LO VALLEDOR
NUESTRO MERCADO

DISTRIBUCIÓN GRATUITA - JULIO 2017 - WWW.LOVALLEDOR.CL - PROHIBIDA SU VENTA

28

Me gusta Lo Valledor

Entrevista a Chef TV
Carlo Von Müllenbrock

REPORTAJE CENTRAL

SEGURIDAD:
UN VALOR IMBATIBLE
en Lo Valledor

EXPOMAYORISTA

Exitosa 3a versión en Lo Valledor

CONTENIDOS EDICIÓN N° 28

4 TERCERA EXPOMAYORISTA, reúne a feriantes, almaceneros y comerciantes con las marcas más selectas de la INDUSTRIA MAYORISTA.

7 HUERTOS DE ORIGEN, 100 Agricultores del convenio Indap Lo Valledor, participaron en EXMA 2017

10 LOS MURALISTAS que plasmarán la Historia del Mercado en la estación Lo Valledor de la Línea 6 de METRO.

15 50 AÑOS DE COMERCIAL CASTRO, entre Los Frutos de Lo Valledor.

20 REPORTAJE CENTRAL A LA MODERNA E IMBATIBLE SEGURIDAD de LO VALLEDOR: Guardias peatonales, vigilantes motorizados, cámaras de seguridad y persecución judicial del delito.

27 LA SATISFACCION DE LA COMUNIDAD ESCOLAR POR RESULTADOS DE KIOSKO VERDE EN TRES ESCUELAS PAC: Tras primer año de programa nutricional, preparado por 5 al Dia y MM Lo Valledor.

ADEMÁS EN ESTA EDICIÓN

6 EXITOSAS CAPACITACIONES DE UBO EN EXMA 2017

9 CHEFS MIKEL ZULUETA Y PATRICIO ROCO EN STAND DE MM LO VALLEDOR

12 KIOSKO VERDE EN CERRO SANTA LUCIA POR FERIA INFANTIL "ÑAMCITO"

30 BANCO CENTRAL ENSEÑA A RECAUDADORES A DETECTAR BILLETES FALSOS.

31 CAPACITACIÓN Y MODERNIZACIÓN de las TELECOMUNICACIONES para mejorar LA SEGURIDAD.

33 LA ALIMENTACION SALUDABLE, Tema mundial en WUWM en ROMA, Italia.

36 LO VALLEDOR CELEBRÓ DIA DEL MEDIO AMBIENTE.

37 LOS HÉROES DE LA RECUPERACIÓN ALIMENTARIA son de LO VALLEDOR y dan la dura batalla contra el hambre.

38 AFAMADO CHEF, CARLO VON MÜLLENBROCK, TOMÓ PARTE EN ENTREVISTA, "ME GUSTA LO VALLEDOR".

28

REVISTA NUESTRO MERCADO

Es editada por encargo de la Administración del Mercado de Lo Valledor.
Se distribuye gratuitamente.

Comité Editorial:
Marcelo Araya / Luis Castro / Manuel Rojas
Enrique Veloso / Bruno Ballestrazzi

Director:
Marcelo Araya

Edición:
Marcelo Araya /
Enrique Veloso / BrunoBallestrazzi

Diseño Editorial y Contenidos Gráficos:
Alejandro Araya Escotorín

Colaboran en esta edición:
Alejandra Domper / Secretaria Ejecutiva de Corporación Cinco al Día

Dante Pino Briones / Asesor de Telecomunicaciones del MM Lo Valledor

Marta Péndola / Directora de Comunicaciones de ASOF A.G.

José Miguel Carrillo / Sub Gerente de Operaciones

Silvana Miranda / Jefa Departamento de Higiene y Medio Ambiente.

Gonzalo Larenas / Jefe Departamento de Central de Cámaras.

Hugo Castro / Jefe Departamento de Seguridad

Ciro Rabaji / Periodista

Fotografías:
Bruno Ballestrazzi / Luis Alberto Berríos

Impresión:
Valus Impresiones

Edición N° 28, Julio 2017
Santiago de Chile

LO VALLEDOR
MERCADO MAYORISTA

Editorial

Víctor Cornejo Sepúlveda, presidente del Mercado Mayorista Lo Valledor

Estamos cumpliendo 49 años de vida. Estamos felices y agradecidos de ello. Llenos de vigor e ideas para hacer de nuestro mercado un centro que de satisfacción a todos nuestros usuarios, vendedores y compradores.

No en vano hemos insistido en que Lo Valledor es un tremendo eje de comercialización que alimenta buena parte de la economía nacional: En nuestros recintos de casi 30 hectáreas, se reúnen cada día un promedio de 30 mil personas y circulan por nuestros patios 8 mil vehículos diarios.

No sabemos con exactitud cuántos de los compradores son propietarios o administradores de los millares de restoranes existentes en la región; tampoco sabemos -a ciencia cierta- cuántos son los comerciantes de las casi 450 ferias libres metropolitanas; nos es desconocido el número de almaceneros que concurren a abastecerse a Lo Valledor.

Sólo sabemos que, en conjunto con productores y vendedores, trabajamos con ahínco para ofrecerle a cada uno de ellos la mejor experiencia de compra.

Quizá uno de los aspectos más importantes, que tratamos hoy ***-transversalmente sensible en la sociedad-*** es la seguridad, tema que en esta edición constituye el reportaje central.

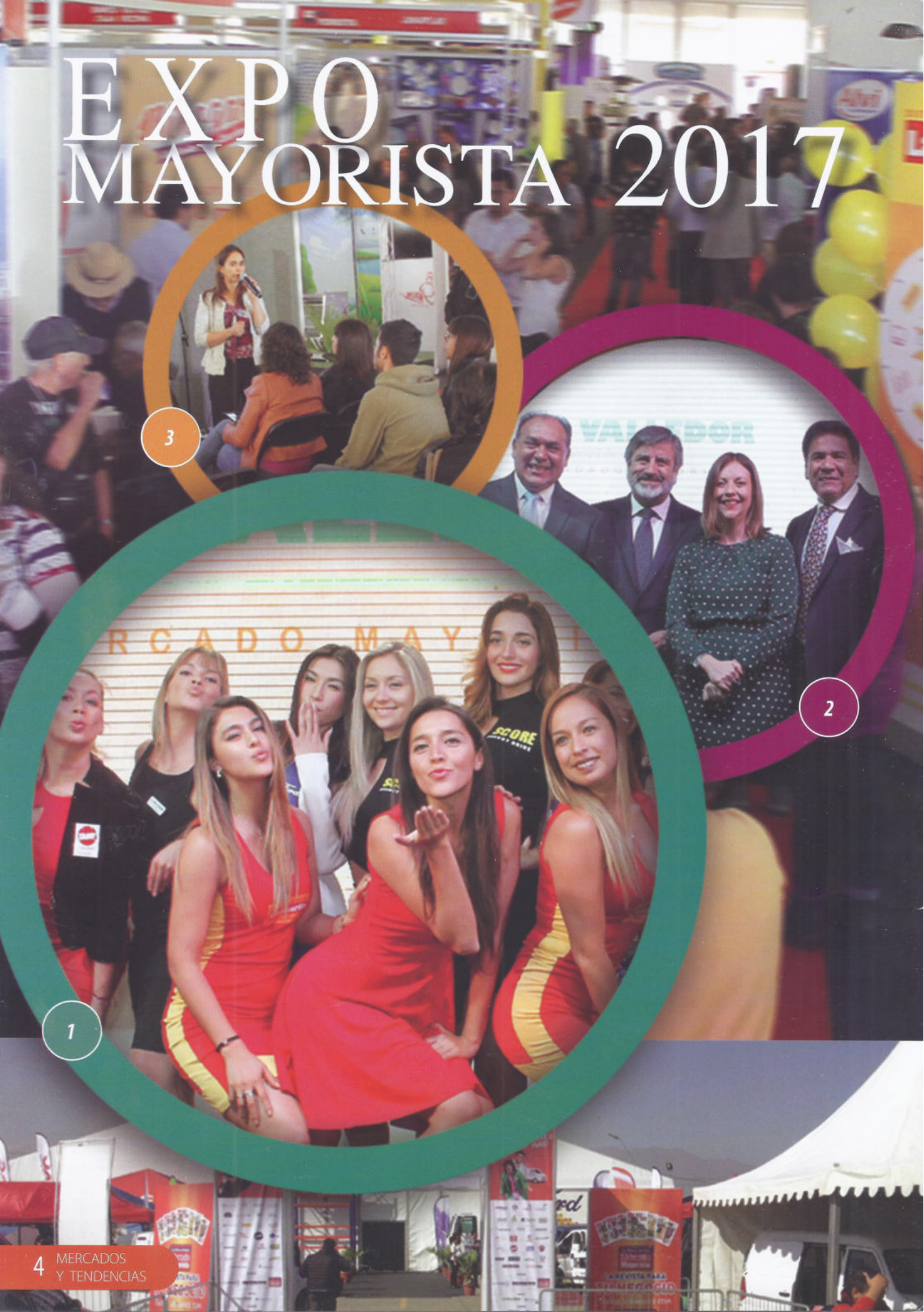
Hemos abordado la seguridad con inversiones concretas como la capacitación de nuestros colaboradores y la renovación y modernización de sus equipos e infraestructura, como el transporte motorizado y el despliegue de cámaras en todos los rincones del mercado; y, la creación de una unidad jurídica que persigue en los tribunales todos los delitos.

Hemos conformado instancias de trabajo y solicitado el apoyo de instituciones policiales en lo pertinente, para una mejor experiencia de compra y venta, para lo cual también esperamos la cooperación de nuestros usuarios.

VICTOR CORNEJO, PRESIDENTE

Victor Cornejo

EXPO MAYORISTA 2017



Tres años de EXITOSA ALIANZA entre INTEREXPO, LUN y LO VALLEDOR

1 Decenas de promotoras volvieron a juntarse para difundir sus respectivas marcas en los 50 Stands levantados bajo la carpa de la Tercera Edición de EXPO MAYORISTA, realizada en abril, en el sector del ex Matadero LO VALLEDOR.

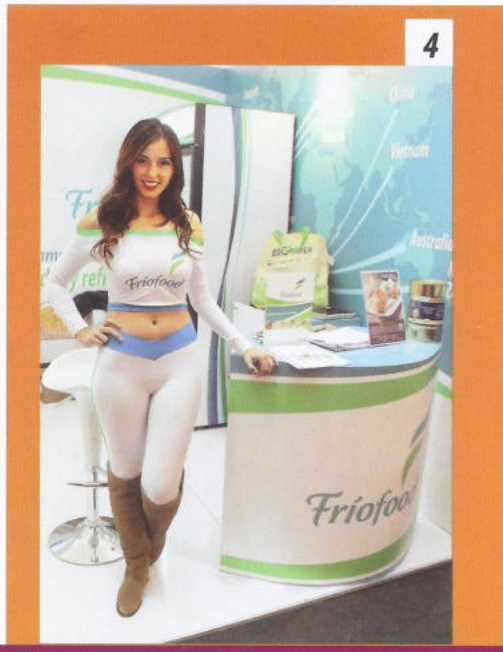
2 La inauguración de la jornada ferial contó con la presencia de la Subsecretaria de Economía, Natalia Piergentili Domenech, quien en su alocución indicó que regresaba a su casa, porque el Mercado Lo Valledor, constituyó por largo tiempo la fuente de trabajo de su padre.
En la fotografía (de izquierda a derecha) el señor Alcalde de Pedro Aguirre Cerda, doctor Juan Rozas Romero; el gerente general de MMLV, don Manuel Rojas; la Subsecretaria de Economía; el Presidente del Mercado, don Víctor Cornejo.

