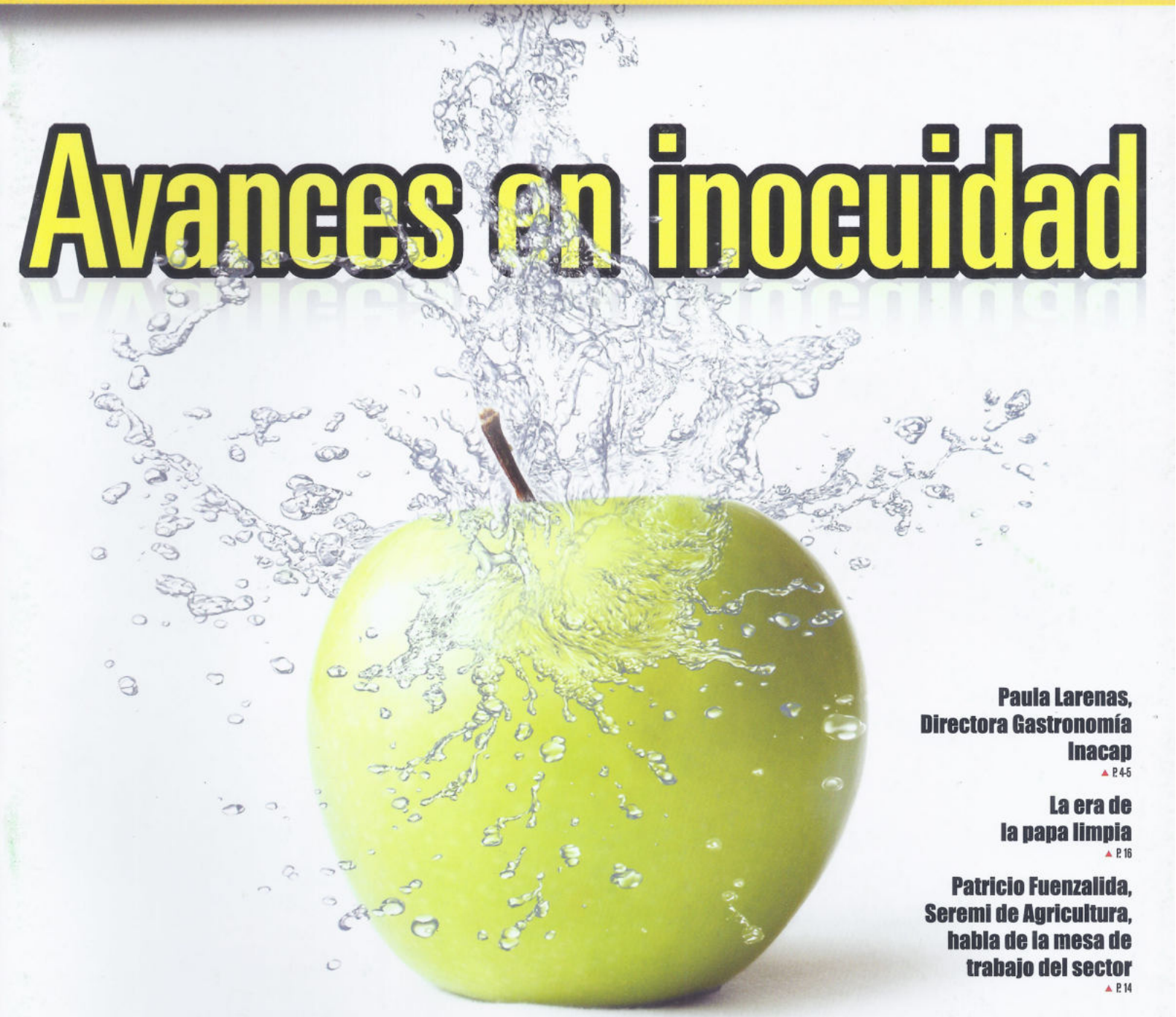
Central de Abastecimiento Lo Valledor

NUESTRO mercado

Año 2 • Nº 6 • Octubre 2010 • Distribución Gratuita

Avances en inocuidad



Paula Larenas, Directora Gastronomía Inacap
▲ P. 4-5

La era de la papa limpia
▲ P. 16

Patricio Fuenzalida, Seremi de Agricultura, habla de la mesa de trabajo del sector
▲ P. 14

SUMARIO

pags.

3 **Editorial**

4 **Entrevista /** Paula Larenas, la nueva cocina chilena renovada

6 **Reportaje /** Escuela + Mercado = Lo Valledor^2

8 **El 18 Bicentenario en Calle 4**

10 **Temas /** II Parte: Buenas Prácticas Agrícolas / Inocuidad

12 **Reportaje /** 2° Campeonato de Futbolito en Lo Valledor, Sigue el Futbol

14 **Actualidad /** La era de la papa limpia

16 **Entrevista /** Patricio Fuenzalida, Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana

18 **Noticias /** Campeona Olímpica visita Lo Valledor

20 **Avances /** Lo Valledor sigue cambiando la cara

21 **Nuestra Gente**

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

Diseñador:
Oscar Bau

Un mejor Mercado para todos

Uno de nuestros principales motores de trabajo durante todo el año es ofrecer un recinto con las condiciones adecuadas para el desarrollo normal de la actividad comercial. Una tarea no menor si se considera que somos el mercado mayorista privado más importante de Chile y del Conosur.

La Central de Abastecimiento Lo Valledor, CALV, concentra el 90 % de las transacciones mayoristas, -1.300.000 toneladas anuales- cuenta con 1.500 locales, 2.600 posturas para camiones y más de 5.000 trabajadores. Diariamente recibe más de 30.000 personas convirtiéndolo en una verdadera ciudadela con todo lo que ello conlleva.

Para mantener el recinto en las mejores condiciones hemos desarrollado una serie planes de implementación permanente, con el fin de mejorar la infraestructura y la higiene de CALV. Durante este año hemos ejecutado y seguimos ejecutando, una serie de obras de mejora de pavimentos y de alcantarillado, estamos incrementando el número de baños y hemos puesto a disposición de la comunidad, un servicio de lavado de papas, para seguir en la senda de ofrecer servicios de clase mundial.

En paralelo estamos llevando a cabo un exitoso plan de Manejo de Basura, que incluye lavado de pisos, recolección eficiente de desechos, manejo de puntos críticos, control de plagas y reforzamiento de contenedores de basura según las necesidades de cada temporada y sector, para evitar colapsos en esta materia.

Sin embargo, tenemos un desafío pendiente que afecta la imagen de nuestro mercado: la población de perros vagos, prácticamente sin control, que viven en el Mercado. Invitamos a toda la comunidad de Lo Valledor a tomar conciencia de esta realidad y a comprometerse para que -en conjunto- evitemos una mayor propagación de canes sin dueño.

Paula Larenas, chef

La nueva cocina chilena renovada

Paula Larenas, directora nacional de la carrera de gastronomía de Inacap y vicepresidenta de Les Toques Blanches nos cuenta sobre el rescate de los productos criollos que está viviendo nuestra cocina y los proyectos de alimentación saludable en conjunto con La Central de Abastecimiento Lo Valledor.

Paula Larenas es directora nacional de la carrera de Gastronomía de Inacap y vicepresidenta de Les Toques Blanches, una asociación que reúne a destacados chef nacionales. La profesional -conocida por su participación en programas de televisión como Buenos Días a Todos de TVN, La Mañana del 13 y Recomiendo Chile, confiesa que su preferencia a la hora de cocinar es la comida chilena con ingredientes criollos y tradicionales.

