Central de Abastecimiento Lo Valledor

Nuestro mercado

Año 3 • Nº 13 • Agosto • Distribución Gratuita

Dr. Fernando Vío:

Lo Valledor pionero en alimentación saludable con Kiosco Verde: "Iniciativa única en Chile"

Pág. 12 y 13

Pág. 8 y 9

Los cracks de la escuela de fútbol Nueva Independencia fueron premiados por Arturo Vidal

SANTIAGO WUWM CHILE OCT 2013 CONGRESO UNIÓN MUNDIAL DE MERCADOS MAYORISTAS

Pág. 6 y 7

El Congreso Mundial de Mercados Mayoristas que Lo Valledor trae a Chile el 2013

SUMARIO

págs.

3 **Editorial**

4 **Conversando con... /** Manuel Estrada-Nora: Los desafíos del próximo Presidente de WUWM

6 **Reportaje /** Conoce **WUWM**, la Unión Mundial de Mercados Mayoristas que viene a Santiago el 2013

8 **Fotoreportaje /** Equipo Lo Valledor subcampeón de la copa Cámara de Comercio de Santiago

9 **Fotoreportaje /** Donación de Órganos. Deportistas por Un Sueño y Lo Valledor sellan importantes acuerdos

10 **Crónica /** Sequía invernal: consecuencias por verse

12 **Lo Valledor en acción /** Kiosco Verde de la Escuela Lo Valledor: Una iniciativa única en Chile

14 **Lo Valledor en acción /** Comienza Ciclo de Capacitación a trabajadores de Lo Valledor

16 **Mundo Agro /** Siembra de Nubes: la iniciativa del ministerio de Agricultura para enfrentar escases hídrica

18 **Noticias**

20 **Nuestra mercado avanza /** Mejoras en Infraestructura.

21 **Nuestra Gente /** Luis Contreras Curiqueo - Rodrigo Arredondo

La revista "Nuestro Mercado" es editada por acuerdo del H. Consejo de Administración de la Central de Abastecimiento Lo Valledor. Se distribuye de manera gratuita, y es de circulación interna.

Consejo de Administración Central Abastecimiento Lo Valledor:
Víctor Cornejo, Presidente.
Gonzalo Bravo
Luis Castro
Luis Díaz
Juan Eduardo Gárate
Marcelo González
Francisco Paillacán
Eduardo Valdés

Director Revista:
Luis Castro

Comité Editorial:
Luis Castro
Gonzalo Bravo
Manuel Rojas

Diseño, textos, fotos y producción general:
Puntonorte Diseño, Publicidad y Comunicaciones

Archivo fotográfico y apoyo periodístico:
Enrique Veloso
Bruno Ballestrazi

Diseñador:
Daniel Molina

Estimulando la vida saludable

La inadecuada alimentación es un mal síntoma en Chile y las políticas públicas intentan resolver este dilema que consiste en cómo incentivar la alimentación nutritiva en nuestros niños, de forma constante en el tiempo, para que se logre establecer y quede arraigada como una cultura.

Hace cuatro años, el Mercado Lo Valledor inaugurand o su programa de Responsabilidad Empresarial, patrocinó la instalación y funcionamiento de un Kiosco Verde en la Escuela Lo Valledor para promover la alimentación saludable en los niños y niñas que cursan su educación básica. Para ello se hizo una alianza estratégica con la Corporación 5 al Día (que promueve mundialmente el consumo de 5 porciones de frutas y verduras al día) y el Instituto Nacional de Tecnología de Alimentación (INTA) dependiente de la Universidad de Chile.

La implementación incluyó talleres para padres, profesores y alumnos sobre la importancia de la alimentación saludable y estrategias y datos para promoverla en el hogar y en la escuela. Las decisiones se tomaron rápido y gracias a la activa participación de la dirección de la escuela se inauguró el Kiosko Verde y se erradicaron todos los productos de comida chatarra.

Los alumnos y alumnas que cursan octavo básico son los encargados de la comercialización de frutas y han ideado diversas formas, preparando jugos naturales, brochetas de frutas, tutti fruti o simplemente la fruta por sí sola. Esta iniciativa ha traído consigo no sólo que los alumnos de ese establecimiento consuman exclusivamente frutas en el recreo, sino que también los 8vos logren administrar el negocio.

Sumado a esto, el año pasado la Primera Dama, junto al apoyo de Lo Valledor comenzó una gran campaña a nivel nacional respecto a la alimentación saludable, enmarcada en el programa Elige Vivir Sano, la cual tiene como fin incentivar el consumo de frutas y verduras en los escolares. Esto se debe a que los índices de Chile en términos de obesidad son muy altos, evidenciándose que en este país no existe desnutrición infantil.

De esta forma, la Central de Abastos se ha comprometido con esta causa que fue aplaudida recientemente por el ministro de Agricultura Luis Mayol, quien en una actividad reciente en la Escuela, alabó la iniciativa del Kiosco Verde en los medios de comunicación nacionales. En esta edición de Nuestro Mercado mostramos cómo se desarrolló este encuentro entre Lo Valledor, el ministerio, la escuela y los responsables del programa 5 Al Día; estos últimos han trabajado a través del INTA en lograr políticas para el incentivo de la alimentación saludable. En palabras del doctor Fernando Vío, "esta es una iniciativa única en el país", ya que es el único kiosko de comida saludable que vende exclusivamente frutas y sus derivados, sin alternar su oferta con golosinas y snacks.

Asimismo, no sólo la alimentación saludable es una gran tarea por delante, sino que también el desarrollo del deporte y la vida sana. En esta edición será posible encontrar la actividad de la Fundación Deportistas por un Sueño donde se premió a los cracks de la escuela de fútbol Nueva Independencia patrocinada por la Central de Abastecimientos, quienes recibieron regalos del astro internacional Arturo Vidal. Paralelamente, el equipo de fútbol Lo Valledor logró llegar a la gran final de la copa Cámara Comercio Santiago.

Sin embargo, aún queda una gran tarea por delante y en la cual Lo Valledor está atento, para que sea posible que las ideas como kioscos saludables y el deporte puedan estar en más colegios de la región metropolitana y el resto de Chile.

Manuel Estrada-Nora:

los desafíos del próximo Presidente de WUWM

Servicios de calidad y gestión medioambiental eficiente son los desafíos que proyecta el actual Vicepresidente del WUWM y futuro presidente de la misma entidad. Habló con Nuestro Mercado de estos temas y también de las razones por la cual el WUWM viene a Suramérica, específicamente, a Chile el próximo año.

