



VEGEMAS

LA EXPERIENCIA DEL COMER SALUDABLE

Camila Saavedra Manriquez
Profesor Guía: Sr. Ricardo Lang Viacava
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
Escuela de Arquitectura y Diseño
Diseño Industrial
2016

AGRADECIMIENTOS

A mi profesor Ricardo Lang por su sabiduría, apoyo y dedicación absoluta. Agradezco Principalmente a mis padres quienes fueron el soporte fundamental para mi crecimiento, desarrollo y transcurso académico. A mi familia por el apoyo incondicional y fuerza persistente, a mis seres queridos y amigos quienes aportaron constantemente de una u otra forma reflejando el cariño absoluto que recibo día a día. Gracias!

ÍNDICE

7. PRÓLOGO

CAPÍTULO I: Ciudad

- 10. Valparaíso en relación al abastecimiento de Frutas y Verduras
- 12. Testimonio de casos en la Ciudad
- 14. Entorno de la Ciudad
- 16. Aparición Ferias Libres
- 18. Puntos de Abastecimiento
- 20. Cómo se mueven los alimentos hortofrutícolas en Valparaíso

CAPÍTULO III: Ferias Libres

- 30. ¿Qué es una feria libre?
- 31. Valor Histórico
- 32. Contribución a lo comunitario
- 34. Principales actores: red de ferias libres
- 36. ¿Quiénes son los feriante?
- 38. ¿Cómo promueven sus productos?
- 40. Preocupación Actual
- 42. Proyectos en ejecución
- 44. Ofrecimiento Comunitario

CAPÍTULO III: Alimentos

- 48. ¿Que son los alimentos hortofrutícolas?
- 52. Clasificación de verduras y hortalizas
- 58. Alimentos de temporada
- 62. Estado Nutritivo
- 66. IV gama de alimentos
- 68. Proceso de fabricación
- 70. Métodos de Conservación
- 74. Catastro de Alimentos

CAPÍTULO IV: Punto Feria Saludable

- 80. Contexto: Caso Punto feria Saludable Viña del Mar
- 82. Cómo se propone ante el ofrecimiento
- 84. Propuesta I: Construir la apertura de los alimentos
- 88. Propuesta II: Conformar la unidad
- 92. Propuesta III: Prensador de alimentos
- 102. Experiencia Degustativa

CAPÍTULO V: Soporte Comestible

- 106. Composición de lo cóncavo
 - . Replanteamiento de la forma
 - . Propuesta molde A y B
 - . Propuesta molde C
 - . Propuesta molde D
 - .Propuesta final molde E

CAPÍTULO VI: Unidad Compactadora

- 118. Cómo comprimir mediante un volumen
- 120. Conformación de la unidad en serie
- 122. Incorporación del vaciado
- 124. Construcción del borde
- 126. La matriz como objeto de proceso
- 128. Despliegue del objeto matricial
- 130. Elemento compactador

CAPÍTULO VII: PROPUESTA MÓDULO

- 134. Propuesta de un espacio modular
- 136. Planimetría
- 137. Composición de sus partes
- 138. Reecuento Fotográfico
- 140. Experiencia Formal

143. BIBLIOGRAFÍA

145. SITIOS WEB

146. COLOFÓN

PRÓLOGO

Daniela Salgado Cofré.

Valparaíso es una ciudad Puerto, en la que históricamente se ha dado el comercio de diferentes productos, principalmente en el eje del Almendral y en los dos mercados, el Mercado Puerto y el Mercado Cardonal, por lo que no es necesario caminar mucho por sus calles para encontrarse con alguna feria o con el comercio itinerante de frutas y verduras, convirtiendo a la ciudad en un centro importante de transacción, que podríamos llamar “Ciudad Mercado.

De este visible campo se desprende el estudio que lleva adelante Camila, que comienza observando el Mercado Cardonal como caso de estudio, identificando la importancia de este lugar como punto de abastecimiento hortofrutícola de la ciudad, podríamos decir que es el estómago de Valparaíso, y que se apropia desmedidamente del espacio público, generando un traslado continuo de alimentos. Este movimiento se masifica y se concentra notoriamente en este sector, llevando a la periferia pequeñas unidades comerciales, lo que formula la pregunta ¿Cómo se puede acercar el mercado a la ciudad?.

A partir de esto, se identifican pequeños puntos itinerantes en los cerros de Valparaíso, pertenecientes a las ferias libres, las que cumplen un rol importante en el abastecimiento ramificado de alimentos frescos, sin embargo la cantidad de ferias libres dispersas por la ciudad no son equivalentes y no abastecen a la gran cantidad de habitantes, por lo que podemos afirmar que en zonas periféricas hay un precario abastecimiento hortofrutícola, incluso cuando la región de Valparaíso es la tercera región más importante en la cosecha de frutas y verduras.

Detrás de este grupo humano existe una asociación gremial llamada ASOF S.A., quienes en los últimos años han impulsado proyectos sobre la alimentación saludable, promoción de productos frescos y estímulo a frecuentar las ferias, muchos de ellos apoyados por el gobierno. En particular se recoge la iniciativa del proyecto “Punto Feria Saludable” impulsado por señoras feriantes y estudiantes de nutrición y dietética. La idea que se promueve es generar una extensión de la ferias libres y llevarlas a

universidades, colegios y espacios públicos para fomentar el consumo de alimentos frescos y nutritivos.

Se toma el caso del Punto feria Saludable de Valparaíso y se estudia su situación, con la idea de proponer a partir de los alimentos, el modo de comer y la preparación, las posibilidades para concebir este acto. La propuesta inicial se basa en recoger esta manera de promover los alimentos pre-elaborado, pero con la idea de llevarlos a un bocado unitario comestible, preciso en su aporte nutricional, dimensión y sabor.

Se comienza entonces a mirar el mundo de los pre-elaborado, la producción en serie, la sistematización de su producción, el modo de envasar y la portabilidad.

Así la propuesta indaga en los modos de compactar las verduras y se busca un método para que al unísono desaparezca el envase y aparezca lo comestible como soporte. Es así como Camila desarrolla variadas pruebas, utilizando fabricación digital y análoga, en la que hay una permanente iteración y verificación del diseño, las texturas y los sabores. Realiza moldes y matrices para darle forma

y consistencia a la masa, cuya forma cuida de incorporar una salsa que trae a presencia el distinguo y la diferencia de cada bocado.

Estos distinguos: la verificación a través de una experiencia real, el cuidado por unificar el tiempo de preparación en lo inmediato y el cuidado de la apetencia, generan la unidad o módulo de preparación y exposición en el que se desarrolla la serie de bocados diseñados.

Luego de esto, sólo queda dar vida a su propuesta, someterla a prueba, y tal vez de esta forma, nos encontremos con otros caminos que deriven de este modo de comer.

CAPITULO I: CIUDAD

VALPARAÍSO EN RELACIÓN AL ABASTECIMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS

CASO DE OBSERVACIÓN : MERCADO CARDONAL DE VALPARAÍSO

El mercado Cardonal en el transcurso del tiempo a sido siempre un foco fundamental de abastecimiento de alimentos para Valparaíso. Desde 1843 se encuentran rastros de actas municipales de la proyección de un mercado en el sector Almendral, Las razones para proyectar un Mercado en el Almendral estaban ligadas a la geografía de Valparaíso. El camino que unía la ciudad con el puerto no era siempre transitable, entonces se hacía evidente en qué lugar debía estar el centro de acopio.[1]

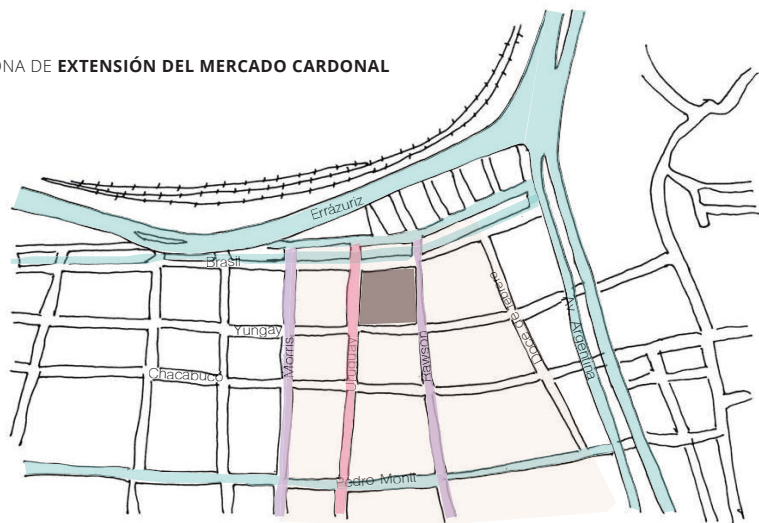
Antiguamente la ciudad giraba en torno a El Cardonal, hoy éste vínculo se ha perdido, sin embargo hoy en día sigue cumpliendo un rol fundamental como centro de abastecimiento, incluso ha sido calificado como el más importante de Valparaíso y sus precios se han constituido en la mejor alternativa para defender el presupuesto familiar, así lo han constatado numerosas personas que se han señalado como clientes permanentes del lugar.

Pero ¿Qué pasa con el entorno del mercado?, ¿Cómo influye este gran punto de abastecimiento local con el resto de la ciudad?. A través de recorridos continuos , identifico que existe una desmesurada apropiación del espacio público en los

sectores aledaños a las calles del mercado, calle Uruguay y Rawson, generando un área de ocupación comercial importante, ésta área esta principalmente vinculada al comercio de frutas y verduras. La transgresión de límites y la apropiación del espacio público se hace habitual en el sector, lo que va generando actos cotidianos en la ciudad, como por ejemplo el traslado continuo de los alimentos, los límites de flujos de alimentos se van extendiendo de a poco a la ciudad. Dos días a la semana la venta de alimentos y comercio se extiende hasta zonas más lejanas como Av. Argentina demostrando aún más como se entrelaza el mercado, la ciudad y el constante flujo de alimentos que se mueve por la ciudad la ciudad.

Ésta ocupación de la ciudad que permite el acceso a las frutas y verduras va encerrando un área de distribución, de movilidad de los alimentos en un centro urbano, generando una red de comunicación y flujo simbólico en la ciudad que al parecer se focaliza notoriamente en este punto central de la ciudad. ante esto surgen preguntas como: ¿ Hasta donde se genera ésta distribución de alimentos en la ciudad? , ¿Cuál es la circunferencia de movilidad de los alimentos frescos?. ¿ Las zonas barriales o periféricas mantienen un activo acceso a las frutas y verduras ?

ZONA DE EXTENSIÓN DEL MERCADO CARDONAL



- Grandes flujos de tránsito
- Alto flujo de comercio
- Calles de tránsito detenido
- Área de extensión del mercado



“El espacio público pierde sus límites por ante la multitud, hay una apropiación desmesurada”



“La ocupación del comercio genera un continuo entre calles y veredas de la ciudad”

TESTIMONIOS DE CASOS EN LA CIUDAD

SEGUIMIENTO CLIENTES PERMANENTES DEL MERCADO CARDONAL

En la búsqueda de saber qué es lo que pasa con el acceso de frutas y verduras con respecto al resto de Valparaíso se hace un seguimiento a personas que durante mucho tiempo han frecuentado el Mercado Cardonal de Valparaíso y sus alrededores como puntos primordiales en la compra de alimentos para sus hogares.

Neli Soza, 77 años

Dueña de casa que vive hace 45 en Valparaíso, en el Cerro Rodríguez. " Antes todo era distinto yo bajaba siempre a pie y subía a pie cuando era más joven con las bolsas cargadas o a veces tomaba el ascensor en el C° Larraín, bajaba 3 o 4 veces a la semana, cada día para llevar mercadería distribuida, un día las papas, otro día las cebollas, otro las frutas, compro de acuerdo a lo que voy a cocinar, siempre trato de darle a mis hijos de todo un poco.

