

LO VALLEDOR

NUESTRO MERCADO

PUBLICACIÓN GRATUITA - MAYO 2016 - REVISTA N° 25 - WWW.LOVALLEDOR.CL - PROHIBIDA SU VENTA



Me Gusta Lo Valledor

Entrevista a Miguel "Serrucho" Valenzuela, Rey Guachaca.

Pág. 36

RESPONSABILIDAD SOCIAL

Escuela Lo Valledor, apadrinada por el Mercado arrojó exitosos resultados SIMCE

Pág. 14

REPORTAJE CENTRAL

MERCADO ENTREGA 21 MODERNAS BODEGAS EN PATIO NORTE

Pág. 29

25





4

Punto de Encuentro
EXMA 2016:
El entretenido encuentro de los
mayoristas en Lo Valledor



7

LO VALLEDOR
EN LOS MEDIOS



8

Mercados y Tendencias
Foropanel de alto nivel en
EXMA 2016



12

Kiosko Verde
Alianza MM Lo Valledor
y 5 al Día



14

RESPONSABILIDAD SOCIAL
Exitoso Resultado de SIMCE
2016 en escuela Lo Valledor.



16

Nuestras ferias
¿Por qué las ferias libres siguen
siendo las preferidas por los
consumidores?



18

Entretención
Zumba Familiar causa
furor entre vecinos



19

Medio Ambiente
Proyecto Banco de
Alimentos Lo Valledor



22

Nuestro Patrimonio
Feria de servicios en el
Día del Trabajador



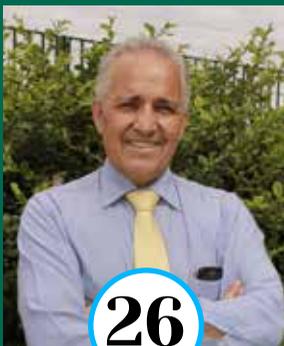
24

Nutrición Saludable
Una manzana al día,
te mantiene alejado del médico



25

Organización
Jornada en
Santa Martina



26

Atención Comunitaria
Jaime Allende, Servicio
al Copropietario



28

Noticias
Celebramos el Día Mundial
de la Tierra



29

Reportaje
Patio Norte inaugura modernas
instalaciones por alta demanda comercial



32

MMLV en el Mundo
Director de Lo Valledor es el
nuevo Presidente de los Mercados
Latinoamericanos: "Flama"



34

Crónicas
Las delegaciones extranjeras
disfrutaron los productos frescos



36

Me Gusta
Entrevista al Chef Miguel
"Serrucho" Valenzuela



38

Eventos
Día de la Cocina
Chilena

La revista "Nuestro Mercado" es editada por encargo de la Administración del Mercado de Lo Valledor. Se distribuye gratuitamente.

Comité Editorial:

Luis Castro
Manuel Rojas
Marcelo Araya
Enrique Veloso
Bruno Ballestrazzi.

Director:

Marcelo Araya E.

Edición:

Marcelo Araya
Enrique Veloso,
Bruno Ballestrazzi

Dirección de Arte:

Pablo Sepúlveda
The Insight

**Diseño textos, fotos,
producción general:**

Pablo Sepúlveda
The Insight

**Colaboradores
de este número:**

Silvana Miranda
Ingeniera Ambiental- Máster en Medio Ambiente

Marcelo Zuñiga
Director Escuela Lo Valledor

Alejandra Domper
Ingeniero de Alimentos
INTA y Corporación 5 Al Día

Marta Pendola
Periodista ASOF
Ciro Rabaji
Periodista

Fotos:

Luis Berrios

Impresión:

Publiancestro

Edición N°25, Mayo de 2016,
Santiago de Chile

Editorial

**Víctor Cornejo**

Presidente del
Mercado Mayorista Lo Valledor

En abril cerramos la segunda jornada exitosa de EXMA2016, la feria nacional de la industria mayorista. Fue un verdadero privilegio acoger a 50 empresas selectas del comercio mayorista, 4 de ellas instaladas en nuestro Mercado y, dos de ellas desarrolladas como emprendimiento desde Lo Valledor.

EXMA 2016 resume de alguna forma, el crecimiento cualitativo que experimenta este megacentro de la comercialización al que concurren los feriantes, almaceneros; dueños, administradores y chefs de restaurantes y los responsables de la logística alimentaria de pequeños y medianos hoteles del país.

No es gratuito. Los profesionales y trabajadores del Mercado Mayorista Lo Valledor trabajan intensamente por modernizar con eficacia y eficiencia sus procesos. Revisamos con juicio crítico el proyecto, en la Jornada de Encuentro de las Jefaturas, realizada

en abril, en la Hacienda Santa Martina. Y también nos abrimos a escuchar la mirada externa de expertos de alto nivel, durante el Foro Panel "Mirando el 2020" desarrollado en paralelo en EXMA2016, respecto de los desafíos que nos impone la construcción de una estación multimodal llamada "Lo Valledor". Conectará Pasajeros de la Línea 6 de Metro y los del Tren expreso de Rancagua, sugiriendo el paso de 200 mil personas por esas instalaciones que serán inauguradas exactamente al frente del Mercado Lo Valledor.

Nuevamente enfrentamos a una realidad urgente, distinta e incierta pero que nos ofrece una buena oportunidad que sabremos acoger con sentido de futuro en beneficio de nuestros clientes.

Son los temas que nos inspiraron en esta edición, número 25 de Lo Valledor, nuestro mercado.

Víctor Cornejo S



EXMA 2016 EL ENTRETENIDO ENCUENTRO DE LOS MAYORISTAS EN LO VALLEDOR



Con apenas dos ediciones, en este 2016 la Feria nacional de la industria mayorista, EXMA 2016, se consolidó como un evento único dentro del universo comercial chileno, y no caben dudas de que tanto los expositores como sus organizadores pueden sacar cuentas alegres de la cita efectuada el 13 y 14 de abril en las dependencias del centro de abastecimiento alimentario más importante del país, el Mercado Mayorista Lo Valledor.

Miércoles 13 de abril de 2016. 8 am. Es una mañana otoñal más fría que de costumbre, y sin embargo en Lo Valledor, cuyo tren laboral lleva ya a estas horas un largo recorrido, se le abre paso a la segunda versión de la Expo Mayorista, con el arribo continuo y sin pausa de sus protagonistas a la zona de exposiciones de este turgente polo comercial de Santiago.

Vehículos con mercancía, decoradores de los stands, representantes de las empresas participantes, equipos de prensa televisiva y radial, promotoras y personal de seguridad ya trabajan con rapidez para poner todo a punto. Pese a que las torres de calefacción aún no terminan de temperar la imponente

carpa bajo la que se llevará a cabo el evento, ya se respira entusiasmo en la EXMA 2016.

Así se vivió el prelude. Al igual que el año pasado, marcaron presencia en el lugar varias de las principales marcas comerciales del país, sintetizándose con otras que a fuerza de innovación y creatividad ya empiezan a gravitar en el competitivo mercado chileno. Así, a medida que avanzaba la mañana, comenzaron a llegar en masa los visitantes que rápidamente entraron en la dinámica de la muestra, degustando productos, recibiendo obsequios de las marcas presentes, participando en cuanto sorteo activaban las promotoras y en fin, haciéndose parte de un evento

que en su segunda versión ya comienza a hacerse un nicho en la órbita de exposiciones nacionales.

Un punto más que destacable de esta EXMA 2016 trascendió a lo que tradicionalmente caracteriza a un evento de estas características, y tuvo que ver con las interesantes ponencias que los asistentes pudieron seguir a través del Foro Panel "Mirando al 2020", efectuado en el espacio de conferencias. Como ya es la tónica, las temáticas abordadas por los invitados a subir al podio trascendieron el ámbito comercial, extrapolando el acontecer propio de la actividad mayorista al devenir del país y de la región, a los escenarios de la macroeconomía y a

las tendencias comerciales más allá de nuestras fronteras, enriqueciendo el compartir de ideas expuestas. En otras páginas de esta edición de “Lo Valledor: Nuestro Mercado” detallamos las interesantes intervenciones del panel invitado.

GRANDES EMPRESAS DIJERON “¡PRESENTE!”

Los cálculos indican que más de 3.000 personas llegaron este año a la gran carpa de Lo Valledor, donde Entel, Unilever y Nestlé, en el rol de auspiciadores oficiales de la EXMA, dieron una calurosa bienvenida a los asistentes.

El gigante de las telecomunicaciones Entel aprovechó la cita para entregar información sobre sus distintos productos, packs de servicios, herramientas tecnológicas y novedades como los cursos Clic, donde se ofrece a los usuarios de Internet capacitaciones gratuitas a través de la llamada Comunidad Empresas. Allí se pueden adquirir nociones básicas de mercadeo que ayudarán al pequeño y mediano empresario a potenciar sus emprendimientos.

Unilever hizo el contrapunto en una EXMA mayormente volcada a lo alimenticio, mostrando su amplísima gama de productos que abarca varios rubros del consumo doméstico; desde artículos de aseo personal, limpieza del hogar, hasta bebestibles y comestibles, varios de los cuales fueron obsequiados por las promotoras a través de entretenidos concursos.

Por su parte Nestlé brindó uno de los stands más vistosos y dinámicos de la expo, todo como parte de la extensa celebración que harán de los 150 años de historia de la transnacional alimenticia. Como muestra de ello mantuvieron en permanente interés a los asistentes con sorteos de sus productos, pero además cumplieron con los pequeños comerciantes a través del CapacitaBus, una especie de aula ambulante para el almacenero estacionada en las afueras de la carpa de la EXMA. Allí se recibió a los interesados en potenciar diversas herramientas para facilitarles las tareas inherentes a sus propios negocios. La empresa informa que esta iniciativa ya



Promotoras de las distintas marcas presentes en EXMA deslumbraron a los asistentes



Asistentes de EXMA disfrutaron de las ofertas y regalos de las empresas expositoras.



Mercado Mayorista Lo Valledor, los anfitriones del evento luciendo su stand junto a la corporación 5 al Día



Magaly Gómez, copropietaria de Lo Valledor ofrece degustación de productos en su stand



Biofresco, un emprendimiento de La Serena en Lo Valledor, también en EXMA 2016

ha alcanzado a más de 5.000 pequeños comerciantes en lo que va de año.

EMERGENTES E INNOVADORES

Pero sin duda que EXMA es mucho más que una vitrina para empresas consagradas. Otros emprendedores de menor tamaño pero de enorme cuantía gracias a innovadoras propuestas, también son parte esencial de la expo mayorista de Chile; es precisamente esta sinergia de grandes y pequeños unidos por un espíritu común lo que empieza a darle a esta expo-feria su sello característico.

BIOFRESCO comercializa hortalizas y frutas con estrictos controles de calidad, riguroso proceso de selección y un vistoso empaquetamiento. "La experiencia EXMA ha sido de verdad positiva. Hemos visto otros nichos de negocio que inicialmente no pensábamos alcanzar" dice Fabián Vergara, Gerente Comercial de esta empresa que trae sus cultivos desde La Serena y que surte a restaurantes, casinos y hoteles de la región capital.