Para entender la relevancia de esta Unión de Mercados Mayoristas (WUWM), nos podría contar ¿Cuál es el aporte de esta asociación para el mundo de los mercados mayoristas?

Estoy convencido que siempre se aprende de iniciativas y de la experiencia de nuestros colegas. Por otro lado, los contactos profesionales dentro de la WUWM nos permiten conocer cómo otros países han abordado tales o cuales problemas. Además, a veces nos encontramos con que en otras regiones o países se han comenzado a producir tendencias o evoluciones.

¿Cuál es el objetivo actual del WUWM respecto a la situación actual del negocio de los alimentos?

Todos los miembros de la WUWM seguimos muy de cerca la evolución del comercio alimentario, los diversos canales y formatos de comercialización, los cambios en los hábitos de consumo, la cada vez menos observada dieta saludable, las innovaciones de la industria alimentaria y otros aspectos todos ellos muy relacionados entre sí.

¿Cuál será el sello de su gestión para el WUMW ahora en adelante?

El próximo año, 2013, será el primero de mi mandato como Presidente de la WUWM. Uno de los objetivos será ampliar la base de mercados miembros de la Asociación, lo que siempre significa un enriquecimiento de conocimientos para el resto de los socios. Todo el área Latinoamericana es considerada por la WUWM como de máximo interés.

¿Cuáles son los temas a futuros que se vienen con el WUWM?

El servicio que los mercados mayoristas prestan a los comerciantes que operan en ellos debe ser un servicio de calidad, tendiente a la excelencia, en términos de transparencia de mer-

cado. Todos éstos son campos de mejora permanente, sobre los cuales hemos de llamar la atención a autoridades políticas con responsabilidad en ellos y a los propios gestores de los mercados.

Al mismo tiempo, la creciente preocupación por la gestión medioambiental eficiente de los mercados, es algo sobre lo que nunca insistiremos lo suficiente. Una correcta gestión puede tener, además de los puros beneficios medioambientales, importante ahorros económicos para los mercados y para sus usuarios.

¿Qué significa Chile para WUWM desde el punto de vista de la transacción de alimentos?
Chile es un gran país exportador de alimentos, que a lo largo de los últimos diez o quince años ha experimentado un impresionante crecimiento de sus exportaciones alimentarias, y que aún tiene recorrido de crecimiento. Como es sabido, una parte importante de ese comercio exterior lo constituye el producto fresco, fundamentalmente frutas frescas y pescado, independientemente por supuesto del vino.

¿Cuál es el atributo por el cual Lo Valledor pertenece a esta asociación de mercados mayoristas a nivel mundial?
Al mismo tiempo, para la WUWM y para muchos de sus socios, como es el caso de MERCASA en España, resulta interesante conocer la experiencia, evolución y trayectoria de un mercado como Lo Valledor, donde se da la circunstancia de que la gerencia del mercado corresponde a los propios mayoristas.

¿Qué es lo que conoce sobre el Mercado de Lo Valledor, actual anfitrión del WUWM 2013?
Uno de los puntos del programa de nuestras Conferencias que genera más interés es precisamente la visita técnica y guiada a los mercados mayoristas. Siempre es muy interesante pisar los mercados en sus horarios de pleno funcionamiento y actividad.
También sé que el equipo directivo de Lo Valledor está haciendo importantes esfuerzos de mejora en diferentes áreas de su gestión y me gustaría mucho conocer de primera mano sus avances.

Sede Mercasa, marcado mayorista de España que presta servicio público al conjunto de la cadena alimentaria, de manera especial en el escalón mayorista de alimentación fresca, del cual Manuel Estrada-Nora es el actual Director Internacional.

Conoce el WUWM

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas que viene a Santiago el 2013

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas (en sus siglas en inglés WUWM) reúne a las entidades más importantes del mundo alimenticio para compartir información sobre experiencias en este rubro. Por primera vez se reunirán en Sudamérica y será Lo Valledor quien los traerá a nuestro país.

Fue en la década de los años '70 que el mundo comenzó a vivir grandes cambios respecto a nuevas formas de vivir, como por ejemplo se empezó a asomar la preocupación por el medio ambiente, el vivir saludable y los productos alimenticios. De esta forma, los mercados mayoristas debieron enfrentar diversos desafíos, como el crecimiento urbano, las nuevas formas de distribución y el interés de los consumidores en la diversificación y calidad de lo que compran.

Los mercados mayoristas se adaptaron a esos cambios, reformulando los conceptos de logística y preocupación por estándares de higiene dentro de cada uno de sus recintos.

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas, más conocida por sus siglas en inglés WUWM (World Union of Wholesales Markets), comenzó a tener gran relevancia en Europa ese periodo, puesto que se comenzaron a sumar en este grupo autoridades y red de profesionales relacionados con esa área que incluso provenían fuera de los límites europeos.

La historia del WUWM

La primera vez que autoridades europeas se reunieron para abordar el tema de la alimentación y los mercados fue en el Congreso de Múnich, Alemania, el año 1955. A partir de esa fecha se estableció un grupo de trabajo en el viejo continente, que a partir de 1958 se comenzarían a reunir cada año, para intercambiar conocimiento y experiencias sobre el tema alimentario.

Inicialmente el grupo de trabajo se encontraba dentro de la Unión Internacional de Autoridades Locales de Europa, sin embargo, ya comenzada la década de los '80, los límites se extendieron más allá del viejo continente, y autoridades de diversos países se unieron para organizar conferencias y reuniones en torno al tema alimenticio y la situación de los mercados mayoristas a nivel mundial.

Por esa razón, al año se celebran dos grandes conferencias – una en cada semestre- en donde un mercado anfitrión, caracterizado por ser un importante centro mayorista en su país, invita a los asociados, junto a autoridades y grupo de expertos, a visitar su país y organizar la conferencia correspondiente.
El WUMW del 2013 que trae Lo Valledor.

La Central de Abastecimiento Lo Valledor será la anfitriona del WUWM 2013, que traerá a los mercados mayoristas de todo el mundo en octubre de ese año a Santiago de Chile. Ya existe un comité organizador de la actividad que incluye seminarios, charlas, invitación de expertos, discursos de autoridades importantes y una visita al Mercado Lo Valledor de todos los concurrentes al evento.