¿Cuál es la tendencia actual en la cocina nacional?
La recuperación de nuestras raíces. Estuvimos muchos años mirando el jardín de al lado, comparando nuestras carnes, vinos y recetas con las de otros. Y hace un tiempo nos dimos cuenta de la riqueza gastronómica que tenemos. Se está rescatando la receta de la abuelita, se está valorando lo antiguo, la comida casera. Pero con nuevas técnicas para así crear una cocina chilena renovada, por ejemplo, un plato súper rico y novedoso un poco de charquicán con un trozo de plateada en un pocillo de greda. Hay un rescate de productos criollos, de lo nuestro. La idea no es sólo rescatar recetas de libros antiguos, sino ir a los lugares y conocer las distintas culturas nacionales. Con Les Toques Blanches hemos visitado comunidades mapuches, en donde mujeres machis nos enseñan sus recetas. La idea es compartir conocimientos en estos encuentros, nosotros les aportamos técnicas, ellas sus ideas y así rescatamos recetas criollas que cada vez están siendo más valoradas y demandadas.
Otra tendencia cada vez más presente es la conciencia de que hay de una alimentación saludable y alimentos orgánicos. Para generar aún más conciencia hay que ingeniárselas y usar toda la creatividad: hacer asados de verduras, brochetas de frutas y hortalizas.

¿Qué es lo que podemos definir como gourmet?
Ponerle más de 10 ingredientes a un plato es una locura. Un buen poroto y un charquicán se agradecen. Va todo en la preparación y su presentación. Si las papas, arvejas y porotos están muy bien cocidos, ahí está lo gourmet. En la presentación del plato y lo sabroso de la receta, que rescatan la comida típica, los productos hechos en Chile, está lo innovador.

Como chef y socia de un casino para mil alumnos de un colegio, ¿Cómo se pueden cambiar los hábitos alimenticios en los niños?
Lo más importante para cambiar los hábitos alimenticios en la sociedad es la perseverancia. Hay que educar a los niños en la casa y en los colegios. Que aprendan y conozcan los alimentos consumiéndolos de forma atractiva y sabrosa, evitando la fritura y el exceso de grasa. Como socia de un casino de mil alumnos he tenido que ir innovando en las preparaciones, pero siempre usando alimentos saludables. La minuta que se prepara debe incluir todas las semanas: pescado, legumbres, pollo, guiso y vacuno, siempre acompañado de ensaladas y frutas de postre.

¿Qué es lo que viene para los chefs chilenos?
El turismo gastronómico. Que la comida típica sea parte de un tour. Por ejemplo, mostrar una casa en el sur del país donde se cocine un plato típico de la zona. La idea es que el extranjero conozca esos lugares, que participe en la creación del plato y que además, tenga la opción de un paseo a caballo y caminatas.

> **“La Central de Abastecimiento es cada vez más accesible para todos. Hoy hay mucha más seguridad, orden, buenos precios y variedad”**

La relación con Lo Valledor
Inacap y la Central de Abastecimiento Lo Valledor, CALV formaron una alianza el año pasado. El primer fruto de esta unión fue la creación conjunta del primer recetario de mantel largo, en donde se incluyeron recetas de platos enfocados en la alimentación saludable.

¿Cuáles son los proyectos de Inacap con la CALV?
Estamos trabajando en la instalación de kioscos verdes en las distintas sedes de Inacap que vendan alimentos saludables, principalmente, frutas frescas a precios bajos. Empezaremos en Santiago, para luego, extenderlo a regiones. Este proyecto no es sólo para que los alumnos de la carrera de gastronomía consuman frutas, sino para que todos los estudiantes de Inacap puedan comprar alimentos saludables. Con este paso, esperamos fomentar el consumo de frutas y verduras, además de otros alimentos saludables, como sándwiches en base a vegetales con quesillo, galletones de avena, brochetas de frutas, jugos naturales que sean un aporte en fibra y nutrientes, además de un ingreso para los asuntos estudiantiles de los alumnos de gastronomía.
Un segundo proyecto conjunto es generar visitas permanentes de 20 alumnos de las carreras de gastronomía y hotelería al Mercado, con el objetivo de que conozcan y aprendan cómo funciona la Central de Abastecimiento Lo Valledor.

¿Y Les Toques Blanches tiene algún proyecto con CALV?
Les Toques Blanches es un grupo de chefs chilenos de excelencia que tienen como objetivo fomentar el desarrollo de la identidad cultural de la gastronomía chilena.
Con Lo Valledor estamos organizando visitas de grupos de chefs para que conozcan la Central. La idea es contar lo que vimos en una guía de datos del Mercado para chefs y compradores. Queremos crear una ruta de Lo Valledor para la comunidad. Que se agreguen tips de compra, recorridos gourmet, un mapa de ubicación, con el fin de hacer la visita mucho más agradable.
El otro proyecto que se va a concretar pronto es un recetario con ideas de platos económicos para comida diaria. La idea es lanzar este recetario en conjunto con el Ministerio de Economía, Ministerio de Agricultura, Inacap y Les Toques Blanches, con ideas creativas, baratas, y nutritivas. Que cuando la persona lo lea diga: ¡Qué rico una crema de papas! ¡Qué rico una ensalada de habas!, y un chupe de repollos todo por menos de mil pesos. Y todas preparaciones ricas en nutrientes, saludables y baratas.

¿Cuál crees qué es el rol fundamental de una central de abastecimiento en la distribución de alimentos?
Como chef y comprador es necesario que un proveedor te responda con volumen, a tiempo y con calidad. Y Lo Valledor cumple con todos esos requisitos. La Central de Abastecimiento es cada vez más accesible para todos. Hoy hay mucha más seguridad, orden, buenos precios y variedad.

(Mercado x Escuela) = Lo Valledor²

Desde el año pasado que la Central de Abastecimiento Lo Valledor está implementando un programa de Responsabilidad Social Empresarial, RSE, en la Escuela del mismo nombre. Paso a paso, se han ido realizando algunas actividades, entre la que destaca, la instalación de un "kiosco verde" para incentivar el consumo de alimentos saludables.

Héctor Salinas director de la Escuela Municipal de Lo Valledor en la comuna Pedro Aguirre Cerda, no escatima tiempo ni esfuerzo para sacar adelante su pasión: mejorar la calidad educativa de los cerca de 200 alumnos que tiene el establecimiento que dirige, muchos de los cuáles están en situación de riesgo o pobreza.

A punta de esfuerzo personal ha logrado sacar adelante a una escuela que tiene uno de los índices más altos de vulnerabilidad de la comuna, pero junto a su equipo de trabajo, ha logrado obtener computadores, pizarras electrónicas, mesas nuevas y hasta lockers. "Ningún niño puede dejar de hacer las tareas porque no tiene lápiz. Si no tiene cuaderno, goma, la escuela les pasa", comenta con orgullo.

Este año celebran por partida doble: el bicentenario y nada más y nada menos que su aniversario número 50, para lo cual están preparando una serie de actividades con las que esperan llenar de risas y alegría aulas y pasillos: planetario móvil, cuentacuentos, marionetas, bailes entretenidos y una Feria Bicentenario.