SUPERMERCADOS LA OFERTA repitió la experiencia debut de 2015 y una vez más superaron sus expectativas. Marcelo González, jefe de marketing, ha podido notar que la expo mayorista es un caudal de contactos inter empresas que además drena incluso hacia los pequeños almaceneros, que pueden recoger experiencias

y comparar sus trayectorias para beneficio propio. "Noto el cambio positivo con respecto a la EXMA anterior, no sólo por una mayor infraestructura y logística, además hay nuevas empresas que se han ido sumando" nos dice el ejecutivo.

LA CASERITA ve a EXMA como una bisagra entre el cliente y el proveedor. "El llamado específico al mayorista resulta gratificante para nosotros ya que se trata de nuestro principal cliente. Yo lo evalué como una experiencia enriquecedora y sumamente provechosa" dice Carlos Palumbo, sub gerente de ventas de esta distribuidora que cuenta con tres locales y varios años de presencia en el Mercado de Lo Valledor. Por su parte Dachang, empresa china de bodegaje que tiene ya nueve años de presencia en Chile, debutó este año en EXMA. Es un caso particular ya que llegaron asumiendo el evento como enfocado sólo en el pequeño comercio, y pese a esto se vieron sorprendidos por el interés que sus productos despertaron entre los asistentes. La presencia internacional en EXMA no es un apartado exclusivo de las grandes empresas.

A modo de saldo final para sus organizadores, se puede afirmar que EXMA 2016 consolidó al encuentro como una cita esencial del comercio mayorista nacional, y por ende la tarea luce comprometedor para el 2017. Como una experiencia a todas luces exitosa, la misión será seguir

planteándose este evento anual como una cumbre de diálogo que sirva para integrar al comercio mayorista en la suma de objetivos comunes y como instancia de permanente revisión, para beneficios de todos los actores involucrados.

MARCELO ARAYA, GERENTE DE COMUNICACIONES DE MERCADO LO VALLEDOR

"Lo veo como una Pequeña FISA para el pequeño comerciante"

En una breve conversación, Marcelo Araya, Gerente de Comunicaciones del Mercado Lo Valledor, nos expresa que el éxito de EXMA se puede medir desde varias perspectivas.

-¿Qué saldo deja el evento recién concluido?

Este ha sido un punto de encuentro, no solamente para unir al gran distribuidor y al gran productor con el almacenero, sino que también ha sido planteado como un evento familiar para la gente que aquí labora. En este segundo año de EXMA esa tendencia se ha ido intensificando. Y en general considero que esta segunda versión de la Expo ha sido exitosa, con cambios muy positivos. Los participantes han ido afinando la puntería con respecto a los públicos que se busca acceder y a generar las conexiones comerciales que son en gran parte el objetivo central de eventos como este. Aunque pueda sonar pretencioso, yo veo a EXMA como una pequeña FISA del comercio mayorista.

LO VALLEDOR EN LOS MEDIOS



CNN



CNN



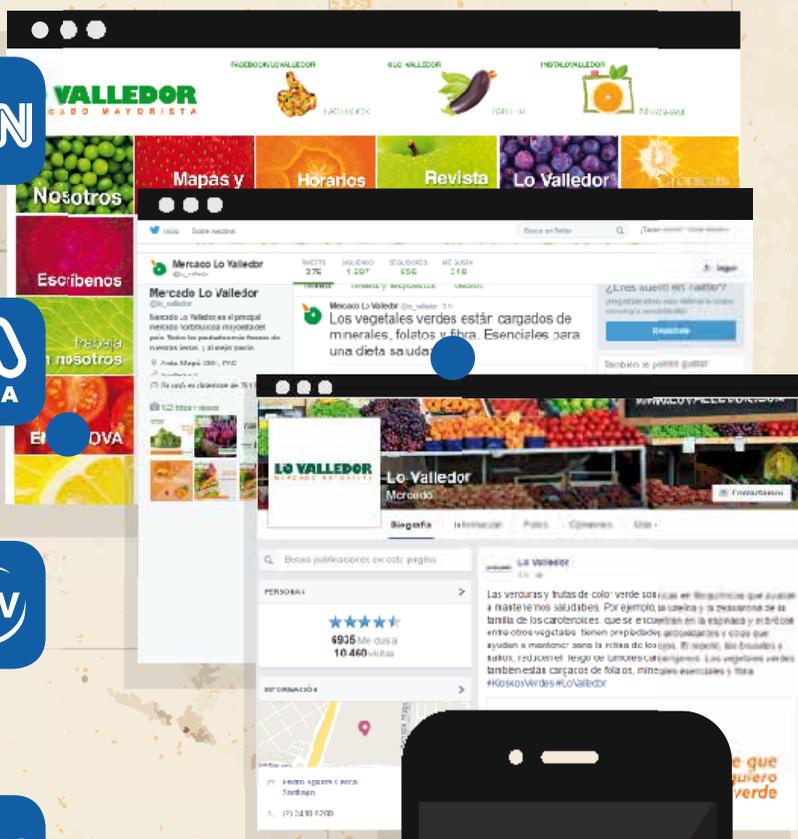
MEGA



CHV



TVN



El Mercado Lo Valledor ha estado presente en la agenda noticiosa del país. Los usuarios del Mercado ya se han familiarizado con la visita de los llamados "equipos de prensa" realizando sus averiguaciones sobre la marcha de Los Valledor, muchas veces, con despachos en vivo o notas para el noticiero central sobre diversos temas.

La cobertura a EXMA 2016 fue la que más difusión tuvo, acaparando la atención del público al mostrar las ventajas que esta Expo ofreció al bolsillo del consumidor, en donde se pudo ahorrar hasta un 60% del precio final.

Los medios confirmaron el beneficio de comprar al por mayor para el mundo empresarial mayorista, recalcando los favores que esta tiene para la pymes del sector y las novedades dirigidas hacia el consumidor final. Acá va una muestra de la difusión que tuvo EXMA 2016.





Foropanel de alto nivel en EXMA 2016

EL NUEVO FUTURO DE LO VALLEDOR CON ESTACIONES DE METRO Y FERROCARRIL



Como parte de los excelentes comentarios que quedaron circulando en el ambiente tras la exitosa segunda edición de la Expo Mayorista, hubo uno que enorgulleció especialmente a sus organizadores: el Foro Panel "Mirando Hacia el 2020". A este concurrieron selectas y reconocidas personalidades del mundo político, académico y empresarial.

Fue prácticamente todo un Magister sobre urbanismo de sólo tres horas de duración. Ante un salón repleto expusieron interesantes planteamientos sobre varios tópicos de interés común. El futuro Parque Agroalimentario de Lo Valledor, el desarrollo urbanístico que se proyecta para la comuna de Pedro Aguirre Cerda y para la ciudad de Santiago, y muy especialmente los cambios sociales y culturales que ya se vislumbran, a propósito de la inminente llegada del Metro a esta zona de la urbe.

A PURO "ÑEQUE"

Las intervenciones dieron inicio con uno de los anfitriones de la EXMA, el Gerente General del Mercado Lo Valledor, Manuel Rojas. Su aporte al foro estuvo centrado en dar una visión general del funcionamiento del complejo agro comercial que representa y sus proyecciones hacia el futuro. "Dos millones de toneladas de producto al año, 30 mil personas circulando diariamente, con un comercio que fluctúa entre los 800 y 1.000 millones



Claudina Núñez, Alcaldesa de Pedro Aguirre Cerda



Manuel Rojas, Gerente General del Mercado Lo Valledor,

de dólares al año generados en más de 1.500 locales comerciales. Ya pueden ustedes suponer la tremenda magnitud de este centro de comercio” gráfico en palabras Rojas ante la atenta audiencia.

Valoró la ayuda clave que pueden prestar profesionales y trabajadores de diversas áreas para el nuevo horizonte que se empieza a configurar en lo que será el Parque Agroalimentario Lo Valledor, sin menospreciar la importancia del aporte que desde 1968 ha impulsado el feriante que da vida al mercado. “Los trabajadores que le dan vida a Lo Valledor han crecido con “ñeque”, con pulso propio... quizás sólo con lo que les ha entregado la universidad de la vida, pero han logrado entender y plasmar en su condición de comerciantes los mismos principios que ustedes conocen y que les ha entregado la universidad formal” reflexionó el directivo ante la

gran concurrencia de estudiantes que se hicieron presente entre el público del foro panel.

Metro en Lo Valledor, casi una realidad La llegada del Metro es sinónimo de progreso social, y para corroborarlo sólo basta fijarse en la evolución urbanística de cualquier comuna de Santiago por la que hoy pasa este sistema de transporte. Es por esto que en Lo Valledor y sus alrededores celebran y esperan con gran expectación la inminente inauguración de la línea 6 –para el segundo semestre de 2017- y la estación que seguramente tendrá un positivo efecto de “electroshock” económico, social y cultural en esta comunidad.

En su presentación, el Gerente de Planificación de Metro S.A. Roland Zamora hizo interesantes aportes al foro dando detalles específicos de

los avances en la pronta entrega de este nuevo brazo integrador para el transporte capitalino. La de Lo Valledor será una estación particular, por su condición de intermodal: además del sistema subterráneo de trenes, se contará con una bahía de metro buses de acercamiento a zonas aledañas y con la combinación al servicio ferroviario del Expreso Rancagua, que conectará a la Región Metropolitana con la Región de O’ Higgins. Se estima un tiempo de viaje de 50 minutos entre Estación Central y la ciudad de Rancagua, lo cual significará una reducción de más de media hora con respecto al recorrido actual.

Zamora también hizo varias precisiones con respecto a este nuevo paso que intensificará la conectividad de Santiago, destacando que al entregarse las nuevas obras de las líneas 3 y 6 llegará a 26 el total de comunas de la

capital alcanzadas por el Metro. Detalló algunas innovaciones tecnológicas que se verán en las estaciones prontas a inaugurar y en los flamantes trenes, además de enfatizar el enorme impacto de desarrollo urbano que tendrá Lo Valledor en el futuro inmediato, asociado a la integración, a la conectividad y a una innegable incidencia positiva en la calidad de vida de los vecinos.

LA VOZ DE LA COMUNA

Con una visión más crítica pero certera con respecto a los desafíos venideros tomó la palabra la señora Claudina Núñez, alcaldesa de Pedro Aguirre Cerda, la comuna que desde casi medio siglo alberga al Mercado de Lo Valledor.

La edil se la juega por una sinergia efectiva entre lo público y lo privado; asume que el trabajo conjunto trae dividendos y beneficios a la comunidad, poniendo al mercado anfitrión como claro ejemplo de los objetivos que esta unión permite alcanzar de manera exitosa. "Ningún desarrollo en esta comuna será posible si solo lo pensamos desde el mundo municipal o solo desde lo privado. El sueño se construye en colectivo" aseveró Núñez ante los asistentes al foro.

Desde el sector que representa, la alcaldesa destacó la instancia de reunión de más de 300 dirigentes sociales, una actividad periódica que viene desarrollándose año a año donde se plantean y discuten objetivos comunes para encontrar la manera de desarrollarlos.