La conferencia de octubre 2012:

Poznan, Polonia

La ciudad de Poznan conoce de ferias desde el siglo XIII, cuando en 1254 se creó el primer documento en donde se reglamentaba sobre el comercio en esa ciudad. La feria de Poznan fue hasta la II Guerra Mundial la más importante en Europa. En 1947 la gran feria se reorganiza y logra mantener hasta el día de hoy una importante variedad de productos, dentro de un recinto que ofrece multiples lugares para visitar. Gracias a esto, Poznan se convirtió en la ciudad comercial de Polonia. Si desea conocer más acerca del Congreso WUWM de Poznan, visite el sitio web: **http://www.wuwmconference.org/wuwmconference/HomeEN.html**

SANTIAGO WUWM CHILE OCT 2013
CONGRESO UNIÓN MUNDIAL DE MERCADOS MAYORISTAS

Logo del congresos WUWM que se realizará en Santiago en octubre del 2013

Logos de antiguos congresos WUWM en el mundo.

Equipo Lo Valledor

Subcampeón de la copa

Cámara de Comercio de Santiago

Los representantes no lograron ganar el primer lugar en la Copa de la Cámara de Comercio de Santiago. Sin embargo, obtuvieron buenas estadísticas y batieron variados récords.

En la gran final de la Copa del Campeón que entrega cada año la Cámara de Comercio de Santiago, Lo Valledor logró cuatro goles, pero Microgeo definió otros cuatro tantos. Se llegó al tiempo de alargue que definió mediante el "gol de oro" al equipo de Microgeo como ganador. Pese a que Lo Valledor no alcanzó el primer lugar del torneo, sí obtuvo grandes logros y récords:

Equipo Goleador	**65 Goles**	Consiguió Lo Valledor, convirtiéndose en el equipo más Goleador.
Menos batido	**1,5 goles por partido**	Es el promedio de goles que lograron los adversarios contra Lo Valledor.
Récord de goles en un partido	**17 goles en 1 solo partido**	Marcó el equipo de LO VALLEDOR lo cual estableció record en el campeonato.
Récord individual	**9 tantos en 1 sólo partido**	Marcó Oscar Fábres, miembro del personal de guardia de la Central de Abastecimiento, estableciendo otro record.
Goleador del campeonato	**30 goles en total**	Oscar Fábres fue el goleador del torneo.

Equipo de fútbol Lo Valledor integrado por: Diego Carrasco, Víctor Soto, Rodrigo González, Jesús Sandoval, Alejandro Burgos, Patricio Santis, Oscar Fábres, Waldo Cervantes, Claudio Leiva, Cristian Fuentes, Manuel Pizarro, y el Director Técnico Alberto Araneda.

Equipo de Microgeo

Un gran partido se vivió en las Canchas de Club Oriente

Carlos Fábres recibió el trofeo que fue otorgado para Lo Valledor al obtener el segundo logar del torneo

Microgeo recibió la copa como equipo ganador

Donación de Órganos

Deportistas por Un Sueño y Lo Valledor sellan importantes acuerdos

El vicepresidente de la fundación, el futbolista chileno Arturo Vidal, compartió con los cracks de la escuela de fútbol Nueva Independencia y suscribió un acuerdo para promover la donación de órganos a nivel nacional en conjunto con el Ministerio de Salud y empresas asociadas.

El destacado futbolista nacional Arturo Vidal, campeón de la Liga Italiana en 2012 con Juventus, vicepresidente de la fundación Deportistas por un Sueño, visitó el Mercado de Lo Valledor y premió a todos los niños de la escuela de Fútbol Nueva Independencia, formada y patrocinada por nuestro mercado.

En el marco de las actividades con Lo Valledor y después de compartir con los niños de la escuela de futbol, Arturo Vidal en compañía de Víctor Cornejo se trasladaron a la fundación para suscribir un acuerdo que promueve la donación de órganos a nivel nacional en conjunto con el Ministerio de Salud y empresas asociadas. En la ocasión, se pudo conocer el caso de Marjorie González, mamá que posee cuatro hijos que requirieron trasplante de riñón.

Germán Osorio, entrenador de los deportistas de la escuela de fútbol Nueva Independencia, junto a Víctor Cornejo y al futbolista Arturo Vidal.

Cada uno de los pequeños futbolistas recibieron regalos por parte de la fundación, como también una pelota de fútbol.

Víctor Cornejo, presidente de la comunidad feria Lo Valledor en Deportistas por un Sueño donde reafirmaron compromiso con la donación de órganos.

Junto al ministro de Salud, Jaime Mañalich, conocieron el caso de una mamá que tuvo que trasplantar riñon a cuatro de sus hijos.

La Escuela de Fútbol Nueva Independencia junto a la Fundación Deportistas por un Sueño

El grupo musical Croni – k y Julio Palacios animaron a quienes presenciaban la premiación

Sequía invernal: consecuencias por verse

A principio de año hubo especulación con respecto al alza de los precios de la fruta y la verdura, en vista de las pocas lluvias que hubo el año 2011, lo que llevaría a disminuir la producción de alimentos y calidad de estos. Sin embargo, dos de nuestros feriantes no han tenido problemas graves con su compra y cultivo de productos, aunque advierten que todo depende de las lluvias de julio y agosto.

Pedro Cortés lleva cerca de 25 años trabajando en el Mercado de Lo Valledor. Él comenzó un pequeño negocio de cultivo de repollo, lechuga, apio, entre otros, en Coquimbo, para comercializarlos en la central de abastos. Todos estos años él ha visto fluctuar la siembra y la escasez de los alimentos, que no sólo afecta a la agricultura en sí, sino también a la compra de estos productos, negocio que Pedro mantiene hasta el día de hoy, "no me alcanza para todo el año para comercializar por lo que se siembre, no doy abasto, es más lo que vendo que lo que cultivo. Voy comprando, conviene comprar", sostiene.

Actualmente las verduras que compra las entrega en el patio 5 del Mercado, para luego venderlas a sus clientes a partir de las 11 de la noche hasta las siete de la mañana. Dice que efectivamente vio afectado su negocio debido a la sequía y a la especulación de los precios, "En verano del 2012 hubo poca agua, fue complicado, las aguas no alcanzaba para producir con la sequía, si no hay el agua necesaria no va a ser la misma producción, es más chica (no es misma calidad) y menos. Aquí a uno le hacen ver esa parte, que el producto no debería estar como está y piden baja de precio", señala Pedro.

Sin embargo, un colega suyo, José Plaza quien trabaja hace 19 años en Lo Valledor agrega que la crisis que se especuló debido a la sequía no se evidenció en su vida diaria. Al igual que Pedro, él compra los mismo productos en el sector de La Serena y sostiene que "No vi reflejada la sequía, allá hay sobreproducción, los agricultores son bastante grandes". El precio de la lechuga por ejemplo lo mantuvo en $100 y la caja en $1.500. Y agrega, "No vi cambios en la calidad de los productos, no produjo nada esta especulación en lo que yo compré y vendí, es común que desde noviembre en adelante se vende menos, la zona central es la que produce esos productos en el verano".