Hay una verdulería cerca de la plaza Santa Margarita pero siempre está cerrado la verdura es cara, yo prefiero bajar y voy a lugares que me dejan elegir los productos, siempre bajamos martes y viernes porque recién llegan los alimentos, están fresquitos, los días miércoles hay mucha gente, muchos van a la av. Argentina... Para acá arriba no hay no hay ninguna feria, a veces en Rodelillo se pone una no muy grande, pero es lo

único que hay, no pasan carros, ni gente vendiendo frutas, porque el camino es muy difícil, usted vio tanta subida, las calles muy chicas empinadas, es difícil.... pero claro que sería bueno que apareciera alguien vendiendo cosas, algo más cerca para uno que ya está con edad y de repente necesita cosas..."

Lucila Gonzalez, 87 años

Visabuela nacida en Valparaíso, vive con su hermana y cocina para ella. " yo vivo en el cerro Yungay y bajo 4 veces a la semana porque ya estoy acostumbrada, vengo a comprar y a veces le vengo a regalar comida a las mismas personas que venden por aquí, yo también tengo mis caseros a los que siempre les compro y me conocen todos, por esta calle (Uruguay), no tengo un día en específico vengo cuando se me acaban las cosas pero los fines de semanas vengo poco porque hay mucha gente y los lunes no porque está todo añejo... siempre bajo en micro o colectivo porque es a veces más rápido, mijita estoy acostumbrada a cargar bolsas... mire acá llevo zanahoria, papas, acelga, lechuga, de todo un poco para dejar comida para 2 días ... Ya nada es igual que antes pero desde siempre la gente baja al mercado, siempre fue así, pero ahora es distinto acá muchos comerciantes por todas partes en las calles, venden de todo..."

Alicia Letelier, 67 años

Madre y dueña de casa, vive en el Cerro Alegre, cerca de la plaza ecuador “ yo vengo 3 veces a la semana al mercado lo que siempre trato de llevar son cosas que en los almacenes no voy a encontrar, a mis hijas le encantan el brocoli y cerca de mi casa no llevan mucha variedades de cosas, nunca venden porque la gente no come mucho vegetales, siempre estan las mismas cosas y muchas veces no muy buenas y como en mi casa somos buenas para la enslada, acá siempre esta todo fresco, aprovecho de llevar verduras, azúcar rubia, aliños, especias. Al menos 3 veces a la semana compro lechuga, apio y tomate, me gusta cocinar hartas legumbres también.

Siempre bajo con bolsas porque andar con carro es super incómodo, además siempre se rompen no duran nada, es más fácil subir en la micro con bolsas, el mercado siempre es más barato y se encuentra de todo...”

Elisardo Rojas, 59 años

Baja a comprar con su señora todos los fin de semanas, es antiguo cargador de pilastras, vive C° La Cruz. “ Antigüamente yo era cargador del mercado, mi papá me mando a trabajar de chico, era super común, todos trabajan en el mercado para

ganarse la vida, económicamente era el sustento de muchas familias. Hoy el mercado a cambiado mucho desde los animales que eran el medio para cargar los alimentos, hasta la venta de las cosas, antes todo se vendía por mayor, ahora la gente compra por unidad. Antes se llevaban tambores grandes inde aceite, leche , sacos de papas, ahora se compra de apoquito lo que se necesita pa’ un par de días. Yo trato de llevarme lo que más pueda para la semana, por alla no hay muchas cosas buenas y es todo caro...uso carro y bolsas porque no me puedo todo pero siempre subimos en colectivo...”

La importancia de este punto de abastecimiento como lo es el mercado de valparaíso sigue siendo un foco importante en la ciudad para muchas personas, en muchos la tradición se mantiene, recorrer grandes tramos para hacer compras semanales. A pesar de que aparecen nuevos almacenes en las zonas periféricas, la importancia de la venta de alimentos frescos se va perdiendo cada vez más siendo sustituidos por otros alimentos, gran influencia tiene que ver con la geomorfología que interrumpe el acceso directo y fluido de la distribución de estos alimentos focalizando esta venta en un punto de la ciudad

ENTORNO DE LA CIUDAD

CONCENTRACIÓN EN EL FLUJO DE ALIMENTOS

Ante la extensión del comercio de frutas y verduras por áreas de la ciudad mencionadas anteriormente, identifico que en Valparaíso existen tramos en la ciudad de los cuales se concentra una gran actividad comercio de alimentos que aparecen como segmentaciones estáticas y permanentes en el centro de Valparaíso. El primer tramo comprende la calle Uruguay en la cual se identifica un considerable comercio de alimentos frescos, ya sean frutas, verduras, carnes, pescados, entre otros, donde su particularidad es que son productos sin un procesamiento previo, con una durabilidad determinada.

El segundo tramo comprende la calle Brasil donde aparece la venta de alimentos pre-elaborados o elaborados principalmente un encuentro de abastecimiento de comidas para estudiantes y oficinistas del sector.

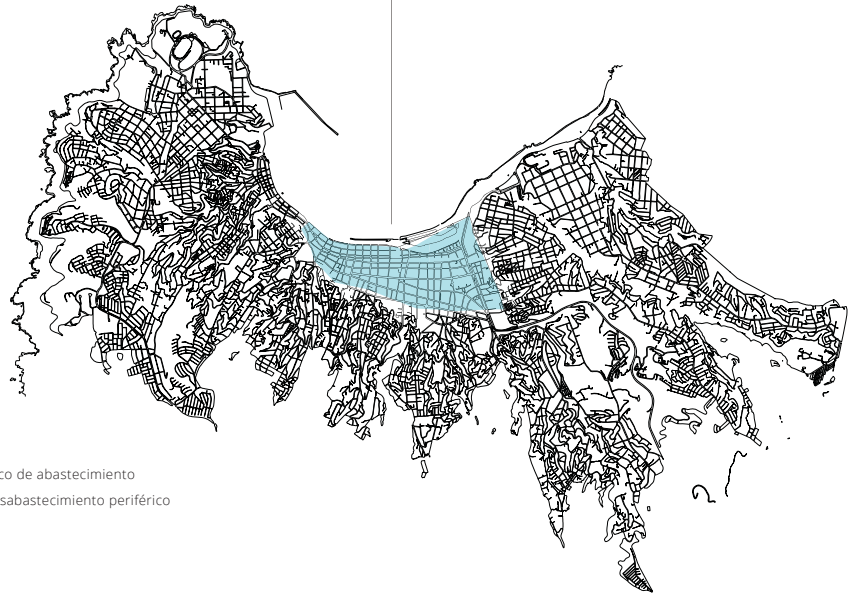
El tercer tramo comprende la calle Bellavista lugar altamente transitado hasta la subida Ecuador, lo que se expone como venta pertenece se acerca más al mundo de las comidas elaboradas y envasadas, todo aquello que se compra al paso o aquello con mayor durabilidad y fácil guardado, sin embargo también se propaga alimentación fresca y/o pre-elaborada. Por otro lado existe la calle Pedro Montt altamente transitada

donde se concentra comercio de todo tipo, pero en relación a los alimentos aparece un considerable número de vendedores de ambulantes o restaurantes de comida, abarcando un tramo de alimentación detenida, aquello que se lleva a la mesa.

DESABASTECIMIENTO EN LAS ZONAS PERIFÉRICAS

Estos tramos van delimitando una zona altamente comercial de flujos continuos de tránsito y aglomeración de tráfico, ya sea de persona o vehículos, ésta área de la ciudad concentra va marcando una gran centralización en Valparaíso, donde el acceso a los alimentos queda principalmente circunscrito en el plan de Valparaíso y las zonas barriales o periféricas muestran un considerable aislamiento en relación al tránsito y acceso a abastecimientos importantes en la ciudad.

Una de las causas principales de ésta conectividad interrumpida es la geomorfología de la ciudad que detiene esta viabilidad continua ya que la ciudad avanza de modo vertical con estrechas calles de paso o tránsito, sin embargo hay pocas campañas o propuesta con relacionar parte de este incremento de movilidad de alimentos frescos y acercarlos o llevarlos a la ciudad de Valparaíso.



Comercio ambulante o restaurantes

15

APARICIÓN DE FERIAS LIBRES

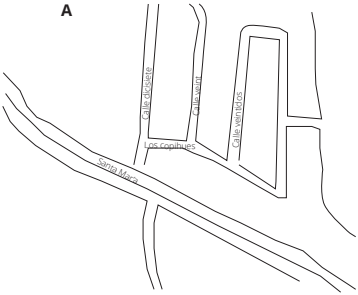
PUNTOS ITINERANTES EN LA CIUDAD

En cuanto a la relación de centros de accesos y movilidad de las frutas y verduras en la ciudad, aparecen puntos itinerantes en las zonas barriales o periféricas de Valparaíso que pertenecen a las Ferias Libres, se identifican cinco puntos de abastecimiento: Feria libre La Conquista, C° Placeres; Feria Av. Argentina, Plan de Valparaíso; Feria libre Pacífico, Playa Ancha; Feria los Copihues, Playa Ancha y Feria Libre Placilla, Placilla.

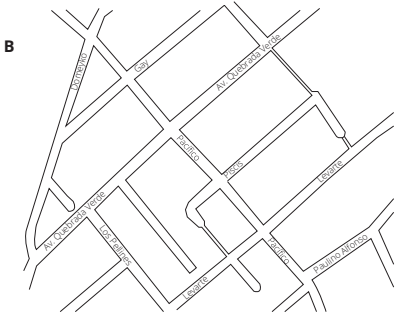
Se recogen estas cinco agrupaciones de ferias ya que que estas son formalmente autorizadas por la municipalidad de Valparaíso, con uso permitido del espacio público.

Estas ferias estan organizados bajo un cuerpo humano llamado ASOF. una asociación gremial de feriantes quienes buscan consolidar estrategias y generar condiciones desde su organización para que las ferias libres se fortalezcan y desarrollen como principal canal de abastecimiento de los hogares, en cada una de las regiones de Chile.

Hoy en día las ferias libres del país comprenden el **70% de abastecimiento hortofrutícola en las ciudades** de Chile,[2] siendo la principal vía de comercialización para la pequeña agricultura y pesca artesanal. Sin embargo la relación de número de ferias v/s cantidad de población en valparaíso no alude a una propagación equitativa.



FERIA LOS COPIHUES, PLAYA ANCHA
Los Copihues, entre Av. Sta. María y Pje. 41
Rotonda Copihue
4° Sector de Playa Ancha.
Jueves y Domingo de 9.00 a 16.00 hrs.

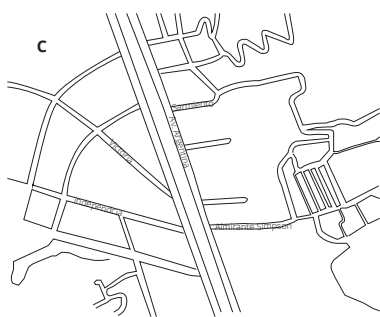


FERIA LIBRE PACÍFICO, PLAYA ANCHA
Pacífico, entre Av. Qda. Verde y Levante, Playa Ancha
Jueves y Domingo de 9.00 a 16.00 hrs.

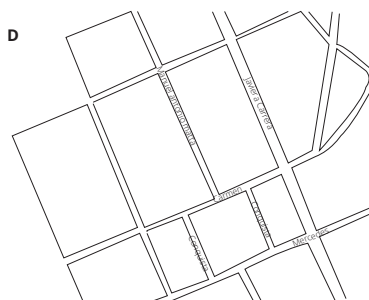
Fuente: ASOF, Asociación Chilena de Organizaciones de Ferias Libre, AG



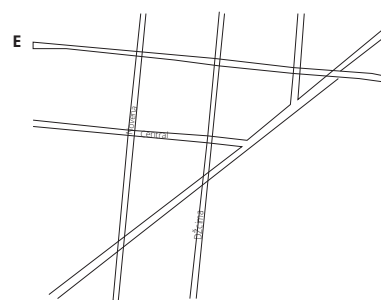
Vista isométrica de la ciudad de Valparaíso



FERIA AV. ARGENTINA
Av. Argentina 341, Valparaíso
Miércoles y Sábado de 9.00 a 16.00 hrs.



FERIA LIBRE LA CONQUISTA, PLACERES
Av. Matta / Pza. La Conquista, Placeres
Jueves y Domingo de 9.00 a 16.00 hrs.