Poniendo el foco en la llegada del Metro a su comuna, recordó que se trata de una lucha prolongada que rindió sus frutos. Sin embargo, lamentó que el periplo correspondiente al tren Rancagua Express, parte complementaria del servicio intermodal que funcionará en Lo Valledor, finalmente no se construyera bajo tierra. "La línea del tren en superficie generará segregación, dividiendo las zonas poniente y oriente de la comuna" dijo la alcaldesa, situación que considera se pudo evitar.

Finalmente destacó que la llegada del Metro a Pedro Aguirre Cerda fue un



Louis De Grange Director de la Escuela de Ingeniería Industrial de la Universidad Diego Portales, Ex-Director de Metro

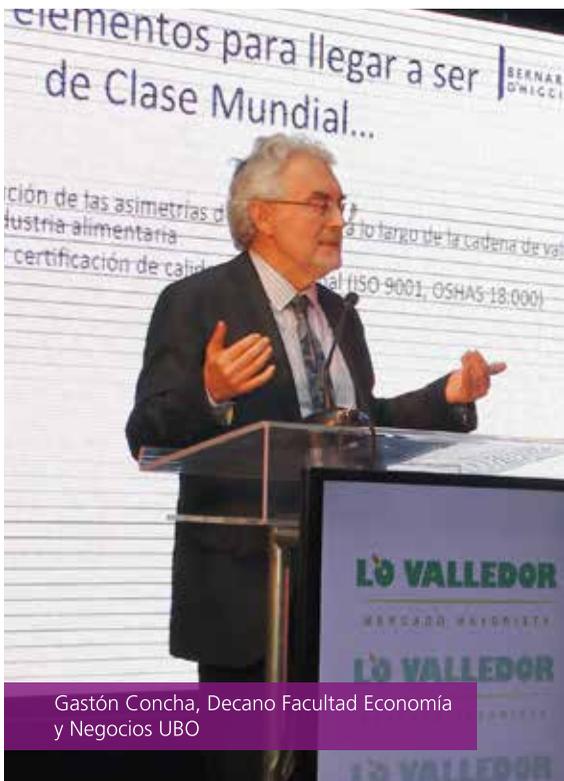
triunfo logrado en colectivo. "Dijimos "Queremos subirnos al metro y no verlo pasar desde afuera. Y lo logramos" afirmó, cerrando su intervención.

A REPLANTEAR EL FUTURO

"Los edificios de 25 a 30 pisos que se construyen en la avenida Santa Isabel de Santiago son las poblaciones callampa del futuro. No hay equipamiento ni los servicios complementarios que se requieren para darles sustentabilidad en el tiempo". Con ese nivel de

franqueza dio inicio a su intervención Louis de Grange, ex director de Metro S.A. y actual Director de la escuela de Ingeniería Industrial de la UDP.

Cerrando el ciclo de ponencias en EXMA 2016, el académico abrió el diafragma más allá de los límites del municipio para analizar la evolución del transporte público en Santiago. Puso en el tapete lo que califica de mezquindad en ciertos sectores sociales, que pretenden bajar la densificación de la ciudad a expensas de obligar a sectores



Gastón Concha, Decano Facultad Economía y Negocios UBO



Esteban González, AGS Negocios



menos pudientes a moverse hacia la periferia, empeorando su calidad de vida para que algunos mantengan sus privilegios.

Enfatizó que la concentración de la oferta de servicios en Santiago crea un enorme contraste con otras regiones del país. “El desafío de la descentralización es tremendo” fue parte de su diagnóstico. Apuntó así mismo a la falta de visión y planificación urbanística que a su juicio padece la región metropolitana, asumiendo que

ciertas medidas erradas de desarrollo urbanístico podrían tener efectos devastadores en 20 o 30 años más.

De Grange observa que el desaforado anhelo del ciudadano de contar con vehículo propio, el rechazo creciente a un cada vez más caótico transporte público, unido al fácil acceso a la adquisición de automóviles, constituyen parte de un problema de congestión que está lejos de desaparecer. Por otra parte considera desahuciado al sistema Transantiago, visualizándolo como un

elefante blanco que desde hace años le significa al Estado una fuga de dinero gigantesca.

En un tono más optimista, el ingeniero civil invita a proyectar a futuro y a pensar a largo plazo; a asumir al Metro como eje central del futuro de la movilidad pública urbana en Santiago. También propone ver la infraestructura desde un rol fundamental en la recuperación de espacios públicos y dignificar progresivamente los entornos urbanos.

Alumnas de cocina de la Escuela Consolidada Dávila ofrecen frutas a niños de la Escuela La Victoria.



ALIANZA MM LO VALLEDOR Y 5 AL DÍA

NIÑOS DE ESCUELAS CON “KIOSKO VERDE” SERÁN CONTROLADOS NUTRICIONALMENTE



Nutricionista del programa “Kiosko Verde”, realizando controles de talla y peso.

El Mercado Lo Valledor, en alianza con la Corporación Internacional 5 al Día, amplió su programa “Kiosko Verde, alimentación saludable para los niños”, que beneficia a alrededor de 500 escolares de las Escuelas Lo Valledor, Consolidada Dávila y La Victoria, todas pertenecientes a la comuna Pedro Aguirre Cerda.

El nuevo programa consiste en la creación de Talleres de Cocina saludable y económica para padres y apoderados de los estudiantes comprometidos, además de un sistema de control y evaluación Nutricional

anual, supervisado por profesionales pertenecientes a la Corporación 5 al Día y el INTA, de la Universidad de Chile.

En la actividad de lanzamiento los niños –muchos de ellos en condición de vulnerabilidad- se sintieron gratamente acompañados en su proceso de crecimiento, según expresaron. Ello porque gracias al programa Kiosko Verde, han ido adoptando nuevos y mejores hábitos en su alimentación. Además porque ven en esta iniciativa una oportunidad para aprender y mejorar conductas relacionadas con su

desarrollo biológico, social y educativo. Durante la jornada, los alumnos de las distintas escuelas realizaron muestras artísticas y deportivas, destacando la exhibición de Karate por parte de la Escuela Lo Valledor; el coro de niñas haitianas de la Escuela La Victoria; y la presentación musical de dos talentosos jóvenes instrumentistas, de la Escuela Consolidada Dávila.

Por otra parte, Francisca Mora, Nutricionista del programa “Kiosko Verde, alimentación saludable para los niños de Chile” realizó un primer monitoreo del estado de los menores con mediciones de talla y peso a

estudiantes del 4to básico de la Escuela La Victoria.

Manuel Rojas, Gerente General del Mercado Lo Valledor, dijo que “el programa lleva algunos años trabajándose con 5 Al Día, y que comenzó con la instalación del Kiosko Verde en la Escuela Lo Valledor hace 6 años, y que nos deja sumamente orgullosos del trabajo que hacemos como empresa en nuestra comuna”.

Alejandra Domper, Secretaria Ejecutiva del capítulo chileno de la Corporación internacional “5 al Día”, agregó

que “el objetivo de este programa es fomentar y proyectar hacia el futuro el consumo de frutas y verduras en las personas. Comer saludable cuesta poco, y es por eso que Lo Valledor y 5 al día juegan un importante rol en este asunto, pudiendo llevar a estas escuelas productos frescos directamente del campo a la mesa. Es por esto que agradecemos a la Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda el apoyo en esta campaña, ya que sabemos que tiene un noble propósito, y es un buen mensaje para transmitir a los jóvenes”.



Alumnos de la Escuela Lo Valledor, realizaron demostración de Karate



El Kiosko verde contó además con información sobre alimentación saludable.



Alumnas de Escuela La Victoria participaron animadamente del evento



Educación de calidad en contextos de pobreza y vida saludable en entornos vulnerables.

Marcelo Zúñiga, el entusiasta Director de la Escuela Lo Valledor

EXITOSO RESULTADO DE SIMCE 2016 EN ESCUELA LO VALLEDOR.

**Por Marcelo Zúñiga.
Director Escuela Lo Valledor.**

¿Se pueden dar estos paradigmas en nuestra realidad social?, ¿En nuestro entorno comunal?

A Primera vista se nos dificulta la idea, nos evoca una tarea titánica, ardua, difícil, ¿pero imposible?.

Para encontrar respuestas a estas interrogantes debemos buscar un ejemplo concreto y cercano, que mejor que una antigua escuela de la comuna de Pedro Aguirre Cerda, La Escuela Lo Valledor, que lleva más de

cincuenta años impartiendo educación a la Población de Lo Valledor Sur y a pobladores de la comuna de Lo Espejo. Hace pocos años atrás los resultados académicos de la escuela no eran muy alentadores, los resultados de las mediciones SIMCE, instrumento por el cual el gobierno mide la calidad de los establecimientos educacionales, fueron de los más bajos de la región metropolitana, con escasa matrícula, problemas de disciplina, con índices de vulnerabilidad escolar muy altos, llevar una vida saludable de sus estudiantes no estaba dentro de sus planes. Sin

embargo la visión de la central de establecimiento Lo Valledor, y de las personas que ahí trabajan, los llevo a instalar en esta escuela, el primer "Kiosco Verde" de la comuna, de la región y quizás al ser este Kiosco 100% verde (solo se vende fruta sin proceso alguno) puede que sea el primer Kiosco absolutamente verde del país. Y eso la hace relevante; como he escuchado muchas veces "la escolita" es importante: fue la pionera, marco el camino para que estudiantes de contextos vulnerables, de escasos recursos, tuvieran acceso a frutas



Valentina Bravo, alumna de 2do básico

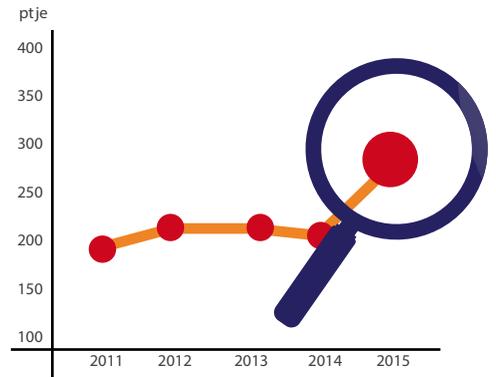


Abraham Valdivia, 2do básico Escuela Lo Valledor



José Miguel Mancilla, estudiante de básica, contento por los logros de sus compañeros

SIMCE 4° BÁSICO, COMPRENSIÓN LECTO



frescas a precios mínimos. La iniciativa del mercado Lo Valledor de donar un kiosco completo y frutas semanalmente absolutamente gratis, ha derribado un paradigma muy enraizado en nuestra sociedad “comer sano sale caro”, en la escuela Lo Valledor amigos, comer sano sale muy barato, comer saludable es la oferta, es lo que hay a diario y las ganancias son para los propios niños. En la actualidad existen tres kioscos verdes, todos ellos en la comuna de Pedro Aguirre Cerda, todos ellos en escuelas de entornos vulnerables, todos ellos mantenidos y abastecidos totalmente gratis debido a la iniciativa de ésta central de abastecimiento. Un ejemplo de responsabilidad social empresarial a seguir por otras empresas. Invertir en la educación, en los niños, es el camino para mejorar nuestra sociedad.