3 Las capacitaciones gratuitas durante todo el día, orientadas fundamentalmente a facilitar las tareas administrativas, de logística, negociación, ordenamiento financiero y herramientas para competir en mejores condiciones, fueron muy bien recibidas por feriantes, almaceneros, pequeños comerciantes y visitantes, en general.

4 Seleccionadas: las 50 mejores empresas mayoristas se visten de gala para participar aquí. EXPOMAYORISTA o EXMA nació hace tres años como una iniciativa de los equipos del suplemento MERCADO MAYORISTA de LUN e INTEREXPO, disponiendo como socio anfitrión al Mercado Mayorista Lo Valledor, en la comuna Pedro Aguirre Cerda.

5 Frente a cualquier dificultad, el comercio barrial y la feria libre siguen leales a sus clientes, proveyéndoles -fundamentalmente- su alimentación. Las frutas y las verduras frescas, como los frutos secos y los productos de abarrotes son –sin duda- mucho más baratos en el almacén de la esquina y en el puesto de feria.

6 El encuentro reunió a los sectores más diversos entre las empresas mayoristas, sus compradores y los clientes finales, que también quisieron conocer directamente las ofertas y ser agasajados con los millares de regalos que los departamentos de marketing reservaron para esta ocasión.



4

5

6

CAPACITACIONES *en* EXMA

Macarena González, relatora Talleres UBO

LA CLINICA EMPRESARIAL DE LA UNIVERSIDAD BERNARDO OHIGGINS (UBO) EN LO VALLEDOR SE EXTENDIÓ A LOS VISITANTES DE EXMA.

"¡Fue una experiencia exitosa!". Así califica su participación de la Escuela de Ingeniería Comercial de la Universidad Bernardo O'Higgins (UBO) en la Expo Mayorista 2017, el Sr. Freddy Sánchez, Director de Escuela, quien a la vez comentó: "recibimos la invitación como un desafío concreto por parte de la Administración del Mercado, quienes estaban preocupados por poder conectarse con las necesidades de comerciantes y emprendedores que a diario realizan transacciones mediante la compra de bienes y servicios".

Desde la Universidad se comprueba en terreno que existe una relación de intercambio dinámica entre mayoristas y minoristas que tradicionalmente se concretan en el Mercado Mayorista Lo Valledor. Adicionalmente, se incorporan nuevos actores tales como emprendedores que buscan comenzar sus negocios y para estos efectos acuden al Mercado.

Considerando que la programación de EXMA 2017 permitía realizar dos talleres en forma simultánea, se conformó un equipo de trabajo multidisciplinario que pudiera aportar a la construcción de los talleres con una visión esencialmente práctica.

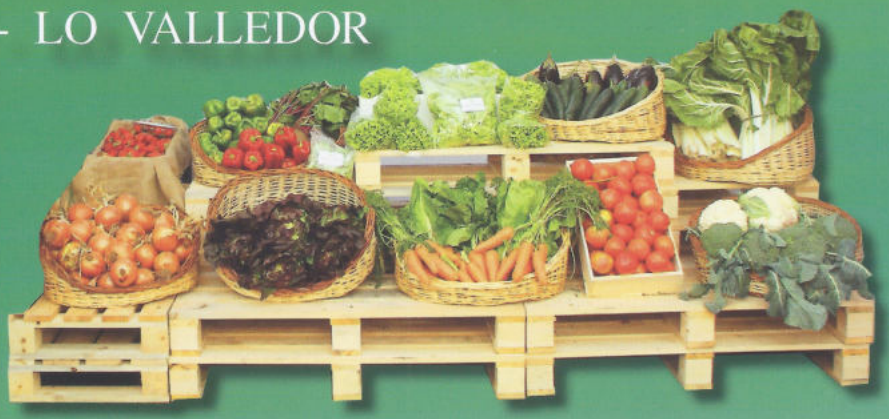
En las reuniones previas de coordinación sobre la organización de la Expo Mayorista, el equipo reflexionó acerca de los cuestionamientos básicos en los que conviven los comerciantes y emprendedores y la conclusión se traduce en la siguiente pregunta: ¿Si tuviera que elegir entre vender más o ser más ordenado, qué elegiría?. Sorprendentemente los comerciantes consultados respondieron que ambos temas eran igual de importantes. Generar mayores ventas permite cumplir con uno de los objetivos claves que persigue todo negocio. Sin embargo, lograr administrar adecuadamente los recursos es también relevante.

"Técnicas para vender más", es un taller que surge del trabajo conjunto que se realizó con las colegas de "Alumni" de la Universidad, equipo liderado por Alejandra Becerra, quienes en forma permanente se relacionan con empresarios y comerciantes mayoristas en el contexto de los diversos convenios que dispone la UBO. Adicionalmente, los profesores aportaron la visión desde la perspectiva del comercio minorista y así se aunó el trabajo que permitió elaborar un material adecuado a las necesidades.

"Consejos útiles para ordenar las finanzas de tu negocio", fue un taller que se coordinó a través de la profesora Mariela Muñoz, cuya experiencia profesional y académica permitía presentar un programa técnico y enfocado a pequeños empresarios. Adicionalmente, la profesora Muñoz, tomó contacto con organizaciones que trabajan con almacenes de barrio, instancia que hizo posible enriquecer el contenido de la información entregada.

Frutos de BUEN ORIGEN

CONVENIO INDAP - LO VALLEDOR en EXMA



Un innovador proyecto que está llamado a ser paradigma en la colaboración del Estado con la empresa privada, exhibió como debutante su producción en EXMA 2017.

El auspicioso nexo que asumieron 100 agro productores bajo la denominación Huertos Buen Origen, que con el apoyo de INDAP arriman su cosecha para distribuirla desde Lo Valledor, inició su travesía comercial con buenas expectativas.

El debut en sociedad fue en la Expo Mayorista 2017 de Lo Valledor. Mediante un llamativo stand, colmado de frutas y verduras de primera selección, la nueva marca fue presentada a potenciales clientes y público en general. El objetivo es claro: ocupar la plataforma comercial de Lo Valledor para conectarse con poderes compradores más formales; entre ellos: casinos, restaurantes, distribuidoras de verduras y frutas.

Para llegar a ofrecer sus productos a estos nuevos compradores, Huertos Buen Origen ha debido asumir el rigor propio de las buenas prácticas comerciales: auditorias de inocuidad, análisis de agua y análisis de multiresiduos, diseño de imagen de marca y la habilitación de una serie de posturas preferenciales al interior del mercado.

El mix ofrecido llega a 30 productos, y van desde papa hasta frutilla, pasando por lechuga y hasta cultivos hidropónicos.

José María Valdebenito es un agricultor de Melipilla que aporta a "Buen Origen" su producción de lechugas hidropónicas. Logra 10 cosechas al año y está expectante de los resultados del convenio. "Tengo una buena percepción de lo que ha sido el proceso. Me parece perfecto, es bien beneficioso para nosotros los agricultores y además para los consumidores y clientes. Ha sido un proceso serio, con antecedentes de los productos antes de la postura, asegurando una correcta trazabilidad. Tener registro de todo lo que agricultor hace con respecto a las buenas prácticas agrícolas es una garantía de la calidad del producto.

Danilo Mondaca. Este productor entrega hortalizas procesadas en envases. Papas en cubo y cebollas en juliana son parte del producto final ofrecido, el cual es comprado a pequeños agricultores para su envasado. "Ha sido una grata experiencia. Compartir con otros agricultores me ha ayudado bastante. Conseguir más compradores, abrir nuevas oportunidades de mercado y sobre todo acortar el circuito de comercialización ha sido fundamental para la rentabilidad" comenta el productor melipillano.

Con un colorido y fresco stand promocional, Huertos Buen Origen llevó la esencia del mundo agrícola a la Expo Mayorista.

Cómo *enfrentar* la *COMPETENCIA* de *SUPERMERCADOS*

Verónica Oliva, CEO de Red Almacén

Han tenido que sobreponerse al arribo de los grandes supermercados y grandes tiendas, y son los que siempre "salvan" cuando está todo cerrado. Son los que están siempre abiertos a la vuelta de la "esquina" y conocen a todos los vecinos. Se trata de los queridos y tradicionales almacenes del barrio, que siguen luchando para salir adelante con mucho esfuerzo, y el apoyo de la clientela, sus vecinos.

Durante la Expo Mayorista estuvieron presentes por medio de la plataforma de administración, Red Almacén, cuya representante, Verónica Oliva, Gerente General de RedAlmacén comentó que "la experiencia en general fue buena, ya que la gente desconoce cifras importantes de este gremio. En Chile se estiman que hay cerca de 100 mil almacenes, potenciándose como la más importante fuente de auto empleo y de emprendimiento".

Entre las novedades que más gustaron en EXMA 2017, fue el sector destinado a capacitaciones sin costo para todos los dueños de negocios que visiten la expo. Ahí se cubrieron temas como "las marcas propias en tu local", "organizando promociones", "venta en formatos pequeños", "hábitos de un buen emprendedor" y "tratamiento de desechos en almacenes y ferias", entre otros.

Verónica Oliva nos cuenta la importancia de estas charlas para los almaceneros, ya que "son la única forma de aprender a hacer más simples y efectivamente las tareas del día a día. Es ahí donde la capacitación y la tecnología juegan un rol trascendental en recuperar el lugar de privilegio de los almacenes en la sociedad. Podríamos decir que es la mejor forma de emparejar la cancha respecto del canal tradicional con el canal moderno, si queremos mejorar nuestros negocios y nuestra vida no debemos dejar de aprender nunca".

¿Cómo evaluaste tu experiencia en EXMA 2017?

En realidad esta es la primera vez que participamos, pero en general la experiencia fue buena.

En lo personal tuve el honor de estar participando tanto en la preparación de los contenidos de algunas clases y en la ayuda de la difusión.

De las invitaciones que enviamos a nuestros socios le dimos énfasis en las capacitaciones y varios asistieron, y todos me dijeron que estuvieron muy buenas.

Para la próxima expo, sería conveniente mejorar el espacio y ambiente para la realización de talleres.

STAND CORPORATIVO DE LO VALLEDOR EN EXMA 2017

LA DIMENSIÓN CULTURAL Y SOCIAL DEL MERCADO

No hubo concurso para seleccionar los mejores, pero seguro el stand de Lo Valledor habría alcanzado uno de los primeros lugares, gracias al diseño, los colores, los conceptos que se reflejaron y a la activa participación de representantes de las alianzas que el Mercado sostiene en su dimensión más social.

Mikel Zulueta y Patricio Roco, reconocidos chefs por su participación en canales abiertos de TV y por su calidad de miembros de la organización internacional "LES TOQUES BLANCHES", se tomaron una de las tres caras de la instalación de la expomayorista, preparando sabrosos platos para los visitantes de Lo Valledor.

La nutricionista Francisca Mora, representando la alianza Lo Valledor y 5 al Día, se encargó de atender las inquietudes de la gente respecto de la alimentación saludable con la metodología y los materiales que utiliza en el programa Kiosko Verde desarrollado entre los alumnos de educación inicial hasta sexto básico en tres Escuelas de Pedro Aguirre Cerda.

La tercera cara del stand presentó a los artistas muralistas Guillermo Valdivia e Ian Pierce, que preparan los sendos murales que ornamentarán con la historia del Mercado la Estación de Metro Lo Valledor de la Línea 6.

El stand fue proyectado y conceptualizado por el diseñador PUC Alejandro Araya de la Consultora "Creación de Valor" y su construcción fue ejecutada por la firma Taller Ideas.

