

# EL FERIAANTE 40

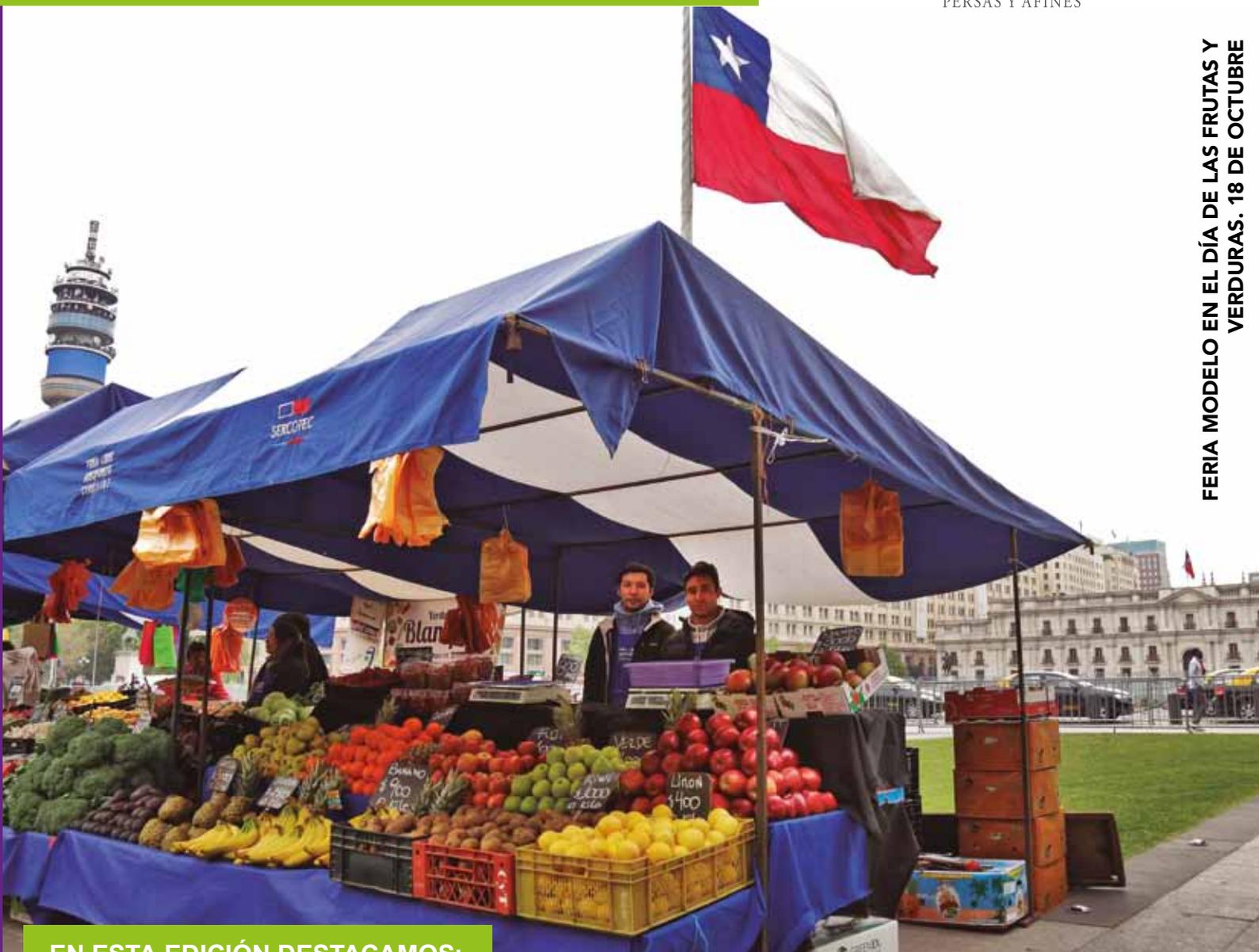
Revista

Edición N°40 / Noviembre de 2017

ASOF c.g.

CONFEDERACION GREMIAL NACIONAL  
DE ORGANIZACIONES DE FERIAS LIBRES  
PERSAS Y AFINES

FERIA MODELO EN EL DÍA DE LAS FRUTAS Y  
VERDURAS. 18 DE OCTUBRE



EN ESTA EDICIÓN DESTACAMOS:

LA RUTA DE LA COMIDA SANA Y TÍPICA DE LAS FERIAS LIBRES

NUESTRO DÍA NACIONAL DEL FERIAANTE YA ES LEY

TODOS LOS PORMENORES DE NUESTRO 14<sup>AVO</sup> DÍA NACIONAL DEL FERIAANTE.

Proyecto financiado por:





# EL FERIANTE 40

Revista

El Feriante n° 40, revista editada y distribuida por la Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres, persas y afines (ASOF C.G)

**Dirección:**

Maturana 428, piso 4 Oficina B.  
Santiago Centro.

**Teléfono:** 56-22-6973968

**Comité Editorial:**

Héctor Tejada, Presidente ASOF • Froilán Flores, Vicepresidente ASOF • Gabriela Sepúlveda, Secretaria Nacional ASOF

**Directiva Nacional ASOF**

Presidente Nacional: Héctor Tejada  
Vicepresidente Nacional: Froilán Flores  
Secretaria Nacional: Gabriela Sepúlveda  
Tesorera: Paola Morales  
Directora y encargada del dpto. de la Mujer: Mirta Araya  
Directores: Moisés Alvial y René Muñoz.

**Gerente General de ASOF:**

Luis Solís

**Directora Revista:**

Marta Péndola,  
Encargada de Comunicaciones ASOF

**Redacción y Edición general:**

Marta Péndola

**Periodista de apoyo:**

Cecilia González

**Diseño gráfico:**

Daniel Ramírez

**Impresión:**

Letras y Monos

**Contacto:**

comunicaciones@asof.cl

[www.asof.cl](http://www.asof.cl)

@ferias\_libres

Feriaslibresdechile

@feriaslibres

# CONTENIDO

3	<b>EDITORIAL</b> Un Desarrollo Sostenible para las Ferias Libres	4-7	Feriantes celebraron su 14avo día nacional
8	Aprueban ley que crea día nacional del feriante	9	Día de las frutas y verduras
10-11	Ferias de O'Higgins se consolidan y fortalecen	12-13	NotiFerias
14-15	Asof en los medios	16	La feria que transforma sus residuos en energía

## RUTA DE LA COMIDA TÍPICA Y SANA

17	Festival del Charquicán de Peñalolén	18	Festival del Cochayuyo de Pichilemu
19	Las legumbres que se celebran en varias ferias libres	20	Festival del Choclo de Puente Alto
21	Muestras gastronómicas de promoción de la vida saludable en el Maule	22-23	Productos marinos promocionados desde las ferias libres

## EDITORIAL

POR:

**HÉCTOR TEJADA**  
**PRESIDENTE NACIONAL ASOF C.G**  
**Y UNAPYME EMT A.G**

En septiembre del año 2015, como Gobierno suscribimos a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por las Naciones Unidas, cuando líderes de 180 países acordaron que en los próximos 15 años se intensificarían los esfuerzos para poner fin a la pobreza, en todas sus formas, reducir la desigualdad y luchar contra el cambio climático garantizando que nadie quede atrás. Los 17 ODS reconocen que, para poner fin a la pobreza, debemos generar estrategias que favorezcan el crecimiento económico y que aborden las necesidades sociales (educación, salud, protección social, oportunidades de empleo) y que a la vez luchen contra el cambio climático y promuevan la protección del medioambiente.