Pedro prefiere resguardarse, "hay que esperar que se pasen los malos momentos, ahora se está mejorando más el tema. Si no hay agua es hasta ahí lo que uno puede hacer. Lo que tuve que hacer es entregar menos productos, solamente eso, no se podía entregar más".

La verdadera sequía

Si bien los productos que comercializa no se han visto gravemente afectados, Pedro augura, "La producción sigue baja con respecto al año pasado, aunque se ha mejorado la cosa, continua el tema de la sequía y puede ser más fuerte".

Ambos comerciantes coinciden en una cosa: la real sequía podría estar por llegar para los productos provenientes de la región de Coquimbo. Ha habido escasas precipitaciones en esa zona, y si el mes de julio y agosto continúa de la misma manera, podría afectar la siembra.

"Esa sequía todavía no se está reflejando, yo pienso que se va a notar a partir del 15 de octubre en adelante si es que no llueve en Serena (SIC). Si llueve ahora no se notaría o pasaría desapercibida la sequía que hubo", sostiene José y agrega, "Si no llueve, va a quedar un 25% de la agricultura funcionando y un 75% parado. Los que tienen pozo podrían trabajar y no serían capaces de trabajar toda la tierra que tienen".

Esto es algo que a los ojos de Pedro es algo natural en el proceso mismo de la agricultura, "Si no llueve julio o agosto, el problema va a ser para el verano para el 2013, ahí no va a haber agua. Uno está esperando cómo se den las cosas en este tema, ha sido así siempre, yo también trabajo en transporte me dedico más a eso entonces, me ayuda a resolver el tema del dinero que me puede llegar a mí, todo es un negocio".

Desde el otro lado, José prefiere no atenerse al destino y apuesta por producir cultivos en la zona central, "¿Quién sabe si "el de arriba" nos sorprende? Yo trataría de sembrar acá en Santiago si es que no llueve. Aunque yo no me vi afectado con la sequía que se especulaba, porque es normal que en esta fecha del año suban los precios".

Estos comerciantes con experiencia concluyen que el problema de la sequía no ha sido tal hasta el momento, pero que definitivamente si no llueve en el norte durante estos meses podría ocasionar más de algún problema al consumidor final, al ver en los precios de la fruta y verdura un alza muy poco acertada.

Pedro Cortés y uno de sus camiones con los que trasporta los productos que compra

José Plaza y uno de sus camiones que trasporta las cajas para traer sus productos a Santiago.

Kiosco Verde de la Escuela Lo Valledor:

Una iniciativa única en Chile

Luego de visitar a la Escuela Lo Valledor, el ministro de Agricultura, Luis Mayol, alabó el trabajo hecho por los alumnos de 8vo básico con el kiosco saludable, el cual busca incentivar la alimentación sana mediante el consumo de frutas. Representantes del programa 5 Al Día, la alcaldesa de Pedro Aguirre Cerda y del directorio de Lo Valledor también estuvieron también en la actividad.

A primera hora del día martes 3 de julio la Escuela Lo Valledor preparaba sus dependencias para recibir a importantes autoridades. El evento era para presentar la iniciativa del Kiosco Verde, por lo que los alumnos de 8vo básico del colegio estuvieron muy temprano preparando los productos que comúnmente ellos venden en ese lugar.

El director de la escuela, señor Héctor Salinas, organizaba a sus profesores para tener el escenario listo en donde hablaría el ministro de Agricultura señor Luis Mayol, junto a la alcaldesa de la comuna de Pedro Aguirre Cerda señora Claudina Nuñez, el director del programa 5 Al Día señor Fernando Vio, y el representante del directorio de Lo Valledor señor Luis Castro.

A las 8.30 horas en punto llegó a la Escuela Lo Valledor el ministro, quien fue invitado por el director de la escuela a visitar la innovadora sala de matemáticas, idea exclusiva de ese establecimiento donde los niños aprenden matemáticas mediante diferentes instrumentos de lógica, de suma, división, multiplicación y resta.

Tanto el ministro junto con la alcaldesa agradecieron a Lo Valledor por colaborar con esta escuela, que es una de las más vulnerables de la región metropolitana. Sin embargo, el punto fuerte del evento fue la visita de las autoridades al Kiosco Verde. Los alumnos de 8vo le ofrecieron los diferentes productos que ellos venden diariamente. Por ejemplo, es posible comprar tres plátanos a $100, o una manzana o naranja a $30 cada una de ellas.

Para finalizar la actividad, se realizó un tour alimenticio preparado por los alumnos de la escuela Lo Valledor junto a la señora María, la manipuladora de alimentos del colegio, en donde se mostraron dos platos típicos chilenos: la cazuela de ave y el charquicán junto con sus respectivas verduras, señalando en cada una de ellas su aporte en proteínas y vitaminas.

Luis Mayol, ministro de Agricultura en CNN Chile

"Una iniciativa espectacular hecha por Lo Valledor junto con el director de la escuela y su cuerpo docente, don Héctor Salinas. Lo quiero felicitar realmente, un profesor de vocación y que realmente a sus niños les está mejorando su calidad de vida. Aquí los niños están aprendiendo a comer fruta cinco veces al día gracias también al programa del doctor Fernando Vío 5 Al Día. Es por esto que el ministerio de Agricultura está promoviendo esto y queremos que se replique en Chile. Nosotros tenemos un gran privilegio, somos el primer exportador de fruta fresca del hemisferio sur y el primer exportador de varias frutas a nivel mundial".

Luis Castro, director de la Central de Abastecimientos Lo Valledor

"Lo importante del Kiosco Verde es que logró erradicar la comida "chatarra" por una alimentación completamente saludable. No existen otros productos en la Escuela Lo Valledor que no sean las manzanas, naranjas, plátanos entre otras frutas que se venden en el lugar. Ese es un gran logro, de lo cual nosotros como Lo Valledor nos sentimos orgullosos de poder ser quienes estemos detrás de esto, incentivando todas las semanas con el envío de frutas para la manutención del Kisoco Verde".

Héctor Salinas, Director Escuela Lo Valledor en diario Las últimas Noticias

"Cada año a un curso le toca una determinada fruta o también verdura u hortaliza, y tienen que trabajar en base a ella. Eso significa hacer una investigación, conocer cuáles son sus principales características y propiedades, de qué manera se cultiva y otras tantas cosas. O sea, hay una labor académica muy importante y que los acerca a este tipo de productos".