FERIA LIBRE PLACILLA
Calle Décima, entre Obispo Valdés y Central
Jueves y Domingo de 9.00 a 16.00 hrs.

PUNTOS DE ABASTECIMIENTO

DISTRIBUCIÓN DE LAS FERIAS LIBRES

Una de las principales vías de extensión y propagación de alimentos hortofrutícolas es mediante el comercio de mercados y ferias, sin embargo se da un énfasis principalmente en las ferias libres.

A lo largo del país, las patentes de ferias libres alcanzan un total de 80.000, lo que las transforma en una importante fuente laboral.[1] Una parte fundamental del abastecimiento de productos hortofrutícolas y del mar se hace en la feria libre, constituyéndose en la principal forma de provisión en los centros urbanos.

Sin embargo en la comuna de Valparaíso existe una baja con respecto a la propagación de estas ferias libres y una desproporción al momento de promover estos puntos de encuentro, se comprende que en la comuna de Valparaíso existe un número de 275.982 habitantes y se estiman cinco ferias libres, en cambio en la comuna de Quilpué comprendida por 128 mil habitantes existe un rango de 16 puntos de ferias libres, es decir se gesta un problema de accesibilidad a este mercado verde.

La importancia de este mercado verde, aludiendo a las ferias libres se transan unos U\$ 2.600 millones al año y se abastece

con productos hortofrutícolas al 70% de la población del país. En los sectores de menores ingresos se llega al 90% de los chilenos.

Por otro lado Las ferias son fuentes laborales de importancia para al menos unas 200.000 personas directamente ligadas a sus distintas actividades. Sobre ello, el Seremi de Economía destacó que también generan nuevos empleos y dan un espacio al emprendimiento.[1]

Pese a que Valparaíso tiene un alto consumo de frutas y verduras con respecto al país “No significa que estamos en lo óptimo, consumimos la mitad y no todo el tiempo que corresponde”, comenta la pedagoga de la carrera de Nutrición y Dietética [2]. La recomendación de las guías alimentarias del Ministerio de Salud es consumir estos productos todos los días de la semana, 3 porciones de frutas y 2 de verduras.

Las ferias libres son una clave en la comercialización de estos productos.

Se pueden crear prácticas de regulación de las ferias, para modernizarlas, ordenarlas y facilitar su acceso

[1] Ministerio de economía fomento y turismo

[2] Ximena Cevallos, Nutricionista, Universidad de Valparaíso



CATASTRO DE FERIAS
LIBRES POR REGIONES
DE CHILE

Valparaíso la tercera
ciudad con mayor nú-
mero de ferias libres

COMUNA	Nº DE FERIAS	Nº HABIT	PUNTOS DE VENTA
Concón	1	32.273	19
Casablanca	3	21.874	3
Puchuncaví	1	12.954	6
Quilpué	16	128.578	1.821
Quintero	2	21.174	200
Valparaíso	5	275.982	325
Villa Alemana	3	95.623	66
Viña del mar	11	286.931	1.158
	42	875.389	3.598



CÓMO SE MUEVEN LOS ALIMENTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN VALPARAÍSO

A. CIUDAD Y ENTORNO COMERCIAL

Para entender cómo se mueven las frutas y verduras en Valparaíso hay que tener aseveraciones con respecto al mercado que promueve este tipo de alimentos y la accesibilidad que se genera en la ciudad.

Ante el acceso a los alimentos frescos en la ciudad de Valparaíso existen una connotación agrícola muy importante de la región ya que sus características geográficas y amplias áreas de cultivo de alimentos en la zona nos permiten abastecernos de una manera más inmediata.

Sin embargo con respecto al abastecimiento interno existe un bajo consumo para el país y una exportación que concentra cerca del 70% del producido a nivel interno, son las características principales del mercado de las frutas. Por otro lado, gran parte de la producción nacional de verduras –2,5 millones de toneladas– se destina al consumo interno. Las verduras encabezan la producción de alimentos con 98,3 kilos per cápita, seguidas de las frutas (60,7) y tubérculos (49,8). Al final se encuentran las legumbres con 4,2 kilogramos.

¿Quiénes son los encargados de promover el consumo interno?

Existe una segmentación del comercio en la ciudad que engloba a tres sectores del comercio hortofrutícola.

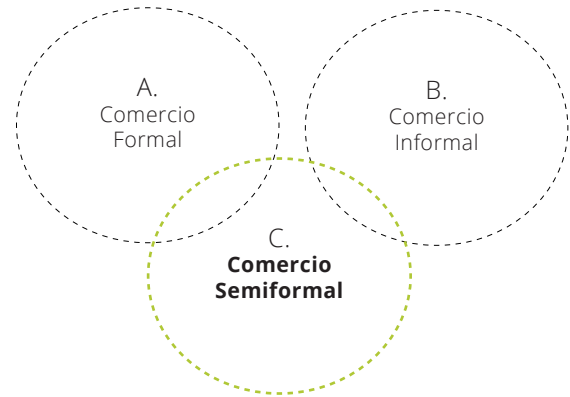
a. Comercio Formal

es aquel que se rige bajo las normas de comercio del país, por lo cual ampara en los estatutos legales vigentes. Requiere de reglas claras y más justas para desarrollar una actividad. Es aquel que está registrado ante las autoridades y reportan sus movimientos económicos pueden ser personas físicas o morales con actividad empresarial y que cuentan con un local comercial, una marca y una razón social o nombre.

Este método garantiza productos que se ofertan, alimentos adecuados e higiénicos, ambiente seguro y un alto grado de confianza, variedad y productos de calidad, sin embargo tiene un costo más elevado.

b. Comercio informal

se denomina informal a la actividad económica oculta solo por razones de evasión fiscal o de control meramente administrativo. Prevalecen en este comercio las familias, que trabajan con poco capital y manejan pequeñas cantidades de mercancías. Sus desventajas son la falta de garantía en los productos y servicios, instalaciones inadecuadas y falta de higiene, el estado no recibe sus ingresos, inseguridad ciudadana. Y por otro lado se pueden encontrar productos a bajos costos, posibilidad de regatear, da una oportunidad de trabajo.



C. Comercio Semiformal

Existe una proyección del comercio al cual nombro como comercio semiformal ya que a pesar de que no es un concepto concebido alude a una significado que recoge de ambas definiciones mencionadas anteriormente, uno de los principales pioneros en el comercio semi informal son las ferias libres, ya que pese a que estan inscrito dentro de un marco legal autorizadas por la municipalidad, no pertenecen a una razón social sino más bien a un permiso por parte del estado a ocupar parte del espacio público, sin embargo sucede que en mucha de estas ferias libres aparecen personas con falta de permisos

municipales e de igual manera hacen ocupación del espacio y quedan permanentes.

La diferencia entre grupo humano y vendedores ambulantes informales, es que ellos componen un espacio adecuado, óptimo a la seguridad ciudadana y al cuidado higiénico, buscan desarrollarse de manera que se asemeje a la mayor formalidad.

Hoy en día cada vez se busca una mayor competencia a los supermercados, en el cuidado higiénico de sus alimentos, se esta optando por envasar, cubrir los productos y por otro lado sin perder el carácter más económico que ofrecen las ferias libres.



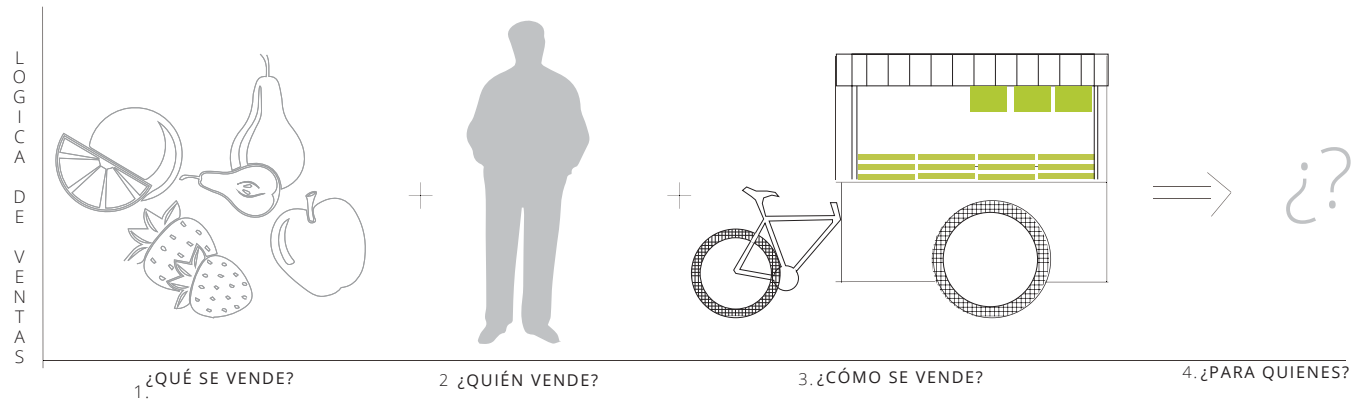
Supermercado y Almacenes



Vendedores Ambulantes



Ferías libres



B. VÍNCULO PERSONAS- OBJETOS

Cuando se habla de los objetos que inciden en la ciudad aparece un tercer involucrado que son las personas, quienes a través de su voluntad generan un acto en la ciudad que es la movilidad y la rutina de lo cotidiano.

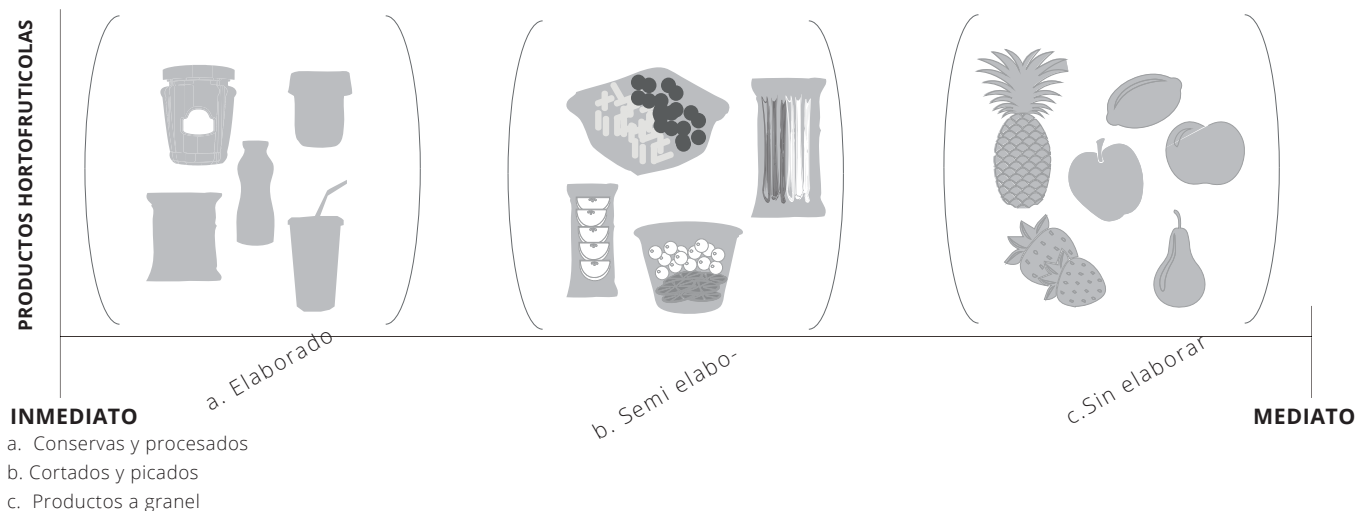
Cuando hablamos de cómo se mueven los alimentos en la ciudad esta directamente relacionado con la interacción entre un grupo humano de personas preocupados de promover un alimento y de gesticular un espacio adecuado de trabajo, luego se suma el espacio de venta cómo ofrezco, cómo traslado, cómo inserto mi rol en la ciudad el cual esta directamente relacionado a línea de movilidad de los objetos dinámicos o detenidos y finalmente se suma el propósito de lo que se quiere ofrecer que son los productos o alimentos determinados por una fragmentación alimentos. Toda esta cadena que se entrelaza y encabeza la acción de la persona genera un acto de permanencia para un otro. Cuando se habla de un otro existen diferentes parámetros para poder

incluir un grupo humano, rangos de edad, gustos, tendencias. Para ello se debe tener claro a donde apunta ese segmento que compone un espacio de venta

A partir de los conceptos que aparecen desde una lectura histórica de las ferias y mercados, se pueden determinar que estos son bienes urbanos que poseen las ciudades, y como tal se puede reconocer que ofrecen las siguientes definiciones:

- Oportunidades económicas
- Vinculación con economías urbanas y rurales
- Fomentan el espacio público
- Renovación de centros urbanos y barrios dentro de la ciudad
- Espacio social diverso en una comunidad

En este contexto, la ciudad es un organismo vivo, que debe responder a estos criterios para replantearse y reinventar la infraestructura agro-alimentaria.