Nuestras ferias libres no son ajenas a ello, al ser parte de uno de los emprendimientos familiares más relevantes a nivel nacional, aportando en 340.000 empleos directos y siendo los principales distribuidores de productos hortofrutícolas, con una participación del 70%. Sin embargo, debemos entender y tomar conciencia sobre los efectos que nuestra actividad tiene en nuestro entorno, medioambiente y comunidad. Es así, que acaban de ser certificados por la Agencia de Sostenibilidad y Cambio Climático del Gobierno (ASCC) 178 comerciantes de las comunas de Peñalolén y Macul, de 6 ferias libres (Juan Pinto Durán, Nuestra Señora del Carmen de Quilín, Ramón Cruz, Ictinos, Arrieta y Molineros). Estos feriantes y ferias cumplen en un 100% las metas del Acuerdo de Producción Limpia Ferias Libres Sostenibles (APL), firmado en 2014, y que estableció nuevos estándares para el fortalecimiento de la competitividad de las ferias.



## Un Desarrollo Sostenible para las Ferias Libres

Ello involucró desde la limpieza y manejo adecuado de los residuos sólidos de las ferias, durante su funcionamiento y levante, mitigación de ruidos, mantenimiento y buenas prácticas de higiene en los carros de pescados y mariscos, mejoramiento de la presentación de los productos, construcción de una política de sostenibilidad para las ferias, cuidado con el entorno y relación con juntas de vecinos y otras organizaciones comunales, generando instancias de diálogo y de resolución de conflictos asociados al funcionamiento de la feria.

Esto es de suma importancia porque entregamos un claro mensaje de las ferias que queremos para el país, algo que además está estipulado en nuestra propuesta entregada a gran parte de las candidaturas presidenciales y que, entre otros aspectos, contempla la necesidad de implementar con urgencia una Ley de Ferias Libres, que norme nuestro sector y para que, entre otros aspectos, nos entregue la administración de las ferias y no estemos sometidos al criterio del alcalde de turno.

Si nuestro aporte es tan fundamental para el país, para las futuras enfermedades derivadas de una mala alimentación, pedimos que ello se traduzca en una normativa legal que estipule esta relevancia y que ello se vea reflejado en políticas públicas coherentes entre Ministerios, en favor del fortalecimiento de los principales sitios de abastecimiento de comida sana y sin sellos.

En ese sentido, este número 40 de la Revista Feriante, destaca en forma muy particular, y gracias al apoyo del Fondo de Medios, una ruta de la comida típica y tradicional con los más importantes y estables eventos que realizan nuestros feriantes, a lo largo de todo Chile, y cuyo objetivo es destacar las preparaciones clásicas y sanas, baratas y con eventos gratuitos, en los cuales se regala a la población todo lo que se cocina, en un ambiente comunitario y de solidaridad, como lo son nuestras ferias libres.



## Dos mil feriantes celebraron su día pidiendo más y mejores ferias

En este 14avo Día Nacional del Feriante, organizado por la Confederación de Ferias Libres (ASOF), saludaron a los feriantes los candidatos presidenciales por el Frente Amplio, Beatriz Sánchez y del PRO, Marco Enriquez-Ominami, a quienes nuestro gremio entregó las propuestas por las ferias libres que el país necesita. El show central estuvo a cargo de la Sonora L. Palacios Junior.

Este lunes 23 de octubre, en el Parque Municipal de Maipú, cerca de 2.000 feriantes de la Región Metropolitana y de regiones disfrutaron de un hermoso día familiar, de descanso y reconocimiento. Destacaron que esta celebración se realiza por primera vez, siendo reconocidos por el Estado, cuando el pasado 10 de agosto, la Cámara de Diputados por unanimidad aprobó la ley que crea el Día Nacional del Feriante, el primer lunes de octubre.

Este día posee su historia y tradición, cuando en el año 2002 a un feriante de La Granja, Héctor Miño, se le ocurre la necesidad de crear un día, en el cual se recreen y puedan descansar, debido a lo sacrificado de este trabajo. **Son 113.112 emprendimientos familiares, pero entregan una fuente laboral para 340.000 personas directamente y se contabilizan cerca de 1.114 ferias libres en todo el territorio nacional. Pero son esencialmente fuente de vida saludable, ya que el 70% de la producción hortofrutícola se distribuye por este canal.**



Esto fue destacado por el **Vicepresidente Nacional de la Confederación de Ferias Libres (ASOF), Froilán Flores**, quien a nombre del gremio entregó una propuesta a las candidaturas presidenciales del Frente Amplio Beatriz Sánchez y el PRO Marco Enríquez-Ominami, con el nombre de "Las ferias libres que queremos y el país necesita" con 4 puntos esenciales, entre los que se destacaron: la importancia de contar con una ley de ferias libres que las reconozca, políticas públicas coherentes y focalizadas al sector, recursos establecidos dentro de un plan que busque mejorar la nutrición de los chilenos y chilenas y la creación de más y mejores ferias libres que enfrenten los llamados desiertos alimentarios, o zonas sin oferta saludable.



*Froilán Flores, Vicepresidente Nacional de ASOF C.G. pidió una clara política hacia las ferias libres desde el Estado, en este 14avo día nacional del feriante.*

"Somos historia y tradición y fundamentales en la alimentación de los chilenos, ya que desde aquí se abastece el 70% de la producción hortofrutícola, hemos sido reconocidas como pilares de la nutrición".

Como todos los años, en esta ocasión, hubo stands informativos de entidades públicas y privadas ligadas al canal feria libre, que brindaron servicios, información comercial, ofertas especiales y orientación en temas que interesan a los comerciantes.

La Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca), entidad con la cual ASOF posee un convenio, deleitó a los asistentes con degustaciones de diversos productos marinos en el marco de la Campaña "Únete al kilo de pescado por año".

También hubo en este día muestras gastronómicas de productos típicos y saludables, que se ofertan en ferias libres de todas las regiones de Chile.

El departamento de la mujer de ASOF, además, reconoció a las mujeres feriantes, que representan a la mitad del universo de quienes trabajan en ferias libres, con el **Concurso Mujer ASOF 2017**, tratando temáticas fundamentales que las afectan, como la crianza, la vida familiar, violencia intrafamiliar, educación, liderazgo, salud, vivienda, enfermedades, entre otras. Las ganadoras este año fueron: Sonia Miranda de Paine con el primer lugar; Mariana Fuenzalida con el segundo lugar de Pichilemu y Zulema Islas con el tercer lugar, de Padre Hurtado.



*Héctor Miño, dirigente de ASOF a quien se le ocurrió la idea de celebrar el Día del Feriante, hace 14 años.*



*Carta de la Presidenta Bachelet a los feriantes en su día.*

La **Presidenta Michelle Bachelet** envió un afectuoso saludo a los feriantes a través de una carta, en la cual reconoce el valor del "sacrificio que los feriantes realizan cada día, con largas horas de jornada de trabajo, quiero agradecerles su compromiso diario con la gente de Chile".

Estuvieron presentes este día el Administrador Público de Maipú, Felipe Contreras; desde el Mercado Mayorista Lo Valledor su Gerente de Operaciones, Richard Prenzel; el Presidente de Sonapesca, Ociel Velásquez; la Secretaria Ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano en Comunidad, Claudia Honorato; la profesional de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), Sara Granados y el profesional de BancoEstado Microempresas, José Muñoz.