En la Escuela Lo Valledor se ha complementado esta dieta saludable con variados programas atléticos, nuestra política institucional tiene un marcado sello deportivo, talleres como el de karate, de habilidades múltiples, recreos entretenidos (donde se practican disciplinas como fútbol, basquetbol, ping-pong, volleyball, saltar la cuerda, ajedrez y otros) nos han distinguido este último par de años, tanto que los estudiantes han obtenido segundos y terceros lugares en las olimpiadas comunales, y luchando de igual a igual con otras escuelas con renombre en estas disciplinas. La vida saludable ha tomado ribetes de plena realidad para nuestros chicos, no solo la comen, la viven. El paradigma de vida saludable en un entorno vulnerable entonces, si lo encontramos en nuestra escuela, perfectible, mejorable, pero ahí está, es real y palpable para muchos de nuestros niños.

¿Pero qué hay de la calidad de la educación? Se puede dar en un contexto de tan alta vulnerabilidad. El IVE (índice de vulnerabilidad escolar) en la Escuela Lo Valledor es de 87.8%, el más alto de la comuna y uno de los más altos del país. Sin embargo en los últimos años nos hemos propuesto subir los indicadores en las mediciones SIMCE, con un fuerte compromiso entre el equipo de gestión y los docentes, así, hemos podido convencer a los estudiantes que se puede aprender bien sin importar el contexto social donde uno se desenvuelve. Hemos podido convencerlos que el entorno social afecta el desarrollo de las personas pero no las define. Hemos podido crear conciencia que el esfuerzo es el camino correcto para transformar su medio ambiente. Les hemos enseñado a proponerse grandes metas, altas expectativas y que éstas no sean solo meros sueños, si practicamos en la vida valores como la responsabilidad, el respeto, el esfuerzo, la disciplina, estos sueños, estas grandes metas, se pueden transformar en realidad. En nuestra escuela los sueños son para alcanzarlos. Es así que en estos últimos años las mediciones de calidad han arrojado repuntes significativos. En los resultados SIMCE recién publicados este mes, La Escuela Lo Valledor, siendo una escuela pública,

municipal, ha obtenido por ejemplo 285 puntos en matemáticas y 265 en Lenguaje, ambos en 4to básico; similar a escuelas particulares subvencionadas de estratos sociales más acomodados, convirtiéndose en la escuela municipal N°1 del SIMCE en Pedro Aguirre Cerda, en segundo básico se sigue similar tendencia alcista con 252 puntos en Lenguaje. La última medición de matemáticas en Octavo año arrojó 241 puntos. Y así suma y sigue. En sí, el puntaje no es lo importante, lo relevante para nosotros es que hay una tendencia al alza en el último tiempo y estamos trabajando para que ésta continúe, los alumnos están descubriendo su potencial y están demostrando, de hecho, que puede haber educación de calidad en contextos socio-económicos vulnerables. Un fuerte foco en lo pedagógico, altas expectativas, objetivos estratégicos claros y comunes para toda la comunidad escolar, trabajo mancomunado, apego a los valores de la escuela y una voluntad de hierro marcan el camino para seguir mejorando, para seguir aprendiendo, para seguir creciendo... ¡Felicitaciones a esos niños!





POR QUÉ LAS FERIAS LIBRES SIGUEN SIENDO LAS PREFERIDAS POR LOS CONSUMIDORES



Por: **Marta Péndola**,
Periodista ASOF C.G.



Siguen representando la distribución del 70% de productos hortofrutícolas, pese al enorme crecimiento de las grandes cadenas de supermercados. La ley de ferias libres, que les entregará el derecho de uso garantizado del espacio público, y una política de fomento por nuevas ferias, y no la extensión de las existentes, son parte de las demandas de ASOF.”

Opina ASOF C.G

Los sucesos de colusión para fijar precios de venta mínimo para la carne de pollo fresca, que están siendo investigados por la Fiscalía Nacional Económica (FNE), motivaron a que varias organizaciones ciudadanas se tomaran las redes sociales y las calles, instando a castigar a los supermercados cuestionados de las cadenas Walmart, Cencosud y SMU, que a su vez controlan más 90% de la venta del producto. Hernán Calderón, Presidente de CONADECUS (Corporación Nacional de Consumidores) señaló que, frente a estos hechos abusivos, una alternativa era preferir el otro comercio, el de

ferias libres y almacenes de barrio, que forman parte del sector Pymes que, a pesar de entregar la mayor cantidad de empleo en el país, de un 65%, y de representar el 98% de las empresas formalizadas, apenas participan del 14,6% de las ventas totales de bienes y servicios.

Héctor Tejada, Presidente Nacional de la Unión Nacional de gremios de las Mipymes (Unapyme) y de la Confederación de Ferias Libres (ASOF), se refirió sobre el origen de estos hechos, que a su juicio responden a una economía concentrada que lleva

años anidándose en Chile. “Hay una estructura de la economía del país que facilita la colusión, porque si hay pocos actores, cabe preguntarse ¿Para qué compito?, señala.

LAS VENTAJAS DE LAS FERIAS LIBRES

Tejada habla con doble militancia, ya que junto con representar a 156.000 Mipymes adheridas a distintos gremios que conforman la Unapyme, es Presidente de la ASOF y feriante además, por tanto, sabe muy bien el valor de las ferias libres en la economía nacional.

La alimentación saludable no es el negocio de los supermercados, y con la falta de nuevas ferias, se han creado desiertos alimentarios, zonas de la ciudad donde la gente no tiene acceso fácil a la alimentación saludable. Es importante recordar que el 30% de las utilidades del supermercado es por la vía financiera, a través de sus propias tarjetas y bancos”.

Pese al crecimiento en ventas de los supermercados, un aumento del 70% según INE desde el año 2009 con una penetración que roza el 75% versus el 25% en manos del comercio tradicional, las ferias libres siguen manteniendo la primacía en ser el canal de distribución de alimentos más importante para la población, con un 70% en productos hortofrutícolas frescos, 50% en huevos y otro 50 en productos del mar. Para Tejada ello es el mejor dato para constatar que, en materia de productos frescos y sanos, las ferias libres siguen siendo el actor fundamental. “Entre las ventajas de las ferias está el que existe una tremenda competencia, porque ofrecemos productos perecibles que el feriante debe vender en poco tiempo, y ello hace que la oferta sea más perfecta que el supermercado, porque son dos modelos distintos. El nuestro tiene la ventaja de la cercanía, nosotros buscamos el público mediante las distintas posturas (ubicaciones). Los supermercados trataron de superarlo con las tiendas de conveniencia, pero tampoco compiten con una oferta de productos perecibles debido a las características y dimensiones de sus locales. Los supermercados han ido desechando los productos perecibles por productos congelados y procesados. Nuestros clientes, además, confían en el producto que entregamos porque es más fresco. Hay que recordar que la ex Ministra de Agricultura, Marigen Hornkohl, demostró mediante un recorrido por este canal, pasando desde el campo, las centrales de abastecimiento mayoristas y las ferias libres, que el producto cosechado de la tarde llegaba a la mañana del día siguiente a la feria libre para su venta al público”.



LA FERIA COMO LUGAR DE ENCUENTRO

El otro factor es el nivel de identificación, que tiene la feria con el barrio, quizás de los pocos sustentos de identidad y tradición que van quedando. Es el por qué la gente, cuando va a comprar, pasa horas paseando y conversando, porque se han transformado en un sitio de encuentro y espacio para hacer comunidad, algo que se ha ido perdiendo en una sociedad individualista. Se estima que, sólo los fines de semana, transitan más de 2 millones de personas en las ferias libres de la Región Metropolitana.

La competencia no ha sido pareja, insisten en la ASOF, debido principalmente al tema de los espacios, porque los feriantes no tienen recursos para comprar lugares y, actualmente, ocupan un espacio municipal, por el cual pagan una patente de trabajo, pero este permiso no les asegura estabilidad y permanencia en el tiempo. Es por ello, que abogan por una ley de ferias libres, actualmente

un anteproyecto, que se encuentra en discusión entre las bases de feriantes y los distintos ministerios.

Pese a esta realidad, se contabilizan 1.114 ferias libres a nivel nacional, de las cuales 455 están en la R.M según primer catastro de ferias libres realizado por Sercotec recientemente, y sus ventas se estiman en U\$ 3.000 millones al año (cifras ASOF). Tejada agrega que lo que se requiere es una política de fomento del sector, que priorice por el levantamiento de nuevas ferias, porque las existentes llevan más de 50 años, y sólo han crecido en extensión. “Debiese haber una política, que permita tener pisos o lugares, donde algunos días se instalen nuevas ferias libres y otros los use la propia comunidad”.

ZUMBA FAMILIAR CAUSA FUROR ENTRE MAMÁS DE LA POBLACIÓN NUEVA INDEPENDENCIA

Apenas cae la noche, las mamás y apoderados de los niños de la Escuela de Fútbol, llegan hasta la cancha para dejar la rutina de lado y moverse un poco con la Zumba Familiar, que el Mercado Lo Valledor incorporó a su rama deportiva. La finalidad que busca la iniciativa es de integrar a la comunidad y de diversificar las actividades deportivas en el sector, para que los apoderados y vecinos de la Población Nueva Independencia, puedan asistir los días miércoles y viernes, a partir de las 20:15 hrs, y disfrutar de un buen rato.

El proyecto, a cargo del director de Deportes del Mercado, Germán Osorio; Alejandra Gómez, coordinadora y promovido por la junta de vecinos, se enmarca dentro del plan social dirigido a potenciar el deporte a los vecinos del sector, para que tengan este tiempo de recreación, apoyando directamente a las familias y comunidad en general.

“La idea, además del ejercicio físico, es recuperar los espacios públicos de la comuna con deporte, para alejar los vicios que amenazan a nuestros jóvenes, como el alcohol y las drogas, y así formar buenas personas”, dijo Germán Osorio.

Luis Díaz, Director del Mercado Lo Valledor, comentó que a través de la Escuela de Fútbol, hemos aprendido a conocer las verdaderas necesidades de los niños, y por ello hemos querido fomentar el deporte, para impulsar virtudes principalmente, y ahora con la Zumba Familiar, queremos entregar más alegría a nuestra gente.





Proyecto Banco de Alimentos Lo Valledor

NADIE DEBIERA MORIR DE HAMBRE



Actualmente cerca de 1.000 millones de personas sufren de hambre en el mundo pero irónicamente 1.300 millones de toneladas de alimento se desperdician año tras año, siendo apto para el uso y consumo humano.

Desde hace un tiempo el Departamento de Aseo, Sanidad y Medio Ambiente del Mercado Lo Valledor viene trabajando un plan piloto de recuperación alimentaria con el fin de mitigar la pérdida de alimentos y disminuir los residuos a disposición final en relleno sanitario. Mediante el trabajo en terreno, son detectados los descartes de producto, aptos para el consumo humano, los cuales el comerciante esta dispuesto a donar, estos alimentos son inspeccionados y de acuerdo

a sus condiciones son entregados a Fundaciones en forma directa.