1.¿QUÉ SE VENDE?

Se elige el comercio informal para desarrollar la investigación de los productos que se venden, a partir de esto es importante tener claro que las ferias libres son vías públicas destinadas por la I. Municipalidad para el ejercicio del comercio al detalle o por menor, en los días, horarios y condiciones que esta disponga. Al mismo tiempo en dichas ferias solo podrán expenderse [1]:

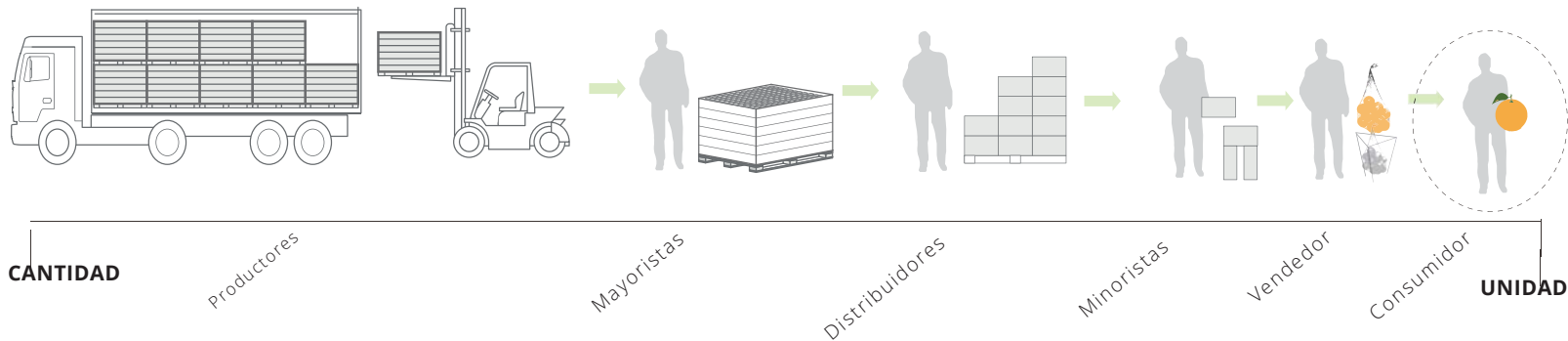
- Productos hortofrutícolas.**
- Productos del mar.
- Productos avícolas.
- Productos lácteos.
- Productos de almacén.
- Galletas y Confites envasados.
- Productos de basar y paquetería.
- Artesanía.

La industria hortofrutícola ha pasado a ser una de las principales actividades agrícolas en Chile. Esta industria ha incrementado su producción en los últimos 15 a 20 años, debido al aumento en la superficie plantada y a la obtención de mejores rendimientos, logrados a través de mejoramientos en las técnicas de producción e introducción de nuevas especies.

En términos generales, la producción hortofrutícola tiene dos destinos: el consumo en fresco o la industrialización. Dependiendo de su uso final, las frutas y hortalizas frescas pueden ser sometidas a diversos procesos industriales, resumidos a continuación:

- Conservería de frutas y hortalizas.
- Deshidratación de frutas y hortalizas.
- Elaboración de jugos clarificados concentrados de frutas.
- Elaboración de pulpas y mermeladas de frutas y de pastas de hortalizas.
- Congelación de frutas y hortalizas.
- Sulfitado y confitado de frutas.
- Acetificación y/o fermentación de hortalizas.

LOGISTICA DE VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE UN ALIMENTO FRESCO



En la lógica de venta y distribución de alimentos frescos a nivel local, se crea la continuidad de ventas de lo macro a lo micro, todo aquellos alimentos inician una ruta desde que son cosechados hasta que son ofrecidos para ser llevados a la mesa.

El ingreso o abastecimiento en Valparaíso proviene del interior de la región o de ciudades externas pertenecientes al norte y sur de nuestro país. Sin embargo es importante destacar que gran parte de la producción local que se mueve en la ciudad proviene de comunas como Quillota, Olmue, Cabildo, Calera, Casa Blanca entre otras. Valparaíso por su conformación territorial y la calidad de sus suelos comprende un importante sector de producción de frutas y verduras, lo que hace mucho más activo y continuo la venta de alimentos hortofrutícolas en la zona.

El primer actor de esta cadena es el productor personas o empresas que realizan las cosechas y se encarga de ofrecer sus productos directamente de la tierra ésta persona debe implementar una producción adecuada y otorgar un producto

óptimo y minimizar el impacto ambiental.

Luego aparece el mayorista, quien ofrece estos alimentos pero no se pone en contacto directo con el consumidor, sino que es un intermediario en la compra y venta, vende en grandes cantidades a los próximos distribuidores. El distribuidor es el encargado de hacer el reparto por la ciudad o por los sectores que se quieran abastecer de estos alimentos entregándose directamente a un minorista. El minorista es el que compra una cantidad delimitada para la venta semanal de alimentos frescos estos minorista son casi siempre los mismos vendedores, pero hay casos en que los vendedores compran a minoristas para vender pequeñas cantidades, generalmente son los vendedores ambulantes o de paso. Por último están los consumidores quienes son los beneficiarios de esta lógica de distribución.

Hay que recalcar que hoy los vendedores han trabajado en una sub categoría que es la venta de alimentos pre-elaborados a partir del alimento a granel .



Feriantes



Ambulantes



Pilastreros o dueños de Verdulerías

1.¿QUÉ SE VENDE?

El consumo local hace referencia al esfuerzo colaborativo para construir economías basadas en productos de la localidad, comarca o región. Quienes impulsan esta actividad son los mismos ciudadanos que se insertan en el mundo comercial de alimentos.

El desarrollo de sistemas de alimentación locales tiene beneficios no sólo medioambientales, sino también sociales y económicos a través de la mejora en las relaciones so-

Comprar y producir localmente implementa responsabilidad. "La distancia reduce la responsabilidad".

Los principales actores son estas personas reconocidas por la ciudad como el feriante o casero, quien emprende cerca de los barrios, el ambulante quien transita por tramos de la ciudad temporalmente vendiendo pequeñas cantidades y por otro lado están los pilastreros del mercado o dueños de verdulerías quienes promueven constan-



Distribuidores de Chapsui, Estación Central, Santiago

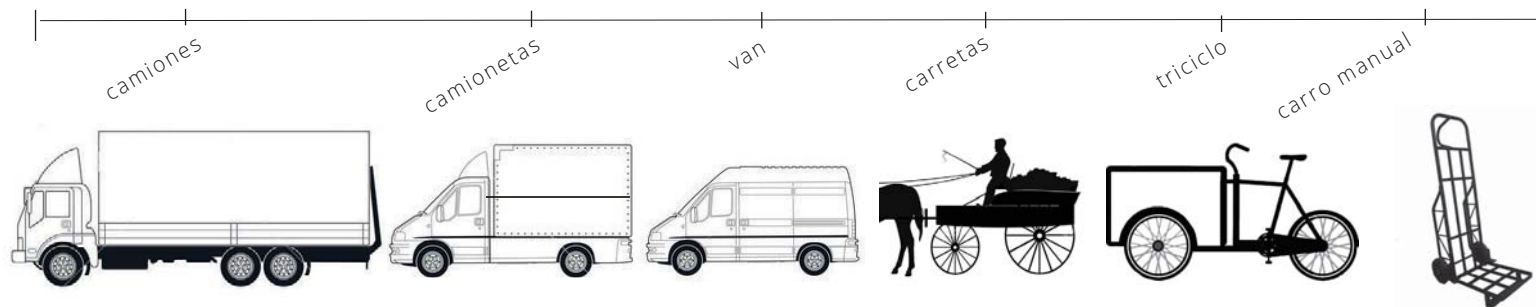


Producto a Granel, Feria Av. Argentina

Hoy existe una preocupación por parte de los vendedores de transformar esta venta de producto a granel y facilitar la ingesta en los hogares, cada vez se está aumentando más la pre-elaboración de las verduras en las ferias.

RANGO DE MOVILIDAD DE LOS OBJETOS EN LA VENTA DE ALIMENTOS FRESCOS

DINÁMICOS



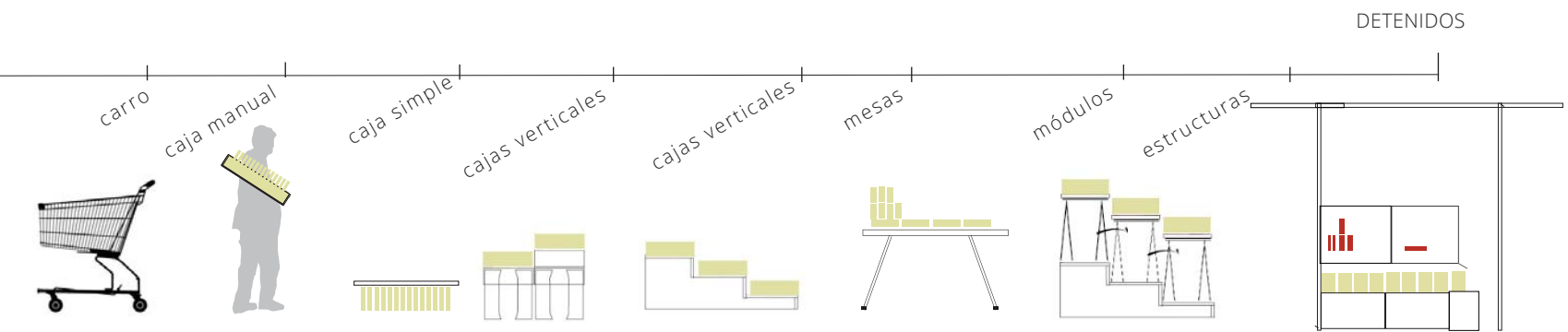
3.¿CÓMO SE VENDE?

Para la distribución en la venta de alimentos frescos existe un diálogo entre los objetos y el espacio público, en este espacio circunda un constante traslado de alimentos que se hace mediante los objetos móviles, los cuales están directamente relacionados al espacio público en donde se apropian de ciertos lugares o tramos en Valparaíso.

Cuando se habla de movilidad de los objetos, es la capacidad que tienen estos elementos de poder desplazarse por la ciudad, uno de las ramas más importante en la segmentación de estos objetos es que su forma y/o función permiten y favorecen la descentralización en la ciudad. En este caso cuando hablamos de que los puntos de abastecimientos comerciales que se concentran en un sector de la ciudad de Valparaíso pueden ser interrumpidos por estos objetos ya que trascienden

estos límites, pero a partir del rango de su movilidad también incide la temporalidad, es decir entre mayor movilidad tenga un objeto más itinerante será su paso, en cambio los objetos detenidos pueden generar una mayor inclusión en la ciudad generando un espacio que conforme el paso cotidiano de las personas, se busca crear un espacio habitual, entre mayor sea la detención de un objeto mayor impacto va causar en el día a día de las personas. Es por ello que muchos objetos que inicialmente eran móviles terminaron siendo estáticos porque van generando una rutina en la ciudad.