*Flamantes ganadoras del Concurso Miss ASOF (de izq. a derecha): Mariana Fuenzalida de Pichilemu obtuvo el segundo lugar; Sonia Miranda de Paine, el primer lugar, y Zulema Islas de Padre Hurtado, el tercer lugar.*



*La Sonora Junior Palacios acompañó en el show central este 14 avo Día Nacional del Feriante*



*Tomy Junior, vocalista de la Sonora Junior Palacios.*

# Día del feriante en todos sus momentos



*Marco Enríquez- Ominami, Candidato Presidencial Partido Progresista (PRO) saludó a los feriantes. Recibió propuestas del sector.*



*Otra candidata presente, del Frente Amplio Beatriz Sánchez, quien también recibió las propuestas de las ferias libres en manos de su Vicepresidente Nacional ASOF, Froilán Flores,*



*Diputado Patricio Melero (UDI) junto al Vicepresidente Nacional ASOF C.G, Froilán Flores.*



*Diversos medios de prensa cubrieron este Día Nacional del Feriante. En la foto, dirigente nacional Sergio Rancusi, haciendo entrega de las propuestas de las ferias libres a las candidaturas presidenciales en punto de prensa*



*Claudia Honorato, Secretaria Ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano en Comunidad*



*Richard Prenzel, Gerente de Operaciones del Mercado Mayorista Lo Valledor, un aliado estratégico clave de ASOF por décadas.*



*Gabriela Sepúlveda, Secretaria Nacional de ASOF C.G, junto a Sara Granados representante de FAO en Chile (Consultora en Sistemas Alimentarios).*



Departamento de la Mujer de ASOF presente en el Día del Feriante 2017.



Osciel Velásquez, Presidente Nacional de la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca), también presente en este día.



Dirigentas nacionales de ASOF: Gabriela Sepúlveda y Paola Morales (tesorera nacional). Parte del equipo de feriantes que organizaron el evento este 2017.

**5**

**CERCA DE 2.000 FERIANTES Y SUS FAMILIAS DISFRUTARON ESTE DÍA, ACÁ ALGUNAS DE LAS MEJORES TOMAS...**





# Cámara de Diputados aprueba por unanimidad ley que crea el día nacional del feriante y discusión urgente de normativa que regularice el sector

**Desde la Confederación de ferias libres (ASOF) pedimos que esto se traduzca en mayores incentivos a los 340 mil comerciantes existentes en el país para el fortalecimiento y desarrollo de este relevante sector Pymes del país. Además, el Parlamento por unanimidad solicitó a la presidenta Michelle Bachelet dar urgencia al proyecto de Ley de Ferias Libres, que establece un marco regulatorio al funcionamiento de esta actividad y estipula derechos y deberes de los comerciantes que ejercen sus actividades profesionales en ellas.**

El pasado 10 de agosto fue aprobada en el Parlamento la Ley que crea el Día Nacional del Feriante, con 81 votos a favor. El texto establece la necesidad de realzar y reconocer el oficio de feriante. La iniciativa fue presentada por los diputados: Guillermo Teillier, Sergio Aguiló, Claudio Arriagada, Cristian Campos, Hugo Gutiérrez, Marco Antonio Núñez, Daniel Farcas, Luis Alberto Rocafull, Carol Cariola, Camila Vallejo, Maya Fernández.

Dirigentes de la Confederación Nacional de Ferias Libres (ASOF C.G), que representa al 70% de las organizaciones de feriantes en el país, manifestaron que es un buen símbolo reciente y unánime aprobación de esta normativa, que reconoce a nivel nacional el primer lunes de octubre como un día del comerciante de ferias libres. Busca transformar en ley lo que ya hacen más de 10 años, los feriantes venían celebrando localmente en el mes de octubre, el día lunes, en que normalmente descansan. Puntualmente la idea se le ocurrió a un feriante de La Granja, quien propone crear una jornada de recreación y encuentro de la familia feriante, señaló ASOF.

**El diputado Guillermo Teillier (PC)** en la presentación ante la Cámara, indicó que impulsan que la actividad se deba "proteger, incentivar, crear mejores condiciones para que puedan cumplir con su cometido (las ferias libres), mirarlas no sólo en su dimensión comercial, sino que especialmente por su valor cultural, que de alguna manera nos representa nuestra raigambre campesina, nuestro pasado y presente artesanal, comunitario y cooperativo, la producción a pequeña o mediana escala, el tránsito de la producción agrícola, pesquera o agropecuaria hacia los grandes centros urbanos, productos típicos criollos, de sabores y gustos chilenos, que no se diluyan ante la creciente ofensiva globalizadora".



## BUENA SEÑAL PARA IMPULSAR LA LEY DE FERIAS LIBRES

El gremio señaló que esperan que este sea el comienzo de una discusión respecto de la necesidad de una política pública nacional dirigida a las ferias libres, entendiendo que ellas realizan importante contribución en alimentación saludable (un 70% de productos hortofrutícolas se distribuyen desde aquí), así como fuente de trabajo (340.000 comerciantes directos, según catastro Sercotec) y de ingresos para muchas familias chilenas. Específicamente, se refieren a la aspirada Ley de Ferias Libres, que ha sido discutida en diferentes gobiernos desde el año 2003 y que, a juicio de ASOF, cambiaría radicalmente la forma de trabajar, de organizarse, gestando un modelo de administración para que las ferias y sus comerciantes cuenten con una herramienta esencial para enfrentar la competencia de los supermercados, el crecimiento desmedido de las ferias y la inestabilidad de nuestra actividad, "al estar hoy al arbitrio de nadie, dejando de ser vistos como un problema, sino como un mercado de abastecimiento esencial para la población, líderes por su calidad y bajos precios", advirtió Froilán Flores, Vicepresidente Nacional de ASOF C.G.

"Desde que nacemos como gremio hace 17 años ya, cuando se decía que las ferias libres íbamos a desaparecer es que abogamos por la Ley de Ferias Libres que esencialmente nos reconozca brindándonos estabilidad en nuestros puestos de trabajo, ya que hoy dependemos de una patente precaria municipal", sostuvo Flores.

Feriantes de Cerrillos que participaron en feria modelo en el día de las frutas y verduras. En la foto, la Directora de ASOF y coordinadora de la feria, Gloria Guaiquiente, junto a los comerciantes.



## Ferias Libres participan en Día de las Frutas y Verduras este 18 de octubre

**Este 18 de octubre fue celebrado por primera vez en el país el Día Nacional de las Frutas y Verduras, realizándose un acto en la Plaza de la Cultura (frente a la Moneda) en presencia de autoridades y de una feria libre modelo impecablemente instalada en el lugar. La iniciativa cobró aplausos.**



8 puestos de frutas y verduras fueron instalados en la Plaza de la Cultura frente a la Moneda, este 18 de octubre.

Un total de 8 puestos, 4 de frutas y 4 de verduras, de comerciantes de Cerrillos se instalaron desde temprano, este 18 de octubre, en la Plaza de la Cultura y en frente de la Moneda, en el Día Nacional de las Frutas y Verduras decretado por la Presidenta Michelle Bachelet en su compromiso por la vida saludable. Los comerciantes de ferias libres destacaron por la calidad de sus productos saludables y su servicio, ya que el centro de la actividad fue una feria modelo, de puestos ordenados, que contaba con una imagen corporativa y que brindaba algunas facilidades de pago a los clientes, como el pago con sistema de débito y crédito. También ofrecieron bandejas de ensaladas como colaciones saludables y productos semielaborados, como cazuelas y carbonadas listas para cocinar. El eslogan de la feria era que "todo era sin sellos".

La feria libre fue muy bien valorada por los vecinos y vecinas y los trabajadores que transitaban por el lugar.

Presente en la ceremonia oficial de este día estuvieron los Ministros de Desarrollo Social, Marcos Barraza; de Agricultura; Carlos Furche; el Presidente de la Corporación "5 al día", Dr. Fernando Vío; el Presidente Nacional de la Confederación de Ferias Libres (ASOF), Héctor Tejada; la representante de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, Eve Crowley; la Secretaria Ejecutiva del Sistema Elige Vivir Sano en Comunidad (EVSC), Claudia Honorato, y el Director Ejecutivo de la Corporación del canal agroalimentario y pesquero tradicional (CODEMA), Juan Carlos Arriagada.