Nuestro objetivo es aprovechar productos que actualmente se desechan, ya sea por estándares de calidad, por mal manejo o simplemente por no lograr la venta y evitar que sean destruidos reintegrándolos a la cadena de alimentos.

Para esto y mediante campañas de sensibilización pública, se logra crear

Silvana Miranda Martín
Ingeniera Ambiental
Máster en Medio Ambiente
Jefa Área de Medio Ambiente
Mercado Lo Valledor



Comedor de Fundación Villa Padre Hurtado, Institución beneficiada por la recuperación alimentaria que realiza Lo Valledor.



La recuperación alimentaria es una manera real de valorizar las mermas del Mercado.



en los productores y comerciantes un cambio de actitud respecto al desperdicio de alimentos. Además de educar ambientalmente, identificando los beneficios al medio ambiente y el valor de los alimentos.

A la fecha hemos logrado identificar puntos de mayor generación de descarte o merma de alimentos, sensibilizar a locatarios y recuperar frutas y verdura.

BANCO DE ALIMENTOS MERCADO LO VALLEDOR

El desperdicio alimentario en los mercados hortofrutícolas, es una realidad, sobretodo en Mercado Lo Valledor, donde diariamente se destinan a relleno sanitario alrededor de 80 toneladas de residuos. Una parte de esto, se puede recuperar. Aún no existe certeza cuantitativa, donde se logre identificar las cantidades

exactas que se pierden a través de la basura, se ha logrado identificar a medida de observaciones cualitativas, y a través de las diversas variables como estacionales, económicas y las características de los productos que van hacer eliminados y que son posibles de recuperar identificando el valor del alimento. Según estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas, un 30% se pierde en la post cosecha; distribución, producción, tiendas y



Los productos que reciben del mercado son almacenados y entregados a personas de la 3ra edad.

restaurantes. Precisamente, ese tercio que tiene como destino la basura se puede recuperar.

Durante los 2 últimos años, la Gerencia de Operaciones se ha propuesto a reducir en un 50% los residuos a disposición final, u otorgarle una disposición diferente, amigable con el medio ambiente y sensibilidad social. Es por ello que, proponer y desarrollar nuevas estrategias, considerando

la recuperación alimentaria como un eje fundamental, es una manera real de valorizar los residuos, no sólo otorgando un potencial ambiental sino generando un valor social y económico.

Chile esta en proceso de desarrollo en planes de alimentación y los esfuerzos se concentran en productos perecederos que deben ser consumidos dentro de 48 horas máximo. No es sencilla la determinación de recuperar

esos productos destinados a desecho, ya que intervienen variables, muchas veces opuestas como lo son la oferta, las temperaturas, y las temporadas, entre otras. Pero estamos en camino de establecer el Banco de alimentos de Lo Valledor: partimos caminando.

DÍA DEL TRABAJADOR AGRÍCOLA SE CELEBRÓ EN LO VALLEDOR

INÉDITA FERIA DE SERVICIOS DEL MERCADO FUE ELOGIADA POR VISITANTES

“ En una tradición que se repite en los últimos 5 años, las autoridades del Mercado, liderados por el Subsecretario de Agricultura, Claudio Ternicier y la Seremi de esta cartera, Fabiola Freire, homenajearon a los trabajadores agrícolas en particular, en una diversa y acogedora ceremonia al interior de sus patios, que comenzó con un desayuno a las 7 de la mañana y que culminó con un acto litúrgico precedido por el Obispo católico, Manuel Camilo Vial.



Monseñor Vial bendijo las ofrendas entregadas por trabajadores y pequeños agricultores, destacando que para la Iglesia este es un día muy importante “porque se celebra la festividad de San José Obrero, la Iglesia no se olvida de su cuna, Jesús es hijo del carpintero”.



Alrededor de 45 agricultores de las comunas rurales del Gran Santiago, que participan en el Programa de Desarrollo Local (Prodesal) del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), estuvieron presentes en este acto, quienes también fueron reconocidos y premiados por su trayectoria y esfuerzo.



Victor Cornejo, Presidente del Directorio del Mercado Lo Valledor, saludó a los asistentes y trabajadores en su día, diciendo que “hoy conmemoramos el día del trabajador, y en especial el del trabajador agrícola quien en su anonimato siembra y extrae estos productos frescos y saludables que da vida a nuestro mercado. Para ellos va nuestro sentido homenaje, pero también para el resto de los trabajadores de Chile, en los que incluyo a nuestra propia gente”.



Manuel Rojas, Gerente General del Mercado Lo Valledor, agradeció la presencia de las autoridades presentes, manifestando estar "orgulloso de poder dar espacio, en estos momentos de tantas crisis de confianza, para que aquí se generen los grandes y pequeños acuerdos, entre unos y otros trabajadores, en el proceso de comercialización de sus productos".



El subsecretario de Agricultura, Claudio Ternicier, tuvo palabras para referirse a la celebración organizada por el mercado mayorista. "Quiero felicitar al Presidente y al Directorio de Lo Valledor, porque creo que aquí se hace una conjugación muy linda entre el mundo rural y sus trabajadores, y la urbe y el gran Santiago representado aquí con el mundo consumidor.



La jornada concluyó con una muestra de baile folclórico por parte de "Horacio Hernandez y sus malas juntas", quienes animaron al público que asistió a esta jornada interpretando un variado repertorio de música popular latinoamericana que va desde foxtrot, boleros, vales peruanos, hasta tangos y cueca chilena.



Destacando el profesionalismo y capacidades técnicas que desempeñan los distintos departamentos del Mercado Lo Valledor, el equipo humano de las Áreas de Infraestructura y Mantención, Medio Ambiente, Seguridad, Reciclaje, Prevención de Riesgos y Enerlova desplegaron una Expo Lo Valledor, en el patio norte del recinto, en el contexto del Día del Trabajador, en donde las autoridades presentes felicitaron a nuestro personal por la muestra exhibida.



“AN APPLE A DAY KEEPS THE DOCTOR AWAY”

ESTA FRASE QUE SIGNIFICA: “UNA MANZANA AL DÍA, TE MANTIENE ALEJADO DEL MÉDICO”, CORRESPONDE A UN REFRÁN AMERICANO.

Comer una manzana al día no es la receta mágica para evitar visitar al doctor. Pero ayuda bastante para mantenerlo alejado, ya que esta fruta del pecado original, contiene muchos nutrientes beneficiosos para nuestra salud.

Nos permite mantenernos hidratados gracias a su gran contenido de agua, más del 80%.

Es baja en calorías (promedio 47 calorías), la cual puede convertirse en nuestra mejor aliada cuando estamos a dieta.

Una manzana antes de las comidas permitirá sentir saciedad, evitando que llegemos con demasiado apetito a la mesa. Esto gracias a su gran contenido de fibras.

Su fibra soluble, la pectina, permite mantener los niveles de colesterol en la sangre, evitando las enfermedades cardiovasculares y la arteriosclerosis.

Su fibra insoluble, evita el estreñimiento, logrando que nuestro aparato digestivo funcione correctamente.

Contiene Vitamina C y flavonoides que ayudan a disminuir el colesterol malo (LDL) y evitar ciertos tipos de cáncer.

Además es una fruta que se puede comer en cualquiera de sus variedades casi todo el año, siendo del alcance de todos los gustos.

Permite ser conservada por varios días sin que se estropeen y al ser fácil de almacenar es una excelente opción para ser llevada como colación.



Por **Alejandra Domper**

Ingeniera en Alimentos Univ de Chile, Msc Nutrición Humana, INTA. Secretaria ejecutiva Corporación 5 al día, Chile

Se recomienda comer 5 porciones de frutas y verduras al día, correspondiente a 3 verduras + 2 frutas de diferentes colores para prevenir ciertas enfermedades como las cardiovasculares y algunos tipos de cáncer.

Visita nuestra página web www.5aldia.cl y obtendrás más recetas a base de manzana

Te invito a que incorpores esta fruta en tus comidas. A continuación te comparto algunas recetas:



COMPOTA DE MANZANA

(Para 6 personas)

INGREDIENTES

• 1 kg de manzanas • 1 palito de canela • endulzante

PROCEDIMIENTO

Pelar las manzanas, cortar en sextos y retirar las pepas. Cocer en agua hirviendo por 15 minutos. Si se desea endulzar, agregar endulzante después de cocinar, dejar enfriar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN:

Energía 78 kcal; proteínas 0 g; grasa total 0 g; colesterol 0 mg; carbohidratos 20 g; fibra 2,6 g; sodio 0 mg.



JORNADA EN SANTA MARTINA

PRIMER ENCUENTRO DE JEFATURAS DE MM LO VALLEDOR:

LA PROFESIONALIZACIÓN ES PARTE DE LA MODERNIZACIÓN

“Según el gerente general, Manuel Rojas, “sólo este trabajo transversal y compartido, amable pero riguroso, nos puede llevar a cumplir los sueños de todos, al superar las dificultades que se nos presentan, algunas externas, otras creadas por nosotros mismos”.

Fue un enriquecedor cruce de experiencias nunca antes experimentado. Un encuentro de 30 “mandos”, entre miembros del Directorio, Ejecutivos y jefaturas de Áreas, decididos a revisar, reflexionar y evaluar sus programas de trabajo, en pos del proyecto común que busca generar procesos de transformación y modernización del gran equipo de trabajo del Mercado.

La iniciativa del gerente general, Manuel Rojas, asesorado por el psicólogo, Mauricio Valenzuela, fue completamente exitosa.

Cada área de la Administración presentó su Plan de trabajo: la gerencia de Operaciones, a cargo de Richard Prenzel; la gerencia de Administración y Finanzas, que dirige Juan Manuel Martínez y; la gerencia de Comunicaciones Corporativas, bajo la responsabilidad de Marcelo Araya.

En prácticamente 5 horas, los asistentes conocieron en detalle la labor que los diferentes Departamentos realizan para dar el mejor servicio a los clientes y usuarios del Mercado Lo Valledor.