Doctor Fernando Vio, Director Corporación 5 al día

"Este es un kiosko único en Chile. Lo digo con cononimiento de causa, no hay otro kisoko de comida saludable, que al interior de una escuela o centro de estudios, sólo venda frutas y verduras en todas sus formas. Los otros también ofrecen otros productos que compiten con los alimentos saludables. Por eso sabemos que esta experiencia es única"

Iniciativa **Kiosco Verde**

La iniciativa del Kiosco Verde surgió el año 2009, dentro del marco del programa de Responsabilidad Social Empresarial de Lo Valledor. La idea era que los alumnos de la Escuela Lo Valledor cambiaran sus hábitos alimenticios por comida saludable.

De esta forma, todos los lunes de cada semana la central de abastos entrega una ración de frutas a los alumnos de 8vo básico del colegio, para que ellos administren y creen productos relacionados con eso para vender en el recinto.
"Los niños no sólo han promovido la alimentación sana y una dieta saludable, sino también han aprendido a gestionar su propio negocio. A emprender. Esto es muy importante también para nosotros como Central de Abastemientos Lo Valledor y lo seguiremos apoyando", dijo Luis Castro, director de Lo Valledor.

Durante tres años los niños sólo han comercializado y consumido productos saludables, dejando de lado completamente la comida "chatarra", lo que lo hace una experiencia única en Chile.

Se extenderá hasta 2013

Comienza Ciclo de Capacitación a trabajadores de Lo Valledor

Durante la primera fase del seminario "Lo Valledor que Queremos" se entregaron herramientas para capacitar a los guardias de seguridad del recinto y compartir experiencias de trabajo. Se pretende continuar con otras etapas que contemplan un trabajo de 2 años.

Fueron 15 participantes, divididos en guardias, vigilantes y recaudación, quienes participaron de la primera fase de la capacitación "Lo Valledor que Queremos", que busca entregarles mayores herramientas a los trabajadores para que logren fortalecer su desempeño laboral, como también compartir sus propias experiencias con sus otros colegas sobre las diversas situaciones que han tenido que enfrentar en su experiencia en la central de abastos.

Hitos:

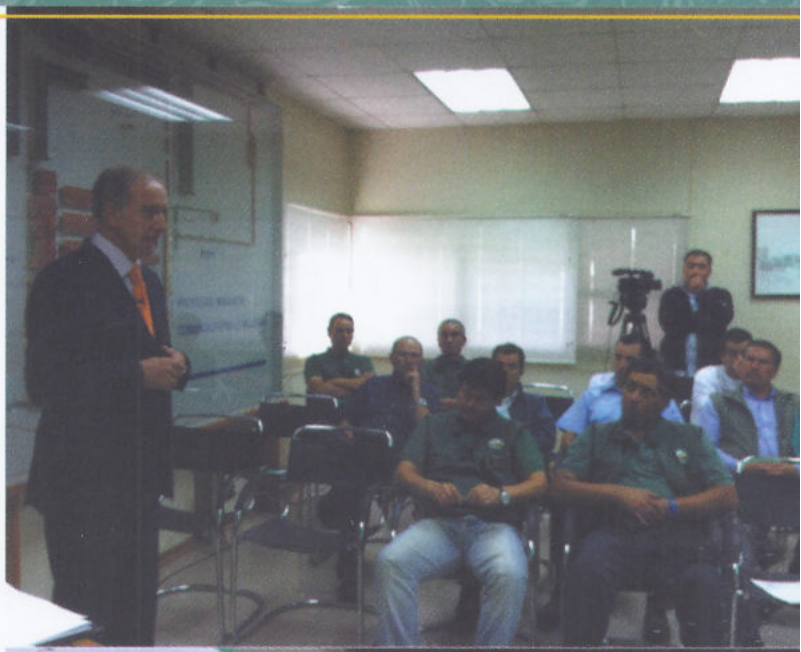
- 26 de marzo se dio inicio a la primera de seis charlas, en donde el Gerente General de Lo Valledor Manuel Rojas explicó a los participantes los objetivos de la capacitación. Luego el periodista Enrique Veloso y Bruno Ballestrazzi explicaron sobre las claves en la comunicación y cómo poder manejarla de mejor manera para que sea más efectiva.
- 28 de marzo el periodista Marcelo Araya (ex periodista y parte del equipo editor de Informe Especial) expuso sobre los métodos profesionales a utilizar en momentos de conflicto. En ese espacio se dio la oportunidad de que los participantes expusieran sobre sus experiencias laborales.
- 30 de marzo nuevamente el periodista Enrique Veloso junto a Bruno Ballestrazzi realizaron una sesión de Coaching, técnica que busca acompañar a los participantes a sacar sus potencialidades dependiendo de los diversos objetivos

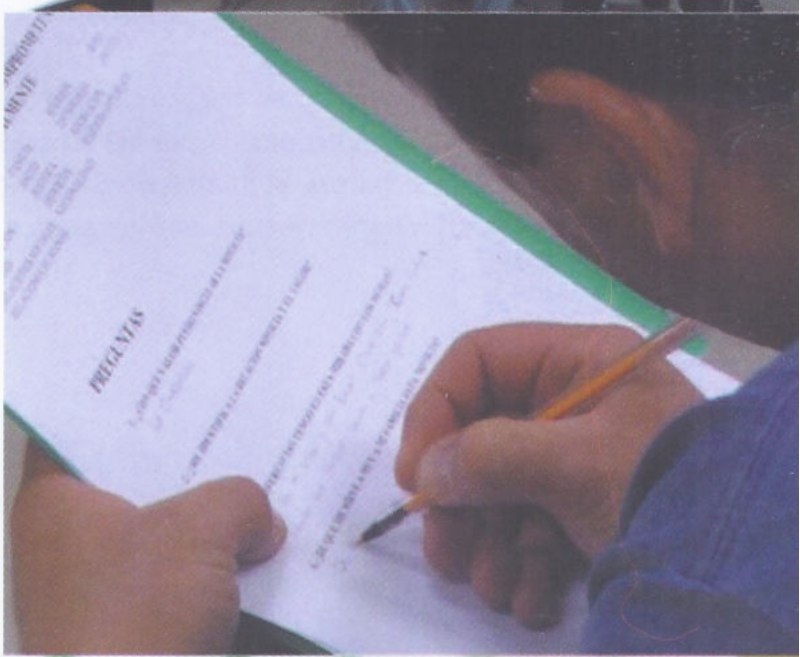
que busca la sesión. En este caso se buscaba desarrollar niveles comunicacionales, interpretando roles y desarrollando manejo de locución y entrevistas.