El popular chef televisivo Mikel Zulueta presentó sus recetas en el stand de nuestro mercado.

Patricio Rocco, en representación de la escuela gastronómica Les Toques Blanches, entregó innovadoras preparaciones a los visitantes.

ARTISTAS M
PLASMARÁ
DEL MER
ESTA
METRO LO

Ian Pierce

Fruto de la unión de un estadounidense y una chilena, Ian Pierce ha llevado una vida itinerante signada por la influencia de las culturas con las que ha interactuado. Nacido en Dallas (EE.UU) a finales de los setenta, recibió como legado familiar la sensibilidad social mientras que internamente desarrollaba una pulsión interna por todo lo relacionado con el dibujo y la pintura. Tras una niñez de constantes cambios por varias ciudades de Estados Unidos su familia emigra a España, para finalmente llegar a Chile, en los albores de la democracia. Su espíritu viajero lo lleva a Venezuela, donde desarrolla un trabajo pictórico social en sectores populares de Caracas; esa labor lo impulsa a lograr integrar obras de renombre en la capital caribeña.

Ya en un segundo regreso al sur materno, Pïerce se titula en Artes Visuales en la Universidad de Chile. Cultiva la pedagogía en paralelo con nuevas obras pictóricas, desarrollando talleres formativos y descubriendo nuevas facetas artísticas como el trabajo con mosaico y la cerámica aplicada al muralismo.

En los últimos años ha estado vinculado a grandes proyectos de muralismo en varios puntos de Santiago, en espacios públicos y privados. Su naturaleza nómade lo mantiene creando obras tanto en Chile como en el extranjero: participa en un mural colectivo en Waterloo, Francia y poco después en un mural a varias manos en las afueras de la estación de Metro Parque O´Higgins. Esta obra – de más de 1.000 metros cuadrados - es una de las más grandes desarrolladas en Chile con la técnica del mosaico.

La historia del Mercado Mayorista Lo Valled
historias familiares de varias generacione
fundadores, trabajaban en el límite de lo perm
de Estación Central; hoy serían llamados cole
mitido que se instalaran en ese espacio y tras
expulsarlos y entregarles un destino

Este relato ameritaba plasmarlo trascendent
METRO SANTIAGO, con el privilegio de la crea
buen pretexto para desarrollar dos murales q
en breves 50 años ha hecho a la economía nac
sus 32 hectáreas en la comuna Pedro Aguirre
que nos entregarán su expresión plástica y p
obra humana y arquitectón

IURALISTAS
N HISTORIA
CADO EN
CIÓN
VALLEDOR

Guillermo Valdivia

En Sewell, el histórico pueblo minero de la cordillera de los Andes, nace este muralista autodidacta que desde su temprana infancia empieza a canalizar un talento innato para las artes pictóricas.

En su adolescencia acumula bagaje artístico mediante variados trabajos publicitarios en Rancagua; en tales obras ya se percibía parte de su esencia con llamativos letreros hechos a mano, desplegando, entonces, parte de su sello personal.

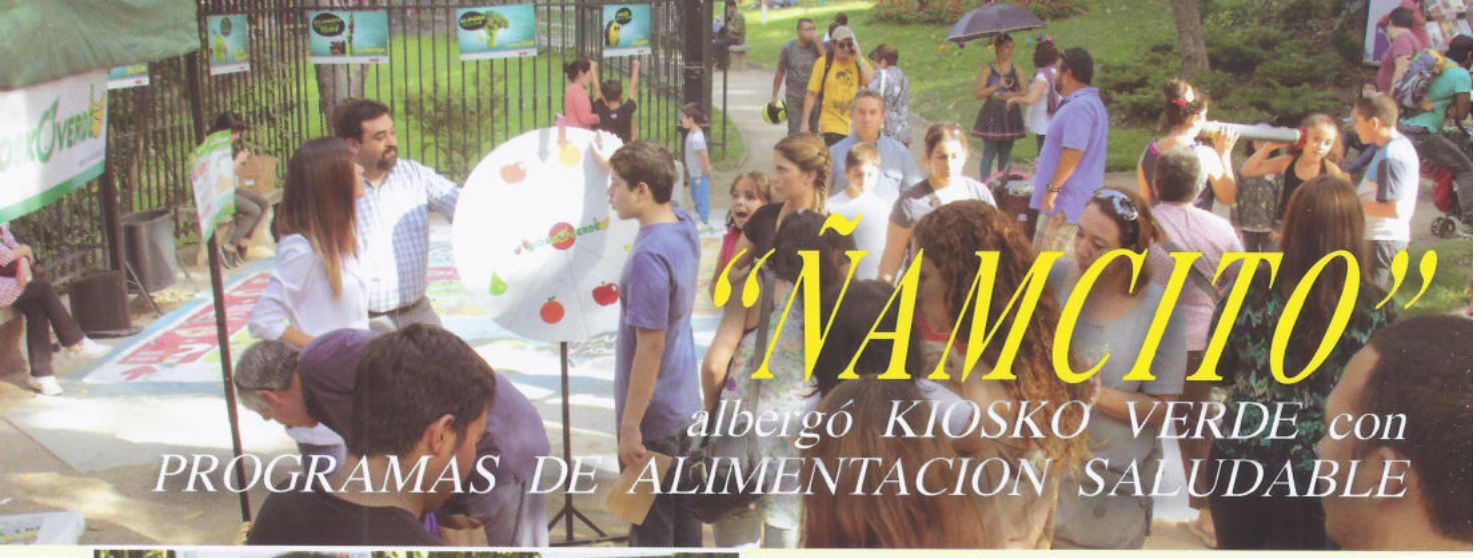
La trayectoria de Valdivia incluye óleos de ex Presidentes en el ex Congreso de Santiago, obras de carácter religioso en diversos recintos católicos de Santiago, Valparaíso y Calama. En 1987 realiza el retrato de Sor Teresa de Los Andes que recibe al Papa Juan Pablo II en su recordada liturgia del Parque O´Higgins.

Su muralismo traspasó fronteras con la creación de varias obras en Argentina; allí destaca "La Última Cena", realizada frente al Obelisco de Buenos Aires en plena escalada de tensión bélica con el país vecino. La obra en su momento fue considerada un aporte del arte nacional a la paz con Argentina.

Ya a inicios de la década de los 90 comienza a trabajar en "Muros a Recordar", una serie de murales preparativos para la celebración del bicentenario de 2010. En paralelo, su historial pictórico se ha engrosado con diversas obras en edificios corporativos, colegios y municipios; todos trabajos de gran exposición pública que han ido consolidando el nombre de Guillermo Valdivia como uno de los referentes del muralismo chileno de nuestros tiempos.

**or es la reunión y el producto, de las pequeñas
de comerciantes agrícolas y abarroteros. Los
itido en la Vega Poniente, en la actual comuna
os o ilegales en las ferias libres... No era per-
muchas denuncias, la autoridad (1968) decidió
lleno de incertidumbres: Lo Valledor.
almente. Y la construcción de la Línea Seis de
ción de la Estación Lo Valledor, constituyó un
ue dieran cuenta del monumental aporte que
onal este parque agroalimentario ubicado con
Cerda. Les presentamos ahora a los muralistas
ctórica, transformando parte de la magnífica
ica en CRONOLOGIA y ARTE.**

OBRAS CONCLUIRÁN EN ENERO 2018



"ÑAMCITO"

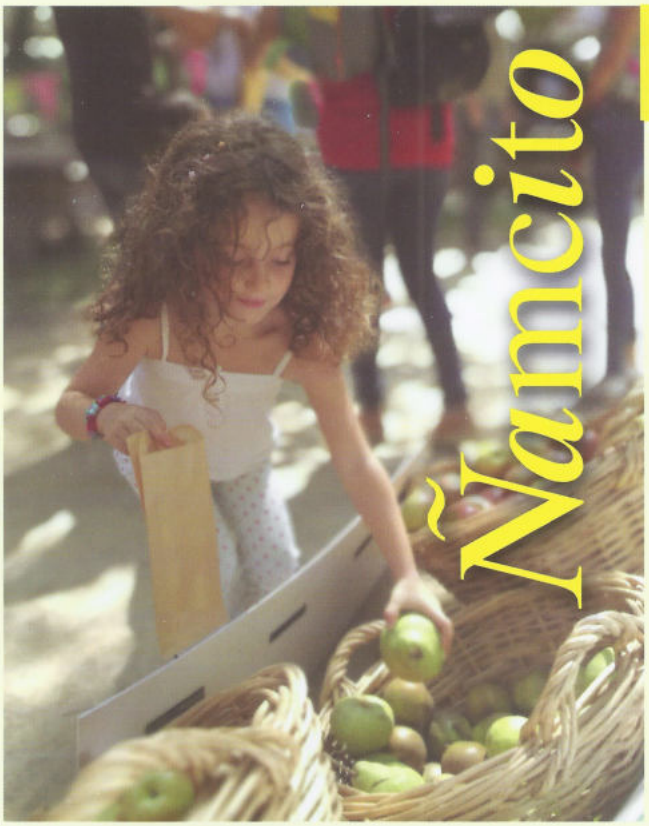
albergó KIOSKO VERDE con PROGRAMAS DE ALIMENTACION SALUDABLE

Juegos, concursos y prácticas de agro ecología fueron parte de las actividades que el stand de Lo Valledor ofreció a los niños en Ñamcito 2017.

Con un stand basado en la alimentación saludable, nuestro mercado marcó presencia en Ñamcito, la expo dedicada a los niños dentro del encuentro culinario que ya cumple 7 años.

En el mundo interconectado de hoy, la multiculturalidad tiene muchas formas de manifestarse: lo global se ha transformado en una estupenda manera de sumar variedad en propuestas de toda índole, y cuando la idea central tiene su eje en la cultura, las posibilidades de generar interés se hacen infinitas. Ese es el preciso enfoque con el que se impulsa la creación de un festival gastronómico internacional como Ñam, una iniciativa que nace en 2011 y cuyos objetivos se traslucen en uno de sus lemas: "Yo como cultura". Durante tres días en el Cerro Santa Lucía de Santiago, el Ñam entregó al deguste de sus visitantes lo más diverso de la gastronomía mundial y local.

Esta fiesta culinaria da cuenta de la voluntad de abarcar un amplio espectro en lo gastronómico: se subdivide en Cocina Trasvasije (con la experiencia contada de productos, sabores y preparaciones) Ñam Mercado (punto de encuentro social donde productores agrícolas y pescadores muestran y describen con orgullo sus productos), Ñam Artesanía (con la exhibición de artesanía asociada a lo culinario), la Caleta Ñam (punto de encuentro con la gastronomía marina de Chile) y el Ñamcito (un espacio para abrir el mundo de los alimentos a los niños). En este último vértice del festival, realizado en el singular Jardín Japonés del parque capitalino, nuestro Mercado Mayorista Lo Valledor fue invitado a formar parte activa con la instalación de un stand corporativo que buscó reflejar el trabajo realizado con el programa de nutrición escolar Kiosko Verde, proyecto estrella del mercado desarrollado por el área de Comunicaciones de nuestro mercado.



LO VALLEDOR Y SU CRUZADA ALIMENTARIA

En 2015, como parte de la expansión de ideas provocada por el súbito éxito del festival, los organizadores de Ñam se animan a crear el Ñamcito, una expo anexa que estaría dedicada a los niños y a inducirles interés por la cocina. Un espacio que conecta perfectamente con los objetivos del programa Kiosko Verde de Lo Valledor, un esfuerzo sostenido por llevar la alimentación saludable a las escuelas, sacando de los recreos los productos procesados y poco recomendables por su alto contenido de azúcar, para sustituirlos por frutas de la estación. El Kiosko Verde es un proyecto rupturista que apuesta a cambiar los hábitos de alimentación de los niños, a veces incluso en contraposición a lo que sus padres acostumbran consumir en casa.