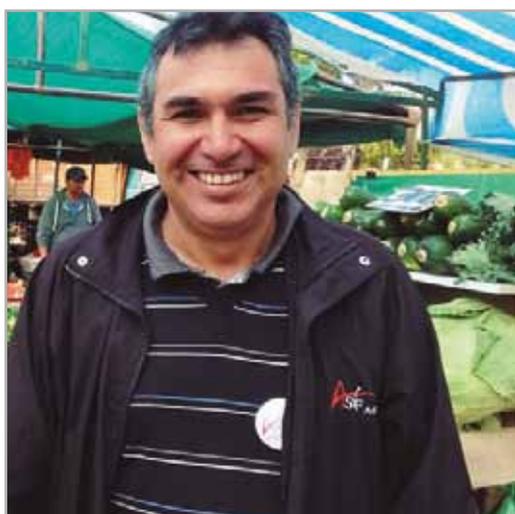


Feria modelo en el día de las frutas y verduras. 18 de octubre  
Foto: gentileza del Minagri tomada por Claudio Aguilera.



Feriantes y dirigentes de ASOF O'Higgins en talleres de discusión de Reforma Agraria.

## Ferias de O'Higgins se consolidan y fortalecen



Robinson Pinto, Presidente ASOF F.G

En la región de O'Higgins existen 117 ferias libres (Catastro Sercotec) con cerca de 3.000 comerciantes trabajando en ellas, y un 70% de ellos está asociado a la Federación de Organizaciones de Ferias Libres O'Higgins, ASOF en la región, cuyo trabajo constante y permanente les ha permitido postular a proyectos, tener representatividad ante las autoridades y promocionar sus bondades, como sitios patrimoniales y baluartes de la alimentación saludable para la región. Ubicados en una zona netamente turística y agrícola, las distintas ferias libres de O'Higgins ofrecen un servicio de alimentación muy importante para la población y de otros artículos y enseres básicos del hogar.

**Robinson Pinto, Presidente de ASOF O'Higgins**, afirma convencido que lo que los caracteriza como ferias en la zona es "que pertenecen a un sector hortofrutícola, por ello sobre el 70% de los feriantes venden tales productos y una gran parte es productor y feriante a la vez, como en Nancagua y Pichidegua. Nosotros distribuimos principalmente los productos de la Agricultura Familiar Campesina en la región".

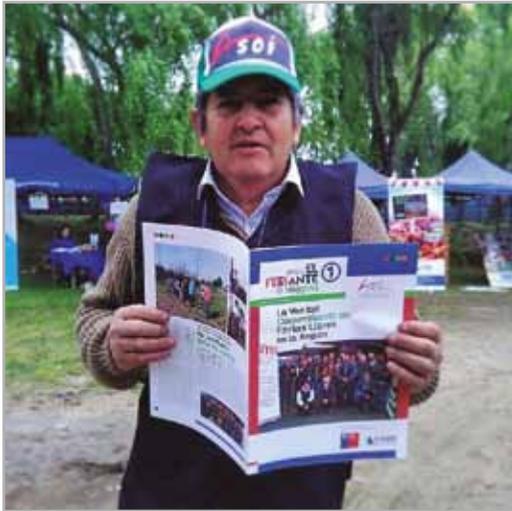
Este 2017 pudieron adjudicarse como federación importantes proyectos, con recursos del Gobierno Regional. **"Las Ferias Libres, pilar de la oferta de productos frescos, saludables, propios de nuestra cultura culinaria tradicional"** fue uno de ellos, iniciativa que permitió que los feriantes celebraran su décimo día del feriante en la región, entre otras actividades. Este evento se llevó cabo el día 9 de octubre, en la Medialuna La Cruz de la ciudad de Rancagua, instancia en la cual enfatizaron en el trabajo que las ferias de la región desarrollan con la red de jardines infantiles JUNJI, en pro de una alimentación saludable, específicamente en la educación preescolar, y la estrecha relación con la cultura campesina y pueblos originales.

Así mismo, la federación postuló a un fondo de medios regional, para financiar su primer número del diario El Feriante O'Higgins. Además, algunos de sus dirigentes se han capacitado en uso de herramientas de comunicación básicas para dar a conocer sus iniciativas y demandas. Ello se implementó mediante talleres de comunicación, en los cuales se les enseñó a los feriantes el uso de los celulares para manejo de redes sociales.

Una de las mayores preocupaciones en la región es fortalecer su relación con la pequeña agricultura. "La Federación en la región está preocupada de ampliar y mejorar la oferta de productos de nuestras ferias, especialmente la de frutas y verduras. Además, estamos fortaleciendo la relación con la pequeña agricultura local, factor clave para asegurar la capacidad de producir nuestros propios alimentos, que provengan de la región y que sean cultivados con prácticas sustentables para la tierra y las personas. Como gremio, debemos poner este punto como central en la discusión con la comunidad y autoridades, dada la actual crisis de la pequeña agricultura nacional y regional, antes de que los ali-

**BUSCA ASOF O'HIGGINS EN REDES SOCIALES.**

-  asofhiggins
-  @asof\_ohiggins
-  asofhiggins
-  Asof Ohiggins



*Julio Campos, dirigente ASOF O'Higgins dando a conocer primer número del Diario El Feriante O'Higgins*

mentos escaseen por falta de espacios de cultivos y tengamos que traerlos desde de otros países, perdiendo nuestra soberanía alimentaria”, agrega Robinson Pinto.

Entendiendo lo anterior, quisieron recordar la historia de la familia campesina, con el Cincuentenario de la Reforma Agraria, realizando conversatorios al respecto en las comunas de Rancagua y San Vicente, en los cuales pudieron debatir y realizar propuestas respecto de la actual situación de la agricultura familiar campesina y su relación con los feriantes. “La Reforma Agraria ha sido un proceso complejo en nuestro país, dadas las diferentes etapas políticas que hemos pasado y después de 50 años, el análisis que se hace es que ha habido un retroceso importante en los principios que sustentaban el poder realizar esta reforma, como son la tenencia de la tierra para los pequeños agricultores y trabajadores. Esta situación hoy día está revirtiéndose, dado que hay nuevamente un alto grado de concentración de las tierras en Chile, así como un avance y una expansión del desarrollo urbano en desmedro de los terrenos agrícolas”, señala Cifuentes, encargado de proyectos en ASOF OHiggins.

Indican que de las distintas discusiones, se palpa una gran necesidad de reforzar la distribución de los alimentos por la vía de esta cadena alimentaria tradicional, donde se encuentran los campesinos, feriantes y consumidores.



*Feriantes en su décimo día del feriante en la región de O'Higgins.*





# NotiFERIAS



Lleve de lo bueno, pero en la noche:

## DOS FERIAS VESPERTINAS DE QUINTA NORMAL DIERON A CONOCER IMPORTANTES AVANCES

Como un modelo a seguir indudable son las dos ferias nocturnas en la comuna de Quinta Normal (Blanqueado y Lourdes de la línea 5 del Metro), las que fueron reinauguradas en agosto, mostrando al público algunas novedosas implementaciones en ellas, como la posibilidad de pago vía celular, a través de una aplicación que funciona para clientes del Banco Credichile, la venta de productos hortifrutícolas semielaborados como bandejas de cazuelas, carbonadas, chapsui y lo más novedoso: el

horario de funcionamiento entre las 17 y 22 hrs. Las dos funcionan desde hace cerca de dos años en un horario vespertino, ofertan esencialmente alimentos saludables (un 70% de sus productos), no se ubican en la calle (sino a la salida de los Metros respectivos) y sus clientes las han preferido y evaluado positivamente encuestas aplicadas por el Municipio. La Alcaldesa de Quinta Normal, Carmen Gloria Fernández, señaló que la idea nace de "una conversación y una propuesta de los dirigentes de ferias en la comuna. Hoy entendemos que la sociedad ha cambiado, se necesita entregar un lugar para hacerle la vida más fácil a los vecinos y vecinas. Y qué mejor que encontrar una amplia gama de productos saludables a la salida del Metro, cuando vienen de regreso de sus trabajos", señaló.