Alimentación Saludable

Desde el año pasado que la Central de Abastecimiento Lo Valledor, CALV, viene implementando un programa de apoyo a la Escuela del mismo nombre y que tiene como eje principal la instalación y mantención de un kiosco verde.

La relación entre ambas instituciones es fruto de la casualidad, la administración de CALV quería apoyar una escuela de la comuna y se encontraron con un establecimiento con el mismo nombre. El lazo ya estaba hecho y lo que ha seguido es una historia de encuentros que se materializó en un proyecto común cuando los profesores bautizaron al programa de Responsabilidad Social, RSE, que les presentó la CALV, como "Lo Valledor al 2".

Charla de **Carmen Gloria González**, Nutricionista del INTA

La primera actividad, consistió en el lanzamiento del "kiosco verde". Lo Valledor construyó el recinto en el que durante el segundo semestre alumnos de octavo básico comercializaron a bajo costo frutas como plátanos, naranjas y peras- donadas semanalmente por Lo Valledor-, con el fin de incentivar el consumo de alimentos saludable entre estudiantes y profesores. Adicionalmente, el dinero recaudado les permitió financiar las fiesta de fines de año de los distintos cursos.

"El kiosco verde tuvo un gran éxito cuando se implementó. En un principio pensamos en introducir paulatinamente las frutas, pero al final optamos por un cambio más radical y reemplazamos las sopaipillas, dulces y papas fritas por alimentos sanos. Los alumnos se acostumbraron rápidamente. Las frutas más demandadas fueron el plátano, las peras y manzanas. Ha sido un gran aporte para la adquisición de buenos hábitos alimenticios y para incentivar la cooperación de los estudiantes de octavo básico que se peleaban por vender", asegura Salinas.

Este año, el kiosco comenzó a funcionar en septiembre. El punto de partida fue la charla "Alimentación saludable y Programa 5 al Día" que estuvo a cargo de la nutricionista Carmen Gloria González del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile, INTA. Alumnos de séptimo y octavo básico, padres y profesores tuvieron la oportunidad de conocer cuáles son los beneficios del consumo de frutas y verduras.

Más Proyectos

El Programa "Lo Valledor al 2" ya está tomando forma. Además del kiosco, contempla una serie de actividades, como la segunda versión de "La Feria en mi Escuela", en la que los mismos alumnos venden productos a los apoderados, que este año tendrá el acento puesto en el Bicentenario.

El director comenta que la feria que se realizó el 2009 fue muy exitosa desde varios puntos de vista. Les permitió a los alumnos adquirir y aplicar frutas y verduras, desarrollar la labor de voceo y conocer más sobre las frutas y verduras.

" Fue una experiencia nueva y extraordinaria por todo lo que aprendieron los niños y porque se enmarca dentro de las materias transversales del currículum educativo. Y para los padres fue una muy buena oportunidad para adquirir alimentos a bajo costo. Los productos se acabaron en una hora", sostiene Salinas.

También se realizaran visitas guiadas de alumnos de la Escuela Lo Valledor a la Central de Abastecimiento para que se familiaricen con la operación del mercado de abastos. Con el fin de que los alumnos se vayan con ciertos aprendizajes, dos anfitriones de CALV les irán contando con ejemplos durante el trayecto, qué frutas y verduras se comercializan en el país, cómo funciona la cadena alimentaria y cómo opera día a día el mercado mayorista más grande de Chile.

Héctor Salinas, Director de la Escuela Municipal Lo Valledor

La escuela crece

Durante este año se inaugurará una Sala Cuna Infantil con capacidad para 120 niños, con el fin de ofrecer educación y estimulación desde muy temprana edad.
"Los niños son más vulnerables porque llegan desde sus casas sin ningún estímulo académico,
comenta Héctor Salinas, Director del establecimiento.

EL 18 "Bicenten

ario" en Calle 4

Este año por ley Lo Valledor permaneció cerrado durante las Fiestas Patrias. Sin embargo, este no fue impedimento para que propietarios, arrendatarios y trabajadores de la Calle 4 se las arreglaran y adelantaran los festejos de este primer 18 Bicentenario para el sábado 11 de septiembre.

Desde muy temprano se respiraba un aire dieciochero. Banderas de todos los tamaños, guirnaldas tricolores y un escenario en plena calle, esperaban a los trabajadores para dar inicio a las celebraciones del mercado. El animador Alberto Balboni de Radio Pudahuel se encargó de dar el vamos a fiesta, que estuvo animada por grupos como Tropical, Los Hijos del Sur y Entrecerros , varios "pie" de cueca, empanadas, chicha, bebidas y juegos criollos.

La actividad es fruto del trabajo de Alberto Durán (locales 645 al 647), Belarmino Molina (locales 672 y 672) y Marcelo Matta 677, quienes desde hace cinco años se preocupan de armar un evento de gran calidad completamente financiando por ellos a través de la realización de rifas semanales.

"Nació como idea de unas pocas personas, a las que luego, se fueron acoplando otras. Lo bonito de la actividad es que la gente de Calle 4 llega acompañada de toda su familia y que acuden personas de todo Lo Valledor para compartir un buen momento de esparcimiento", explica Alberto Durán.

¡Viva Chile!

II Parte: Buenas Prácticas Agrícolas / Inocuidad

Inocuidad: alimentos seguros del campo a la mesa

Ya se habló de Buenas Prácticas Agrícolas. Ahora es el turno que reflexionemos sobre la importancia de llegar al consumidor final con productos aptos para el consumo y que no causen daño. La cadena alimentaria es larga, desde la producción primaria, hasta el hogar del cliente. Cada sector -productores, transportistas, comerciantes y consumidores- tiene una responsabilidad en la etapa que le compete.

Gustavo Bodero, Médico veterinario Lo Valledor

Los países cada vez están más preocupados por la calidad de los alimentos que llegan al consumidor final. Por esta razón, en la década pasada surgió el concepto de inocuidad, definido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, en 1997 como "la garantía de que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo a su uso previsto".

Garantizar la inocuidad no es una tarea fácil, porque en las distintas etapas participan distintos actores, por lo tanto, las medidas deben implementarse en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud de las personas.

El médico veterinario de Lo Valledor especialista en Buenas Prácticas e Inocuidad Alimentaria, Gustavo Bodero, comenta que los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad tienen por objetivo salvaguardar la salud de los consumidores a través de productos sanos y seguros con el fin de "garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo, y para generar confianza a los clientes de los mercados internos y externos".

Los riesgos más comunes asociados a la falta de inocuidad en algunas de las etapas de la cadena son las enfermedades transmitidas por alimentos, ETAS, las que pueden causar dolencias e intoxicaciones e incluso la muerte, debido a la presencia de patógenos como bacterias, virus, hongos, parásitos o residuos de pesticidas o plaguicidas. Estos últimos incluso, podrían originar cáncer.
El especialista señala que los costos de no hacerse cargo de la inocuidad de los alimentos son grandes, puesto que afectan a la "sociedad, a los exportadores, a la industria, al gobierno y a los individuos".

Por esta razón, la mayor parte de los países han implementado políticas de inocuidad tendientes a monitorear los riesgos asociados a la salud, con sistemas de control efectivo y con procedimientos para manejar las emergencias alimentarias.

Gustavo Bodero afirma que "Los gobiernos tienen la responsabilidad de proteger a los consumidores de

enfermedades o daños causados por alimentos, además de sensibilizar a los diferentes actores de la cadena alimentaria sobre los sistemas de aseguramiento de la inocuidad".