Por ejemplo el caso de los carros de verduras, de la calle Quinta en Viña del mar, antiguamente eran puestos de frutas y verduras móviles que se ubicaban en esta calle a vender sus



productos, hoy en día pasaron a ser patrimonio de la ciudad por la significancia rutinaria que cumplían pasaron a permanecer en este lugar sin necesidad de llevarlos y trasladarlos continuamente, hoy son objetos estáticos con permisos municipales para la venta de frutas y verduras. Se observa la movilidad de los objetos con la finalidad de entender el rol que cumple un objeto en un determinado lugar y como a través de este mismo se pueda generar una rutina en la vida de las personas sin transgredir el espacio privado.

En esta investigación se busca ampliar los puntos de abastecimiento local de frutas y verduras y expandirlos hacia la ciudad es decir generar una extensión de las ferias por lo cual el entendimiento del traslado, aquello que se lleva, se desplaza

y permanece, cumple una significancia importante a la hora de plantearse una forma de diseñar, en este caso las ferias libres son liderados por objetos que cumplen ambos roles. Llegan a un espacio determinado a través de objetos móviles facilitando el traslado pero luego conforman un espacio detenido, este espacio detenido es el que se apropia de los sectores de la ciudad y hace atrayente a las personas.

CAPITULO II: EXTENSIÓN FERIAS LIBRES



¿QUÉ ES UNA FERIA LIBRE?

Las ferias libres son mercados periódicos e itinerantes que se apropian del espacio público, principalmente en las calles de las ciudades de Chile.

Una de sus principales características es que pertenecen al mundo del comercio informal, ya que históricamente, éstas se originan en la búsqueda de una respuesta que el sistema no les otorgaba, una fuente de ingresos para las familias de escasos recursos. Tomaban sus propios recursos, sin intermediarios, comercializándolos en la vía pública. Fruto de este gesto espontáneo, la feria como parte de este comercio involucra diversos aspectos:

- Ser independientes del sistema de comercio formal.
- Manejar sus precios, modificándolos según la zona de emplazamiento.
- Regular el mercado de las frutas y verduras.

Desde la antigüedad, las ferias han tenido enorme significación, tanto para el desarrollo del comercio y la industria, como para el intercambio cultural y el desarrollo cívico de los pueblos. En la Edad Media fueron el espacio público por excelencia, en el cual, además de los productos necesarios para la subsistencia, era posible encontrar las expresiones festivas de

juglares y artistas populares, y la transmisión oral de los acontecimientos de otras comarcas. Tempranamente, las ferias se identificaron con la cultura y las fiestas del lugar donde se realizaba, pasando a ser el territorio un elemento distintivo fundamental de ellas. En nuestro país, y sin perjuicio de los cambios de época y de circunstancias económicas y sociales, parte de esos rasgos perduran.

La feria es, en esencia, el lugar en el cual se abastece de alimentos una parte importante de la población, pese a que la aparición de modernos sistemas de distribución alimentaria y de cadenas de supermercados las ha desafiado a modernizarse en todas partes.

Entre los siglos XVIII y XIX, cuando apenas un 15% de la población se concentraba en las ciudades, el intercambio comercial lo ejercían campesinos con grupos de consumidores y en determinados espacios debido a la necesidad de abastecimiento en ciudades como La Serena, Valparaíso, Santiago, Concepción, Chillán o Los Ángeles. Estos sitios estaban ubicados en las afueras de estos centros urbanos y se denominaron "cañadas", donde se ajustaban libremente los precios.



Primera feria libre de Chile

En 1789 el Cabildo de La Serena permitió que en la Plaza de Armas los primeros sábados de cada mes, se vendiese toda clase de legumbres, frescas o secas, aves y carnes-muertas o vivas-, manufacturas de loza, tejidos de lana, cáñamo de algodón y todo cuanto la industria de estos habitantes puedan acopiar para vender.

A comienzos del XX surgen importantes ferias, como la feria Pinto de Temuco, iniciándose la descentralización del abastecimiento en grandes ciudades como Santiago. En 1915 surge la primera feria planificada por la autoridad. La Municipalidad de Santiago acepta la instalación de una feria libre en forma experimental en un terreno ubicado en la ribera norte del río Mapocho, entre Avenida Independencia y el puente de los tranvías.

En 1938 el Gobierno del Frente Popular, encabezado por Pedro Aguirre Cerda, ratificó de modo definitivo las ferias libres. Es la primera vez que el comercio popular lograba un reconocimiento formal e institucional, incluido el derecho a operar en plena vía o espacio público (uso de la calle), aunque no integró al intermediario. Es un hecho muy relevante para el funciona-

miento de las ferias en la actualidad, hoy el 80% de ellas están ubicadas en la calle.

En diciembre de 1938 se instalaron 4 ferias libres en Diez de Julio, Avenida Matta, Martínez de Rozas y en Av. Santa Laura. Hacia 1955 existían 87 ferias libres en el Gran Santiago.

En 1939, se aprobó el Primer Reglamento de Alimentos, esencial en las discusiones posteriores acerca de la inocuidad, salubridad e higiene de los alimentos que consume la población.

En 1969, bajo el gobierno del Presidente Eduardo Frei Montalva, debido al pujante comercio que se desarrolló en torno a las ferias libres, se requirió del apoyo del Estado para dar impulsos reales y concretos al sector. Al alero de diversas gestiones y trabajos de coordinación entre los sindicatos existentes en el país, se dictó la Ley RONACO, Rol Nacional del Pequeño Comercio. Esta normativa reguló todo el comercio en la vía pública y reconoció a las ferias como "una entidad al servicio de la comunidad chilena en su conjunto". RONACO estableció la afiliación obligatoria a los sindicatos de cada trabajador independiente asociado a las ferias libres de la época y al comercio desarrollado a su alero.

VALOR HISTÓRICO



CONTRIBUCIÓN A LO COMUNITARIO

Aporte a la economía:

las ferias libres distribuyen el 40% de la producción hortofrutícolas en el país ("Los supermercados en la distribución alimentaria y su impacto sobre el sistema agroalimentario nacional", ODEPA 2002), un 50% de productos del mar y otro 50% en huevos, transando U\$ 3.000 millones al año (ASOF). En los sectores de menores ingresos (C3 y D) se estima que un 90% compra frutas y verduras en ferias libres. [1] Se contabilizan cerca de 1.114 ferias libres (Catastro Sercotec, 2016) en todo el territorio nacional, representando a 113.112 emprendimientos familiares (Sercotec, 2016), entregando una fuente laboral para 340.000 personas directamente (Sercotec, 2016).

Integración campo-ciudad:

Las grandes ciudades concentran la mayor cantidad de población actualmente en todo el mundo, generándose un desarrollo desintegrado donde el campo no es anexado a las ciudades. Las ferias libres logran articular el mundo campesino con lo urbano, puesto que son la principal vía de comercialización de los pequeños agricultores, integrándolos al desarrollo nacional y otorgando un espacio de venta directa a través de las llamadas "ferias de charcareros".

Seguridad alimentaria y alimentación sana: Las Naciones Unidas han declarado que todas las personas tienen derecho en todo momento a acceso físico, económico y a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. Por tanto, la alimentación sana es un derecho de todo ciudadano. Se ha reconocido que las ferias son un pilar fundamental para combatir problemas derivados de una mala alimentación, tanto la desnutrición por falta de acceso a alimentos, como la obesidad producto de una mala alimentación derivada de la ingesta de alimentos altos en grasas y calorías. Así mismo, ha definido como una problemática de las ciudades hoy la presencia de desiertos alimentarios, es decir las grandes extensiones de superficie en las urbes, en donde la población carece de acceso a alimentos frescos y saludables.

Académicos de la Universidad Católica han sostenido que "las ferias libres son probablemente la última gran oportunidad de acceso a alimentos frescos, nutritivos y baratos con que cuenta nuestra sociedad para cumplir con las metas de combate a la obesidad y las enfermedades relacionadas a ella".

[1] (Estudio Comportamiento de compra, FAO/ONG ESFO/ASOF, 2007).

[2] El Organismo para la Alimentación y la Agricultura



Sitios de encuentro público:

Sólo en la Región Metropolitana más de 2 millones de santiaguinos visitan las ferias libres los fines de semana (Asof), dándoles el carácter de plaza pública o lugar de encuentro. Las ferias libres, junto a parques y centros recreacionales, son los pocos espacios públicos de libertad y encuentro ciudadano que van quedando para los chilenos y chilenas, en donde las personas se encuentran, conversan, interrelacionan y sociabilizan.

Una actividad patrimonial:

Las ferias libres tienen más que la edad de Chile como nación independiente, por tanto constituyen una actividad que forma parte de la historia del país y de su cultura. En ellas, aún se integran nuestros pueblos originarios, encontrándose ferias con productos mapuche en el sur y aymara en el norte. Las ferias forman parte de la identidad cultural de muchas comunas o lugares, ejemplos de ellos son la feria de Constitución, la de Lota y la de Avda. Argentina de Valparaíso.

Seguridad Social en los feriantes:

La baja cobertura previsional en los feriantes, que no alcanza el 20%, según estudios realizados por ASOF entre los años

2009 a 2013, dan cuenta de la situación de desprotección social en que se encuentra este sector. Por ello, se han desarrollado distintas iniciativas en la línea de mejorar esta condición- apoyados por la Subsecretaría de Previsión Social-, que afecta a miles de trabajadores de las ferias libres. Con el objeto de dar a conocer sus derechos y deberes, se creó en 2011 una Unidad de Protección Social (UPS) en el gremio, especializándose en temas de seguridad social de los feriantes, entregando orientación e información. En el último tiempo, se han capacitado a feriantes en temas de distinta índole, relativos a previsión, salud, orientación judicial, pensiones, subsidios, entre otros.

Su Amplio Mix de Productos: Las ferias en la actualidad ofrecen una amplia gama de productos que se suman a las frutas y verduras, como artículos de uso personal, abarrotes, ropa, libros, entre otros. Hoy un 60% de los productos que se vende en las ferias libres son alimentos, frutas, verduras, pescados, huevos, aves, mariscos, etc. El resto (40%) corresponde a artículos de uso personal.[3]

[3] I (Estudio Comportamiento de compra, FAO/ONG ESFO/ASOF, 2007).

PRINCIPALES ACTORES

REDES DE FERIAS LIBRES

Feriantes

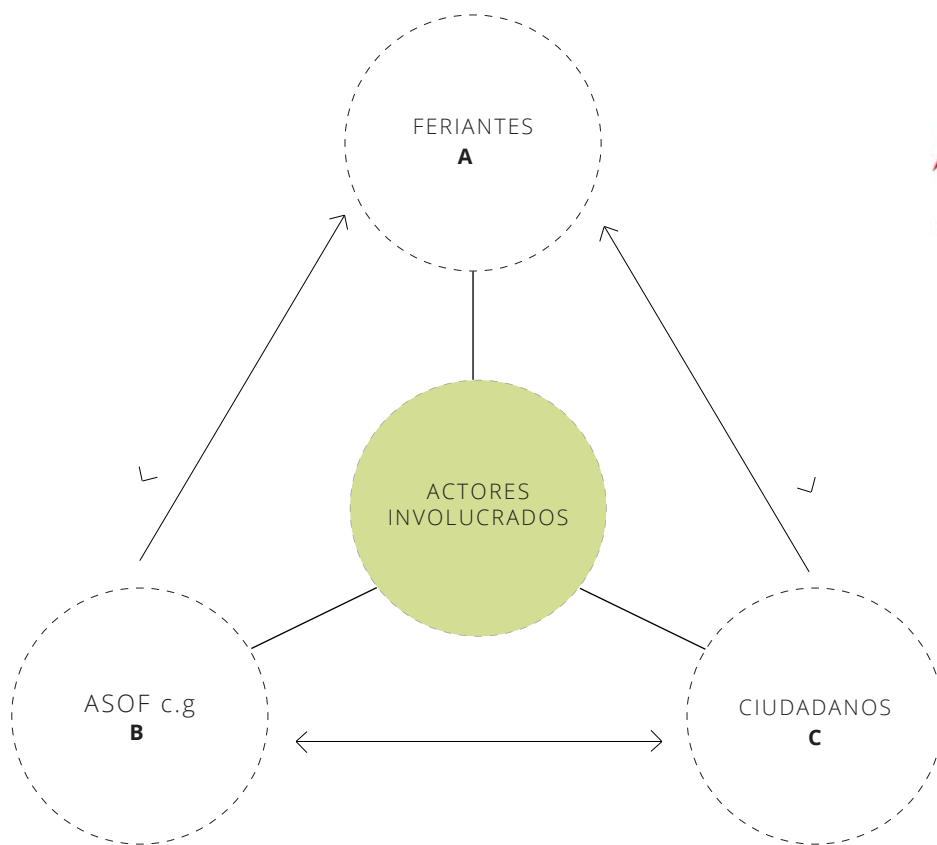
Éste grupo humano pertenece a hombres y mujeres comerciantes establecidos en puestos en la feria, habituados a promover la venta de alimentos agrarios, cada vez en Chile se hace más importante las ferias libres como fuente de trabajo donde los principales beneficiados son los feriantes. Hoy por parte del gobierno se impulsan proyectos a beneficio de estos trabajadores ampliando su comercio, infraestructura y modernización empresarial. organismos como SERCOTEC dan apoyo y garantizan una mejor calidad a estos servicios, dando cabida a la identidad entre los ciudadanos.