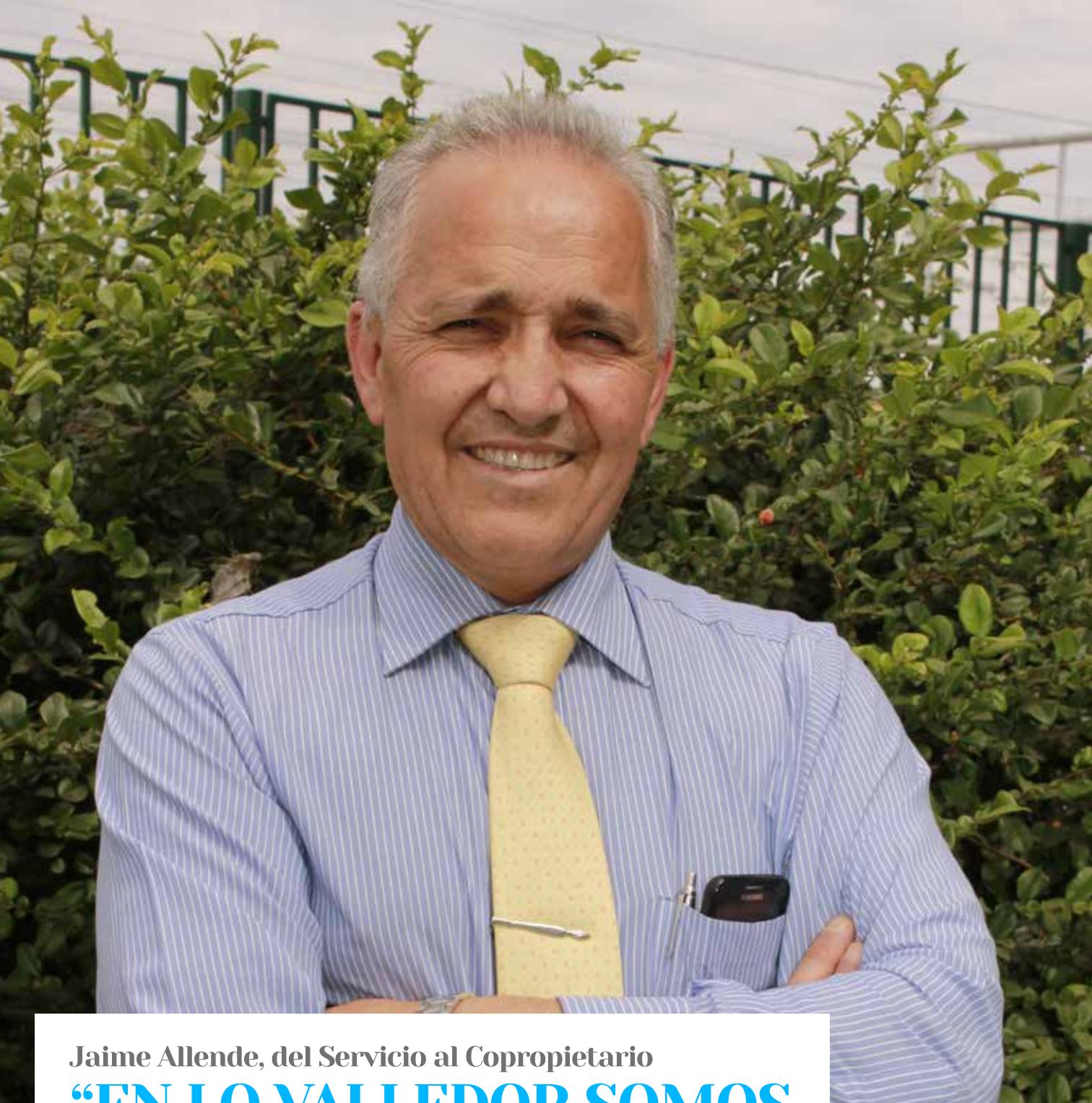
Las exposiciones, a cargo de las diferentes jefaturas, tuvieron un promedio de media hora. Así todos los departamentos tuvieron oportunidad de reconocer las diferencias, como también, los puntos comunes que permiten alinear el proceso en curso: Aseo y Medio ambiente, Tránsito, Control de patios; Seguridad; Infraestructura; Recaudación; Prevención de riesgos; Capacitación y; Comunicaciones.



Gustavo Benko, Fiscal de MMLV y Víctor Cornejo, Presidente de MMLV.



Jefaturas conocieron al detalle los procedimientos de las otras áreas.



Jaime Allende, del Servicio al Copropietario

“EN LO VALLEDOR SOMOS UNA GRAN FAMILIA”



Hemos sabido trabajar con los locatarios todos estos años. Hay un cariño, porque a fin de cuentas funcionamos como una gran familia. Pese a ser un cargo ejecutivo, acá se trabaja a todo nivel. De repente acá en la oficina, o de repente en los patios compartiendo una taza de té con alguno de ellos

Jaime Allende ha dedicado más de la mitad de su vida al Mercado de Lo Valledor. Llegó a los 25 años a trabajar como guardia de seguridad y le tocó coincidir con un período especial de cambios estructurales, lo cual le llevó a asumir la oficina de Atención al Copropietario. Con un alto nivel de involucramiento en todo el funcionamiento interno, sumado a la entrega total que ha dispensado a la labor encomendada, ha logrado perdurar en estas funciones hasta el día de hoy; la experiencia acumulada le ha llevado a un nivel alto de conocimiento de la relación administrativa con los locatarios y, aún más allá, a un entendimiento profundo y personal de quienes hacen vida laboral en esta zona comercial.

UN LARGO VÍNCULO

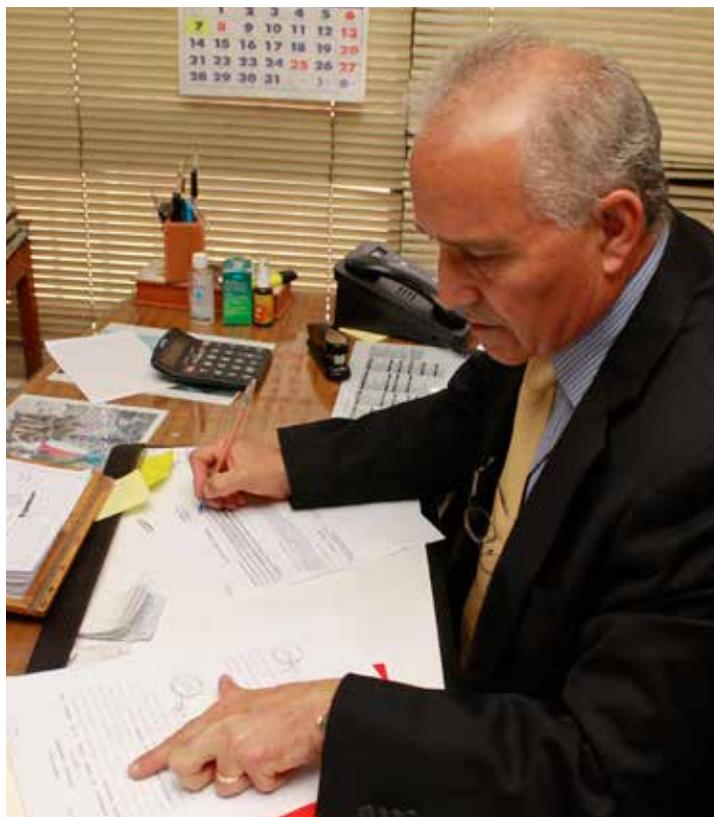
Por allá a mediados de los años ochenta, la municipalidad de Pedro Aguirre Cerda inició la venta de activos y la entrega efectiva de los locales comerciales que hoy conforman 8 hectáreas de los patios de Lo Valledor. Estos se empadronaron y se dieron las escrituras a cada copropietario a través del naciente Departamento de Servicios Comunitarios.

Desde entonces ha corrido mucha agua bajo el puente. De los más de 85.500 metros cuadrados a las 30 hectáreas que hoy componen este complejo comercial, se ha debido avanzar en paralelo en aspectos organizacionales. “El crecimiento ha implicado modernización” dice Allende. “Hoy ciertamente somos un equipo junto a los comerciantes”, señala ante lo que ha sido alcanzar los niveles de comunicación que hoy se tienen dentro de la estructura interna de Lo Valledor.

Considera que el diálogo ha sido la clave para enfrentar los distintos criterios de los copropietarios. Algunos exigen soluciones rápidas, mientras que otros asumen que hacer bien las cosas requiere tiempo y minuciosidad. En aspectos legales como solicitudes de créditos bancarios, títulos de propiedades, certificados de antecedentes o registros de vehículos, que son la base de la cooperación con el locatario, la oficina que Allende comanda tiene la función de que esas gestiones fluyan con rapidez, encontrándose con que casi siempre estos trámites dependen de protocolos externos que escapan a sus atribuciones.

Pese a todo, Allende dice que la familiaridad y el factor humano han sido una característica constante en el desempeño de sus funciones. “Hemos sabido trabajar con los locatarios todos estos años. Hay un cariño, porque a fin de cuentas funcionamos como una gran familia. Pese a ser un cargo ejecutivo, acá se trabaja a todo nivel. De repente acá en la oficina, o de repente en los patios compartiendo una taza de té con alguno de ellos” comenta.

“Aquí ha transcurrido mi vida. Más de la mitad de ella ha sido en Lo Valledor. En lo personal, mi labor diaria acá me ha significado levantar a mi familia, por lo cual estoy muy agradecido con el trabajo de todos estos años”





CELEBRAMOS EL DÍA MUNDIAL DE LA TIERRA EN PATIOS DEL MERCADO

Una llamativa batucada que se paseó por más de dos horas entre miles de vendedores y compradores de productos hortofrutícolas en patios y calles de las casi 30 hectáreas del principal Mercado del país. Los artistas, así celebraban con un colorido espectáculo callejero en Lo Valledor el Día de la Tierra.

Silvana Miranda, Jefa del Departamento de Aseo y Medioambiente del Mercado comentó que se trata de un día para sensibilizar a la gente respecto de la vulnerabilidad de nuestro planeta, demostrando la interdependencia entre sus ecosistemas y los seres vivos que la habitamos. Esta situación nos hace generar conciencia en todos lados, y en especial en Lo Valledor por ser el punto de encuentro del campo en la gran ciudad.

¡PRODUCTORES ESTADOUNIDENSES IMPACTADOS! CON LA FRESCURA DE LAS FRUTAS DE ESTACIÓN QUE SE EXPENDEN EN LO VALLEDOR

Veintitres agricultores provenientes del Estado de Virginia, EEUU, visitaron el Mercado para conocer los productos típicos de temporada y los formatos de comercialización. La visita a Chile de este grupo fue coordinada por la empresa Anglatin, la cual promueve el turismo rural a delegaciones que buscan este formato en sus viajes dentro de Sudamérica en general. Lo Valledor como mercado, asume un rol importante dentro de su visita.

En su recorrido pudieron compartir con la gente y degustar algunas frutas características de la temporada.



DESARROLLO ORGANIZACIONAL: TRABAJADORES DE LO VALLEDOR RECIBIERON TALLER DE APLICACIONES SOBRE LEGISLACIÓN LABORAL

El Mercado Lo Valledor, a través del Departamento de Desarrollo Organizacional, dio inicio al PROGRAMA DE TALLERES de “Aplicaciones sobre Legislación Laboral”, curso que consta de 3 módulos y que esta dirigido a las Jefaturas de los distintos niveles administrativos de la empresa.

El objetivo del programa es entregar herramientas a los participantes, que les permitan desarrollar sus labores, enmarcados en la Legislación Laboral vigente.

HAGAMOS DEL MERCADO UN LUGAR SEGURO, OBSERVA LAS NUEVAS SEÑALES DE PREVENCIÓN

Con el objetivo de prevenir accidentes al interior del Mercado, y mostrar las normas de circulación internas, se implementaron paneles con señales de tránsito en las puertas de acceso de Lo Valledor.