## JÓVENES QUE INNOVAN EN FERIAS LIBRES

Focalizado esencialmente a los jóvenes, hijos, nietos y ayudantes de feriantes de la Región Metropolitana, que están o estuvieron en la educación superior, la Confederación de Ferias Libres (ASOF) impulsó el Programa de **Apoyo al Entorno para el Emprendimiento y la Innovación (PAEI) de CORFO**. Todo ello para que 150 jóvenes recibieran capacitación sobre cómo desarrollar proyectos, levantar recursos financieros y generar redes para impulsar emprendimientos individuales o asociativos, fundamentalmente orientados a dar solución a problemáticas propias del canal feria libre. Con una alta participación y motivación, la iniciativa permitió impulsar una serie de actividades, como talleres, seminarios, giras, con el objeto de promover el emprendimiento, la creatividad y la innovación en ellos, apuntando a crear un ecosistema, que permita incorporar capital humano avanzado a las ferias libres de forma permanente.





## FERIA DE LA VIDA SALUDABLE REALIZÓ MAPU RAY EN PUERTO OCTAY

La actividad se desarrolló el domingo 3 de septiembre, en el marco del aniversario número 4 de esta feria y como parte de las actividades del mes del corazón. Se unieron con el Hospital de Puerto Octay, participando la nutricionista del centro, Bárbara Marcela Canales Vargas, y representantes del programa cardiovascular. En esta ocasión, además, la feria preparó una muestra de alimentos saludables con degustaciones de desayunos, y se realizaron controles de presión arterial y tomas de glucosa a los asistentes, facilitando órdenes de exámenes para que asistan al hospital a controlarse.



## LOS NIÑOS APRENDIERON DE FRUTAS Y VERDURAS CON FERIANTES "MAESTROS"

Con un puesto de feria libre a tamaño para los niños y niñas del jardín infantil JUNJI Amapolas de Ñuñoa, el feriante y Presidente de la feria libre Emilia Téllez, Pedro Cabrera, comenzó a probar cuán atractivo resultaba para los pequeños aprender sobre vida saludable, pero tocando, oliendo y sintiendo la textura de las frutas y verduras. Con el tiempo, ello fue cobrando más interés en la comunidad, y este 2017, la Fundación Brotes de la comuna se adjudicó el proyecto **"Las ferias libres como recurso de aprendizaje para una alimentación saludable" apoyado por el Sistema Elige Vivir Sano en Comunidad**, cuyo objetivo fue promover una cultura alimentaria saludable, creando ambientes propicios y programas que integren la educación como medio para reforzar valores alimentarios saludables, teniendo como principal eje a las ferias libres. Durante el primer semestre de 2017 se realizaron distintas y variadas actividades que tuvieron como principales protagonistas a los 170 niños del Jardín Amapolas. Hubo talleres, charlas interactivas, visitas a la feria, cocinas en vivo con niños y otras acciones saludables educativas.



## CERTIFICAN LAS PRIMERAS FERIAS LIBRES SUSTENTABLES DEL PAÍS

La Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático distinguió, el pasado 13 de noviembre, a un total de 178 feriantes pertenecientes a tres ferias de la comuna de Macul (Juan Pinto Durán, Quilín y Ramón Cruz) y tres de Peñalolén (Arrieta, Ictinos y Molineros), quienes recibieron la certificación como ferias sostenibles, tras culminar con éxito un Acuerdo de Producción Limpia suscrito en 2014 por la Confederación de Ferias Libres (ASOF). Con el apoyo de las municipalidades de Macul y Peñalolén, Sercotec, Corfo, la SEREMI de Salud y la Subsecretaría de Medio Ambiente, el Acuerdo de Producción Limpia Ferias Libres Sostenibles estableció nuevos estándares para el fortalecimiento de la competitividad de las ferias. Ello involucró desde la limpieza y manejo adecuado de los residuos sólidos de las ferias, durante su funcionamiento y levante, mitigación de ruidos, mantención y buenas prácticas de higiene en los carros de pescados y mariscos, mejoramiento de la presentación de los productos, construcción de una política de sustentabilidad para las ferias, cuidado con el entorno y relación con juntas de vecinos y otras organizaciones comunales, generando instancias de diálogo y de resolución de conflictos asociados al funcionamiento de la feria.



El programa **Sabingo de Chilevisión** ha destacado distintas historias de feriantes y casos de comerciantes, enfatizando en sus historias de vida y sacrificio. De esta manera, hemos podido estar presentes en este programa, muy visto por nuestros

feriantes, con testimoniales que han difundido las problemáticas que enfrentan en el día a día, así como la alegría de vivir que los caracteriza. Sus conductores, Carolina Mestrovic y Cristián Campos, realizan mención especial siempre al gremio (ASOF), en el aporte de sus contenidos al programa. Todos los capítulos los puede bajar desde acá: <http://www.chilevision.cl/sabingo/>



En el mes del mar, en mayo, **Mega Noticias** destacó el consumo de productos del mar, desde las ferias libres, desde donde se distribuye el 50% de los productos marinos (pescados y mariscos). Destacando la merma en la oferta de la merluza, el producto más consumido en las ferias libres, el reportaje difundió el evento que los feriantes realizaron en Puente Alto, y cuyo objetivo fue diversificar el consumo, promocionando otros tipos de pescados, como albacora, reineta, la merluza hoki, etc.

# ASOF

## en los medios

Nuestro Día Nacional del Feriante fue cubierto por **24 horas de TVN**, enfatizando en que esta fue la primera celebración que hacemos siendo reconocidos por el Estado y como sitios principales en el abastecimiento de productos saludables a la población.



**Tele 13** difundió en su noticiero una iniciativa totalmente innovadora de las ferias nocturnas de Quinta Normal, como una posibilidad de acceder a alimentos sanos y frescos para trabajadores que pueden comprar en horario vespertino.



El Suplemento **Comerciante del Diario la Cuarta**, que va todos los días lunes, cubre en forma permanente nuestras noticias y actividades. Con enorme orgullo, podemos decir que somos de los pocos gremios que está en forma constante con informaciones de nuestro sector, gracias a una relación de larga data entre el área periodística de este medio y su equipo comercial, estando presente este medio en todos nuestros eventos masivos. Todo ello, además, está avalado por un convenio de colaboración firmado entre Comerciante y la ASOF, siendo oficialmente el medio del comerciante de ferias libres por tradición.



**Mercado Mayorista de Las Últimas Noticias** es otro medio que ha colocado en la agenda pública los avances del sector ferias libres, mediante entrevistas y reportajes. La iniciativa que realizamos con jóvenes de ferias libres, apoyados por CORFO y que buscaba rescatar ideas innovadoras a ser aplicadas para mejorar la actividad, fue ampliamente divulgada a través de un hermoso reportaje.



**Tu Negocio de Hoy x Hoy**, periódico que se entrega en forma gratuita en el Metro, destacó la iniciativa de la feria libre Cucuinni de la comuna de Recoleta, que está recolectando residuos orgánicos para convertirlos en posibilidad de energía, a través de un proyecto de lombricultura, que cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Recoleta.