Ciudadanía

El espectro que abarca la ciudad con respecto a este flujo de comercio público abarca todos los sectores y clases sociales. Las personas prefieren comprar en las ferias, aunque hay mayores sectores de popularidad. Las personas con nivel socio económico más bajo son las que frecuentan más estos lugares, ya que los precios en comparación al mercado industrial es mucho más rentable y adesequible. Por otros lados personas pertenecientes a un nivel socioeconómico medio también prefieren frecuentar lugares como las ferias, no sólo por los precios, sino por la garantía de tener productos más frescos y brindan una mayor atención a la clientela.

ASOF.cg: “Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres ” . Se remonta a enero de 1998, cuando la Federación de Sindicatos de las Ferias Libres de la comuna de La Florida, en la Región Metropolitana, realizó un seminario en el Santuario de Schoenstatt para analizar la situación por la que atravesaban las ferias de la comuna. Ello ante la instalación de los supermercados que empezaban a expandirse más allá de los sectores altos de la capital. Junto a ello, comenzaron a proliferar una serie de declaraciones de autoridades de la época que sostenían que las ferias libres estaban destinadas a desaparecer, inclusive en la prensa aparecían artículos que hablaban de su incierto futuro.

Reunidos bajo el lema “la Feria, un lugar de encuentro”, cerca de 100 feriantes de la comuna de La Florida junto al Ministro de Economía de entonces, Álvaro García, el Director del FOSIS de la época, Ricardo Halabí, el diputado Carlos Montes, autoridades del Ministerio de Transportes, municipales, vecinales, del Banco Estado, profesionales de la consultora Consultorías y Proyectos CyP y dirigentes de otras comunas llegaron a importantes acuerdos, entre los que se cuentan el trabajar por la creación de una organización nacional, la elaboración de un plan de trabajo para asegurar la permanencia de las ferias libres y la recuperación de la ley existente hasta 1976.



A: FERIANTES

Hombres
Mujeres

B: ASOCIACIÓN DE
FERIAS LIBRES

Confederación gremial

C: CIUDADANOS

Niños 8-12 años
Adolescentes 13-18 años
Adultos 19-64 años
Adultomayor- 65 y +

[3] I (Estudio Comportamiento de compra, FAO/ONG ESFO/ASOF, 2007).

FERIANTES

¿QUIENES SON LOS FERIANTES?

Las ferias libres son mercados periódicos e itinerantes que se apropian del espacio público, principalmente en las calles de las ciudades de Chile.

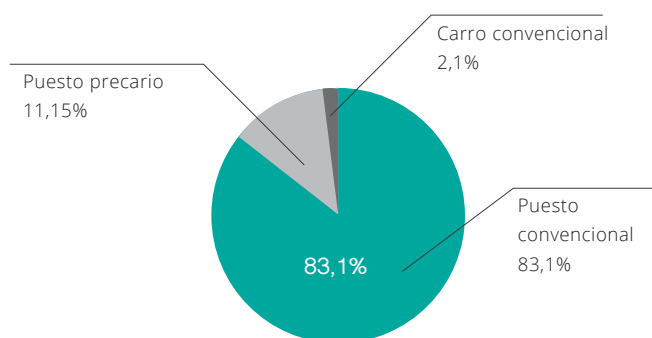
Una de sus principales características es que pertenecen al mundo del comercio informal, ya que históricamente, éstas se originan en la búsqueda de una respuesta que el sistema no les otorgaba, una fuente de ingresos para las familias de escasos recursos. Tomaban sus propios recursos, sin intermediarios, comercializándolos en la vía pública. Fruto de este gesto espontáneo, la feria como parte de este comercio involucra diversos aspectos:

- Ser independientes del sistema de comercio formal.
- Manejar sus precios, modificándolos según la zona de emplazamiento.
- Regular el mercado de las frutas y verduras.

Desde la antigüedad, las ferias han tenido enorme significación, tanto para el desarrollo del comercio y la industria, como para el intercambio cultural y el desarrollo cívico de los pueblos. En la Edad Media fueron el espacio público por excelencia, en el cual, además de los productos necesarios para la subsistencia, era posible encontrar las expresiones festivas .



- Personas entre 17 y 82 años, cuya edad promedio es de 50,7 años.
- El 40% de los/as feriantes tiene enseñanza media completa y otro 40%, enseñanza básica completa. Un 6% declara tener educación superior.
- El 70% de los/as feriantes no cotiza ningún sistema previsional. El 69,6 % tiene un sistema de salud pública o privada

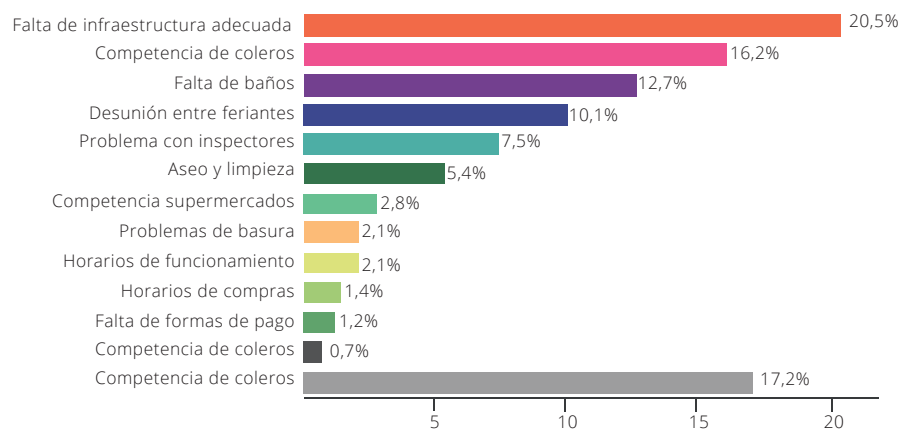


¿CUÁLES SON SUS PRINCIPALES PROBLEMAS?

El 85,2 % de las ferias libres se encuentran ubicadas en la vía pública. El 4,3% en un recinto municipal.

El 76,5% de los feriantes afirman ser dueños de su puesto. El 71,7% tiene vehículo propio, ya sea automóvil, camión o camioneta.

El 73% de los dirigentes de sindicatos de feriantes dice tener una buena relación con el municipio. El 91% de los feriantes reconoce tener una buena o muy buena relación con la comunidad.



Puesto convencional: Estructura metálica, mesón y carpa

¿ CÓMO PROMUEVEN SUS PRODUCTOS ?

INTERVENCIÓN VISUAL

Promover la alimentación fresca se ha transformado en una faena rigurosa para este determinado grupo humano, ya que cada vez a nivel de país el consumo e ingesta de alimentos esta cobrando un valor menos adecuado para dieta diaria. Sin embargo existe una preocupación constante por parte de estas personas de aumentar las ventas de alimentos frescos.

A partir de los recorridos que se hacen por las ferias de Valparaíso puedo recoger la experiencia visual que generan los alimentos frescos en la ciudad ya sea por su carácter genético que los hace atractivos, como colores, formas o por la disposición de la estos mismos, que en particular cada feriante cuida al momento de exponer sus productos.

Para promover la frescura y la nutrición que proporcionan las frutas y verduras se hace una propuesta lúdica por parte de este grupo de comerciantes, quien establecen parametros de lo atractivo, como la apertura de los alimentos, la segmentación de colores o texturas de las frutas y verduras o bien el cuidado en el orden y disposición por unidad.

Una de las estrategias más utilizadas es dar a conocer los productos que se estan vendiendo en donde el abrir lo que se expone toma un rol fundamental en la ocurrencia por parte

de los feriantes. Para ello hay que tener ciertas consideraciones con respecto a la venta de alimentos, por ejemplo

Vender un producto adecuado sin mayores alteraciones físicas, pudrición, golpes, defectos graves, falta de hidratación o madurez inadecuada. La apariencia y el higiene delimitan la presentación, una verdura limpia hace mas agradable la voluntad de comprar,

Promover la frescura y humedad. En general todas las frutas y verduras frescas requieren de humedad para evitar la deshidratación. Es fundamental mantener los alimentos a temperaturas óptimas.

El exponer el contraste de colores permite romper la monotonía visual generando tramas atractivos, para crear esta perspectiva visual no hay que olvidar que los alimentos deben estar considerados en una constante rotación, donde lo viejo no puede pasar desapercibido independiente de la preferencia visual que tengas las personas. Ante esto la disposición y orden por unidad es clave a la hora de crear una interacción con el comprador ya que al estar todo ordenando y cuidado se genera una percepción por par del comprador por establecer que esta todo bueno.

ARMONÍA

Al constatar la voluntad que se busca por ordenar la disposición mediante los colores de alimentos se genera un equilibrio, proporción y correspondencia adecuada entre los diferentes conjunto de frutas y/o verduras expuestas, es decir visualmente rompe con la monotonía de lo que se esta mirando l, se podría entender armonía como un equilibrio simétrico de las partes , pero lo que se quiere proyectar es que sus partes aunque sean diferentes conformen una concordancia y atracción visual.

APETENCIA

Es el movimiento natural o instintivo que inclina del hombre a desear una cosa, este anhelo de sentir apetito por los alimentos tiene en parte se ambiciona por la frescura que proyectan estos frutas y vegetales, el conocer su interior abre una mierada más transparente y lúcida de lo que se quiere comer y a su vez genera mayor confianza y aceptación por parte de un otro.

APARIENCIA

En este aspecto se juega con la manifestación externa, directamente dada a los sentidos, de la esencia de las cosas, desde la forma natural de los alimentos, se busca crear un movimiento visible a partir de la unidad, conformar un patrón con un conjunto de unidades que enriquecen la percepción visual, la intención es trazar los alimentos sin generar especulación entre lo nuevo y lo viejo, se pretenden cobrar valor a lo no reciente.





PREOCUPACIÓN ACTUAL

LO CUBIERTO Y LO INMEDIATO

En el país existen resultados paulatinos en los cambios de consumo de alimentos para la población, el agresivo crecimiento de los alimentos procesados buscan estrategias atrayentes para la comunidad, sin embargo por parte de la comunidad encargada de promover los alimentos sanos busca mejorar la calidad de los productos, que permita a los productores y comercializadores líderes tener una ventaja competitiva con respecto al entorno comercial, quienes constantemente crean grandes estrategias.

Cada día en los tramos de ferias van apareciendo iniciativas y voluntades por modernizar la venta de sus productos, pero esta modernización repasa en dos instancias fundamentales lo primero es el cuidado higiénico de lo que se ofrece, y lo segundo es facilitar a quienes consumen frutas y vegetales el proceso de elaboración en sus casas, es decir se incentiva a la inmediatez de las cosas.

Lo higiénico cobra un valor fundamental, ya que en estos sectores de venta hay que considerar que los alimentos vienen directamente de la tierra, al no ser procesados, muchos vienen con detalles, impurezas, deformidades, que al ser percibida por las persona aumenta el grado de desconfianza y se prefiere frecuentar un lugar como supermercados donde todo

lo que se vende está resuelto desde ese punto de vista.