- 9 de abril el psicólogo Mauricio Valenzuela expuso sobre la "Autoestima", en qué consiste y cómo potenciarla. El objetivo de esta sesión fue apoyar a los participantes a valorarse a ellos mismos para luego proyectar esta actitud con quienes ellos se relacionan día a día.
- 11 de abril el ex General Director de Carabineros Alberto Cienfuegos realizó la exposición "La dignidad de un guardia, doctrina de la paz social", en donde habló sobre su experiencia y entregó claves de manejo y protocolo en casos de crisis.
- 13 de abril Richard Prenzel, director comercial de Lo Valledor, realizó una charla explicándole a los participantes sobre el Mercado, cómo es la empresa y cómo funciona, y los objetivos que éste mantiene. Se mostró la realidad de Lo Valledor S.A y su misión en el mercado.

Finalizado el seminario, Gonzalo Bravo, a nombre del Directorio de la empresa, invitó a los concurrentes a las charlas a un almuerzo en el restaurant Del Beto en donde se les entregó un diploma a cada uno de ellos por su participación en las seis sesiones.

El objetivo de estas charlas es que se continúen realizando en un periodo de dos años. Para el mes de agosto se tiene contemplada la segunda ronda de charlas dentro del marco de las capacitaciones al personal del Mercado.





Siembra de Nubes:
la iniciativa del ministerio de Agricultura para enfrentar escases hídrica

Tras la crisis y especulación producida por las escasas lluvias del año 2011 que repercutió negativamente en los precios de las hortalizas, el ministerio de Agricultura realizó un plan hasta el año 2022 para que el mundo del agro esté preparado para enfrentar otro de estos eventos. La siembra de nubes es parte del proyecto.

La siembra de nubes es un proceso que tiene por finalidad intervenir artificialmente un fenómeno de la naturaleza, es decir optimizar las condiciones para que éstas se generen, interviniendo a nubes tormentosas presentes en un determinado lugar donde se registren precipitaciones. De esta forma, el ministerio de Agricultura pretende que esta iniciativa sea parte de un plan global que considera al 2022 el desarrollo de 15 embalses a nivel nacional, para resolver un problema que el país mantiene hace 50 años atrás, como la carencia de embalses artificiales que logren generar mayores reservas de agua mediante precipitaciones y deshielos, y que pueden frenar las crisis por escases de lluvias.

El programa tiene un costo de $400 a $600 millones por cada región en 1 año, buscando que las precipitaciones aumenten mediante la siembra de nubes en las regiones donde se han observado mayores problemas de sequía y que han puesto en problemas a los agricultores de esas zonas, como por ejemplo las regiones de Atacama, Coquimbo, Valparaíso y O'Higgins. Desde el 1° de mayo se comenzó a implementar esta técnica que permitirá a estas zonas acrecentar las lluvias entre un 10% a 20%.

¿En qué consiste la siembra de nubes?

El proceso contempla aumentar la inestabilidad de la nube, en donde se inyecta yoduro de plata, químico con conformación asimilar a la del agua, que logra generar la estimulación y generación de precipitaciones, en vista que las miles de gotas que componen una nube se fusionan y logran generar el peso adecuado para poder caer a tierra. Esta técnica puede realizarse tanto por vía aérea como desde tierra.

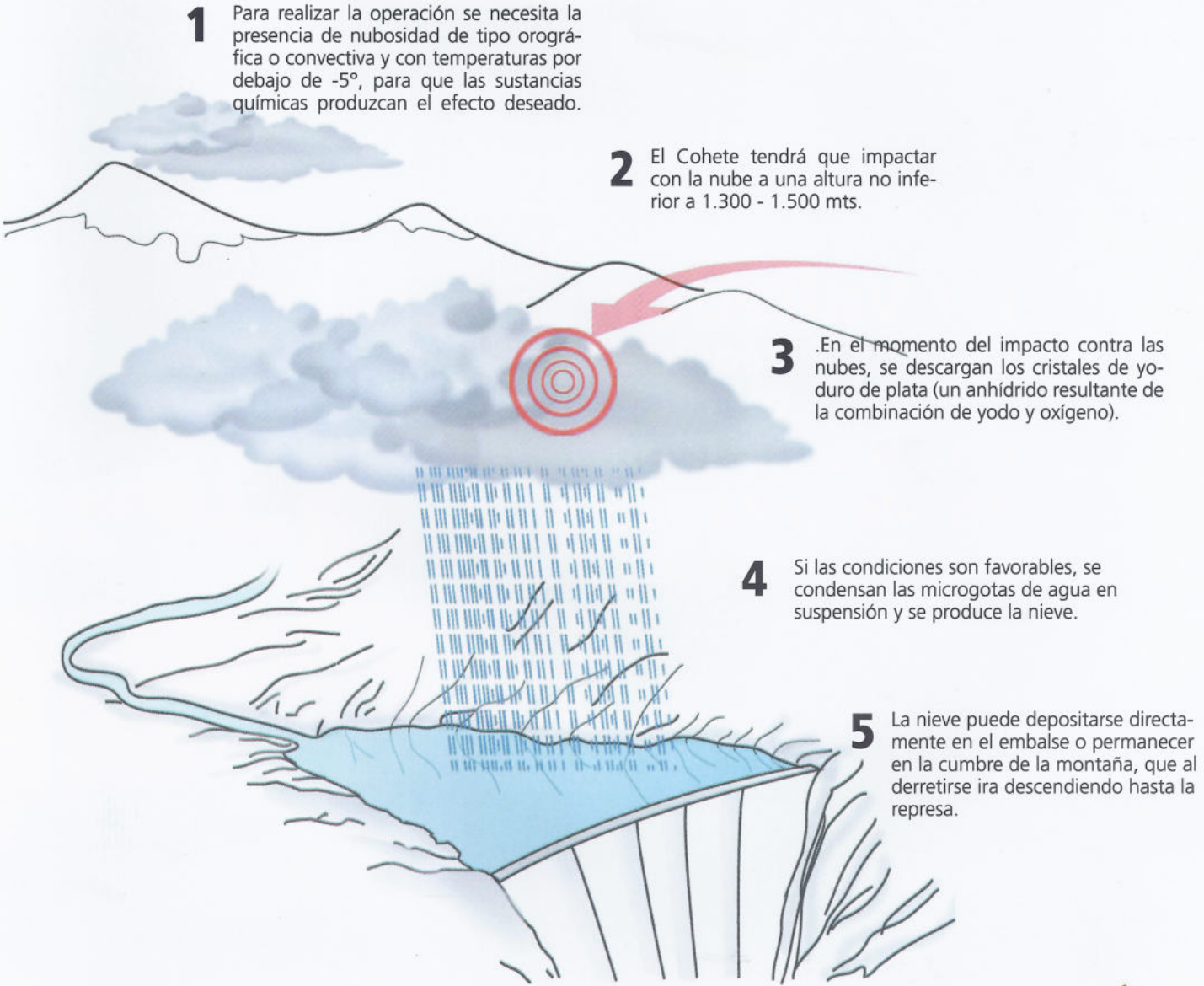
Foto de aparato terrestre de Yoduro de Plata

Para introducir el químico, se requiere de condiciones climáticas, como por ejemplo bajas presiones las cuales se caracterizan por tener corrientes ascendentes de aire y que son aprovechadas por la técnica de siembra de nubes puesto que transportan el Yoduro de Plata al interior de la nube en poco tiempo, aprovechando la potencialidad del clima para que la lluvia se genere.

