivia las afecciones respiratorias como el resfrío, asma, sinusitis, faringitis, tos, etc.; cura el dolor de oído y ayuda a perder peso por su bajo contenido de grasa.

Ficha técnica

Nombre científico: Allium Sativum

Nombre común: Ajo

Familia: Liliáceas

Origen: Asia central

Forma: De riñón

Vitamina: B6 y C

Nutrientes: Potasio, magnesio, calcio, selenio y fósforo

Es un antiséptico natural y elimina los microbios.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL AJO

En el Gran Mercado Mayorista de Lima se comercializan distintas variedades de ajo, como el criollo, napurí, morado, pelado, serrano y chino que provienen principalmente de la región Arequipa, también de los valles de la región Lima y Junín.

EMMSA resalta que el ajo es un producto que **tiene un movimiento anual de 41 mil 014 toneladas.**



PRECIOS DEL AJO

El precio del ajo que se comercializó en el GMML, en el año 2018, ha pasado por tres periodos importantes; el primero que corresponde al ajo criollo y napurí, desde abril a agosto se mantuvieron con un precio promedio de S/1.60, luego de enero a marzo hubo un incremento con el precio del ajo pelado y de marzo a diciembre los precios del ajo morado se mantuvieron en un promedio de S/3.10 Kg.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
AJO CRIOLLO O NAPURÍ	2.41	2.52	2.04	1.73	1.40	1.66	1.89	1.84	2.40	1.72	1.28	1.17

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Pasta de ajo, pelar y partir los dientes de ajo por la mitad, licuar el ajo con un poco de aceite vegetal. Al final añadirle el limón y volver a licuar un poquito más y conservarlo en la refrigeradora.

CONSUMO PER CÁPITA



0.7 Kg. / año

Fuente: INEI-2009