También señala que diferentes actores como productores, exportadores, transportistas, comerciantes y otros no están ajenos a esta situación y por tanto su deber es "abastecer de alimentos sanos y seguros, proporcionando la información necesaria que de confianza a sus clientes".

El rol de Lo Valledor

Lo primero que hay que decir, explica el médico veterinario Gustavo Bodero, es que la Central de Abastecimiento Lo Valledor , CALV, es un facilitador de negocios entre los productores y consumidores intermedios y finales. Por lo tanto, el aporte que puede hacer en materia de inocuidad es ofrecer buenas condiciones para que los actores puedan realizar las actividades asociadas a la venta en un entorno adecuado.

Explica que Lo Valledor no tiene injerencia directa en la inocuidad de los productos hortofrutícolas que se comercializan en su recinto y que el accionar de la empresa en esta materia se centra en el control de determinados aspectos críticos para el buen desarrollo de su actividad en el recinto. Entre estos, se cuentan el ofrecer a los usuarios orientación para la obtención de la resolución sanitaria cuando corresponda, el abastecimiento de agua de calidad potable, la evacuación de las aguas residuales, servicios higiénicos de uso público y la ejecución de un Plan Higiénico Sanitario.

"La inocuidad no es obra de la casualidad, es en definitiva el resultado de la participación activa de cada uno de los participes de la cadena alimentaria"

En el marco del Plan Higiénico Sanitario se implementó un sistema de lavado de pisos durante los fines de semana, que evita la acumulación de líquidos provenientes de frutas y hortalizas. Estos son enviados a pozos de decantación previa a su liberación al sistema de alcantarillado público. Con esto se logra retener gran cantidad de los sólidos disueltos y contribuir a no aumentar la contaminación.

El Plan también contempla la recolección diaria de residuos sólidos por parte de una empresa externa, el control periódico de plagas –moscas, baratas y roedores- y sanitización mensual de los servicios higiénicos.

El experto señala es necesario implementar un sistema de información sobre buenas prácticas e inocuidad para que los comuneros tomen conciencia de las necesidades en torno a estos temas. En esta misma línea, sería positivo -en su opinión- aumentar las alianzas ya existentes con otras organizaciones de productores agrícolas y entidades gubernamentales que aporten con conocimientos sobre la materia.

Si bien, se ha avanzando bastante en mejorar las condiciones para el desarrollo de la actividad en un entorno adecuado, todavía está pendiente el manejo de la población de perros vagos. "Falta que la comunidad tome conciencia de los riesgos asociados a la presencia y propagación de los perros y que los comuneros se involucren en el control mediante su participación en el manejo responsable de mascotas. La administración está haciendo esfuerzos por buscar mecanismos para el retiro de los animales, junto con poner en marcha programas de esterilización", comenta Bodero.

LOS ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Para asegurar la inocuidad de los alimentos es necesario que los actores de cada una de las etapas implementen las medidas necesarias.

Producto Primario

El productor tiene responsabilidad en la etapa de cosecha y recolección, en la que debe aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas, BPA, para obtener productos primarios inocuos.

Transporte

Los transportistas deben cuidar, especialmente, las condiciones sanitarias del vehículo para que este no se convierta en fuente de contaminación de la carga transportada.

Comercialización

En el caso de CALV su objetivo es recibir y entregar productos a los consumidores, ofreciendo en su recinto condiciones seguras para evitar la contaminación de los alimentos.

Consumidores

Este es un grupo muy heterogéneo y numeroso en el que cada uno de sus actores -ferias libres, comerciantes pequeños y medianos, elaboradores de alimentos e industrias, entre otros-, deben contribuir por diferentes medios a que los alimentos lleguen a sus clientes en las mejores condiciones sanitarias posibles.

2° Campeonato de Futbolito en Lo Valledor

Sigue el Futbol

En julio concluyó el segundo torneo de Futbolito Lo Valledor que coronó a Calle 13 como campeón absoluto. Pero todavía queda fútbol para rato, pues en agosto partieron en paralelo los Campeonatos de Clausura y Senior.

Si en algo todos coinciden es que el cierre del Segundo Campeonato de Futbolito Lo Valledor estuvo espectacular. Estadio lleno, equipos de primer nivel, y un grado de entusiasmo para contagiar hasta los más apagados.

Germán Osorio, ex futbolista de Colo-Colo y responsable absoluto del éxito de la actividad, comenta que está muy satisfecho con los resultados, no sólo por el compromiso que demostraron los equipos participantes, sino también porque se está cumpliendo a cabalidad el objetivo de fondo: generar cultura y disciplina deportiva en Lo Valledor.

"Hemos ido de menos a más. Los jugadores están asumiendo una actitud deportiva, con valores como el compromiso, la disciplina y el respeto a sus compañeros. Para alcanzar este objetivo hemos contado con la ayuda de los delegados y la de los jugadores, y por ello les doy las gracias", comenta Germán Osorio.

Lo cierto es que la asistencia de los equipos a los partidos fue prácticamente de un 100% a lo que se sumó el alto interés de sus familias por acompañar a sus maridos, padres y hermanos, interés que fue creciendo a medida que el frío se retiraba.

Osorio evalúa positivamente este segundo campeonato. "El torneo fue bien valorado por los trabajadores, por la empresa y por los hinchas que creen en esto", afirma. Pero lo cierto es que no son sólo palabras de buena crianza. El entusiasmo creciente de las personas lo avala. "Se inscribieron 11 equipos, pero al cierre del torneo surgieron seis equipos nuevos que quieren integrarse en el próximo campeonato. Los presupuestos ya están definidos para el segundo semestre, pero el próximo año las puertas estarán abiertas para todos los equipos que lo deseen", sostiene el ex jugador de Colo-Colo.

El campeonato actual

El 7 de septiembre partieron en paralelo dos campeonatos que se jugarán durante el segundo semestre, un Torneo de Clausura para adultos que es la continuación del que se jugó en el primer semestre, y un Torneo Senior para jugadores de 40 años en adelante.

"Quisimos que los adultos y los senior jugaran los mismos días en horarios distintos, entre las 19:00 y las 22:00 horas, para lograr una mayor afluencia de público y que se apoyen mutuamente", comenta Osorio.

En el Torneo de Clausura participan los mismos 11 equipos del primer semestre y concluye el 10 de diciembre. El Torneo Senior, en tanto, convocó a 8 equipos y termina la segunda quincena de noviembre.

CEBOLLITAS

CALLE 12

ADASPAL

PREMIOS

Fair Play

JULIO VELASQUEZ
Calle 5

Goleador

MARCOS MOLINA
Calle 13 / 28 goles

Mejor Jugador

ESTEBAN VALENZUELA
ADASPAL

Mejor Arquero

LUIS FLORES
Ebarcadores

Campeonato Senior

Play Off
3 de Nov.
19:00 a 22:00 hrs, (play off ida)
5 de Nov.
19:00 a 22:00 hrs., (play off vuelta)

Semifinal
9 de Nov.
19:00 a 22:00 hrs.

Final
12 de Noviembre
19:00 a 21:00 hrs. Luego premiación.

Campeonato Adulto

Play Off
30 de Nov.
18:00 a 22:00 hrs, (play off ida)
03 de Dic.
18:00 a 22:00 hrs, (play off vuelta)

Semifinal
7 de Dic.
18:00 a 21:00 hrs

Final
10 de Diciembre
19:00 a 22:00 hrs. Luego premiación.