Expectativas

Los cálculos químicos señalan que las precipitaciones deberían aumentar en general en un 15% -que puede fluctuar entre un 10% a un 20%-, lo cual depende de factores como la intensidad de las corrientes ascendentes, la cantidad de gotas de agua en las nubes y el grado de actividad de los sistemas nubosos. Se calcula que en Copiapó por ejemplo se generarán 160 litros por segundo.

La técnica de siembra de nubes ya se aplica en la región de O'Higgins en el Valle de Cachapoal, desde el año 2000. En vista de que el sector no contaba con embalses de agua para almacenar este recurso, apostaron por trasladar los equipos terrestres a mayor altura para que las precipitaciones quedaran guardadas como nieve en las zonas montañosas. Esta zona ha sido una de las únicas que no ha tenido problemas de escasez de agua durante el año 2011 y 2012.



Ministro de Agricultura

anunció baja de precios en frutas y verduras en Lo Valledor

Desde el mes de mayo que los precios de las frutas y verduras vienen evidenciando una baja. Con el IPC (Índice de Precios al Consumidor) de ese mes, el ministro de Agricultura Luis Mayol quiso realizar el anuncio entrando en el mes junio, en el Mercado de Lo Valledor, destacando que la variación de esta cifra indicaba una baja en los precios del sector hortofrutícola. Asimismo, aprovechó de hacer un llamado a las familias a comprar productos en los mercados mayoristas como Lo Valledor, en donde encontrarían precios reales de los alimentos.

El Instituto Nacional de Estadísticas (INE) es quien entrega esta cifra e informó que nueve de las 12 categorías de la canasta reportaron un crecimiento, tales como Transporte, Alojamiento, Agua, Electricidad, Gas y Otros Combustibles y Alimentos y Bebidas no Alcohólicas. Asimismo, el ministro de Desarrollo Social, Joaquín Lavín, también estuvo presente en el evento, debido al interés en la canasta familiar, que registró ese mes una baja.

Lo Valledor

participó como jurado del concurso "Una Buena Idea una Mejor Feria"

Innova Chile (gerencia de innovación perteneciente a CORFO) y la Asociación de Ferias Libres (ASOF) realizó el concurso "Una Buena Idea una Mejor Feria". Richard Prenzel, director Comercial de Lo Valledor fue parte del jurado que evaluó a los 200 proyectos que participaron del concurso. Él destacó que "valoró enormemente que "los tradicionales espacios de comercialización, como las ferias libres, con más de 200 años de vida, vayan adaptándose a los tiempos, a las exigencias del mercado".

Esto está pasando!

Cuarta etapa del programa Elige Vivir Sano

En el mes de mayo se inició la cuarta etapa del programa Elige Vivir Sano, que el Gobierno y liderado por la Primera Dama Cecilia Morel, busca incentivar el alimentarse de forma adecuada y realizar rutinas que ayuden a mantener a nuestro cuerpo saludable.

En la cita, la Primera Dama estuvo acompañada por el ministro de Salud Jaime Mañalich y al ministro de Desarrollo Social Joaquín Lavín, junto a reconocidos chefs nacionales Pancho Toro, Carlos von Mühlenbrock, Carolina Correa y Rocío Ariste, quienes prepararon platos típicos chilenos y con dieta equilibrada, utilizando variadas verduras.

Elige Vivir sano, que es apoyado por la Central de Abastecimiento Lo Valledor, según señaló Cecilia Morel es más que un programa, puesto que representa un cambio de paradigma puesto que es una transición a lo preventivo. ""Hoy lanzamos esta campaña que recomienda informarse sobre cuándo y cuándo debiéramos comer. Es mejor para nuestra alimentación comer menos y más seguido, un desayuno completo y tener cenas más livianas", agregó.

Creación de Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria

En el mes de junio se conformó la última Comisión Asesora Regional en Calidad e Inocuidad Alimentaria perteneciente a la región de O'Higgins, quienes en su reunión realizaron un compromiso en que aseguran realizar un trabajo sostenido en el tiempo para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos que se producen y comercializan en esa región, como también generar acciones de coordinación público – privada para abordar el tema de la seguridad alimentaria.

Estas Comisiones son las encargadas de asesorar a la Intendencia de cada región en temas de inocuidad y calidad alimentaria, donde se está considerando el tema de los plaguicidas también que pueden afectar a las frutas y verduras de cada zona.

Este proyecto es parte de la gestión de la nueva Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, Nuri Gras quien tiene por misión para este año 2012 tener como prioridad la calidad de los alimentos, ajustándose a las exigencias que están solicitando los actuales mercados.

Construcción nuevas cámaras de maduración

Dos nuevas cámaras se suman a las 11 ya existentes en Lo Valledor, que cumplen la función de mantención de bananas. Esta nueva construcción se realizó en la cámara grande que antes pertenecían al ex Matadero y que se dividió en dos. Cada una de las partes tiene capacidad de mantener 3000 cajas de bananas.

Término de demoliciones en terreno del ex Matadero

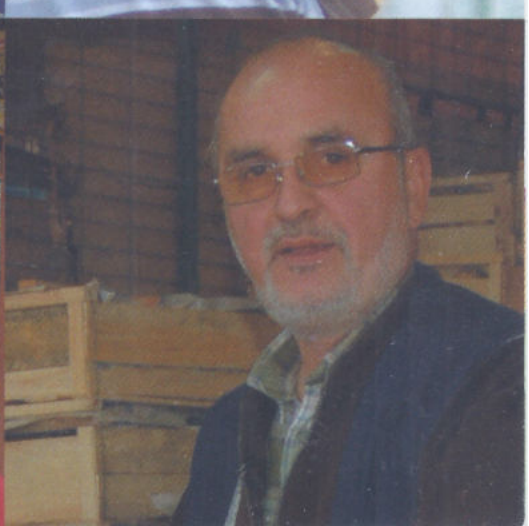
Concluyó en agosto la demolición del edificio perteneciente al ex Matadero de Lo Valledor. Gracias al término de estos trabajos es posible observar un conducto que circulaba por debajo del edificio y que tenía por función transportar los desechos del Matadero.