Mabel Villegas, productora de Ñamcito, destacó la presencia de Lo Valledor. "Para nosotros es muy importante que desde temprano los niños tomen conciencia de lo que es una alimentación sana, y con Lo Valledor nos encontramos con una institución que se preocupa de que los menores tengan una alimentación saludable; han concretado ideas adhiriendo a la campaña 5 al día y con la implementación del Kiosko Verde en las escuelas" señala la productora.

El stand de Lo Valledor estuvo entretenido. Haciendo girar una ruleta, los niños llevaron frutas como premio. La nutricionista Francisca Mora, aliada permanente del programa de nutrición infantil, dio interesantes tips de alimentación a los padres, mientras el Frutoso, la colorida mascota del Kiosko Verde entretenía a los más pequeños.

El Departamento de Medio Ambiente del Mercado también entregó su aporte. Ante la atenta mirada de los niños llevaron entretenidos ejemplos de cómo practicar el reciclaje y de manera didáctica se les entregaron nociones básicas en la realización de compostaje o abonos orgánicos.

Silvana Miranda, responsable del área, nos describe lo realizado. "El objetivo principal fue educar y sensibilizar. Se realizó una concientización sobre el despilfarro de alimentos, indicando tanto a los niños como a adultos que la fruta "fea", "chica" o "madurita" también puede consumirse. Además, se difunde el trabajo realizado sobre recuperación alimentaria en el Mercado Lo Valledor. Hicimos especial énfasis en el reciclaje, bajo el concepto de las tres R: reducir, reutilizar y reciclar" detalla la Gerente de Medio Ambiente.

El Ministerio de Desarrollo Social, Bibliometro, La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), la Comisión Nacional de Riego (CNR) y la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA) fueron algunos de los destacados expositores presentes en Ñamcito. Instituciones que al igual que Lo Valledor, se la jugaron por desarrollar espacios entretenidos y educativos de actividades donde niños y niñas pudieron sumar entretención y educación en una misma tarde.

La curiosidad infantil no dejó pasar detalle. Los niños tuvieron un día de esparcimiento y aprendizaje

Nuestro MERCADO en los MEDIOS

El patio central de Lo Valledor transformado en set televisivo. El panel en pleno del matinal "Bienvenidos", de Canal 13.

Nuestro mercado como referencia del acontecer agro comercial en Chile. El Presidente y el Gerente General participando en "Agenda Agrícola" de CNN

Gonzalo Bravo, Administrador General de Lo Valledor, consultado por el noticiero de TVN sobre tendencias hortofrutícolas.

El matinal "Mucho Gusto" de MEGA cubrió en directo la inauguración de EXMA 2017.

Cincuenta AÑOS de crecimiento ENTRE MAYORISTAS

COMERCIAL CASTRO

HIJO ILUSTRE DE LO VALLEDOR

Si Lo Valledor tuviese una bandera con estrellas, sin duda que una de ellas representaría a Comercial Castro, una empresa ya emblemática entre la colectividad mayorista. Con más de medio siglo de historia y casi 30 años de residencia en nuestro Mercado, su vertiginoso crecimiento del último tiempo no ha sido producto del azar, sino de un esfuerzo familiar y colectivo con sus trabajadores, en un poco usual ejemplo de lealtad recíproca. Esta es parte de su historia.

Hace casi 60 años empezó la travesía empresarial de la familia Castro con la decisión de emigrar a Santiago. Era la década de 1940 y la carencia de estudios de Juan - patriarca de la familia- no fue obstáculo para soñar con una vida mejor en la capital, a donde parte sólo acompañado de su maleta. Un largo camino le esperaba, y éste se inicia con un primer empleo en venta de sub productos de vacuno, ya tempranamente relacionándose con lo que -años más tarde- se transformaría en el eje comercial de la empresa familiar de "Los Castro".

En la Vega poniente, ubicada entonces en San Alfonso (sector aledaño a la estación central), Luis Castro se inicia laboralmente junto a su padre. La veloz expansión del flujo comercial en ese sector lleva a las autoridades municipales a trasladar a Don Juan y a todos los comerciantes de San Alfonso a una explanada en otra parte de la ciudad. En 1968 nace lo que hoy conocemos como Mercado Lo Valledor, y en paralelo, el joven Luis va adquiriendo el conocimiento vivencial del comercio cárnico.

Al prosperar en el negocio, Don Juan Castro mira al horizonte: compra una carnicería y pone al frente a su hijo Luis, en lo que sería su primera experiencia administrativa. El rápido crecimiento llevó a la familia Castro a adquirir otros locales; así, con un empuje que sólo la unión familiar puede lograr, empieza la expansión que medio siglo después, configuraría una de las empresas más emblemáticas en el Mercado Lo Valledor: Comercial Castro.

Luego de un tiempo de trabajo conjunto con sus hermanos, Luis Castro abre camino propio. En esa nueva etapa, y pese a que no lo esperaba, sus hijos fueron uniéndose en torno a él para integrar, una vez más y para satisfacción suya, un equipo familiar de trabajo.

CRECIMIENTO SOSTENIDO

El 2 de julio de 1980, tras más de una década de gran esfuerzo laboral y a través de un crédito bancario, Don Luis se instala con una bodega en Lo Valledor. Con las condiciones mínimas para funcionar, le da forma a lo que sería su primer local propio. El crecimiento no tardaría en llegar. En un comienzo se llamaban Carnes Castro. Después, comenzando el nuevo siglo y con la llegada de los hijos vendría una crucial reformulación que terminó significando la expansión definitiva; aprovechando sus sistemas de refrigeración, deciden abrirse al comercio de lácteos. Un poco más adelante incorporan abarrotes y licores, con lo que terminan de configurar la actual oferta y

entran de lleno al rubro de los supermercados, consolidando la marca Comercial Castro.
Tras un acuerdo con Unimarc donde le alquilan tres locales, llega un nuevo momento de crecimiento. Tras la definición de disposiciones legales que les impedían sumar nuevos establecimientos, el Tribunal de Libre Competencia da luz verde y viven lo que denominan un "re comienzo", anexando locales en San Bernardo y Calera de Tango y evaluando la apertura de otros. Hoy son 16 locales y más de 370 colaboradores que estructuran la empresa.

Los Castro en dos generaciones. Pablo y Pamela hoy potencian el negocio familiar iniciado por el padre hace medio siglo.

RENACER Y APRENDER

Pero el destino diría que habría que recomenzar una vez más. Pese al admirable crecimiento de las últimas décadas, el camino no ha estado libre de tropiezos. En 2010 un incendio de proporciones considerables afecta al Mercado Lo Valledor. Once locales comerciales son consumidos por las llamas, y cuatro de ellos pertenecientes a Comercial Castro; nada menos que la columna vertebral de la empresa resulta destruida, incluyendo los sistemas informáticos que posibilitaban su operatividad. Con el vigoroso empuje que traían por esos días lograron reabrir las tiendas en tan sólo tres semanas, aunque la información comercial y tributaria perdida tardaría casi tres años en regularizar el normal funcionamiento de la organización. "Hay que ver cómo uno toma las cosas. Para nosotros el incendio sufrido fue un desafío y finalmente lo asumimos como una oportunidad de mejorar internamente" reflexiona Pablo Castro.

UN LÍDER EN LO VALLEDOR

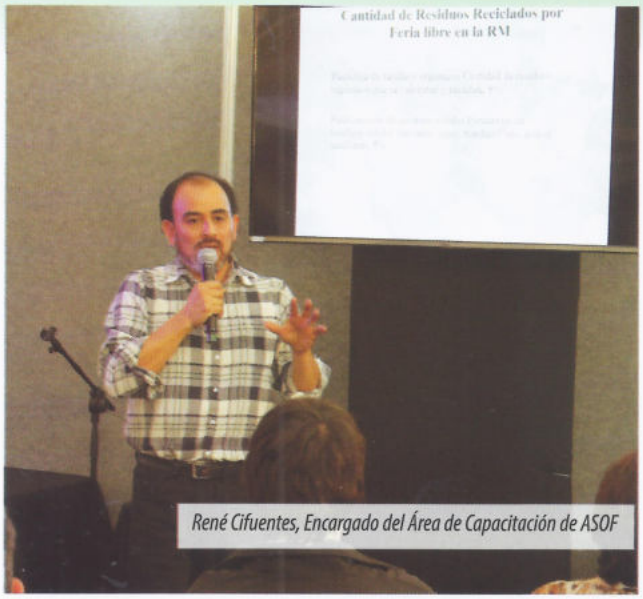
"Todavía estoy funcionando al 100 por ciento" comenta hoy con satisfacción Don Luis Castro, sentado en la oficina que hace casi 30 años lo trajo a Lo Valledor y que hace sólo 7 fue destruida por el fuego. Promediando sus 70 años, ha equiparado participación accionaria con sus hijos honrando el esfuerzo colectivo familiar, lo que a estas alturas es más que un rasgo distintivo de la empresa.
Durante su residencia en el Mercado, Don Luis ha sido un miembro activo de esta comunidad. En su rol de dirigente empresarial y líder dentro de la estructura de dirección del centro agroalimentario, ha tenido el sentido de colaboración necesario para emprender iniciativas internas que han enaltecido al Mercado en ámbitos que trascienden lo meramente mercantil. Una prueba de ello fue su rol clave en la creación del Centro Médico de Lo Valledor (1995), un beneficio que alcanzó no sólo a trabajadores y locatarios del Mercado, sino que también a la comunidad circundante. La entrada en vigencia de nuevas normativas para el funcionamiento de recintos médicos y problemas presupuestarios impidieron su permanencia en el tiempo; sin embargo quedó en la memoria colectiva de quienes conviven laboralmente. La visión empresarial de Castro lo llevó también a propulsar comunicacionalmente a Lo Valledor, a través de la creación de esta misma revista, órgano divulgativo de nuestro emporio mayorista e iniciativas de responsabilidad social, como la generación del Kiosko Verde, entre otras.

Don Luis Castro y sus colaboradores del local de Lo Valledor. La tienda fue la primera de la cadena comercial.

PLAN ASOF EN REUTILIZACIÓN de RESIDUOS ORGÁNICOS

La Alcaldesa de Viña del Mar Virginia Reginato se hizo partícipe de un operativo de recolección de residuos orgánicos.

Marta Péndola, periodista ASOF



René Cifuentes, Encargado del Área de Capacitación de ASOF

En la Región Metropolitana se emiten al año 3, 2 millones de residuos sólidos- orgánicos y apenas un 10% se recicla.

Los equipos de comunicaciones de Lo Valledor y de ASOF trabajaron juntos en la planificación de los cursos de capacitación dictados durante EXMA 2017.

Interesantes antecedentes fueron dados a conocer por René Cifuentes, Jefe de Proyectos de ASOF (La confederación de ferias libres de Chile) en el Primer Taller sobre Valoración Económica de los residuos en el pequeño comercio y su impacto en el medioambiente", actividad que se realizó en el marco de la Tercera Expo Mayorista organizada por INTEREXPO, el suplemento MERCADO MAYORISTA de LUN, y el Mercado Mayorista Lo Valledor, a finales de abril.