La era de la papa limpia

Las tendencias internacionales en comercialización y presentación de la papa, abogan por un tubérculo limpio, envuelto en sacos traslúcidos que aseguren al cliente un producto de calidad. Para responder a esta demanda, Lo Valledor pondrá prontamente al servicio de los comerciantes, una moderna máquina capaz de limpiar 18 toneladas por hora.

La ExpoPapa 2010 realizada en agosto en Inacap de Temuco fue la excusa perfecta para hablar de nuevas tendencias en comercialización de este producto. La gran conclusión de la jornada fue que mientras más valor agregado tenga el tubérculo, mejor para las ventas.

Pero, ¿qué es lo que agrega valor? La respuesta llega de la mano de Gonzalo Bravo, consejero y administrador de la Central de Abastecimiento Lo Valledor, CALV, quien participó como expositor en la Feria y que explica que las tendencias en comercialización de la papa pasan por "lavar, seleccionar o calibrar según peso y tamaño, y ofrecer las variedades acordes a la demanda del mercado".

"Hoy hay que tener claro cuáles son las necesidades del consumidor. Por ejemplo, en Chile, la industria prefiere la papa blanca, mientras las familias optan por las rojas y limpias. En Lo Valledor hemos constatado que los comerciantes prefieren las papas lavadas porque se venden mucho antes que el resto", comenta.

Por otro lado, Bravo señala que los intermediarios ya casi no están comprando papa sin lavar, porque al contener tierra se pierden de dos a tres kilos por saco. Además, los tubérculos sucios pueden transmitir enfermedades. "Hoy por hoy, la papa sin lavar está en retirada", asegura.

Víctor Cornejo en reunión de trabajo en ExpoPapa 2010

Gonzalo Bravo en la 3ª versión de ExpoPapa 2010 en Temuco

Otro tendencia importante a nivel internacional es ofrecer sacos traslúcidos para que los compradores puedan apreciar perfectamente lo que llevan, de manera de "asegurar que la papa que está arriba del saco sea de similar tamaño y calidad a la que está al fondo y sin tierra", dice Bravo.

El cultivo en Chile

La papa es el cuarto cultivo alimenticio en el mundo después del trigo, el arroz y el maíz. Europa, es el continente que se posicionó como el mayor productor. No obstante, se muestra una participación creciente de los países en desarrollo al pasar del 11% al 44% entre los años 1961 y 2001.

La producción chilena de papas equivale al 0,4% de la producción mundial y se sitúa sobre la media mundial, aunque bajo la media de los países industrializados. Un dato interesante: los chilenos tienen un consumo de 54 kg. por habitante al año, por debajo de la media internacional.

En Chile la papa es el cuarto cultivo en superficie sembrada tras el trigo, el maíz y la avena, y representa el 7% de la superficie de cultivos anuales. Cada zona del país tiene diferentes tiempos de cultivo. En el norte se cultiva durante todo el año; la zona central, tiene tres épocas: julio y agosto (temprana/primavera), septiembre-octubre (guarda) y enero y febrero (verano/cuaresmera). En tanto, el sur sólo tiene un momento de cultivo en octubre-noviembre (guarda) que es la papa que abastece al mercado durante el invierno.

Las más populares

En la Central de Abastecimiento Lo Valledor se comercializan una gran variedad de papas, entre ellas, Asterix, Desirée, Pukará, Karu, Cardinal, Rosara, Yagana y Spunta. De ellas, las más populares son las dos primeras que, en conjunto, representan poco más del 50% de la venta total del tubérculo en el mercado (a 2010).

Máquina limpia-papas

Con el fin de responder a las crecientes demandas de consumidores por papas limpias, la administración de Lo Valledor puso al servicio de los comuneros una moderna máquina para limpiar papas en octubre.

La máquina está ubicada en los terrenos del ex matadero y cuenta con espacios para estacionamientos y espera. Tiene una capacidad para limpiar 18 toneladas de papas por hora y permite que los comerciantes y mayoristas ofrezcan un producto con un valor agregado, que asegure su venta.

"Chile debe ir imitando las formas de comercializar de los países desarrollados. Hoy, el consumidor es cada vez más exigente. Entonces, una persona que no se adapte a los cambios va a quedar fuera de mercado. Con este paso, ponemos al servicio de los usuarios de Lo Valledor, un servicio de vanguardia, para responder a estas demandas ", comenta Gonzalo Bravo, administrador general y consejero de Lo Valledor.

Patricio Fuenzalida, Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana

"El gobierno debe escuchar al sector privado porque ellos saben exactamente cuáles son las prioridades y problemas del agro"

Ya está en pleno funcionamiento la Mesa Regional del Agro, una instancia de diálogo entre el gobierno y el sector privado, en la que se abordarán los principales problemas que afectan al mundo agrícola de la zona, entre ellos, la escasez de agua para riego y carencia de productos financieros específicos.

Una de las prioridades de gobierno en materia de agricultura es escuchar de primera fuente los problemas que aquejan al agro. Por esta razón, en agosto se constituyó formalmente la Mesa Regional Metropolitana para el Desarrollo del Agro –de operación indefinida-, que busca incentivar el trabajo conjunto para buscar soluciones eficientes para el mundo agrícola en la región.

La Mesa la conforman el Ministro de Agricultura José Antonio Galilea, quien la preside, Patricio Fuenzalida, Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana en calidad de secretario ejecutivo y ocho representantes del sector agrícola regional, -entre ellos La Central de Abastecimiento Lo Valledor-, quienes se dan cita mensualmente para hablar de la situación del sector que integran.

El Seremi de la Región Metropolitana es enfático al afirmar que al gobierno le corresponde escuchar al mundo privado porque son "son ellos los que marcan el rumbo y tiran el carro de la economía, por lo tanto, debemos estar atentos a las turbulencias que pueden estar afectando el desarrollo de sus respectivos mercados".

Patricio Fuenzalida afirma que es en este tipo de instancias donde el gobierno puede enterarse de situaciones que muchas veces no llegan a sus oídos o llegan tarde. "Un caso concreto, no sabíamos que faltaba un protocolo para el ingreso de las ciruelas a China. Entonces, si esto se hubiese visto en la Mesa podríamos haber adoptado inmediatamente una solución", afirma el Seremi.

¿Cuáles son los temas que aquejan al mundo agrícola en la Región Metropolitana?

Esta región tiene muchas ventajas para el desarrollo de la agricultura: clima –sólo el 5% del mundo tiene clima mediterráneo-, buen suelo, un aeropuerto a 15 minutos, puerto a una hora, y siete millones de consumidores, que la hacen muy atractiva. Aquí se puede cultivar cualquier opción y cambiar de cultivo. Pero el gran problema es el agua. Sólo voy a poder producir lo que el agua me permita. Puedo tener mil hectáreas y riego dos. Entonces, la prioridad en el ministerio es, por un lado, mejorar la eficiencia del riego y por otro, incrementar la capacidad de embalses. Estamos viendo de qué manera activar –traspasando al sector privado- el Embalse de Rungue, en Til-Til y avanzar en un embalse en Puangue, en Curacaví.

La Mesa lleva dos meses operando. A la fecha, ¿Qué temas han abordado?