Toda la prensa de ASOF puede encontrarla en:  
<http://asof.cl/category/prensa/>



EN RECOLETA

## La feria que transforma sus residuos en energía

Un enorme potencial existe hoy en las ferias libres, que no es aprovechado. Son 70 mil toneladas de material orgánico, ojo mal llamados desechos, porque es un elemento que perfectamente podría ser reutilizado en energía y vida, y que es generado desde las ferias libres anualmente, solo en la Región Metropolitana. ¿Por qué desaprovechar este recurso? Hoy, un 95% de los residuos de ferias libres va a parar al vertedero y apenas un 5% se recicla, según estimaciones de Asof por un estudio realizado con la ONG Espacio y Fomento y el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL). Energía que se diluye y que, junto a ello, genera gastos- en especial- a los municipios, puesto que el servicio de recogida de la basura, que va a relleno sanitario, representa un importante porcentaje de gastos de las administraciones locales en el país.



En Recoleta, hace unos tres años y bajo la administración de Daniel Jadué, se dio inicio a una interesante iniciativa, que hoy si bien es piloto, pretende masificarse a nivel comunal y por qué no nacional. Se trata de un proyecto de lombricultura, que actualmente reutiliza material orgánico proveniente de la feria libre, de calle Víctor Cucchini, que se coloca los días miércoles, y que genera 1, 5 toneladas de material orgánico a la semana (tallos de verduras, hojas y cáscaras de frutas). Todo ello es transportado por encargados municipales del departamento de aseo y ornato, quienes recogen desde cada uno de los puestos de los feriantes de Cucchini. Su destino es un sitio, especialmente habilitado para la lombricultura, ubicado a un costado del Cerro Blanco de la comuna de Recoleta, donde existen 2 lechos de humus que acogen este residuo orgánico, el que ayudado por el trabajo de lombrices californianas, genera abono natural para plantas.

Para la Confederación de Organizaciones de Ferias Libres (Asof), esta idea debiese ser un ejemplo a seguir en muchas comunas. La estimación realizada por el gremio y que, además, le dio valor a este desecho, es comentado por el encargado de proyectos en el gremio, René Cifuentes, quien afirma que "si son 70 mil toneladas y esto se divide en las 455 ferias en la Región Metropolitana, da un promedio de 155 toneladas anuales de residuos en total por feria, que si se hiciera un tratamiento con éste y que en la teoría nos daría un rendimiento del 30% del material total en humus, saldrían cerca de 45 toneladas de este fertilizante; si ello fuera vendido en un promedio de \$1.000 el kilo de humus, podría traducirse en una ganancia por feria de 45 millones de pesos al año. Es un destino muy interesante, que podemos darle a este material, generando un fertilizante orgánico importante para la pequeña agricultura".

### OTRA INICIATIVA DE SOSTENIBILIDAD EN ZONA NORTE DE SANTIAGO



Otro ejemplo de buscar prácticas sostenibles desde las ferias libres es lo desarrollado por el proyecto "Hacia la sustentabilidad de las comunidades agrícolas periurbanas de Santiago mediante la potenciación de las cadenas de valor asociadas al territorio", apoyado por el Fondo de Innovación y Competitividad del Gobierno Regional Metropolitano y ejecutado por la Universidad de Chile y la ASOF. En concreto, se realiza un trabajo para conectar a los diferentes actores (productores, feriantes y consumidores), que participan de la cadena de valor de las hortalizas en la Provincia de Chacabuco, así como para fortalecer esta cadena con base en la sustentabilidad de la producción de hortalizas asociada al territorio. Entre los resultados, se cuentan el establecimiento de los puestos pilotos (ecopuestos) en ferias y de parcelas demostrativas, en pleno desarrollo, basadas en un diseño e implementación participativa, así como la formación de 3 organizaciones mixtas: AG feria Chicureo, Cooperativas de Lampa y Til Til.

# Ruta de la Comida típica y sana

RECORRIDO DE LOS PRINCIPALES EVENTOS, ORGANIZADOS POR LOS FERIANTES Y EN DONDE PREVALECE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LOS ALIMENTOS SANOS QUE SE VENDEN EN FERIAS LIBRES.

PORQUE NUESTRAS FERIAS LIBRES SON EN ESENCIA UN LUGAR DE ENCUENTRO, TRADICIÓN Y VIDA SANA.



*Ferias Libres emiten 70 mil toneladas al año de material orgánico sólo en la R.M. Este es el panorama en muchas ferias de Chile, residuos que quedan botados en la calle y que pueden tener un vital uso posterior*

Froilán Flores, Vicepresidente Nacional de Asof, agrega que viendo ello y lo que se impulsa en Recoleta, decidieron sellar una alianza de compromiso formal con el Municipio, que busca masificar la reutilización de material orgánico desde las ferias libres de la comuna. "Vemos con enorme interés lo ocurrido en esta comuna y creemos que si nos unimos y damos a conocer esta ideas a otros municipios del país, pueden plegarse más personas y replicar en distintas partes esta iniciativa con resultados positivos para el medioambiente e inclusive para nuestras propias ferias, pudiese ser una fuente de ingresos como colectivo".



## Festival del Charquicán

EL EVENTO DE COMIDA TÍPICA QUE ACUÑÓ PEÑALOLÉN

Son 8 años que este evento se lleva a cabo en la comuna de Peñalolén para difundir este exquisito plato que sus comerciantes cocinan de tres formas: charquicán con verduras, carne y con cochayuyo. Han hecho muy conocida a su comuna por este evento, que todos los años se realiza al inicio del invierno, por ser un plato rico y nutritivo, mezclando muchas verduras y que brinda las calorías suficientes para enfrentar las primeras bajas temperaturas.

Los feriantes se prepararan con semanas de anticipación para elaborar la cebolla en escabeche y, el día mismo del evento, desde temprano se organizan en equipos de cocina para picar tomates, zanahorias, papas, cebollas, entre otros ingredientes. Un largo mesón recibe a los comensales desde las 11 horas, cuando los vecinos y vecinas empiezan a hacer fila para recibir su porción de charquicán. Es una actividad comunitaria, donde se puede ver cocinando a funcionarios de la Municipalidad, junto a los feriantes y vecinas y vecinos.



### Quién organiza:

Sindicato de Trabajadores Independientes de las ferias libres de Peñalolén (Sitifelp) apoyados por la Municipalidad de Peñalolén.

### Fecha en que se realiza:

Abril -Mayo

### Lugar:

Normalmente se realiza en una de las ferias libres del sector La Faena de la comuna, ferias libres Arrieta o Molineros.

### Contacto:

Roberto Montecinos, Presidente SITIFEL  
 + 56 9 77905045

### Años que se realiza:

8 años

### Platos que se entregan:

8.000 gratuitos junto con un plato de ensalada de tomates con cebolla y jugos naturales y una porción de cebolla en escabeche.

### Origen del plato:

Charquicán es un guiso tradicional de Chile cuyo nombre pareciera originarse del quechua charquikanka, que significa 'revoltijo o guiso con charqui'. Algunas referencias mencionan que el origen de la palabra reside en la fusión del quechua charqui y del mapudungun cancan (asado), que significaría 'carne seca asada'. La Real Academia de la Lengua se refiere a este plato como un guiso a base de charqui y zapallo. Sin embargo, las características de este plato divergen considerablemente en cada país, tanto en sus ingredientes como en su preparación.





## Oda al Cochayuyo

QUE HACEN FERIANTES DE PICHILEMU

Lo que partió tímidamente hace 5 años, en 2012, se ha transformado en un evento que posicionó al cochayuyo como un super alimento, de enormes bondades nutritivas. Esto lo hicieron justamente los feriantes de la ciudad costera de Pichilemu, en la Región de O'Higgins, que se aliaron a las organizaciones de algueros y recolectores de la zona para reivindicar al cochayuyo como un alga poderosa y que puede prepararse de diversas maneras, al gusto del consumidor. Se dieron cuenta del potencial que tenía el alimento, muy poco valorado por la población. Es así, que decidieron reunir a los vecinos de la ciudad, autoridades locales, al municipio, entidades de gobierno y de la sociedad civil para realizar el Festival del Cochayuyo, que se lleva a cabo en pleno invierno. Cocinan el cochayuyo de diversas y llamativas maneras, como estofado, con porotos, con charquicán, como ensalada, entre otras formas. Desarrollan una verdadera feria gastronómica en torno al alga, invitan a productores que se han especializado en ella y hoy es posible ver snacks y hasta mermelada de cochayuyo.