Uno de los conceptos más utilizados hoy es la inocuidad que se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo se están esforzando al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo.

Se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados.

Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.



En cuanto a lo inmediato existe una preocupación por pre-elaborar los alimentos a la hora de vender, es decir cortar o picar antes de ser servido o aliñado con el beneficio de ahorrarse una faena y guardar un alimento en este estado por más de un día. Hoy en día cada vez se hace más común que las familias o personas individuales opten por esta forma de preparar sus comidas ya que la optimización del tiempo es un rango que se abarca en todos los sentidos. Los alimentos pre-elaborados o “listos para el consumo” son elaborados con hortalizas y frutas frescas sin transformar, generalmente peladas, troceadas o picadas y envasadas para su consumo. Son productos con poco tiempo de preparación y sin pérdida de sus características originales desde el punto de vista nutricional y sensorial. Sin embargo, presentan mayores dificultades para preservar su frescura y garantizar su seguridad.

Una de las ventajas que tienen los alimentos pre-elaborados es la facilidad de preparación, la comodidad y la posibilidad de vencer la estacionalidad de los productos. Así, los adquirimos en bolsas o bandejas. Para quien no sabe cocinar o no le gusta, los alimentos de preparación rápida nos ayudan a preparar una ensalada de vegetales con solo abrir su empaque.

Sin embargo hay que considerar que existe una segmentación de éste proceso. Cortar y picar para elaborar una comida o

ensalda lo cual delimita que el envasado debe durar al menos cierta cantidad de tiempo en un congelador o procesar para que sea servido de inmediato, con la finalidad de comprar el mismo día para llevar a sus casas y preparar. En la actualidad una de las mayores limitaciones de los productos listos para consumir es su estrecho margen de distribución por la escasa vida útil que presentan y esto dificulta en gran medida su aceptación por el mercado. Existen muchos trabajos desarrollados con productos mínimamente procesados que alcanzan altos valores de microorganismos que se pueden encontrar en el producto, lo cual merece especial atención aquellos responsables de enfermedades alimentarias en los consumidores.

En la actualidad existen programas de buenas prácticas agrarias en las explotaciones adecuados a planes de control de riesgos en para preservar la seguridad alimentaria de los productos frescos precortados. Pero es fundamental no olvidar que las ferias libres se están transformando en una gran fuente de distribución de estos, por lo cual aumenta la preocupación y el cuidado.

PROYECTOS EN EJECUCIÓN

PRÁCTICAS E INICIATIVAS PARA LA COMUNIDAD

La asociación de feriantes, ASOF.cg hace un par de años viene impulsando proyectos para la comunidad relacionados a la alimentación saludable o a la importancia del consumo de alimentos frescos, con la finalidad de promover los productos de los feriantes, aumentar su área comercial, generar consciencia en las personas y posibilitar una fuente laboral óptima con sus cuidados pertinentes. Muchos de los proyectos están relacionados al área pública y privada del país, con la misión de consolidar estrategias y generar condiciones desde su organización para que las ferias libres se fortalezcan y desarrollen como principal canal de abastecimiento de los hogares, en cada una de las regiones de Chile. Sus principales alianzas son el ministerio de economía, agricultura y salud, SERCOTEC y CORFO.

Hoy los proyectos que se están ejecutando son : “sostenibilidad de las comunidades agrícolas periurbanas de Santiago mediante la potenciación de las cadenas de valor asociadas al territorio”, busca el mejoramiento de la cadena de producción de hortalizas, que integra a agricultores, feriantes y comunidad, de la Provincia de Chacabuco debido a la marginación y pobreza en que se encuentran las comunidades agrícolas, que han sufrido en las últimas

décadas, a consecuencia de la crisis hídrica inducida. “ La ruta Saludable” es una iniciativa que busca promocionar una alimentación saludable, con énfasis en la población adulto mayor y escolar. Pertenecemos a un convenio que ejecutan en conjunto el Sistema Elige Vivir Sano. Nace debido a los altos índices de obesidad y sedentarismo que afectan a la población en el país (cerca de un 70%) y a la alta ingesta de azúcares y sodio en los alimentos.

“Punto feria saludable”, es un punto de promoción de la salud, extiende parte de la feria a universidades, empresas y colegios. Se llaman puntos ferias porque son mini ferias, de uno y hasta 6 puestos, que se instalan en sitios en donde no existen alternativas de oferta de productos hortofrutícolas en las cercanías y a precios accesibles, promocionando una vida saludable de la población en los distintos segmentos.

Esta iniciativa se une a la campaña de “Vida Sana en la Feria” impulsada por la ASOF que articula los distintos proyectos que buscan promocionar una mejor calidad de vida a través de la alimentación, actividad física y vida al aire libre, teniendo como eje las ferias libres como un sitio natural de encuentro de la comunidad y que fortalece emprendimientos familiares y la vida de barrio.



Universidad Alberto Hurtado, Santiago, Chile



Universidad de Chile, Facultad de Medicina, Santiago



Universidad de Chile, Facultad de Odontología, Santiago



Universidad de las Américas, Viña del mar, Valparaíso

PROYECTO ESCOGIDO: "PUNTO FERIA SALUDABLE"
INSTALACIONES ACTUALES



OFRECIMIENTO COMUNITARIO

CONCIENCIA COLECTIVA

Los puntos ferias libres se han comprometido a implementar una serie de actividades tendientes a mejorar la calidad de vida de sus alumnos y funcionarios, mediante fomento de la actividad física y alimentación equilibrada, rica en frutas y verduras.

Para los dirigentes de la Asociación de Ferias Libres esto forma parte de un plan para crear nuevas ferias libres en sitios distintos y en formatos más pequeños, estas ferias las han llamado "puntos ferias saludables".

"La idea es colocarlas en lugares donde la gente no tenga acceso fácil a productos sanos, frescos y convenientes. Esto lo hemos probado en la USACH anteriormente, en el INTA en la comuna de Macul y en consultorios, donde ocasionalmente nos instalamos con un puesto de feria libre para proveer de productos saludables a la población que, debido a sus horarios de trabajo, muchas veces no tienen la posibilidad de ir a una feria libre", destaca Sergio Rancusi, tesorero nacional y encargado de temas innovativos en la ASOF.

Ante esta iniciativa hay una serie de preocupaciones por parte este grupo de feriantes, que es como ellos mismos formulan esta manera de presentar y exponer los alimentos de manera que se cree una conciencia colectiva

CUIDADO DE LO EXPUESTO

A partir de lo se expone se han implementados ideas innovadoras por parte de las mismas mujeres encargadas de promover estos puntos ferias, vinculando las formas y aprovechamiento de los mismos alimentos para crear una forma más atractiva de ofrecer las cosas. El inicio de estas propuestas nace con la preparación de ciertos alimentos por parte de los mismos feriantes que donan parte de sus productos a la comunidad. Pero una vez establecidos los stands como punto feria libre saludable se cobra otro valor ya que se promueve la venta de alimentos, donde también hay una preocupación constante por mejorar la propuesta de diversos alimentos.

En la etapa de promover se han impulsado ideas como rellenar un zapallo italiano con puras verduras creando un completo italiano de verduras, hacer un relleno de alcachofa, diseñar bandejas con varias propuestas de alimentos, entregar brochetas de frutas.

Uno de los cuidados que se mantiene es que a la hora de ofrecer se segmentan los grupos de alimentos, es decir se separa las frutas, las verduras y hortalizas, las semillas o granos, y se ha implementado la entrega de pulpa de frutas como jugos, de agua, leche o yogurt.



ENTREGA DE INFORMACIÓN

La entrega de información se ha transformado en un cuantidad de suma importancia para Chile, cada vez las personas se ven en la necesidad de saber que es lo que comen, cómo se elaboran las cosas, que beneficios tiene en su salud.

Uno de las propuestas de esta iniciativa es mostrar la información adicional de los alimentos, como su origen propiedades de salud, cultivo o recetas, es un aspecto positivo más, para comprarlo. En el caso de productos exóticos en entregar esta información es más importante, pues los consumidores aprenden del uso del nuevo producto, y se facilita su compra.

Asimismo preparar y entregar muestras a los consumidores en el punto de venta facilita la compra, especialmente en productos nuevos, exóticos o que se quieren promocionar.

Actualmente en el país se desborda esta campaña de los etiquetados de alimentos, para crear conciencia y advertencia a la comunidad. Esta manera de entregar gráfica de lo que se come puede transformarse en un aspecto muy positivo, ya que se integra una nueva campaña que vence con la difusión de alimentos inadecuados y permite garantizar mayor llegada a las personas.

PRESERVAR LA CONSERVACIÓN

El ritmo de vida actual, la incorporación de la mujer al trabajo y la preocupación por alimentarnos de forma sana han influido en los últimos años de forma directa en nuestros hábitos alimentarios y en el tiempo que se dedica a los hogares a cocinar. Actualmente, el consumidor demanda alimentos en los que tiempo de cocinado o preparación sea lo menor posible.

La evolución de los hábitos se ve reflejada también en los envases, los cuales ya no son meros continentes de alimentos, sino elementos activos en la conservación o el marketing. Para ello, se desarrollan continuos estudios y diseños con el fin de

mantener los alimentos frescos durante más tiempo y a su vez resultar atractivos.

Así, por ejemplo, encontramos ensaladas listas para consumir gracias a un tipo de envasado, envases individuales, también platos precocinados que solo requieran un calentamiento en el microondas, para lo cual el envase ya viene perfectamente

preparado, si percatarnos del procesado previo que permite tener a nuestra disposición estos productos preparados para su consumo.

CAPITULO III: ALIMENTOS FRESCOS

¿ QUE SON LOS ALIMENTOS HORTOFRUTÍCOLAS?

DIMENSIÓN DEL CONSUMO FRESCO

La hortofruticultura tiene que ver directamente con el cultivo de hortalizas y árboles frutales que habitualmente requieren regadío. La cosecha y producción de estos alimentos puede tener dos destino, el primero es el consumo de frutas y verduras frescas, relacionada directamente con la venta a granel o el consumo industrial, donde los alimentos son procesados en la agroindustria para ser ofrecidos a la comunidad.

Los productos hortofrutícolas son alimentos básicos en la dieta humana, pero tienen el inconveniente de ser perecederos, bien por causas endógenas (reacciones enzimáticas) o bien por causas exógenas (agentes físico-químicos), por lo que se

dispone de ellos durante períodos cortos de tiempo, siendo además en muchos casos el cultivo de carácter estacionario. La necesidad de disponer de esos productos durante todo el año, ha llevado desde antiguo al agricultor a desarrollar una serie de transformaciones o procesos para conseguir un mayor período de utilización de éstos. En este caso se proyecta una investigación de los alimentos frescos a aquellos no contienen conservantes químicos, estabilizadores, u otro tipo de elementos artificiales para prolongar su vida útil, sus propiedades de textura color o sabor. Sería lo que en algunos lugares denominan alimentos Naturales.

IMPLICANCIA DE SU NATURALIDAD

Dentro de esta categoría de alimentos naturales, están comprendidos e incluidos los alimentos orgánicos. Por definición los productos orgánicos están englobados en esta categoría, y para certificarlos deben cumplir rigurosos exámenes que garantizan que los mismos no solo no han sido afectados por aditivos, sino que en todo el proceso no afectan en forma directa o indirecta con el medioambiente. Lo que busca la certificación de producción orgánica es darle al alimento natural un elemento demostrativo y trazable de que en todas los estadios se han respetados las premisas de lo "natural".

Desafortunadamente el cultivo en el mundo se ha visto enfocado desde hace mucho tiempo a la producción masiva, con la intención de generar beneficios económicos. grandes Extensiones de monocultivos han invadido nuestros campos, produciendo alimentos con métodos poco respetuosos con la tradición.

No alude al uso de máquinas que facilitan el trabajo agricultor sino al uso de semillas genéticamente modificadas, al empleo de abonos químicos o fitosanitarios en los que se utilizan productos tóxicos, tanto para las plagas como

VERDURAS U HORTALIZAS

Las hortalizas y verduras se definen como las plantas o los productos vegetales comestibles y perecederos, cultivados intensivamente en huertos, de los cuales se consumen las partes verdes, en especial hojas, tallos y frutos en vaina.