La primera reunión fue para la constitución de la mesa. Y en la segunda, vimos la financiación y el tema laboral. Invitamos a exponer a un equipo del SENCE y al Secretario Ministerial del Trabajo, para que la mesa se nutriera exactamente sobre cuáles son las políticas en materia laboral. También abordamos el financiamiento, es decir, si la banca está ofreciendo productos de financiación, acordes a las necesidades del sector.

¿Qué tipo de soluciones se pueden implementar desde la Secretaría Regional de Agricultura?

Hemos avanzado respecto de los temas que ya se han tratado en la Mesa. Por ejemplo, constituimos un grupo de trabajo con el Banco Santander para desarrollar productos financieros acordes con las características de la agricultura. Este sector tiene ingresos una vez al año y costos durante todo el año.

Y con respecto al tema laboral, hay mucha gente que se inscribe en las oficinas municipales de colocación y que muchas veces prefiere contratarse informalmente para no perder este beneficio. Entonces, hay que coordinar esto con el Seremi del Trabajo, porque si hay una oferta de 300 empleos y nadie se presenta, no se puede seguir beneficiando a personas que no quieran trabajar.

Alimentos certificados

¿Cómo podría avanzar Lo Valledor en materia de inocuidad?
Nos interesa que a todos los participantes les vaya bien. En estos momentos estamos analizando en conjunto con la Central el problema de la presencia de perros vagos. No sacamos nada en avanzar en inocuidad en el campo, si no se hace algo por solucionar este problema presente en el principal mercado distribuidor nuestro. Hay que abordarlo.

¿Están trabajando en algún proyecto concreto con CALV?
Lo Valledor es un actor importantísimo en la cadena de distribución y nos interesa que avance en todo tipo de certificaciones. Para nosotros es mucho más fácil incentivar la producción limpia cuando el productor ve que le es rentable hacerlo. Queremos que la verdura o fruta que llegue a ese local, a esa calle o a ese stand, venga con todas las certificaciones y que el mercado así lo reconozca. La dueña de casa va a estar dispuesta a pagar un poco más por una lechuga con certificaciones, porque sabe que hay una preocupación especial por la inocuidad de ese producto que está a la venta. La idea es establecer un sector en Lo Valledor donde se ofrezcan alimentos certificados para ir nivelando la calidad hacia arriba.

La agenda de temas

- Mano de Obra
- Agua
- Infraestructura
- Producción Limpia
- Información de Mercado
- Gestión de Exportación
- Financiación
- Oportunidades y Amenazas de Tratados Internacionales
- Giras de Negocios
- Imagen País
- Ferias Internacionales
- Delincuencia en el Agro
- Buenas Prácticas
- Innovación
- Equidad
- Transparencia
- Otros

Los participantes de la Mesa

Presidente
José Antonio Galilea V.
Ministro de Agricultura,

Secretario Ejecutivo
Patricio Fuenzalida R.
Seremi de la Región Metropolitana,

Representantes de las Industrias
Gonzalo Vial,
Gerente general Graneles de Chile (granos y carnes)
Andrés Pérez,
Director de la Corporación Chilena del Vino
Luis Díaz de Valdés,
Gerente de la Empresa Vicente Caruz (engorda de ganado)
Carlos Andrés Vives,
Gerente de Corporativo Agrosuper (viñas, salmones, cerdos y aves)
Marcelo Batarce,
Gerente general de Agropodex (legumbres, frutos secos y miel)
Gonzalo Bravo,
Director de la Central de Abastecimientos Lo Valledor
Guillermo González,
Gerente general de Chilealimentos
Alfonso Acevedo,
Gerente Hacienda Chorombo

Campeona Olímpica visita Lo Valledor

Fernanda Giraldi es una de las "rojitas" que se coronó con el oro en los juegos olímpicos de Singapur. Lo Valledor no quiso marginarse de los homenajes que le han realizado a la destacada deportista oriunda de Pedro Aguirre Cerda y la recibió en sus instalaciones en compañía del concejal Juan Lemuñir.

A sus escasos 14 años Fernanda Giraldi Sandoval es toda una celebridad en la comuna. La Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda la declaró "hija ilustre" y la administración de Lo Valledor, encabezada por el Consejero Luis Díaz, sumándose a la celebración, quiso felicitarla en vivo y en directo por los logros obtenidos.

La destacada deportista es integrante de la selección femenina de fútbol sub-15, cuyas futbolistas -tras dejar en el camino a Guinea Ecuatorial por definición a penales-, se hicieron con el título de campeonas mundiales en los Juegos Olímpicos de la Juventud celebrados en agosto en Singapur, en Asia.

Fernanda cuenta que antes de la selección había jugado de Arica a Punta Arenas por la Universidad de Chile, pero nunca le había tocado pasar 22 días sólo en compañía del equipo y del entrenador en otro continente. Pero "valió la pena", dice, pues regresó radiante y con una medalla de oro colgada al cuello.

La campeona olímpica dueña de la camiseta 15, explica que desde muy pequeña jugaba fútbol en el barrio. Pero una cosa son las pichangas con los amigos de la cuadra y otra los grandes clubes. Comenta que el paso lo dio gracias a su abuelo paterno, que tras observar las condiciones naturales de su nieta la incentivó para que se incorporara como cadete

Instalan bandera gigante en ex Matadero

El Mercado se sumó a las celebraciones de este 18 Bicentenario, con la instalación de una bandera chilena de grandes dimensiones, nada más y nada menos que en el techo del ex matadero Lo Valledor, un lugar simbólico de la comuna Pedro Aguirre Cerda.

Pero el emplazamiento es también estratégico, porque permite que la bandera de 6 x 4 mts. y flanqueda por dos pendones corporativos se vea desde Avenida General Velásquez y desde cualquier punto del interior del recinto.

Lo Valledor en la Maratón Ejército Bicentenario

Santiago se llena anualmente de corredores que asisten para participar en la nueva versión de la maratón del Ejército de Chile Bicentenario, la cual congregó a más de 10.000 participantes de todas las edades y en donde Lo Valledor estuvo presente.

Manuel Jesús Matus, guardia de Lo Valledor, representó a la empresa el pasado 5 de septiembre, logrando un tiempo de 1 hora con 40 minutos, en la modalidad 21 kilómetros.

"Hice un buen tiempo, y además tuve la suerte de correr con deportistas de elite como Erika Olivera, y muchos otros extranjeros. Felicitaciones al Ejército, fue una muy buena carrera, excelente hidratación, seguridad, todo muy bueno. Fue una carrera de gran nivel y gracias a Lo Valledor que hizo posible mi participación en el evento".

a la sub-17 del club Universidad de Chile. Allí comenzó a forjarse una historia de logros. En 2008 la convocaron para la selección nacional y en dos años su equipo obtuvo su primer campeonato a nivel mundial.

Pero el triunfo no es gratuito. Fernanda cuenta que entrena más de ocho horas a la semana y que el único día que no toca una pelota es el lunes. Y junto con rendir como deportista para el club y para la selección nacional debe sacar adelante el primero medio como cualquier chica de su edad. "Ha sido difícil, estudio en la noche, aunque tenga sueño, pero me va bien".

De izquierda a derecha: Gonzalo Osorio, organizador de los campeonatos de fútbol de Lo Valledor, Luis Díaz, integrante del Consejo de Administración de Lo Valledor, Fernanda Giraldi, Luis Lemuñir, concejal de Pedro Aguirre Cerda y Patricia Sandoval.