El pequeño comercio representa un enorme porcentaje de estos desechos, si entendemos que este sector bordea al 98% de las empresas formalizadas y un 70% de chilenos y chilenas que laboran aquí. De allí que muchos estén integrando en sus modelos de negocio, una gestión sostenible. Es decir, junto con la producción, también deben preocuparse de las aristas medioambientales y sociales.

Específicamente en las ferias libres de Chile, según estudios realizados por la Confederación de Ferias Libres (ASOF), se emiten 80.000 toneladas de residuos al año, sólo en la Región Metropolitana. De esta cantidad, 70.000 son residuos orgánicos. Entre un 5 a un 8% se recicla en las ferias libres.

Viendo este escenario, es que el encargado de proyectos en ASOF, René Cifuentes, realizó una prospección respecto al valor que estos desechos podrían significar al pequeño comercio. En el caso de las ferias libres se puede estimar que si al desecho orgánico se le diera un uso posterior como elaboración de humus, que es fertilizante para la pequeña agricultura, ello podría venderse y significar o transformarse en cerca de $45.000.000 por feria en un año, es lo que podría recibir la feria por concepto de utilización de residuo orgánico", concluyó Cifuentes.

Andrés Ospino y Javier Gutiérrez, del Departamento de Medio Ambiente de nuestro mercado.

MEJORA OSTENSIBLE DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

Amplían y perfeccionan SERVICIOS HIGIENICOS en PATIOS COMERCIALES de LO VALLEDOR

Una de las inversiones importantes de hace 2 años fue incorporar urinarios exclusivos en medio de las áreas comerciales, como parte de un proceso de reeducación de los usuarios, entregándoles un lugar donde poder acudir sin costo alguno, con el fin de mejorar la higiene de sus propios espacios.

El proceso de modernización y mejoramiento sanitario en patios ha sido enfocado –principalmente- a las estaciones sanitarias, una complicada tarea que ha absorbido con éxito el Departamento de Medio Ambiente del MMLV.

En el transcurso del tiempo, las estaciones sanitarias fueron aumentando en número, pero, sus usuarios, modificada la conducta reprochada, fueron elevando las exigencias.
Por este motivo se dio inicio al funcionamiento del nuevo formato a implementar nuevos baños como parte de la modernización continua de éstas.

"Nuestra idea es ir mejorando constantemente las necesidades que la gente demanda, especialmente en el patio 1, y estas mejoras van en respuesta a este sistema, ya implementado, que estamos perfeccionando", comentó Javier Gutiérrez, Veterinario de profesión y responsable de Higiene y Sanidad del Mercado Lo Valledor.

MEJORAS EN LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

Javier Gutiérrez, dijo que "en el patio 1, específicamente en la calle 14 norte a un costado del baño N°9, partimos con la remodelación de un nuevo sanitario, con el fin de incorporar un sector con urinarios de libre acceso y gratis. Además a este baño se le suma un sector de duchas, las cuales contaran con un sistema de calefacción alimentados por paneles solares".

"En el patio Norte, se realizó el recambio de los antiguos urinarios por unidades más modernas y fáciles de usar, con mejor ventilación y mayor capacidad de estanque, lo que nos brinda un servicio de mejor calidad y amigable con los usuarios", comentó Gutiérrez.

Por otra parte, los modelos de urinarios ahora tienen mayor capacidad, son más privados y facilitan el trabajo de limpieza, a cargo de Andrés Ospino, mejorando las condiciones higiénicas del lugar para los usuarios del mercado en general.

"Tenemos 16 urinarios con mayor capacidad respecto al año anterior, para cubrir una demanda importante en el patio norte, patio 1 y patio 2", destacó Javier Gutiérrez, que espera seguir aumentando estos servicios para todos los trabajadores de Lo Valledor.

En las sociedades modernas, LA SEGURIDAD se ha constituido en un verdadero valor, fundamentalmente en la perspectiva de la economía. ¿Quién aceptaría perder lo que legítimamente ha adquirido? Hoy pocos aceptan correr riesgos, a menos que sea a voluntad y conciencia… un peligro especulativo, como una inversión en acciones; una aventura, o un acto temerario, quizá recreativo.

En el Mercado Mayorista Lo Valledor, sin embargo, no estamos para transitar por esas vías. Gestionamos para reducir los riesgos, e impedir conductas delictuales que expongan a nuestros clientes. Chile vive graves momentos y se ha sumido en una ola de criminalidad sin parangón. Y si bien, tantas veces hemos dicho que el Mercado Lo Valledor es el reflejo de la temperatura promedio del clima socioeconómico y político nacional, en materia de SEGURIDAD, Lo Valledor es una excepción. Son 32 hectáreas de instalaciones diversas, entre patios y recintos cerrados, que lo posicionan como el Mercado Mayorista más importante del pais, una pequeña ciudadela, con todas sus complejidades: un gran mercado, donde, según nuestros registros -en materia de comisión de delitos en espacios públicos- estamos muy abajo de la media nacional y de la de otros recintos comerciales, comparables por volumen de transacciones y flujo vehicular y peatonal (8 mil vehículos; 30 mil personas/ DIA). Así y todo, lejos de conformarnos revisamos una vez más nuestros procedimientos, para no fallar; renovamos y fortalecemos los equipos de trabajo y la infraestructura, generalmente, de última generación.

Somos conscientes de la importancia del trabajo que realizan nuestros colaboradores de todas las áreas y del compromiso por la labor bien realizada para la protección de usuarios y clientes, como también del deber de éstos para comprometerse en el autocuidado, todos aspectos fundamentales en la seguridad.

Manuel Rojas, Gerente General

LO VALLE DOR
MERCADO MAYORISTA

LA SEGURIDAD, un valor imbatible

EN EL MERCADO LO VALLEDOR

Personal eficiente y calificado integra el Departamento de Seguridad de nuestro mercado. El soporte tecnológico con el que cuentan garantiza un impecable trabajo de vigilancia.

La base de la seguridad del Mercado Lo Valledor está sustentada en una fuerza mixta constituida por alrededor de 200 guardias y vigilantes privados.

Los primeros cumplen fundamentalmente una labor preventiva presencial. Los segundos, armados y motorizados, representan el rol de reserva en la emergencia.

Las Jefaturas del área de Seguridad están vinculadas con una trayectoria en instituciones uniformadas, no obstante a ello, hoy en día existen otros profesionales que se han especializado en esta materia, como son algunos de nuestros Supervisores.

Pero efectivamente, esta área prefiere a los funcionarios o ex funcionarios de las Fuerzas Armadas y de Orden Público, por las especializaciones en cuanto a Seguridad se refiere, formación y disciplina.

La amplia relación convivida con la delincuencia hace al Carabinero de Chile el mayor agente de Seguridad cotizado.

Se entiende que nuestros agentes de Seguridad son coayudantes y complementarios a la gestión de Seguridad Publica, que realizan las fuerzas Policiales, destacando que esta actividad no constituye una extensión de la función Policial.

Gerencia General, es la que dicta las Políticas de Seguridad en la Compañía y el área de Seguridad debe funcionar conforme a esas Políticas. Además las decisiones que se deben tomar requieren esta línea directa.

Entre ellas se contempla el adiestramiento continuo del personal. Periódicamente en las preparaciones del Turno, consistentes en medidas de Seguridad, uso de las armas, aspectos legales y reglamentarios, trato con el público y otros atingentes a su función.

Al interior del Mercado, nos vemos enfrentados a la misma problemática que Carabineros en el centro de Santiago, en una escala menor, como es el comercio ambulante y delitos de menor connotación nacional que son más frecuentes, como hurtos por ladrones oportunistas, infracción a la ley 20.000, pendencias, agresiones y en exterior la presencia de robo por sorpresa (lanzazos), pero por lo general, nuestro sistema de Seguridad apoyado por la Plataforma Tecnológica CC.TV., cooperación y reacción de las policías nos permite detectarlos y neutralizarlos a tiempo.

DIÁLOGO PERMANENTE CON PDI Y CARABINEROS

UN SÓLIDO CUERPO DE GUARDIAS Y VIGILANTES

Hugo Castro Parra, Jefe de Seguridad

Gerencia General ha invertido fuertemente en seguridad lo que se traduce en en proveer y potenciar a este departamento tanto en las rentas, de nuestro personal, las que se mantienen en los primeros lugares del mercado, infraestructura físicas, como nuevas dependencias, con mayor capacidad, confort ,comodidad para nuestro personal, en tecnología una nueva plataforma de CC.TV., con equipamiento de última generación, nuevas motocicletas con nuevos elementos disuasivos y preventivos como balizas, luces destellantes, así como también mejorar los elementos de seguridad personal de los vigilantes privados, chalecos balísticos, mas prácticos, mayor confort y resistencia, todo esto independiente de las capacitaciones, fuera de las que exige la norma legal, específicas y dirigidas a la función que desempeñan, logrando tener cada vez un departamento más comprometido y mejores profesionales.

Gracias a todo esto, al interior de nuestro Mercado se percibe una sensación de sentirse seguro o protegido.

CREACION DE UNIDAD JURIDICA QUE PERSIGUE LOS DELITOS.

Por Agustín Mardones, Abogado

Hemos elaborado una malla de instrucción en análisis delictual adaptada a la realidad del MERCADO MAYORISTA LO VALLEDOR, pendiente y en proceso de planificación se encuentra el curso de entrenamiento

La directiva de nuestro mercado y los agentes de seguridad interna recibieron con beneplácito el nuevo contingente de motocicletas de vigilancia.

El monitoreo permanente de la vasta extensión que alberga a Lo Valledor es una labor titánica que nuestros trabajadores cumplen con rigurosidad.

Procedimientos para el Análisis Delictual y la Reducción de Delitos al interior del recinto ferial.

Todo este esfuerzo está dirigido a las personas que se desempeñan en la prevención y control para generar en caso de requerirse la persecución penal respectiva cuyo objetivo es establecer un marco mínimo de seguridad al interior del recinto, es un reto modelar y perfeccionar esta tarea en nuestros procesos de seguridad y de persecución judicial. Por otro lado, apuntamos a la transferencia de buenas prácticas (gestión de conocimiento) en relación con las organizaciones e instituciones del sector.

Enfrentamos una doble responsabilidad: promover y mejorar las habilidades y competencias para un análisis y prevención más eficaz; y, a su vez, garantizar y demostrar los productos y resultados de dicha actividad. Por lo tanto, la eficacia en el análisis del delito es clave; pero mucho más es que esto sirva para mejorar la calidad de vida de todas las personas que conforman nuestra comunidad y del denominado público flotante.

Señalamos que nuestra actividad se desarrolla en el marco por el respeto de toda la legislación y normativa vigente en todas las áreas del derecho la que nos sirve como herramienta para efectuar nuestra labor judicial, así como para orientar a nuestra comunidad en el área que resulte pertinente .

Todo lo expresado precedentemente y como desde un inicio lo hemos dejado ver; teniendo siempre en consideración el respeto por la persona que es parte de nuestro ideario Mercado, siendo conscientes del contexto en que se desarrolla nuestra actividad.

EL VUELO DE LA CENTRAL DE CÁMARAS POR LA SEGURIDAD Y MEJOR OPERACIÓN DEL MERCADO

Por Gonzalo Larenas

La principal función del Departamento de Cámaras de Vigilancia, como parte central del sistema de seguridad, es ejercer una rigurosa y permanente observación de los espacios públicos y actividades del mercado y precaver oportunamente aquellas situaciones que pudieren resultar en un riesgo para nuestros funcionarios, locatarios y usuarios en general.

A través de Central de Cámaras también se obtiene y entrega información útil para la mejor gestión de cada Departamento del Mercado.