Los comensales del Festival del Cochayuyo disfrutan de esta alga cocinada de distintas e innovadoras maneras por los feriantes de Pichilemu.



Hasta mermelada de cochayuyo es posible ver en el Festival que realizan en Pichilemu todos los inviernos.



### Quién organiza:

Sindicato de Trabajadores Independientes y Comerciantes de ramos afines de la feria libre de Pichilemu apoyados por vecinos, agrupaciones de algueros, gobierno regional, Municipalidad de Pichilemu.

### Fecha en que se realiza:

julio

### Lugar:

Plaza de Armas de Pichilemu

### Contacto:

Mariana Fuenzalida, Presidenta del Sindicato de Trabajadores Independientes y Comerciantes de ramos afines de la feria libre de Pichilemu. Cel + 56 9 87902440

### Años que se realiza:

5 años

### Platos que se entregan:

4.000 porciones gratuitas a la comunidad.

### Características del cochayuyo:

El cochayuyo es un alga que se suele encontrar en abundancia sobre las arenas de las playas chilenas. Actualmente se encuentra en la mira de los científicos, no sólo por sus innumerables usos como comida o fertilizante, sino también porque podría llegar ser una nueva fuente energética. La *Durvillaea Antarctica*, es el nombre científico y proviene del quechua "qhutra yuyu", que significa "planta de mar". Aun así, dependiendo del lugar, puede ser conocido también como ulte en la zona central y sur, como lunfo en Valdivia o raguay en Chiloé.

### Propiedades del cochayuyo:

Beneficiosa contra el colesterol alto ya que, gracias a su riqueza en fibra, es capaz de reducir los niveles de colesterol en la sangre, eliminándolo junto con las heces. Es rica en yodo, por tanto, es útil para la prevención del bocio y del hipotiroidismo. También es rica en ácido algínico, que posee un destacado efecto depurativo, ayudando a eliminar toxinas de forma natural.



## Las Legumbres

SE CELEBRAN EN VARIAS  
FERIAS LIBRES

Viendo los bajos índices de consumo de legumbres en el país que, según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) ha descendido en el último tiempo con apenas 78 gramos de lentejas per cápita al año y menos de 2 kilos de porotos, es que los feriantes del país han fomentado su consumo en distintas y variadas actividades de vida sana. La pionera fue Cerro Navia, que con su Festival de la Legumbre realizado hace más de 10 años, reivindicó los platos clásicos de porotos con riendas, garbanzos con arroz y lentejas. Los feriantes se preparan con meses de antelación para acicalar la cocina, los ingredientes y las invitaciones para tan magno evento, que concita el interés de toda la comunidad y en el cual se reconoce a la legumbre en todas sus variedades y preparaciones. Algo similar le continuó Quinta Normal, que ya con 5 años consecutivos lleva a cabo la tradicional "Porotada de Quinta Normal", que se desarrolla en las puertas del mismo Municipio y que convoca a agrupaciones de adulto mayor, colegios, jardines infantiles. En forma paralela, coordinan todos los años un Concurso del Mejor Poroto, con reconocimientos a las preparaciones realizadas por adultos mayores de la comuna, muchas veces recetas heredadas.

Buín se acopló este 2017 con un evento de similares características, regalando 400 porciones gratis a la gente. Son eventos de gran poder de convocatoria, en donde se experimenta la solidaridad y compañerismo. Es muy común ver a los vecinos que llegan con sus ollas para llevar el almuerzo familiar, gracias a los feriantes.

### PROPIEDADES DE LAS LEGUMBRES:

La gran cantidad de proteína que contienen las legumbres es uno de los factores claves a tener en cuenta cuando se sigue una dieta vegetariana. La mayoría de las legumbres contienen un 20% de proteína en su composición. Las legumbres también son ricas en hidratos de carbono complejos (los más saludables) y también en fibra (entre el 10 y el 25%). Contienen buenas cantidades de minerales y oligoelementos, como calcio, hierro, zinc o magnesio. Entre las vitaminas que encontramos en las legumbres destacan sobre todo las vitaminas del grupo B (principalmente ácido fólico).



### FESTIVAL DE LA LEGUMBRE DE BUIN

#### Quién organiza:

Asociación Gremial Feria Libre Los Emprendedores

#### Fecha en que se realiza:

agosto

#### Lugar:

Plaza de Armas de Buin

#### Contacto:

Nora Lira, Presidenta de la Asociación Gremial Feria Libre Los Emprendedores. Cel: + 56 9 97312750

#### Años que se realiza:

1 año

#### Platos que se entregan:

400 raciones de porotos gratuitas

### FESTIVAL DE LA LEGUMBRE DE CERRO NAVIA

#### Quién organiza:

Sindicato de Ferias Libres El Montijo de Cerro Navia

#### Fecha en que se realiza:

julio- noviembre

#### Lugar:

Feria Libre El Montijo (Salvador Gutiérrez con Petersen, Cerro Navia)

#### Contacto:

Patricio Sánchez, Presidente Sindicato Ferias Libres El Montijo. Cel +56 9 88560596

#### Años que se realiza:

11 años

#### Platos que se entregan:

4.000 raciones de porotos, lentejas y garbanzos.

### POROTADA DE QUINTA NORMAL

#### Quién organiza:

Sindicatos de ferias libres 1, 2 y 3 de Quinta Normal

#### Fecha en que se realiza:

enero – diciembre

#### Lugar:

Frontis de la Municipalidad de Quinta Normal (Carrascal 4446)

#### Contacto:

Marco San Martín, Presidente feria número 2 de Quinta Normal Cel: + 56 9 74898391

#### Años que se realiza:

5 años

#### Platos que se entregan:

3.000 porciones de porotos.

# El Choclo

LA LLEVA EN PUENTE ALTO



Hace 6 años que los feriantes de Puente Alto se percataron que no había ningún reconocimiento al noble maíz, cuya producción entre los meses de diciembre y febrero es abundante y generosa. Por ello, quisieron hacerle un evento especial en el Festival del Choclo, que un 6 de febrero del año 2012 realizaron por primera vez. Es un día en que el choclo es el centro de todas las actividades y, para ello, preparan este alimentos como pastel de choclo, en ensaladas, como humitas, choclos cocidos, en porotos, entre otras alternativas. Todos los feriantes de Puente Alto se hacen partícipes de tan llamativa celebración, concitando interés de la comunidad, ya que se entrega todo sin costo para sus comensales.

## Quién organiza:

Sindicato Ferias Libres Casas Viejas de Puente Alto con apoyo de la Municipalidad de Puente Alto y la Federación de Ferias de la comuna (FELIPUAL)

## Fecha en que se realiza:

enero

## Lugar:

Plaza de Armas Puente Alto

## Contacto:

Verónica Macías, dirigente del Sindicato Feria Libre Casas Viejas. Cel + 56 9 74275004

## Años que se realiza:

6 años

## Platos que se entregan:

6.000 porciones

## Propiedades del choclo:

contiene una gran cantidad de hidratos de carbono debido a su alto contenido de almidón, lo cual lo hace un perfecto compañero para calmar el hambre por varias horas con pocas calorías. Ideal para personas que deseen controlar temas de sobrepeso o lleven algún régimen de adelgazamiento. El choclo o maíz también contiene una cantidad interesante de proteínas, no todas asimilables por el organismo por si solo a raíz de una baja concentración de ciertos aminoácidos necesarios para este proceso. Posee un alto contenido de fibra soluble, la cual se mantiene por bastante tiempo en el aparato digestivo reduciendo la ansiedad de comer a cada rato. Es una de las plantas con más riqueza en vitamina B1 o tiamina. Esta vitamina es necesaria para que el organismo pueda transformar los alimentos en energía y para que el cerebro pueda absorber glucosa, necesaria para su buen funcionamiento.