El trabajo fue diseñado por Alejandro Araya, Asesor Corporativo, en conjunto con Luis Muñoz, Jefe del Departamento de Prevención de Riesgos, quien comentó que estos paneles permitirán informar a los usuarios sobre las normativas que deben respetar al ingresar, para así eliminar las conductas imprudentes dentro del recinto.





El boom del Mercado Lo Valledor PATIO NORTE INAUGURA MODERNAS INSTALACIONES POR ALTA DEMANDA COMERCIAL

“

Es otro vuelo del Mercado Lo Valledor. “El proyecto de desarrollo del Patio Norte” compromete otra mirada en la relación comercial, laboral y social del cliente del principal Mercado Mayorista de Chile, producto de los nuevos tiempos y que responde a un proceso más integral de modernización y crecimiento.

PERFECCIONAR LOS PROCESOS

Por una parte, la profesionalización de las dotaciones responsables de los servicios de la Administración como también el desarrollo de campañas para educar, mejorar los hábitos en las relaciones interpersonales y estimular las buenas prácticas de comercialización de vendedores y compradores que utilizan las instalaciones de esta central de Abastecimientos ubicada en la comuna Pedro Aguirre Cerda.

Pero, también, la infraestructura frente a una invariable, sostenida y creciente demanda comercial.

Nos explica Juan Manuel Martínez, Gerente de Administración y Finanzas y responsable del Proyecto:

“Había una necesidad de crecer operativamente. Había una demanda muy fuerte de ubicaciones físicas

como bodegas o locales que fue lo que nos decidió hacer estas bodegas de Cerrillos. Ahora serán cerrados con malla y admite camiones. Pero se piensa en venta a piso.”

Afortunadamente se pudo trabajar partiendo de “cero”, porque los terrenos adquiridos estaban libres, aunque igualmente hubo que intervenir algunos de los Patios antiguos del mercado.

El “proyecto de desarrollo Patio Norte de Lo Valledor” contemplaba tres etapas.

La primera ya cumplida el año pasado, fue la nivelación y pavimentación de alrededor de 14 mil metros cuadrados de superficies, destinados a tránsito y posturas, ya en uso, además de los estacionamientos. A ellos se sumó la construcción de patios nuevos sobre



Juan Manuel Martínez, Gerente de Administración y Finanzas; Enrique Rawlins, Director de Obras. Ambos lideraron la nueva construcción.



superficies libres adquiridas de la compra del ex Matadero Lo Valledor.

A PRUEBA DE INUNDACIONES

Juan Manuel Martínez explica las innovaciones en los nuevos trabajos de los espacios que dieron origen al Patio Norte:

“Se trabajó en un nuevo sistema de alcantarillado. Cuentan con un modelo de DECANTACIÓN absolutamente nuevo. Está considerada la captación de aguas lluvias y la vamos a canalizar al subsuelo, via pozos drenadores.

Además están diseñados seis puntos con estaciones de baños e higiene. La Iluminación se buscó disminuir al máximo las torres, De hecho se

eliminaron tres que tenían los patios 3 y 4 y fueron reemplazadas por 2 torres con mejor capacidad luminosa y otros focos instalados en el techo de las bodegas.

Se hicieron las pruebas suficiente para llegar a una iluminación óptima que permite realizar operaciones como si fuera día.”

LAS 21 NUEVAS BODEGAS

Son estructuras evidentes si transita por la avenida Cerrillos, paralelo a la autopista General Velásquez. Un paisaje patente de color verde que recuerda la primera etapa de la construcción de un aeropuerto, pareciera ser un gigantesco y atento guardián del Mercado.

Son las 21 nuevas bodegas, aunque también tienen algo de cobertizo.

“Aquí hay un mix de bodega y cobertizo, buscando los beneficios de ambas estructuras. Los cobertizos permiten el ingreso del camion” nos explica Juan Manuel Martínez, mientras supervisa la obra junto al constructor de las instalaciones, Enrique Rawlins.

LAS NOVEDADES DE LAS BODEGAS

Tienen una superficie de 160 metros cuadrados. De ancho miden 8 metros y de largo, 22 metros, lo que permite el acceso de un camión completo. Cuentan con cortinas metálicas para



Imágenes de las nuevas bodegas en construcción. En total son 21.



la apertura y cierre del espacio, lo que refuerza la idea de seguridad que ostenta, en general, el Mercado.

En el segundo piso se ubican las 2 oficinas de cada bodega; con baño y caja fuerte. Cada oficina mide 2,70 mts por 4 metros, además de un pasillo de 1 metro 25. Van a contar con servicios como luz y agua, pero será de costo individual: las bodegas tienen medidores.

¿En quién se pensó al momento de diseñar estas nuevas estructuras? Consultamos a Juan Manuel Martínez: "No está enfocado a algún producto especial, pero está considerado que será frutas o verduras, papas pero no abarrotes.

En total son 21 bodegas de 8 metros de ancho x 22 de fondo.

La comercialización mínima será desde la caja de productos y bines, pero no el kilo: No va a ser al detalle, sino mayorista.

Creemos que tenemos que contar con operadores de un tamaño en que sean capaces de tener productos todo el año. Una bodega de estas no permite hacerlo por día. Para eso contamos con el formato del Patio."

Las 21 nuevas bodegas reafirman el proceso irreversible por hacer mejor las cosas. La nueva infraestructura va acompañada de una normativa que gradualmente se hará exigible

en los patios antiguos. Pero el gran propósito es rescatar un Mercado de carácter amable, moderno, limpio y desarrollado donde prevalezca el concepto que al consumidor final se le ofrece un producto fresco, saludable y económico, porque Lo Valledor lo garantiza.



GONZALO BRAVO, ADMINISTRADOR GENERAL

DIRECTOR DE LO VALLEDOR ES EL NUEVO PRESIDENTE DE LOS MERCADOS LATINOAMERICANOS: “FLAMA”



Las naciones socias de FLAMA son México, Brasil, Argentina, Ecuador, Perú, Colombia, Uruguay, Paraguay, Venezuela, Republica Dominicana, Panamá, Costa Rica y Chile, quienes representan a 71 mercados mayoristas entre norte, centro y Sur de América y, su rol esencial es la comercialización, y distribución de productos hortofrutícolas.



**Federación Latino-americana
de Mercados de Abastecimiento**

En la última reunión de la Federación Latinoamericana de Mercados Mayoristas, FLAMA, realizada en Republica Dominicana, nuestro miembro del Directorio del Mercado Lo Valledor, Gonzalo Bravo, asumió como presidente de este conglomerado latinoamericano,

después de ser nominado el pasado mes de septiembre durante el Congreso de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM 2015) en Campinas, Brasil.

“La responsabilidad de asumir este cargo es bastante grande”,

comenta Bravo, “ya que tenemos un trabajo muy sensible el representar fidedignamente los intereses de cada país miembro de FLAMA. En primer lugar, debemos institucionalizar a la organización para lograr los objetivos, la misión y visión que se ha propuesto. Estamos trabajando para lograr ubicar una sede física en Chile, y así poder trabajar en beneficio hacia los demás países, estableciendo un estatuto para los demás mercados, proponiendo un plan de trabajo en conjunto a largo plazo”.

Por otra parte, Gonzalo Bravo comenta que el compromiso que adquirieron como Federación es ir en ayuda de aquellos Mercados que no han logrado un desarrollo u orden en su organización, ya sea en la calidad de venta de sus productos, como en la estructura de funcionamiento.

Para estos casos existe una cooperación constante del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, organismo cuya sede se encuentra en Costa Rica y que cuenta con recursos financieros de la

Organización de Estados Americanos, OEA; su principal propósito es estimular, promover y apoyar los esfuerzos de sus Estados Miembros para lograr el desarrollo sostenible de la agricultura y el bienestar de las poblaciones rurales.

Para Gonzalo Bravo, “este es un reconocimiento a la gestión realizada como mercado (Lo Valledor). Desde sus inicios esta federación tuvo a Argentina y Chile como los precursores de unir al resto de los mercados latino, para coordinar y apoyar a nuestros vecinos”.



Mercado de Sao Paulo, responsable de la alimentación de 11 millones de habitantes, es un ejemplo de la representación de FLAMA en Latinoamérica.

LA FEDERACIÓN LATINOAMERICANA DE MERCADOS MAYORISTAS, FLAMA

FLAMA es una Organización Internacional no gubernamental, cuya misión radica en la integración latinoamericana de los países miembros, a través de sus mercados mayoristas organizados, identificados y activamente articulados.

Esta Organización trabaja en favor de la soberanía alimentaria de los diferentes pueblos que conforman la Federación, además de crear una plataforma institucional, administrativa y operacional que facilite el intercambio comercial, tecnológico e informativo para fomentar nuevas oportunidades de negocio.

Esta Federación está compuesta por países de América, tales como México, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Argentina, Ecuador, y otros.



LAS DELEGACIONES EXTRANJERAS DISFRUTAN LOS PRODUCTOS FRESCOS

LO VALLEDOR CONQUISTÓ LA AGENDA DE LOS CIRCUITOS TURÍSTICOS DE SANTIAGO

“ *El turismo rural es una actividad que viene desarrollándose en Chile durante los últimos 10 años, enfocado principalmente a extranjeros que viene a conocer los aspectos más típicos de nuestra tierra: Lo Valledor se constituyó en un referente obligado.* ”

Un tour agrícola consiste en conocer las actividades desarrolladas en un espacio rural por personas vinculadas al campo y sus tradiciones, que tengan como soporte la explotación silvoagropecuaria, y lugares conexos que ofrezca al cliente el conocer, compartir y experimentar la cultura y las tradiciones del mundo agrícola.

Es por esto que Lo Valledor como sitio de interés turístico ha crecido hace algunos años, especialmente para aquellos grupos que buscan lugares acordes a sus intereses, y

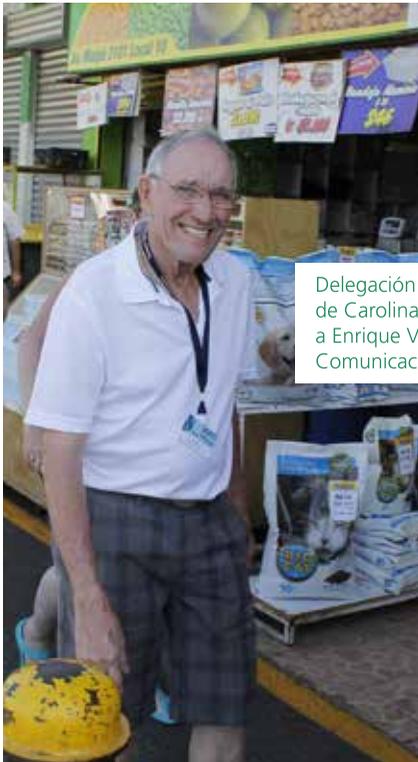
que representen sus necesidades de compartir experiencias.