Una madre orgullosa

Fernanda Giraldi es la segunda de cuatro hermanos. Y pocos saben que es hija de Patricia Sandoval, quien trabaja en Comercial Gonzalito en Lo Valledor desde hace varios años.

"Ella es una niña muy buena, súper humana, muy humilde, buena hija, estudiosa y muy disciplinada. También es constante en lo deportivo, puede estar enferma pero igual va a los entrenamientos y el doctor de la U. de Chile o de la selección la manda a la casa", sostiene.

Patricia comenta orgullosa que está feliz con el resultado. Y lo cierto es que se le nota la alegría en el rostro. "Nunca pensé que regresarían con la medalla de oro. El tema de los mineros fue una motivación súper grande para ellas. Va a llegar muy lejos", expresa.

Medalla de Plata para selección de handball adaptado

Una vez más Lo Valledor tiene la oportunidad de felicitar logros deportivos de calidad mundial, y esta vez fue el turno de dos jóvenes seleccionados del equipo de Handball adaptado, que obtuvieron el segundo lugar en el Sudamericano realizado en Buenos Aires.

Tras dos años de esfuerzo, se transformaron en el primer equipo chileno de handball en silla de ruedas y ganaron medalla de plata para Chile. En la ocasión compitieron las selecciones de Brasil, Argentina y representantes de Bolivia. Se disputaron las modalidad de 7 y 4 jugadores mixto y 4 masculino mixto, en todas las modalidades Chile obtuvo medalla de plata , el oro fue para Brasil y bronce para Argentina.

Alexis Caballero, hijo de Fernando Caballero, comerciante de la Central de Abastecimiento agradeció la ayuda obtenida por todos los comerciantes y Administración de Lo Valledor, para poder financiar este viaje.

"Fue una bonita experiencia y esperamos repetirla el próximo año en Río de Janeiro, donde se realizará el mundial de esta modalidad", dijo Catalina Ximeno, representante del equipo, quien también aprovechó de agradecer a todas las personas que colaboraron en este logro deportivo, que enorgullece a todo Lo Valledor.

Lo Valledor sigue cambiando la cara

Mejoras en el servicio de aseo

Se acerca la temporada de sandías y melones y con el ello el aumento natural de desechos. Con el fin de hacer frente al aumento de la demanda que genera el Patio 2 entre septiembre y marzo, a fines del mes pasado, se instalaron 40 contenedores de color verde distribuidos estratégicamente en este sector, apoyados además por 20 carros metálicos de 600 litros, llamados "pingüinos".

El Patio 5, que recibe a los productores de tomate, también verá reforzado –al igual que el año pasado- con la instalación de seis bines con una capacidad individual de 800 litros, en tres corrales móviles y 20 contenedores de 240 litros distribuidos en este sector.

El plan que se inició a mediados de 2009 es parte de un proyecto de mayor envergadura de Proactiva, empresa encargada de la mantención del aseo en la Central de Abastecimientos de Lo Valledor, el que tiene por objetivo mejorar las condiciones de higiene del recinto. Considera alrededor de 400 contenedores verdes de 240 litros y 80 bines rojos multidesechos, instalados en corrales móviles en todo el recinto.

El 70 % de la basura que genera el mercado es orgánica, lo que determina que la vida útil de los recipientes sea corta. Para mantener los estándares de servicio, tanto los contenedores como los bines son reemplazados periódicamente.

Repavimentación Calle Sur

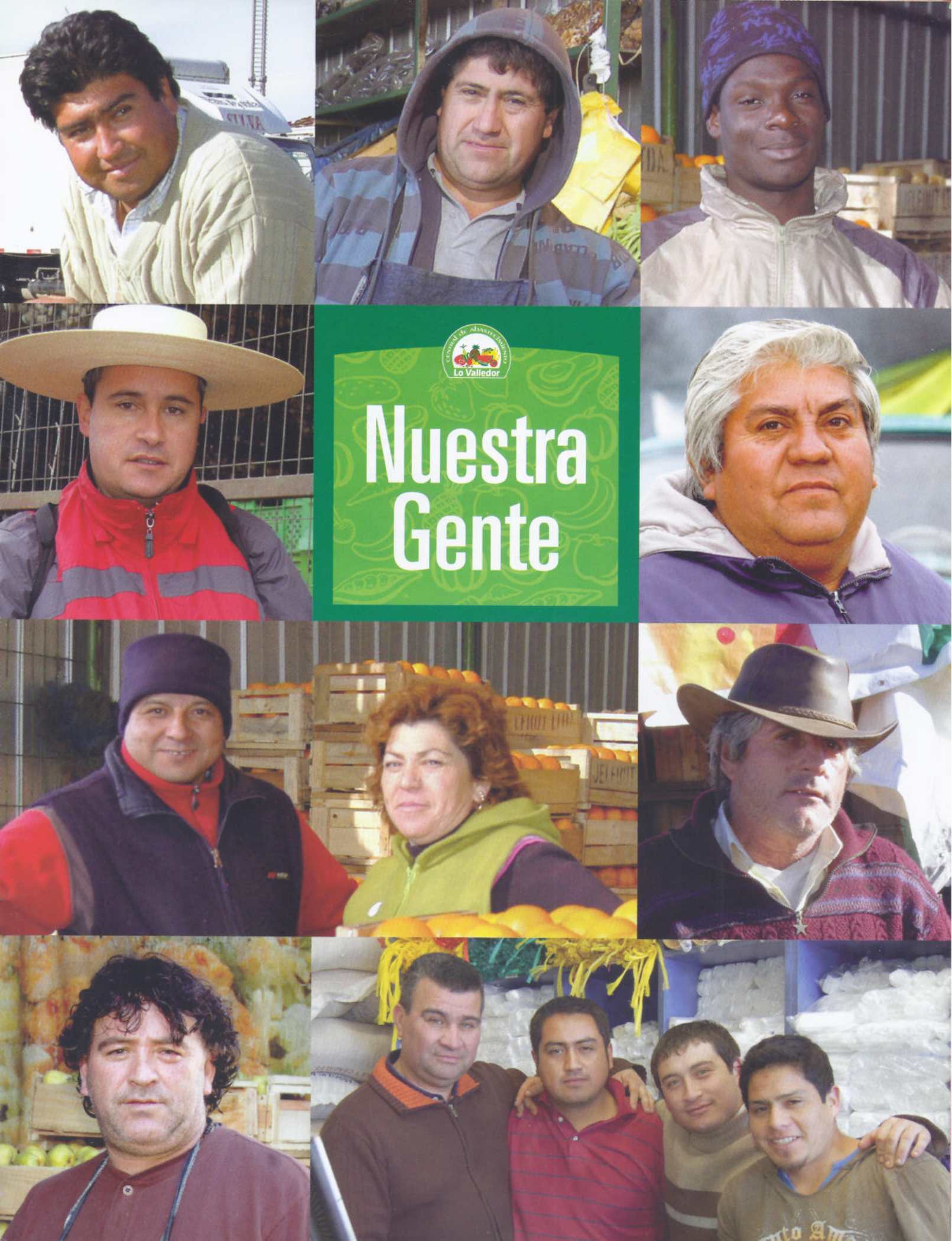
Las mejoras en la infraestructura en la Central de Abastecimiento de Lo Valledor continúa. En octubre se iniciaron los trabajos de repavimentación de calle 3, los que serán sucedidos por la calle 4 y 6. Estos consideran el levantamiento de suelo y repavimentación y el recambio de las redes de alcantarillado y electricidad. Se estima que las faenas durarán unos 45 días en promedio, en cada una de las calles.