Las Jefaturas del Departamento de Cámaras de Vigilancia se reclutan por sus conocimientos en temas de Monitoreo con elementos tecnológicos y bajo un claro concepto de la honradez profesional, ética, lealtad y trabajo en equipo, conceptos primordiales para que los principios que conducen a la realización de su trabajo, esté basado en la eficiencia, oportunidad, veracidad y eficacia en el diario proceder.

BAJAN LOS ÍNDICES DE CRIMINALIDAD

Nuestros registros así lo demuestran. Es importante destacar que en los dos últimos años, hemos reforzado en forma significativa nuestra red de cámaras, lo que aunado a la capacitación y al gran trabajo de nuestros colaboradores, claramente nos ha permitido ser más efectivo en la detección de acciones delictivas.

Auspiciamos los mejores sabores de Chile

"DE CUCHARA"

nuevo programa de canal 13...

... contará con el auspicio del Mercado más importante del país, Lo Valledor... el que con el firme propósito de marcar presencia en la cultura gastronómica chilena donde se concilie comida fresca, económica y saludable y el reconocimiento de la diversidad de Chile, acompañará al destacado Chef Mikel Zulueta ("Recomiendo Chile") en su recorrido de meses de producción a lo largo de Chile.

Toda una promesa es la que nos hace Mikel Zulueta: "El eje principal estará centrado en un recorrido en un Camper (vehículo brandeado con las marcas de las empresas auspiciadoras del programa, entre ellas MERCADO MAYORISTA LO VALLEDOR) por regiones de Chile, en la búsqueda de preparaciones "De Cuchara": preparaciones que generalmente son de cocciones lentas, son recetas tradicionales que evocan momentos importantes de cada familia, se usan ingredientes locales de cada región respetando su temporalidad, y se usa una cuchara para comer."

En base al desarrollo de cada capítulo EL PROGRAMA al cual se embarca LO VALLEDOR irá realizando un viaje entretenido por distintos pueblos, localidades y regiones, el cual llevará al telespectador a experimentar aventuras en la búsqueda de estas preparaciones, presentes en ciudades, pueblos, caletas, ferias, picadas y familias."

A esperarlo entonces, para disfrutarlo.

El equipo itinerante de "De Cuchara", un programa que propone un recorrido gastronómico por Chile.

EVITESE LAS ENFERMEDADES DE INVIERNO *con Frutas y Verduras*

PREVIENE LAS INFECCIONES RESPIRATORIAS FRECUENTES

Alejandra Domper, Ingeniera en Alimentos
Universidad de Chile,
Msc Nutrición Humana, Inta.
Secretaria ejecutiva Corporación 5 al día, Chile

El invierno ya está entre nosotros, con días fríos y lluviosos, que favorecen la aparición de resfríos, gripes e infecciones respiratorias.

¿Cómo podemos prevenir estas enfermedades? Aunque no lo crea…

Consumiendo una adecuada cantidad de frutas y verduras, es decir comer 5 porciones al día de frutas y verduras, ya que estos alimentos son una potente fuente de vitaminas y minerales, nutrientes claves en temporadas de mucho frío para mantener el sistema inmune y evitar enfermedades.

Se recomienda elegir las frutas y verduras correspondientes a la temporada de invierno ya que se encuentran en su máximo esplendor y garantizan todas sus propiedades y beneficios; además de un precio más conveniente.

Frutas y verduras de color amarillo/naranja tales como mandarinas, pomelos, naranjas, limón, pimentón amarillo y zanahoria contienen niveles elevados de "Vitamina C".

La "Vitamina C" es un potente antioxidante que refuerza las defensas para prevenir y combatir las infecciones respiratorias propias del invierno además de ayudar a mantener una alimentación equilibrada y saludable.

La "Vitamina C" coopera en la absorción de hierro previniendo la anemia y favorece la mantención de la salud de las articulaciones.

CONSUMA CÍTRICOS

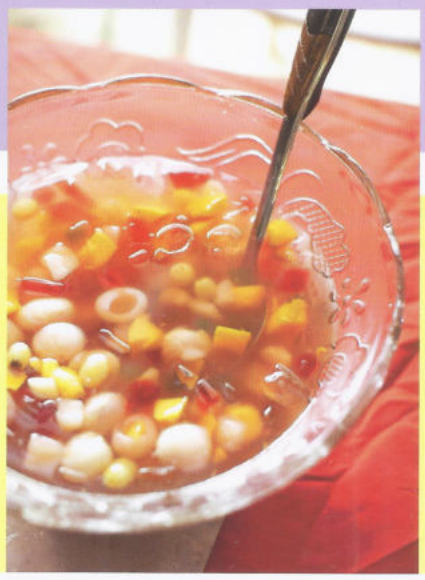
¿Cómo seleccionar las naranjas, limones, pomelos y mandarinas y cómo almacenarlas?

Elija aquellas de piel firme, suave, y de tamaño normal, es decir del porte de la palma de la mano. Almacénelas a temperatura ambiente durante 2-4 días en esta época del año y en refrigerador durante 1-2 semanas.

¿Qué otros beneficios contiene estos alimentos de color amarillo/naranjo?

Dentro de los beneficios nutricionales, se destacan que: son bajas en calorías; libres de sodio, buena fuente de ácido fólico y tal como se mencionó anteriormente con alto contenido de Vitamina C.

ALGUNAS RECETAS PARA QUE INCORPORES ESTAS FRUTAS QUE AYUDAN A PREVENIR LOS RESFRÍOS EN INVIERNO:



JALEA BAJA EN CALORÍAS CON FRUTA PICADA

Ingredientes: • 1 jalea de naranja • 1 manzana • 1 naranja • 1 plátano

Procedimiento: Pelar y picar una manzana, naranja y plátano. Preparar la jalea tal como indican las instrucciones. Repartir la fruta en 6 pocillos y agregar la jalea, refrigerar.

Información nutricional por porción: Energía 97 kcal; proteínas 9,2 g; grasa total 0,9 g; colesterol 0 mg; carbohidratos 14,9 g; fibra 1,4 g; sodio 0 mg

MOUSSE DE CHIRIMOYA CON NARANJA (Para 10 personas)

Ingredientes • 1 kg de chirimoyas maduras • 3 hojas de colapez • 4 cucharadas de agua • 3 claras • ½ taza de endulzante en polvo • 1 yogurt natural bajo en calorías
Salsa de naranjas • 3 tazas de jugo de naranjas • ½ taza de endulzante en polvo • 1 cucharadita de maicena • 1 naranja cortada en julianas • rodajas de naranjas para decorar

Procedimiento: Pelar la chirimoya y sacar las pepas. Machacar la pulpa ligeramente. Agregar endulzante en polvo. Batir las claras a nieve y mezclar con la chirimoya y el yogurt con movimientos suaves y envolventes. Remojar las hojas de colapez en agua fría, hasta que queden como goma pegajosa, luego disolverla en las 4 cucharadas de agua tibia y calentar en microondas hasta que se disuelva. Mezclar la gelatina con la mezcla de chirimoya con movimientos suaves, hasta incorporar totalmente. Distribuir la mezcla en un molde plástico o en un molde de pan rectangular forrado en papel transparente. Refrigerar durante 1 hora y servir con salsa de naranjas.
Hervir el agua con el azúcar hasta que se disuelva. Agregar el jugo de naranjas, la mermelada y finalmente la maicena disuelta en una cucharada de agua.

Información nutricional por porción: Energía 212 kcal; proteínas 5,5 g; grasa total 2,4 g; colesterol 68,5 mg; carbohidratos 37,1 g; fibra 1,8 g; sodio 46,7 mg.

POLLO A LA NARANJA

Ingredientes • 1 pollo mediano • 6 hojas de laurel • 6 naranjas • 3 cucharadas de aceite (de preferencia de oliva) • sal, pimienta
Procedimiento: Condimentar el pollo, ponerlo en una asadera, cubrirla con las hojas de laurel. Bañar con el jugo exprimido y colado de las naranjas y el aceite. Asar en horno caliente a fuego medio, bañar de tanto en tanto, con el jugo de la cocción. Retirar, dejar enfriar y cortar en presas.

"LE DIMOS EL PRIMER GOLPE A LA OBESIDAD"

PROYECTO FAVORECE A 1.500 PERSONAS ANUALMENTE

FRANCISCA MORA, NUTRICIONISTA, Programa Kiosko Verde Lo Valledor

Estamos muy contentos con el proyecto "alimentemos el crecimiento de Chile". Debido a la alianza que realizamos como Mercado Mayorista Lo Valledor junto a la Corporación 5 al Día, batimos los primeros obstáculos que nos oponía la tendencia nacional de consumo de comida chatarra por parte de nuestros escolares y que nos ubica entre los primeros, los más voluminosos del ranking de obesidad infantil mundial y latinoamericano. Sin duda un status que no puede conformarnos.

El proyecto nutricional "Kiosko Verde de Lo Valledor, alimentamos el crecimiento de los niños chilenos" realizado durante el año 2016 en 3 escuelas públicas y de niños vulnerables de la comuna de Pedro Aguirre Cerda, dio muy buenos resultados, debido a las actividades desarrolladas en las salas de clases.

El plan comprometió a los alumnos de Pre kinder hasta 4to básico, y obtuvo muy buenos frutos en los resultados de las evaluaciones a fines del año pasado.

En la puesta en marcha de este programa del Mercado Mayorista Lo Valledor, en el desarrollo de sus actividades de Responsabilidad Social, tuvo un rol fundamental el capítulo chileno, Corporación internacional 5 al Día, a través de su directiva y profesionales. Entre los que más destacan es el propio Dr. Fernando Vio, Presidente de la institución; Alejandra Domper de profesión, Ingeniera en Alimentos y Secretaria Ejecutiva de "5 al Día" y la Nutricionista, Francisca Mora. "5 al Día" cuenta con un Directorio, al cual pertenece Gonzalo Bravo, también Director del Mercado Lo Valledor.

"proyecto favorece a 1.500 personas anualmente"

Doctor Fernando Vio,
Presidente de la Corporación "5 al Día"

El programa se extendió durante todo el periodo escolar, entre marzo y diciembre de 2106, con absoluto acuerdo de padres y apoderados, como con la autorización de los respectivos Directores de las Escuelas incorporadas al plan: Marcelo Zúñiga de Escuela Lo Valledor; Sandra Carrasco de Escuela La Victoria y; Samuel Leiva, de Escuela Consolidada Dávila.

La metodología aplicada consistió en generar información a través de la consulta directa de las medidas antropométricas (Peso y talla) a los alumnos de los 3 establecimientos educacionales de la comuna. Junto con esto, se realizaron encuestas de alimentación saludable a cada uno de ellos (las encuestas fueron realizadas a los niños de 1 a 4to básico, por nutricionistas del INTA de Universidad de Chile).

Así es como, finalmente se materializó el plan nutricional que abarcó todo el año escolar:

1) Actividades de alimentación saludable a los alumnos de estas 3 escuelas guiadas por la nutricionista Francisca Mora.

2) Talleres a padres, profesores y apoderados. (Todas estas actividades fueron evaluadas por tutores y directores de los establecimientos, teniendo una excelente aceptación).

3) Respecto al estado nutricional de los niños evaluados, se observa una mejora en el mismo, disminuyendo los casos con sobrepeso y obesidad, aumentando aquellos con estado nutricional normal, y disminuyendo los pocos casos encontrados con estado nutricional enflaquecido.

4) Al finalizar el año escolar, en el mes de diciembre, se realizó nuevamente una evaluación nutricional, tomando el peso y la talla de todos los alumnos y se les volvió a realizar la encuesta de alimentación saludable, arrojando los siguientes resultados.