Durante los meses de verano, el Mercado ha ido recibiendo delegaciones de turistas especializados en agricultura, provenientes de Brasil, Cuba, Canadá y, de países europeos. Ellos buscan conocer los progresos de la agricultura chilena.

Andrés Fuenzalida, Guía de Anglatin, empresa encargada del Turismo agrícola en Sudamérica, comenta que Lo Valledor ha ido tomando fuerza como destino de las delegaciones.

Al respecto afirma que “el mercado se ha ido transformando en un referente dentro de nuestro público, que pide conocer este lugar, porque es único punto de acercamiento con el agricultor de verdad, además de conocer las diferentes variedades que produce Chile en general”.

Peter Warren, Delegado de la Asociación de productores de Virginia, nos comenta que ya ha visitado 3 veces Lo Valledor. La explicación para él es simple. “acá se conoce la agricultura chilena de verdad”.



Delegación de Agricultores de Carolina del Sur, junto a Enrique Veloso, de Comunicaciones Lo Valledor.



Productores de Delaware, Estados Unidos, en paseo por los patios y degustando las sandías de temporada.



Su visita se enmarca dentro de un plan de viajes que la asociación a las cual representa, genera cada año a los productores de su zona, para que conozcan las diferentes realidades de la agricultura mundial, prefiriendo Chile por la diversidad y calidad de las frutas.

Agrega que cada vez que retorna a Estados Unidos, cuenta maravillado la calidad de los productos que encuentra, en especial los tamaños de los choclos, porque no puede creer “lo enormes que son acá”.

“La mayoría conoce muy bien nuestros productos de exportación, la fruta principalmente, pero no saben cómo se abastece y produce el mercado local, situación que nos conduce directamente hasta Lo Valledor, en donde somos siempre bien recibidos”, comenta Peter Warren.

PAN CON PALTA, EL PREFERIDO DE LOS EXTRANJEROS

El Equipo de Comunicaciones se hace cargo de recibir a las delegaciones, les explica la historia, presente y futuro del principal centro de abastecimiento nacional, a su llegada al recinto.

Después de conocer las cifras y volúmenes que maneja el mercado a nivel país, comienza un recorrido

por las instalaciones, degustando la fruta que se encuentra en el camino, compartiendo con los locatarios que gentil y generosamente ofrecen sus productos, ante la curiosidad de toda la clientela que transita a esa hora.

Posteriormente y después de un largo recorrido por los patios, llegamos todos hasta el Restorán Pin 1, para tomar un buen café, y comer una crujiente marraqueta con palta.

Es preciso aclarar que este desayuno, tan típico nuestro, no es para nada conocido en el extranjero, ya que la palta es una fruta de uso típico en ensaladas o de la comida mexicana.

La curiosidad los lleva a todos a probar este sandwich que consideran una “exquisitez”. Así el “pan con palta”, se convirtió en la estrella de los desayunos de las delegaciones extranjeras.

Tal es el caso de Frank Wijnands, académico de la Universidad de Wageningen UR en Holanda, que en sus visitas al mercado aprendió a disfrutar este desayuno. Asegura que en su país lo prepara con entusiasmo a sus amigos, aunque nunca logra los sabores de la palta chilena.

Así nos cuenta Alexis Ortiz de INDAP, que en las últimas videoconferencias con él, aparece presumiendo su pan con palta a la audiencia chilena.



“ El cocinero sensación del momento, hizo una pausa a sus labores en el Matinal Mucho Gusto, para agradecer a Lo Valledor por los excelentes productos que proveen la cocina diaria del programa, y hablar de la importancia de la alimentación saludable.

Entrevista al Chef Miguel “Serrucho” Valenzuela

“TODAS LAS MAÑANAS ESPERAMOS LA FRUTA DE LO VALLEDOR PARA DESAYUNAR COSAS RICAS”



El cocinero sensación del momento, hizo una pausa a sus labores en el Matinal Mucho Gusto, para agradecer a Lo Valledor por los excelentes productos que proveen la cocina diaria del programa, y hablar de la importancia de la alimentación saludable.

Su desayuno favorito es una fruta acompañada de un crepes. Cocina todos los días con productos del Mercado Lo Valledor, y siempre tiene una sonrisa para levantar el ánimo de la gente cada mañana en el programa Mucho Gusto, el matinal de Mega.

Se trata de Miguel Valenzuela, más conocido como “Serrucho”, el chef que ya se transformó en un referente de la cocina, y un personaje en todo sentido.

Hace algunas semanas fue elegido “Rey Guachaca”, y ciertamente lleva su título con orgullo, en especial cuando comparte con toda la gente que lo saluda y reconoce.

Desde su perspectiva, “Serrucho” ha sido el chef que todas las semanas encarga a Lo Valledor, los productos con que deleitará al panel del matinal, y a todo el país con sus recetas, destacando al Mercado como un referente de calidad en frutas y verduras.



Preparando desayuno para campamento Japón, en Maipú



Serrucho y Karol Lucero junto al Kiosko de Lo Valledor.



“Acá nos encanta el pan con palta, y todas las mañanas esperamos la fruta de Lo Valledor para desayunar cosas ricas”, nos comenta muy alegre Miguel, que ya se acostumbró a su apodo de “Serrucho”, mientras pela una fruta para servir el tutti frutti que Luis Jara pide fuera de cámara en el set del matinal de Mega.

LA IMPORTANCIA DE LA FRUTA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Para Miguel “Serrucho” Valenzuela,

comer bien es “demasiado importante, especialmente en los tiempos que corren, ya que la obesidad está sobrepasando los límites razonables”, comenta.

“Los productos del campo, como los que trae el mercado Lo Valledor, deben ser fundamentales en la dieta de cada persona, ya que comer más saludable tiene que ver con dejar el azúcar y tener alimentos frescos y no procesados en la dieta diaria”.

Conciente de la labor que tiene Lo Valledor con los Kioskos Verdes en las Escuelas que apadrina en la comuna Pedro Aguirre Cerda, “Serrucho”

nos cuenta que “en estos tiempos, comer saludable cuesta caro. Por lo mismo, la labor que Lo Valledor hace con su Kiosko Verde, es sumamente beneficiosa, ya que están llegando a niños que difícilmente pueden cambiar su dieta por productos que consideramos saludables, como una buena fruta o ensalada, o un plato hecho en casa, ajeno de aceites saturados”.



ORGANIZADA POR LES TOQUES BLANCHES

STAND DE ÉPOCA DE LO VALLEDOR ROBÓ LA ATENCIÓN EN DÍA DE LA COCINA CHILENA



El clima era el propicio para un buen plato de Carbonada, acompañada de humeantes sopaipillas con pebre. El entorno era el ideal para celebrar una vez más “El Día de la Cocina Chilena” y brindar tributo a los sabores que por décadas han enriquecido a nuestra gente.

Es en virtud de esto que desde hace seis años se celebra cada 15 de abril el Día de la Cocina Chilena, una instancia de acercamiento a esas recetas que ya forman parte de nuestra genética, así como a otras igual de genuinas en su origen pero que con el paso del tiempo han ido perdiendo su gusto en el paladar nacional. En la emblemática Alameda de Las Delicias, en pleno centro cívico de Santiago, las cacerolas y sartenes volvieron a humear esos aromas genuinamente chilenos de la mano de la asociación de Chefs Les Toques Blanchés, la Municipalidad de Santiago y el Gobierno de Chile.

Fue precisamente la Presidenta Michelle Bachelet quien dio la bienvenida a los asistentes a este simbólico encuentro, donde además de hacer anuncios de iniciativas que intentan preservar el patrimonio gastronómico, se dio el tiempo de

visitar los stands de la exhibición con degustaciones de empanadas de pino, bocadillos de queso de cabeza, tacitas de carbonada, croquetas de merluza con ensalada chilena, entre otras exquisiteces del recetario nacional de las que por supuesto la concurrencia pudo disfrutar a plenitud.

LO VALLEDOR PRESENTE

En la muestra destacó particularmente el stand del Mercado Mayorista Lo Valledor. Decorado y ambientado a la usanza de los mil 900, con la participación de actores ataviados con trajes de época personificando a agricultores y campesinos de antaño, se buscó simbolizar el aporte fundamental del productor agrícola que desde hace casi medio siglo constituye la pieza clave en el abastecimiento alimentario del país.



La decoradora Francisca Vilches, a cargo de la propuesta estética del stand, explicó el concepto utilizado. “Se buscó fusionar dos épocas; la de inicios del siglo pasado con la de finales de los años sesenta, cuando se inicia la actividad comercial del Mercado de Lo Valledor”, explicó la profesional especialista en decoraciones temáticas.

La celebración fue engalanada con arte, con expresiones ad hoc a este tributo a la chilenidad. Un fragmento de la obra “La Pérgola de las Flores” y una enérgica performance de tradicionales “Chinchineros” fueron presentados a los asistentes, transeúntes que accedieron a las carpas donde se realizó la actividad y a las autoridades presentes. El apetitoso tránsito por las mesas de degustación se dejó fluir mientras sonaba de fondo Violeta Parra, Quilapayún o Los Tres, con los chefs y cocineros de Les Toques Blances.

LOS NUEVOS ROCKSTARS

Ataviados en trajes de impecable blanco con sus respectivos gorros de cocina, destacaban cerca de medio centenar de estudiantes de gastronomía del Inacap que recorrían inquietos los stands de degustaciones. Patricio Quense, Director de la Carrera de Gastronomía de Inacap estuvo apoyando a sus alumnos y comentó el importante rol que desempeñaron en la celebración.

“Nuestro trabajo con los alumnos para el evento de hoy empezó hace rato. Hubo una labor previa donde los chiquillos se encargaron de toda la pastelería chilena, desde hace varios días, ya que las degustaciones fueron masivas. Además estuvieron involucrados en una actividad donde se seleccionó el mejor sándwich chileno” comentó Quense, quien valoró el roce que los aprendices van tomando gracias a actividades como esta.

“Es una instancia de aprendizaje para ellos, ya que aquí logramos juntar cultura, agricultura y turismo. Fue importante también la visita que hicieron a la feria de Lo Valledor, donde adquirieron algunas nociones básicas para seleccionar frutas y verduras, además de notar la diferencia entre comprar en un supermercado y adquirir los productos casi directamente de la fuente de producción” reflexionó el conocido hombre de cocina.



Se buscó fusionar dos épocas; la de inicios del siglo pasado con la de finales de los años sesenta, cuando se inicia la actividad comercial del Mercado de Lo Valledor

Francisca Vilches, a cargo de la propuesta estética del stand



Carolina Toha, Alcaldesa de Santiago junto a la Presidenta Michelle Bachelet, y el Chef Guillermo Rodríguez, Presidente Directorio de “Le Toque Blanche”.



LO VALLEDOR
MERCADO MAYORISTA

ALIMENTOS FRESCOS Y
SALUDABLES PARA LOS CHILENOS

www.lovalledor.cl www.facebook.com/LoValledor www.twitter.com/@lo_valledor www.instagram.com/instalovalledor

Lo Valledor - Avenida Maipú 3301 - Pedro Aguirre Cerda / Tel: (562) 2410 9200