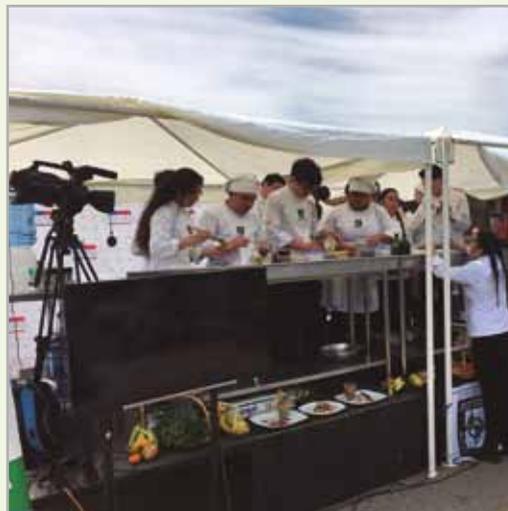
# Muestras gastronómicas

DE PROMOCIÓN DE LA COMIDA TÍPICA  
DESDE LAS FERIAS DEL MAULE



Expo Feria Libre Sabores realizado en Feria Libre de Constitución.

Uno de los nuevos formatos que están utilizando los feriantes para dar a conocer sus productos y gran oferta de alimentos saludables son las cocinas en vivos, con presencias de chefs que los apoyan en sus preparaciones. Esto lo han probado la Región del Maule, específicamente la feria libre de Constitución y el Centro Regional de Abastecimiento de Talca (CREA), que apoyados por la consultora Management&Research (M&R) este 2017, pudieron levantar interesantes eventos mostrando la diversidad de alimentos que proveen las tierras y el mar en la región. Productos marinos, papas, zapallos, tomates, zanahorias, cebollas, lechugas, paltas y un sinfín de productos son cocinados por expertos en materia culinaria, pero siempre con presencia de los feriantes, quienes apoyan en aspectos prácticos de cómo elegir los alimentos por épocas del año.



## ENCUENTRO EXPO FERIA LIBRE SABORES DE CONSTITUCIÓN

**Quién organiza:**

Agrupación de Trabajadores Independientes de la feria libre de Constitución

**Lugar:**

Feria Libre de Constitución

**Contacto:**

Verónica Meza. Presidenta Agrupación de Trabajadores Independientes de la feria libre de Constitución. Cel: + 56 9 84748227

## ENCUENTRO EXPO FERIA LIBRE SABORES DE TALCA

**Quién organiza:**

Mercado Centro de Abastecimiento Regional de Talca (CREA)

**Lugar:**

CREA de Talca (11 oriente 1421, Talca)

**Contacto:**

Moisés Burgos, Presidente CREA de Talca. Cel: + 56 986368552



# Productos marinos

PROMOCIONADOS DESDE LAS FERIAS LIBRES



Teniendo conocimiento del bajo consumo de productos marinos, de cerca de 10 kilos per capita al año, y los enormes beneficios para el organismo, es que los feriantes no quedaron atrás y en distintas comunas de Chile han impulsado eventos gastronómicos para divulgar preparaciones, especies de pescados para diversificar su consumo.



Reinetada de Macul.



## CURANTO GIGANTE DE PUERTO MONTT

**Quién organiza:**

Mercado Municipal Presidente Ibáñez de Puerto Montt

**Fecha en que se realiza:**

noviembre

**Lugar:**

Mercado Presidente Ibáñez (Presidente Ibáñez 708, Puerto Montt)

**Contacto:**

Eduardo Gómez, Presidente Asociación Gremial Mercado Presidente Ibáñez. Cel: + 56 9 87712763

**Platos que se entregan:**

3.000 porciones

## REINETADA DE MACUL

**Quién organiza:**

Sindicato Ferias Libres de Macul (SITRAFELI)

**Apoya:**

Municipalidad de Macul

**Fecha en que se realiza:**

noviembre

**Lugar:**

Feria Libre Juan Pinto Durán de Macul (Amador Neghme con El Libano)

**Contacto:**

Carlos Muñoz, Presidente Sindicato Ferias Libres de Macul (SITRAFELI)

**Años que se realiza:**

6 años

**Platos que se entregan:**

3.000 porciones

Los feriantes de Puerto Montt, del Mercado Presidente Ibáñez, dieron la primera señal en noviembre del año 2011, cuando hicieron el Primer Curanto Gigante para 3.000 personas. Una preparación típica de la región de Los Lagos, que incluye mariscos, pescados y vegetales.

En la Región Metropolitana, los distintos acontecimientos ocurridos con la marea roja, en el sur, y escasez de algunos productos, especialmente la merluza que es la más consumida en ferias libres (con cerca de 11.000 toneladas distribuidas al año sólo en la R.M), impulsaron a realizar el Festival del Pescado Frito de Puente Alto. Ello se realiza hace 5 años en la comuna y es organizado por los rubristas, es decir comerciantes que venden productos marinos en la comuna.

En la comuna de Macul, el Sindicato de Feriantes (SITRAFELI), organiza todos los años la Reinetada, promocionando el consumo de la reineta desde las ferias libres y cocinadas a la plancha con distintas ensaladas y vegetales. Todos estos eventos no tienen costo para quienes visiten la feria ese día.

En tanto, este 2017, la Confederación de Ferias Libres (ASOF) y la Sociedad Nacional de Pesca (SONAPESCA) selló un acuerdo de colaboración en la Campaña "Come pescado y súmate al kilo de salud por año" para promover e impulsar el consumo de productos del mar con especial foco en las ferias libres, donde se distribuye el 50% de productos marinos a nivel nacional.



El Festival del Pescado Frito de Puente Alto es organizado por los feriantes que venden productos marinos. En la foto, junto al chef Mikel Zulueta de programa Recomiendo Chile.



Curanto Gigante de Puerto Montt repartió 3 mil porciones promocionando productos marinos.



Festival del Pescado Frito repartió 6 mil porciones en su última versión este 2017.

### FESTIVAL DEL PESCADO FRITO DE PUENTE ALTO

**Quién organiza:**

Comerciantes de productos marinos comuna de Puente Alto y ferias de la comuna

**Apoya:**

Municipalidad de Puente Alto

**Fecha en que se realiza:**

mayo

**Lugar:**

Plaza de Armas Puente Alto

**Contacto:**

Bernardo Espinoza, comerciante y vocero carreros rubristas de productos marinos de Puente Alto. Cel: + 56 9 85612489

**Años que se realiza:**

6 años

**Platos que se entregan:**

6.000 porciones

### CAMPAÑA "COME PESCADO Y SÚMATE AL KILO DE SALUD POR AÑO"

**Quién organiza:**

Sociedad Nacional de Pesca y Confederación de Ferias Libres

**Apoya:**

distintos municipios donde se realizan los eventos

**Fecha en que se realiza:**

durante todo el año

**Contacto:**

Luis Solís, Gerente General ASOF. Cel: + 56 9 90517821

**Degustaciones que se han realizado en 2017:**

7.000 porciones



Chefs que son parte de la campaña "Únete al kilo de salud por año". Convenio Sonapesca/Asof



*“MERCADO MAYORISTA LO VALLEDOR  
saluda y felicita a ASOF, por su éxito  
en la obtención de la LEY que crea  
el DIA NACIONAL del FERIAANTE”*



**LO VALLEDOR**

**50**  
AÑOS  
1968 - 2018