"Frutoso", personaje oficial de "5 al Día"

Tabla 6. Distribución según estado nutricional, inicial y final 20161

Estado Nutricional	Inicialn (%)	Finaln (%)
Enflaquecido (-1<zIMC)	3 (2,54)	2 (1,69)
Normal (-1≤zIMC≤1)	49 (41,53)	58 (49,15)
Sobrepeso (1<z IMC≤2)	28 (23,73)	26 (22,03)
Obeso (zIMC>2)	38 (32,2)	32 (27,12)
Total	118 (100)	118 (100)

1Test de simetría: p= 0,0172

RESULTADOS FUNDAMENTALES

1.-Se observó una disminución de aquellos niños que llevan colaciones desde sus hogares y un aumento de aquellos que compran en la escuela. Esto se considera positivo, debido a que la mayoría de los alumnos lleva como colación, desde sus hogares, snacks dulces y bebidas o jugos azucarados y el Kiosko Verde ofrece opciones saludables como fruta y vegetales.

2.-Obtuvimos mejoras en el consumo de frutas y verduras, esto nos revela que los niños se están acostumbrando a consumir estos alimentos como opción para sus colaciones.

3.-Aunque las cifras son muy esperanzadoras para esta nueva alianza, hay un gran trabajo por hacer aún. Tenemos las herramientas, los profesionales y nuevas estrategias para seguir avanzando en este nuevo desafío para el año 2017.

Francisca Mora, Nutricionista (Programa Kiosko Verde), junto a Alejandra Domper ("5 al Día")

Niños de la Escuela Consolidada Dávila celebran resultados del Programa "Kiosko Verde"

RECAUDADORES DE LO VALLEDOR EN TALLERES DEL BANCO CENTRAL

¿Cómo detectar BILLETES FALSOS?

El Mercado Mayorista Lo Valledor mantiene un interés permanente en el mejoramiento continuo de sus colaboradores. La capacitación es sin duda un pilar fundamental para garantizar la eficiencia en nuestros procesos internos.

El Sub Gerente de Gestión y Desarrollo, José Miguel Carrillo, en coordinación con el Departamento de Desarrollo Organizacional, inició el año 2016 las gestiones con el Banco Central para desarrollar diferentes talleres enfocados en fortalecer los conocimientos sobre el manejo de dinero efectivo y sus derivados.

Por las características, dimensiones y volumen de flujo de nuestro mercado, es vital conocer detalladamente la fisonomía de un billete; aprender sobre sus rasgos característicos y detectar de manera efectiva cuando estamos en presencia de un ejemplar fraudulento.

Con gran entusiasmo y participación nuestros colaboradores asistieron a las diferentes fechas programadas en las instalaciones del Banco Central, teniendo como principal objetivo potenciar las herramientas que nos permitan detectar tempranamente billetes adulterados y/o entintados.

Banco Central organizó esta serie de talleres denominado "Conozca sus Billetes", elaborado por un equipo de trabajo dirigido por la Jefa de Proyectos de Investigación y Desarrollo de Circulante del Banco Central, Ana María Sáenz. Mediante esta instancia se pueden conocer en forma actualizada los diferentes elementos para validar billetes en sus diferentes denominaciones, y de esta manera evitar estafas y las pérdidas económicas derivadas de su recepción.

José Miguel Carrillo
Sub Gerente de Gestión y Desarrollo

Un equipo especializado en el reconocimiento de dinero circulante dictó el taller a trabajadores de Lo Valledor

TELECOMUNICACIONES INTERNAS

HACEN DE LO VALLEDOR UN LUGAR MAS SEGURO

Lo Valledor cuenta con un sistema de telecomunicaciones radiales de larga data. Su prolongado uso y la actualización tecnológica propia de ese ámbito, fueron razones suficientes para pensar y proponer una modernización a todas luces necesaria.

La renovación del sistema interno ha venido sucediendo de forma gradual. Todo apunta a la digitalización de los sistemas, algo que va a generar una mejor comunicación y que permitirá estar a la vanguardia de las exigencias modernas en el área de telecomunicaciones.

Es fundamental la interconexión necesaria para el correcto funcionamiento interno del centro alimentario:

"Entre las principales precariedades observadas antes del proceso de actualización, se observó una falta de capacitación de los usuarios del sistema y la ausencia de frecuencias necesarias para descongestionar los canales de trabajos de los usuarios", comenta el especialista.

Dante Pino,
Experto en telecomunicaciones y gestor de la modernización en los sistemas internos del Mercado.

En primer lugar, se realizó un catastro e inspección visual de todos los equipos de radios en uso en los diferentes departamentos; se realizó una capacitación en el uso de los equipos de radios, se seleccionó una empresa proveedora de equipos de radiocomunicaciones para reposición y servicio técnico, y se propuso que en forma escalonada se fuera migrando del sistema análogo al sistema digital. El resultado es una mejora evidente en la intercomunicación interna.

La base de una relación radial entre varios usuarios es principalmente tener un concepto muy claro de

Dante Pino, Asesor de Telecomunicaciones del Mercado Lo Valledor

La unificación del lenguaje en telecomunicaciones dentro del mercado ha jugado en favor de la seguridad del recinto.

Equipo de seguridad y control de cámaras asisten a capacitación en telecomunicaciones.

disciplina de tráfico en el que tanto el emisor como el receptor puedan mantener un enlace eficiente y fluido; en el que la red de radiocomunicaciones tenga las capacidades y elementos necesarios para que este se lleve a efecto adecuadamente. De esta forma, una estación base que es la encargada de la dirección y coordinación con los diferentes usuarios, pueda mantener las comunicaciones en grupos de trabajos y en diferentes canales previamente asignados.

En un inicio, se renovó la resolución de la Subsecretaria de Telecomunicaciones que otorga un permiso de servicio limitado de telecomunicaciones por 10 años a la Administradora Mercado S.A. "Lo que nos ocupa en la actualidad es el cambio de los equipos de radio que operaban en análogo a nuevos con sistema digital. El objetivo final es que la red funcione en digital, que se pueda incorporar un sistema privado de trunking que permita ubicación de los usuarios y protección en las comunicaciones. Contaremos con uno de los sistemas más modernos en relación a otros mercados similares de Sudamérica" asegura Pinto.

El sistema actual de radiocomunicaciones permite una coordinación entre los diferentes departamentos para los aspectos de operaciones y buen funcionamiento en general. Indudablemente que ante situaciones en que se vea vulnerable la seguridad de la instalación como también las personas que trabajan o concurren al mercado por razones comerciales, el sistema de radiocomunicaciones pasa a ocupar un protagonismo fundamental por cuanto permite una conexión radial entre el organismo de apoyo técnico visual con el personal de seguridad del recinto. Esto permite neutralizar las acciones delictuales que perjudican el correcto desarrollo y funcionamiento normal del Mercado.

Gonzalo Bravo y Víctor Cornejo, directivos de Lo Valledor, junto a dirigentes de CEASA Brasil, todos participantes del congreso internacional.

LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE:
TEMA CENTRAL EN CONGRESO MUNDIAL DE MERCADOS MAYORISTAS

La reciente Conferencia de la WUWM, organizada por el Centro Agroalimentario de Roma fue calificada como un gran éxito por los asistentes de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas, que se dieron cita en Italia, para discutir sobre el rol de los mercados y la promoción de la alimentación saludable en los países, y que contó con la presencia del Presidente del Mercado Mayorista Lo Valledor, Víctor Cornejo; y de Gonzalo Bravo, Director y Presidente de la Federación Americana de Mercados de Abastos (FLAMA).

Las sesiones plenarias se celebraron en la sede de la FAO en Roma, con la presencia del Viceministro de Agricultura, Andrea Olivero, Subdirectora Adjunta de la FAO, Dra. Fernanda Guerrieri y Carlo Hausmann, Consejero de Agricultura de la Región del Lacio, quienes argumentaron el rol de los mercados mayoristas en la protección de la cadena alimentaria fresca, la promoción de la alimentación saludable y la lucha contra los residuos de alimentos y la protección del medio ambiente, en donde nues tro Mercado Lo Valledor destacó la promoción de la alimentación saludable a través de los Kioskos Verdes instalados en 3 escuelas municipales de la comuna.

La conferencia fue seguida por una serie de especialistas de mercado tanto internacionales como nacionales, que siguieron de cerca la discusión de temas relacionados con alimentación saludable, productos orgánicos en los mercados, la cadena de frío y su adecuada infraestructura.

Al respecto, Gonzalo Bravo comentó que "la promoción de la alimentación saludable es sumamente importante dentro del rol que juegan los mercados mayoristas en general, ya que somos los principales distribuidores de alimentos frescos para todo el país. Lo Valledor no queda atrás en esta consigna, dada la incorporación de la campaña de recuperación alimentaria, que maneja el Departamento de Medio Ambiente, y la promoción de los kioskos verdes en las Escuelas".

"Como Presidente de la Federación Americana de Mercados de Abastos (FLAMA), es importante fomentar esta iniciativa fuertemente en América Latina, y espero poder tratar este tema en Costa Rica, el próximo mes de septiembre", recalcó

En la ocasión, la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM en sus siglas en inglés) reconoció con la distinción de oro de los WUWM Awards 2017, la labor de Merca madrid en la promoción de una alimentación saludable, incluida como elemento estratégico en la visión del mercado, mientras que el galardón de plata recayó en el Borough Market de Londres y el bronce en el mercado mayorista de Sydney.

Mercado Lo Valledor solidariza con Mercado Borough

Deseamos expresar nuestro sincero apoyo a nuestros amigos del mercado Borough y a todas las personas que se vieron afectadas en los terribles sucesos ocurridos el pasado 3 de junio, en donde un grupo extremista islámico provocó un atentado criminal contra inocentes visitantes y locatarios del lugar.

Como Mercado Mayorista, miembro de WUWM, enviamos nuestros más sinceros saludos y apoyo a nuestros amigos, que también nos visitaron el año 2013 durante el congreso realizado en Lo Valledor.

NOTICIAS

AUTORIDADES DE GOBIERNO Y DE LO VALLEDOR SE REUNIERON PARA ANALIZAR SITUACIÓN DEL "CHINCHE PINTADO"

La Seremi de la Región Metropolitana, Fabiola Freire, junto al Director regional del SAG, Oscar Concha, y directivos del Mercado Lo Valledor, se reunieron para entregar mayor información sobre la presencia del chinche pintado entre determinados productos hortaliceros , plaga introducida que lleva casi medio año en nuestro país con registros claros entre los agricultores de Lampa.

Gonzalo Bravo, Administrador General de Lo Valledor, dijo que "no existe indicio alguno de su aparición dentro de nuestro recinto. El Mercado, a modo preventivo, está revisando sus procedimientos de control de acuerdo a las instrucciones que proporcione el Servicio Agrícola Ganadero, único ente del estado responsable de la fiscalización y prevención de situaciones de esta naturaleza. El MM Lo Valledor ha puesto a disposición del SAG todos los equipos de profesionales, para contribuir al control de esta situación".

AGRUPACIÓN DE PRODUCTORAS DE PUNTA ARENAS VISITARON LO VALLEDOR

Un grupo de 7 agricultoras, pertenecientes a la Comunidad Rural de Mujeres Patagonia Austral, llegaron hasta el Mercado Lo Valledor para conocer de cerca el modelo de comercialización de productos.