Los trabajos de repavimentación responden a política del Consejo de Administración por reinvertir los ingresos en mejoras a la infraestructura del recinto para fomentar el desarrollo de la Central de Abastecimiento Lo Valledor.

Más servicios higiénicos

Este mes se inició la construcción de una completa unidad de baños en Calle 11. Las instalaciones contarán con un sector para hombres y uno para mujeres. El primero, tendrá seis duchas, seis W.C., más una zona de urinarios y lavamanos. En tanto, el baño de mujeres considera cuatro duchas, cinco W.C. y lavamanos.

Se estima que la construcción de los nuevos servicios higiénicos tomarán alrededor de 100 días y seguirán especificaciones muy similares a los baños recientemente inaugurados en el sector oriente del Patio 1.


Central de abastecimiento
Lo Valledor
Nuestra Gente

Camilo Benzi

Transparencia y calidad a toda prueba

Para el propietario de Comercial Benzi sus trabajadores son lo más importante. Por ello, cuentan con casino, sala de siesta y transporte de puerta a puerta para los que tienen que madrugar.

Desde hace más de dos décadas que Camilo Benzi (43) se dedica a comercializar huevos. Partió en los cerros de Valparaíso vendiendo puerta a puerta la producción del criadero artesanal de la casa de sus padres en Limache. Poco a poco se fue profesionalizando, hasta crear una empresa en la que actualmente trabajan 100 personas a la que sumó la venta de alimentos para mascotas.

"Siempre trabajé mucho en el campo. Cuando llegaba del colegio lo primero que hacía era recoger huevos. Y cuando terminé de estudiar quise trabajar de inmediato haciendo lo que mejor sabía", comenta Camilo Benzi, gerente general de la comercializadora del mismo nombre.

A Lo Valledor llegó en 1996 buscando ampliar las fronteras regionales de su negocio. En la V Región dejó a cargo a su socio para volcarse a la expansión en Santiago. Ya en el Mercado, adquirió las bodegas de la 11 a la 13 y hace poco más de tres meses abrió un segundo local en el sector de la Rural.

Benzi comenta que la característica principal de su negocio es la transparencia hacia el cliente y sus trabajadores. Por ello adquirió un software ERP que le permite llevar al dedillo la contabilidad y cobranza de la empresa, al mismo tiempo, que posibilita ofrecer descuentos de manera estandarizada según el volumen de compra. Con orgullo afirma que todos los empleados aprendieron a manejar el sistema.

Y es que para él lo más importante son los 38 trabajadores que lo acompañan día a día.

"Somos un equipo, una empresa familiar donde trabajan padres, hijos, hermanos y primos. En Lo Valledor la confianza vale mucho, y si no estuviera rodeado de personas de confianza no podría llevar adelante este negocio", asegura.

Los trabajadores laboran las 45 horas semanales que indica la ley, tienen casino para almorzar y cuentan con una sala especial con divanes para dormir la siesta. Además, varios de ellos –al igual que el dueño- viven en Limache, por lo que todos los días a partir de las 05.00 de la mañana los recoge en sus casas un transporte de la empresa.Y para los que viven en Santiago y entran a las 06.00 también hay transporte.

Pero el buen trato a los trabajadores no se agota en estas acciones. Benzi adelanta que a partir del próximo mes la empresa será dividida en sociedades y repartirá un porcentaje de la propiedad beneficiando a seis personas.

Tres generaciones de Paredes

"Juntos en todo"

Padre, hijos y nieto bromean que pasan todo el día juntos. Además de trabajar en familia, viven a pocas cuadras unos de otros, se juntan los domingos y en el verano cierran los locales para veranear, también... en grupo.

Manuel Paredes (68) es el patriarca del clan y junto a sus hijos José (45) y Miguel (44) son los propietarios de una próspera comercializadora de cebollas, paltas, choclos y zapallos. Todos cumplen un rol en la empresa: el padre se encarga de las ventas de cebollas en los patios, José de supervisar la logística y la contabilidad y Miguel de hacer los negocios. A ellos se suma José Miguel (20), hijo del hermano menor, el único de la tercera generación de Paredes que –hasta ahora- se ha interesado en aprender el negocio familiar.

Cuenta Manuel que aterrizó desde la Vega Poniente con su camión en Lo Valledor en 1974 para vender choclos, cebollas y zapallos. Por ese entonces su señora vivía todavía y sus hijos eran pequeños. Cuatro años después compró su primer local, el 533, el que pronto pasaría a manos de sus hijos quienes -a los 11 y 12 años- ya se turnaban para cubrir la mañana o la tarde para ayudar y aprender. Eso sí, el resto del tiempo acudían al colegio.

"La idea era que vieran y aprendieran", comenta Manuel. Y Miguel –el más locuaz de los tres- aclara de inmediato que más que un trabajo, era un paseo que servía para calmar la curiosidad. "El mercado es un verdadero imán para los hijos de los comerciantes". Tanto así, que –a pesar de rendir la prueba de aptitud y tener la oportunidad de estudiar –ambos hermanos optaron por seguir los pasos de su padre. A José, el hermano mayor,le estuvo rondando por la cabeza estudiar física y matemáticas, pero al final –explica- "me tiró más el comercio, porque es un oficio en que se gana bien". Miguel complementa afirmando que aquí se siente libre. "Cada uno hace los negocios que quiere, por que no tenemos jefe. Es sacrificado, pero es un trabajo muy satisfactorio".

A poco andar los hermanos demostraron tener cabeza para los negocios. A mediados de los ochenta compraron el local contiguo, y en los noventa, introdujeron la palta porque a diferencia de los zapallos, "es un producto que se vende todo el año", explica Miguel. Mientras su padre afirma orgulloso, que sus hijos trajeron la innovación al negocio.

Padres e hijos trabajan desde las 4 de la mañana hasta las 5 de la tarde, dependiendo de la venta. Pero allí no se acaba la vida en común. Y es que además de trabajar juntos todos viven en la misma población en Renca separados por dos cuadras, por lo tanto, se ven a cada rato. Y el domingo, el único día que tienen libre en la semana, también lo pasan juntos.

"Somos muy unidos. Todos somos compadres. Mi padre es padrino de mis hijo y de una hija de mi hermano. Y yo soy padrino de mi sobrino. Los padrinos se quedan en la familia", sostiene Miguel.

Mientras Manuel, el padre cierra el círculo expresando que "trabajar juntos nos ha unido más como familia".

Entre todos podemos construir un mejor Mercado

¡Ojo, perro suelto!

En Lo Valledor existe una importante población de perros sin propietario, muchos de los cuáles han sido abandonados bajo la creencia de que aquí tendrán comida. El problema, es que nadie se hace responsable de ellos.

Un perro vago puede:

- Transmitir enfermedades (rabia, parásitos
- Contaminar el espacio (Orinan y defecan en cualquier lugar)
- Morder e incluso, atacar a usuarios y clientes

Lo invitamos a seguir los siguientes consejos:

- No abandone perros dentro ni fuera del recinto
- Si ve algún animal enfermo alerte a la administración de Lo Valledor
- Si decide alimentar frecuentemente a alguno de estos animales, también preocúpese de darle los cuidados que necesita.

Más información sobre perros vagos y tenencia responsable de mascotas en:

www.proanimalchile.cl • www.conciencia-animal.cl • www.cefu.cl