Reconstrucción de techo de área de mantención

Un mes duró la reparación del techo del área de mantención de Lo Valledor, arreglando todo el cielo de ese sector con planchas que tienen características térmicas, y las cuales ya se han puesto en algunos galpones.

Central de Abastecimiento
Lo Valledor

Nuestra Gente



Luis Contreras Curiqueo

Aprendiendo de los viejos

Tenía solo 21 años cuando decidió recorrer su propio camino y tener su local en Lo Valledor. Esta no era una aventura desconocida. Luis se crió en el Mercado, entre cajas de frutas, ayudando a su papá Luis Contreras, que llegó hace más de 35 años desde la Vega Central.

Luego de acompañar a su padre durante toda su juventud y trabajar cuatro años juntos, decidió ser su propio jefe. "Igual a mi papá le costó un poco aceptar, uno es joven y de repente hace las cosas desenfrenadamente. Después me entendió, me comprendió, siempre me dio consejos. Gracias a él estoy donde estoy", comenta Luis.

En su local, ubicado en la calle 1 Sur, se ha especializado en tomates y paltas, lleva 12 años gestionando su propio negocio. Para él la clave de su éxito ha sido el apoyo de sus compañeros mayores, que lo han guiado a tomar buenas decisiones y lo han ayudado en los momentos complejos. "Las personas que he tenido a los lados, los buenos consejos de los viejos que han trabajado conmigo, ellos me han ayudado en este camino y me han dicho lo que era bueno y lo que era malo", explica.

Luis ha hecho su vida entre las calles del Mercado. Sabe las ventajas que tiene tener un local aquí y cree que hay mucho más por delante con nuevos desafíos y más posibilidades. "Lo Valledor te da estabilidad económica, un buen futuro comercial, porque va creciendo y cada día tienen más valor y le va a entregar un futuro mejor mi familia", explica Luis.

Hoy se siente orgulloso de lo logrado, es dueño de un local, tiene su casa y ha formado una familia junto a Ina Bergen, con quien tiene una hija, Francisca, quien a sus cortos tres años ya ha ido al local "a ayudar al papá", tal cual lo hacía él hace 30 años.

A sus 33 años Luis emprende una nueva aventura, hace un mes que comenzó hacer negocios con su papá, luego de 12 años de total independencia, esperando que se abran nuevas posibilidades. "Los dos hemos madurado comercialmente, todo ha resultado bien y veremos cómo vamos avanzando", comenta.

Rodrigo Arredondo

Educador y comerciante de la suerte

Su familia logró grandes cosas gracias a Lo Valledor y hace un año y medio Rodrigo decidió seguir la senda de su padre, tener locales de Polla en el Mercado.

Hace 25 años que Jacob Arredondo y Lucrecia Caro, sus padres, decidieron probar suerte en Lo Valledor y por una invitación de La Polla se instalaron, llegando a tener tres locales. "Mi papá se decidió por Lo Valledor por el tema de la seguridad y la cercanía con la gente. Eso le llamó la atención, él era de mucha piel, de conocer a su cliente y entablar una relación de amistad. El conocía la historia de todos, para bien o para mal", recuerda Rodrigo.

Gracias al trabajo de Jacob y Lucrecia, educaron a sus hijos y Rodrigo estudió educación física. "Nos criaron a mí y mis dos hermanos. Dos somos profesionales gracias a Lo Valledor".

A los 35 años intentó tener su propio negocio de Polla en La Florida, pero no tuvo éxito, y decidió dedicarse con toda su fuerza a su pasión: la educación. Luego de la muerte de su padre migró a trabajar al sur y hace casi dos años sintió que ya era tiempo de volver a los negocios y continuar el legado de su padre. "Vi estos locales rebotados y mi mamá tiene un cariño especial por el local mismo, por lo que fue para mi papá. Y yo tenía la misión de hacerlo surgir, sabía que iba a dejar gente en el camino, pero la idea es que ganemos todos y tiremos el local para arriba. Tomé esta oportunidad sin saber negocios, sin experiencia administrativa, y en un año y medio hemos hecho surgir los locales en un 50%".

A diferencia de otros hijos de locatarios, Rodrigo no tenía un lazo especial con el Mercado y en este tiempo se ha ido encantando. "Estoy contento de estar aquí, me costó el conocer a la gente, aceptarla y acostumbrarme al ritmo de Lo Valledor, pero estoy siguiendo lo que desearía mi padre: tener los locales limpios, bonitos y siempre con mercadería y una buena atención"

Rodrigo ha cambiado su vida, acompañado por sus hijos Alonso de 8 años y Benjamín de 4, pero no ha dejado de trabajar en educación, todos los jueves deja los boletos de juegos de azar y hace clases en el Colegio Montessori de Las Condes. "Igual se extraña hacer clases, el contacto con la gente, sobre todo con los niños, porque la gente aquí ya está formada y tienes que agradarle y agradar con todas sus mañas, en cambio a un niño lo puedes ir formando y esa es la gran labor de ser profesor".

5 al día

Alimentación saludable

La Corporación 5 al día apoya el desarrollo de buenos hábitos alimenticios en la población, a través de la implementación del Programa "5 al día".

El Programa 5 al día, es la principal estrategia de promoción del consumo de frutas y verduras en el mundo, la que tuvo sus inicios en California, Estados Unidos.

En Chile, el objetivo es promover el consumo de frutas y verduras a nivel nacional en al menos 5 porciones por día. A largo plazo el objetivo es ayudar a prevenir la incidencia de cáncer y otras enfermedades crónicas asociadas con la alimentación.

Desayuno
Un mix de 3 frutas.

Almuerzo
Debe incluir alguna verdura, como guiso de acelga, pollo arvejado, entre otros. Combinarlo con un mix de ensaladas.

Cena
Un mix de ensaladas o una tortilla de verduras, junto a un acompañamiento bajo en grasas, como pescado o pavo.

Once
Entre el almuerzo y la cena ideal es prepararse un yogurt con fruta picada.

Un buen desayuno es:

opción 1 1 vaso (200cc) de leche descremada con plátano (s/azúcar)+ 2 rebanadas de pan de molde integral con quesillo.

opción 2 1 ensalada de frutas+ 1 tazón de leche descremada con avena (250cc).

opción 3 ½ pan marraqueta con palta+ 1 tazón de leche descremada sabor chocolate (250cc).