

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
18/11/2013	LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE	4	2	FERIANTES LUCEN ORGULLOSOS SU GRAN INNOVACION	19,2x12,7	No Definido

Lograron trazabilidad en verduras

# Feriantes lucen orgullosos su gran innovación

Al ingresar en un sitio web el número de serie que traen las etiquetas de dichos productos, se puede ver con qué tipo de agua se regaron y otros detalles sobre su cultivo.



FOTOS XIMENA ROZAS

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
18/11/2013	LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE	4	3	FERIANTES LUCEN ORGULLOSOS SU GRAN INNOVACION	14,5x9,1	No Definido

#### CIRO COLOMBARA C.

**S**i va a ir de compras a la feria, tenga muy presente este sitio web: [www.vida-sanaenlaferia.cl](http://www.vida-sanaenlaferia.cl). Es que gracias a dicha página hoy puede enterarse de todos los detalles relacionados con la siembra, tratamiento y cosecha de algunos de los productos que adquirió, lo que sin duda le dará más confianza a usted y a su familia para consumirlos.

Esa es la base del "Proyecto Piloto para la Implementación de un Sistema de Inocuidad y Trazabilidad de productos Hortícolas

Frescos", que lleva a cabo la Confederación Gremial de Ferias Libres (ASOF C.G) con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del ministerio de Agricultura. A pesar del complicado nombre de la iniciativa, su explicación es muy simple, ya que certifica que las hortalizas han sido cultivadas y cosechadas respetando por ejemplo la cantidad máxima de plaguicidas permitidos por nuestras normas, como también controlando la calidad de las aguas usadas para su riego, entre otras cosas. El piloto contempla en la actualidad el trabajo con dos productos, zahanorias y lechugas, que provienen de los campos de cuatro agricultores de Colina y Lampa; y que están a disposición de la gente en los puestos de diez comerciantes de las ferias libres Arrieta (Peñalolén) y Chacareros (La Reina).

Arturo Gaona, presidente del

sindicato de ferias de Peñalolén, es uno de estos comerciantes. Él explica que "nosotros cumplimos un importante rol abasteciendo a un gran porcentaje de la población y dicha tarea se potencia mucho más al poder ofrecerles alimentos no solo de gran calidad sino seguros. Ellos vienen en bolsas selladas, que además traen una especie de número de serie. Al ingresarlo en la página web, la persona podrá hacerle un seguimiento de todo su historial, como por ejemplo con qué tipo de agua se regó o qué plaguicidas se utilizaron, entre otras cosas".

Gaona agrega que la etiqueta también incluye el cada vez más famoso Código QR, "ese que al tomarle foto con un teléfono inteligente le permite a la gente de manera simple y en el mismo puesto donde hace su compra acceder a esta misma información".

**-¿Ustedes tuvieron que ca-**

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
18/11/2013	LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE	5	2	FERIANTES LUCEN ORGULLOSOS SU GRAN INNOVACION	13,4x4,7	No Definido

### pacitarse en algunas materias específicas para poder comercializar estos productos?

-Sí, en temas como manipulación de alimentos y aseo, que contempla la desinfección de manos en forma permanente de quienes vendemos estas zanahorias y lechugas. También se habló en estas capacitaciones de un cierto protocolo para mantener la higiene en el

punto de venta, como también el separar estas hortalizas en vitrinas especiales. O sea, no pueden estar junto a los otros productos que ofrecemos.

Hace algunos días, se llevó a cabo en la comuna de Peñalolén la ceremonia de certificación de los comerciantes que participan de este proyecto. En dicha ocasión, el presidente de la Confederación Gremial de Ferias Libres, Héctor Tejada,

comentó que “este proyecto es de gran relevancia, si ni siquiera en los supermercados se venden alimentos bajo esos estándares. El objetivo del piloto es ver de qué manera funciona y cómo son recibidos los productos por la gente. Luego de un año vamos a evaluar los resultados y esperamos en un futuro próximo el poder sumar otros alimentos”.

