

V FORO
MUNDIAL
— de la —
gastronomía
mexicana

CENTRAL DE ABASTO

de la Ciudad de México

CENTRAL DE ABASTO

de la Ciudad de México

A finales del siglo XIX y durante toda la primera mitad del siglo XX, el mercado de la Merced fue el principal centro de comercio mayorista de la ciudad. A principios de los años 70, se llevó a cabo un reordenamiento urbano que incluyó la creación de una central de abasto en una zona que permitiera el descongestionamiento del centro de la ciudad. Así comenzó a construirse la Central de Abasto de la Ciudad de México (CEDA) en la delegación Iztapalapa, misma que fue inaugurada el 22 de noviembre de 1982.

La Central cuenta con una superficie de 327 hectáreas y está conformada por ocho sectores especializados: abarrotes y víveres, frutas y legumbres, flores y hortalizas, subasta y productores, envases vacíos, aves y cárnicos, zona de pernocta y bodegas de transferencia. En ella se distribuye alrededor de 35% de la producción hortofrutícola nacional, y se concentra y dispersa la oferta de productos agroalimentarios más grande y diversa del mundo, por lo que fija los precios de una gran cantidad de productos básicos.

A la CEDA acuden en promedio 500 000 personas diarias para realizar transacciones co-

merciales. En épocas como Semana Santa, Día de Muertos y Navidad, la cifra llega a los 550 000 visitantes. En su interior convergen a diario un promedio de 2 000 tráileres, 1 500 camiones torton y 58 500 vehículos destinados al abasto de productos.

La Central recibe mercancías de todos los estados de la república mexicana y de países como Canadá, Chile, Turquía, España, Alemania y la India. La Unión Mundial de Mercados Mayoristas la considera el centro mayorista más grande del mundo. Su operación comercial de compra y venta anual asciende a nueve mil millones de dólares, cifra sólo superada por el mercado bursátil manejado en la Bolsa Mexicana de Valores.

La Central de Abasto juega un papel fundamental en el quehacer gastronómico cotidiano de la Ciudad de México, pues en ella se obtiene la mayoría de los ingredientes utilizados en las cocinas de los hogares y los negocios capitalinos. Contaremos con su representación en los encuentros de negocios y en las diversas exposiciones que celebraremos durante el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

MÉXICO
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SRE
SECRETARÍA DE
RELACIONES EXTERIORES

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

MÉXICO



INADEM
INSTITUTO NACIONAL
DE DEFENDIENDO

INSTITUTO DE LOS
MEXICANOS EN
EL EXTERIOR

CENART

Alsea
FUNDACIÓN



VEN
ACOR
MER



22



EL PORTÓN
GASTRONOMÍA MEXICANA