La secretaria de la agrupación, Angélica Barría, cuenta que todas se dedican a la producción de hojas verdes en Magallanes, y que el tipo de cultivo se da solo en invernadero. Gracias a INDAP ya han podido desarrollarse en este rubro, y ahora están buscando mecanismos para instalarse en Punta Arenas y vender sus productos.

Al finalizar, agradecieron a Lo Valledor por recibirlas, ya que el Mercado es un ejemplo en la comercialización para pequeños y medianos productores.

EXITOSO OPERATIVO DE SALUD GRATUITO EN NUESTRO MERCADO

La primera jornada del operativo gratis de salud integral llevado a cabo en Lo Valledor, concluyó con cifras auspiciosas y que dan cuenta del oportuno beneficio que se les entrega a nuestros colaboradores y al público en general, gracias al trabajo en conjunto entre la Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda, a través de sus consultorios, y el mercado.

El registro realizado por personal de Higiene y Sanidad del Mercado Mayorista indicó que 380 personas fueron vacunadas contra la influenza; 11 recibieron atención dental; 4 atención ginecológica; y 35 usuarios de FONASA pudieron renovar su información personal.

DIRECTIVA DE MERCADO DE TALCA VISITÓ LO VALLEDOR

Lo Valledor es el principal mercado hortofrutícola de Chile y es en ese lugar, que anualmente se transan más de 2,5 millones de toneladas; bajo este contexto, hasta sus dependencias arribó una comitiva de la Macroferia de Talca, encabezada por su actual administrador, Pablo Chávez y los encargados de cada área, con el objetivo de reunirse con Gonzalo Bravo, Administrador General de Lo Valledor y actual presidente de la Federación Latinoamericana de Mercados de Abastos, FLAMA.

Dicho encuentro permitió conocer de cerca el funcionamiento de nuestro Mercado, además de trabajar en un futuro en el establecimiento de alianzas estratégicas para modernizar la actual Macroferia de la capital del Maule y de paso fortalecer a los comerciantes locatarios de este importante centro de distribución y comercialización hortofrutícola del centro y sur de Chile.

El Administrador de la Macroferia, Pablo Chávez, dijo que "se podría decir que gran parte de la zona sur se alimenta de esta gran "despensa", que es nuestra Macroferia, por lo que es fundamental mejorar su infraestructura para que sus trabajadores mejoren las condiciones laborales, por esto esta reunión que hubo con esta feria será de gran ayuda para sacar nuevas alianzas estratégicas".

PARTICIPAMOS EN DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

El Día Mundial del Medio Ambiente es el evento anual más importante para promover la acción en favor de la naturaleza. Este año, el lema elegido tiene un amplio alcance: "Conectar a las personas con la naturaleza", y fue el eje de las celebraciones en todo el planeta.

En Lo Valledor, este día se celebró con una serie de actividades programadas por el Departamento de Medio Ambiente, quienes entregaron un obsequio y un mensaje para agradecer a todos los locatarios y personal del mercado que han colaborado con el reciclaje, la recuperación alimentaria, la educación ambiental y el cuidado de nuestro mercado.

Por otra parte, en la comuna de San Joaquín, estudiantes, niños y niñas de la Red de Colegios Municipales disfrutaron de una hermosa jornada en celebración del Día Internacional del Medio Ambiente, que contó con la participación del Kiosko Verde del Mercado Lo Valledor.

En la actividad, desarrollada en el Parque Isabel Riquelme, participaron alrededor de 400 estudiantes de diversos colegios de la comuna, quienes pudieron disfrutar de la exhibición de los perros adiestrados de Gendarmería, de charlas educativas y variados concursos y stands informativos.

"Ha sido una experiencia realmente gratificante, con alta convocatoria. En años anteriores habíamos realizado esta conmemoración en el Teatro Municipal, pero esta vez quisimos que los niños disfrutaran del aire libre en este espacio privilegiado que nos ofrece el Parque Isabel Riquelme", señaló José Luis Sánchez, del Departamento de Educación Ambiental de la Municipalidad.

LO VALLEDOR RECUPERÓ 69 TONELADAS EN JUNIO

LO QUE ANTES SE DESECHABA, HOY ES ALIMENTO SOLIDARIO

Lo Valledor y su Departamento de Medio Ambiente contribuyen a fundaciones de ayuda social con frutas y verduras que antes eran desperdicio. Las cantidades aportadas aumentan mes a mes.

Es imposible abstraerse de una contundente realidad: parte importante de la población mundial vive por debajo de la línea de pobreza, y el acceso a la comida es una tarea compleja para muchos. Es un problema que está lejos de solucionarse, por lo cual el aprovechamiento de los alimentos pasa a ser un asunto de especial importancia.

Atentos a esta situación, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura) encabeza acciones que buscan evitar el desperdicio de alimentos que, aunque están fuera de los rangos admisibles por la industria alimenticia, aún están en condiciones de ser consumidos y de esta manera aprovechados por gente necesitada.

Quizás no en los niveles dramáticos de otros lugares, nuestro país no escapa a esta realidad. El Departamento de Medio Ambiente de Lo Valledor ha asumido la tarea de aprovechar el enorme flujo de hortalizas y verduras que a diario son descartadas por los comerciantes tras cumplirse su ciclo de vida comercial. A ojos del comprador el producto pierde su atractivo; sin embargo, su potencial alimenticio sigue presente.

Romina Correa, encargada de Recuperación Alimentaria del Departamento de Medio Ambiente en nuestro mercado, nos entrega una visión actualizada de la valiosa labor que se desarrolla desde el 2016. "La trayectoria ha sido ascendente: en el pasado mes de mayo se alcanzó la cifra de 45 toneladas de alimentos recuperados. Las cifras fluctúan dependiendo de la época del año: por ejemplo, en diciembre pasado la recuperación alcanzó las 69 toneladas", comenta.

Las directas beneficiadas son fundaciones que abastecen a personas de bajos recursos y en riesgo social. Destacan Red de Alimentos, Villa Padre Hurtado, Hogar Niño

Jesús, Fundación Las Rosas y Koinomadelfia, entre otras. La tendencia que mes a mes incrementa la cantidad de alimentos recuperados permite ser optimistas; por el momento lo colectado se dedica al consumo directo, pero no se descarta que más adelante se puedan procesar los alimentos y así ampliar las posibilidades de entregar productos más elaborados.

Correa asume con orgullo la participación de nuestro mercado en esta cruzada por la alimentación.

Durante este mes de junio, Lo Valledor participó de la creación de un Comité Nacional impulsado por la FAO. En la instancia también se trataron en profundidad todos los factores que inciden en el proceso de recuperación alimentaria; los factores de financiamiento para completar el ciclo de traslado y acopio del producto, el criterio a aplicar a la hora de descartar las frutas y verduras, entre otras aristas que irán optimizando esta práctica.

La normativa y los procedimientos aún están en fase de desarrollo, precisa Correa.

En un futuro no lejano, Lo Valledor debería conformar su propio banco de alimentos. Falta resolver temas legales y de infraestructura, lo que lo hace un proyecto a largo plazo, pero la voluntad ya está expresada en lo que actualmente se hace en nuestro mercado

CARLO VON MÜHLENBROCK, un cliente frecuente de LO VALLEDOR

> *En Lo Valledor se consiguen productos más baratos y algunos que no están en otras partes*

Desde hace algunos cuantos años que el oficio y la figura del Chef viene trascendiendo el entorno VIP de la gastronomía, volviéndose una actividad cada vez más atractiva para la dinámica sociedad chilena.

También el nombre de Von Mühlenbrock ha venido creciendo: hace rato consolidado como uno de los más destacados hombres de toque y cucharón en las pantallas de televisión, mantiene una permanente presencia frente a las cámaras.

De a poco ha ido abriendo terreno hacia la radio e internet, dando además sólidos pasos en lo empresarial gracias a dos exitosos restaurantes.
En encuentro con nuestra revista, Carlo de inmediato nos manifiesta haber encontrado trazos de la esencia culinaria chilena en los patios de Lo Valledor, lo cual le genera una empatía que se traduce en confianza a la hora de abastecer sus cocinas.

Mantienes cierta conexión con nuestro mercado desde hace algún tiempo...

"Amo Lo Valledor. Además, ¿sabes qué me dio Lo Valledor?: me generó trabajo en equipo como yo nunca pensé.
Nosotros en mi programa de TV "Carlo Cocina" teníamos un sistema de turnos con el que cada cocinero jefe tenía que ir una vez a la semana a Lo Valledor, tenía que llegar allá de madrugada a comprar.
Y se hacía un equipo; iba con gente del servicio, administrativo... y se generó un vínculo que todos los que iban a Lo Valledor eran como una familia. Además, el cariño de la gente allá!

Al comienzo no sabíamos cómo iba a resultar pero después nos dimos cuenta que se generó un vínculo... fue un agrado.

La verdad es que más allá de lo que significa en cuanto a la calidad de productos que allá se consigue, por que en principio uno va por eso, como experiencia de trabajo en equipo fue de verdad increíble.

Como materia prima para un chef ¿Qué importancia crees que tienen en la gastronomía local los productos agrícolas que acá se comercializan?

Yo creo que lo que Lo Valledor ofrece es un precio justo que nos permite a los cocineros llevarlos a la gente para incentivar consumo de forma más automática.
Cuando hay tanto intermediario en la cadena de comercialización la gente termina pensando que "comer sano es caro", claro, porque ha pasado por muchas manos.
Otra cosa maravillosa es que Lo Valledor nos permite hacer una "cocina de temporada", nos va indicando los productos de temporada y nos hace ajustar nuestra cocina a eso. Tú vas al patio de atrás y está lleno de sandías y melones, después de un tiempo cambia y llega la época del zapallo… Con la oferta que se va dando nos va indicando a los cocineros qué tendencia seguir, qué potenciar más.

¿Qué cosas destacas de esta central de abastecimiento?

Me llamó la atención hace poco tiempo ir a Lo Valledor y encontrarme con gran cantidad de coles de Bruselas, un producto que hoy en día no se consigue casi en ningún lado y allá estaban.
Además de la variedad, el mercado entrega una oferta bien ordenada y limpia; por un asunto de confianza es posible que algún cocinero se incline por un producto manufacturado industrialmente, un poco por la inocuidad que te garantiza lo envasado.
Pero el que va a Lo Valledor se da cuenta que allí las cadenas de manipulación son bien respetadas, es un lugar que se maneja impecable, por lo cual pienso que cualquier cocinero saca su ecuación precio y valor y entiende la conveniencia que ofrecen en el mercado.

Has manifestado la conveniencia de usar productos naturales por encima de lo procesado. ¿Qué te lleva a eso y cómo ves las tendencias que proponen una alimentación cada vez más saludable?

Yo en lo particular diría que no es bueno entrar en pánico con ese asunto.
Genial si se puede consumir un producto de origen orgánico, pero también creo que hay que leer un poco y conocer que algunos manejos utilizados para que las producciones de alimentos sean más eficientes también tiene que ver con el tamaño del mundo hoy en día.
No creo que por comer tal o cual producto puedas estar envenenándote.
Por otra parte, sí pienso que el comer frutas y verduras frescas, indistintamente de que sean o no orgánicas, va a ser infinitamente mejor que estar consumiendo productos procesados y azúcares refinadas.

Gracias Carlo, te esperamos pronto en nuestro mercado…

¡Siempre estoy volviendo a Lo Valledor! me parece que siempre tiene cosas por descubrir.

NUEVAS BODEGAS EN PATIO NORTE

49 años LO VALLEDOR

LO VALLEDOR

MERCADO MAYORISTA

www.lovalledor.cl /lovalledor.cl @lo_valledor /instalovalledor

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