Las hortalizas y verduras frescas son alimentos que contribuyen a hidratar nuestro organismo por su alto contenido de agua, además de ser nutritivas y saludables. Son ricas en vitaminas, minerales, fibra y, en menor medida, en almidón y azúcares, hecho que explica su bajo aporte calórico. Son también una fuente indiscutible de sustancias de acción antioxidante. Por todo ello se consideran fundamentales para la salud e indispensables dentro del concepto de dieta equilibrada, cuyo modelo más representativo es la dieta mediterránea.

La comercialización se ha realizado desde antiguo en grandes mercados callejeros, plazas y lugares públicos. Lugar donde exponían a la venta los diferentes granjeros y agricultores de una región los productos vegetales y hortalizas procedentes de su cosecha. Los negocios de exposición eran generalmente familiares.

PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS FRESCOS

FRUTAS

Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce-acidulado, por su aroma intenso y agradable, y por sus propiedades nutritivas, suelen consumirse mayormente en su estado fresco, como jugo o como postre (y en menor medida, en otras preparaciones), una vez alcanzada la madurez organoléptica, o luego de ser sometidos a cocción.

Las frutas juegan un papel trascendental en el equilibrio de la dieta humana por sus cualidades nutritivas, por: Su alto contenido de agua facilita la eliminación de toxinas de nuestro organismo y nos ayuda a mantenernos bien hidratados...

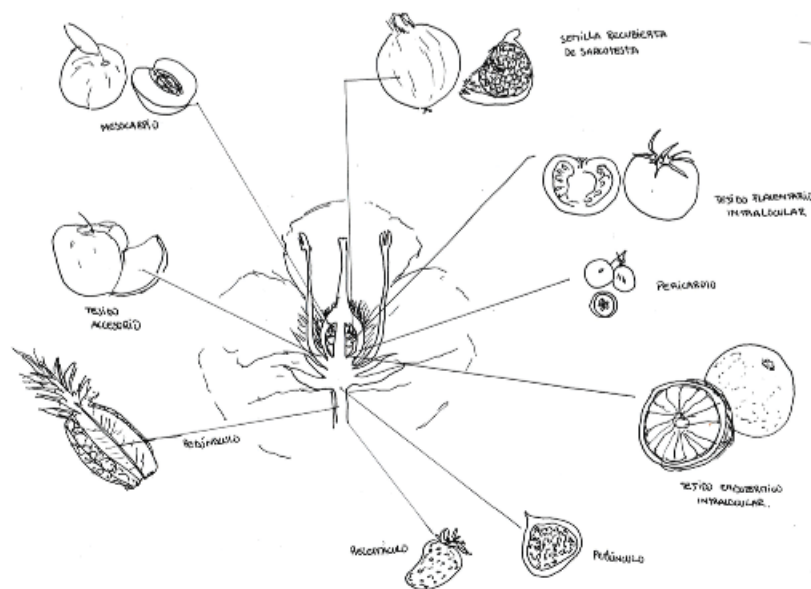
Su aporte de fibra, ayuda a regular la función de nuestro intestino y a evitar o corregir el estreñimiento. La fibra tiene un gran interés dietético ya que, además, posee efectos beneficiosos tanto en la prevención como en el tratamiento de ciertas enfermedades (exceso de colesterol, diabetes, obesidad, cálculos en la vesícula biliar, hemorroides y venas varicosas, divertículos, cáncer de colon y úlcera).

En estos casos la venta de las verduras estaba muy sujeta a la estacionalidad de las mismas, las condiciones climáticas, las técnicas del cultivo, etc. Tan sólo estaba disponible para vender aquello que era posible cosechar y recolectar en cada época del año. Los mercados de verduras se solían encontrar en las cercanías de las iglesias y lugares de paso.

Hoy en día, en las grandes ciudades, es muy frecuente poder comprar las verduras en los supermercados, grandes superficies y mercados, las fruterías o tiendas especializadas en la venta de verduras son cada vez más escasas aunque continúan su labor en algunas ciudades.

La verdura dentro de un establecimiento se expone en cajas numeradas y correctamente identificadas. Generalmente se comercializan en una especie de autoservicio en el que el cliente elige la cantidad de mercancía con un guante de plástico higiénico y posteriormente la pesa asignándole un código de venta.





Contiene antioxidantes que protegen frente a enfermedades relacionadas con la degeneración del sistema nervioso, enfermedades cardiovasculares e incluso el cáncer.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha confirmado en los últimos años los resultados de diversos estudios de investigación que ponen de manifiesto los efectos anticancerígenos de frutas y verduras, particularmente contra el cáncer del tracto gastrointestinal y contra el de pulmón. Según los estudios, uno de cada diez pacientes afectados por algún tipo de cáncer ha mantenido una insuficiente alimentación a base de frutas y verduras. Otras frutas muy saludables son los cítricos y algunas frutas tropicales ricas en vitamina C, beta-caroteno, vitamina E y otras sustancias con propiedades antioxidantes, que se utilizan contra enfermedades cardiovasculares, cataratas, cáncer de mama, ovarios o vejiga.

CLASIFICACIÓN VERDURAS U HORTALIZAS

SEGÚN SU PARTE COMESTIBLE

DE HOJAS

Se llama verduras de hoja a aquellas plantas que cuentan con hojas comestibles, y a veces también peciolos y brotes. Aunque el término engloba a una amplia variedad de especies, la mayoría comparten características nutricionales y usos gastronómicos.

Se conocen casi 1000 especies de plantas con hojas comestibles. La mayoría de ellas son plantas herbáceas efímeras como la lechuga y la espinaca. Algunas plantas leñosas cuyas hojas pueden comerse incluyen especies de *Adansonia*, árbol de angélica, *Moringa*, *Morus* y *Toona*.

Las hojas de muchos pastos también son comestibles para los humanos, pero solo suelen consumirse en caso de hambruna. Algunos ejemplos son la alfalfa, el trébol y la mayoría de las gramíneas, incluyendo el trigo y la cebada. Estas plantas son a menudo mucho más prolíficas que las verduras de hoja tradicionales, pero la explotación de sus nutrientes es complicada, principalmente por su alto

contenido en fibra. Este obstáculo puede salvarse con un mayor procesamiento, incluyendo el secado y la molienda, o el prensado y triturado para obtener su jugo.

Nutrición: Las verduras de hoja suelen ser bajas en calorías y en grasa, altas en proteína por caloría, fibra alimentaria, hierro y calcio, y muy altas en fitoquímicos tales como la vitamina C, los carotenoides, la luteína y el ácido fólico, así como la vitamina K.

Preparación: La mayoría de las verduras de hoja pueden comerse crudas, por ejemplo en sándwiches o ensaladas. Las hojas también pueden emplearse para envolver otros ingredientes, como en el caso del sarma. También pueden saltearse, estofarse o cocerse al vapor. La verdura de hoja estofada con cerdo es un plato típico de la soul food y la gastronomía del sur de Estados Unidos. También es frecuente en diversos platos asiáticos como el saag..

- 1 Radicchio
- 2 Col China
- 3 Lechuga Hidropónica
- 4 Achicoria
- 5 Lechuga Escarola
- 6 Lechuga Milanese
- 7 Lechuga Española
- 8 Lechuga Francesa
- 9 Lechuga Chilena
- 10 Lechuga Lollo Rosa
- 11 Berro
- 12 Rúcula
- 13 Espinaca
- 14 Acelga
- 15 Aloe Vera
- 16 Lechuga Endivia
- 17 Repollo Crespo
- 18 Repollo Morado
- 19 Repollo Liso



DE BULBOS

Los bulbos, son órganos subterráneos de almacenamiento de nutrientes. Las plantas que poseen este tipo de estructuras se denominan colectivamente plantas bulbosas.

Los bulbos se clasifican en dos tipos, tunicados, en los que sus bases están rodeadas por capas superpuestas, como la cebolla, y escamosos, en los que dichas bases están imbricadas (como las tejas de un tejado) y son más carnosas. Ambas clases producen bulbillos que sirven para reproducir las plantas, una vez que han alcanzado el tamaño suficiente.

El bulbo está formado por el engrosamiento de la base de las hojas y consta de 5 partes principales:

- El disco basal, parte inferior del bulbo desde donde crecen las raíces.
- Los catáfilos o escamas, carnosas, que son el órgano de almacenamiento principal, ya que en sus tejidos es donde se acumulan los nutrientes.
- La túnica, es una capa que rodea a las escamas y las protege de la desecación.
- El vástago, que consiste en una yema floral y otras yemas en desarrollo.

DE RAÍZ

Las raíces, como los intestinos humanos, funcionan y prosperan según su abastecimiento externo de alimento. Mediante la absorción y asimilación, la raíz proporciona a la planta nutrientes vitales y si no dispone de una nutrición adecuada, la planta entera sufrirá. Sin embargo, si el suelo es rico y vital, la planta entera prosperará. Poseen por tanto la habilidad de estabilizar la planta entera, dándole aguante y resistencia.

A diferencia de las verduras de hoja, las raíces tienen una orientación definida, su meta es cavar profundo y llegar al punto. Las hojas, por otra parte, tienden a ser más diferentes en sus objetivos, se balancean con la brisa, se expanden a la luz, y se exponen abiertamente ellas mismas al ambiente. Las raíces de cualidad meta-fija nos aferran a la vida y al apego.

Hay muchos tipos de raíces que diferenciamos por su forma y estructura así como por su sabor; Algunas son largas, redondas, tubérculos, diversificadas en ramas y fibrosas

- 1 Ajo Chilote
- 2 Ajo Chileno
- 3 Chalota
- 4 Cebolla Grano de Oro
- 5 Cebollín
- 6 Puerros
- 7 Cebolla Blanca
- 8 Cebolla Morada
- 9 Cebolla Amarilla
- 10 Cebolla Valenciana
- 11 Cebolla Dulce



- 14 Zanahoria Baby
- 15 Zanahoria
- 16 Nabo
- 17 Yuca
- 18 Rábano
- 19 Betarraga

DE TUBÉRCULOS

Un tubérculo es un tallo subterráneo del subsuelo modificado y engrosado donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. Posee una yema central de forma plana y circular. No posee escamas ni cualquier otra capa de protección, tampoco emite hijuelos. La reproducción de este tipo de plantas se hace por semilla, aunque también se puede hacer por plantación del mismo tubérculo. Es así como se realiza casi siempre la siembra de la patata o papa.

Los tubérculos habitualmente se desprenden de los rizomas durante la cosecha, quedando en evidencia un fragmento corto remanente o una pequeña cicatriz en su extremo proximal.

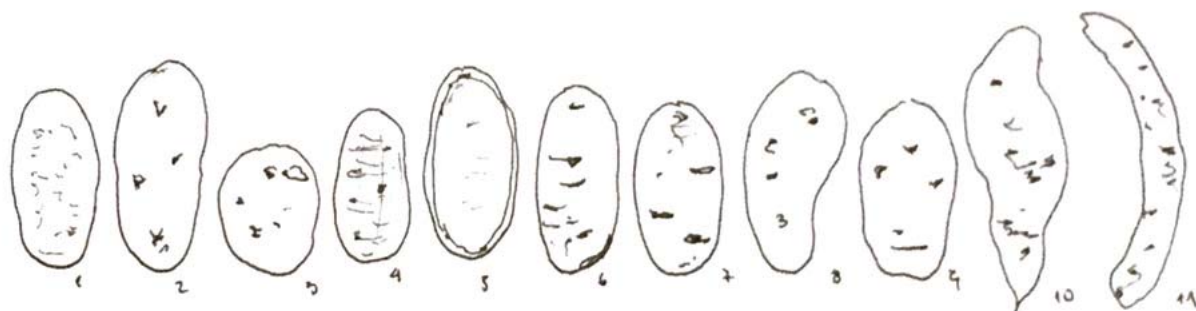
Los tubérculos, que tal como se indicó corresponden a tallos, presentan nudos que comúnmente se conocen con el nombre de “ojos”. En cada nudo existen normalmente tres yemas, las cuales se ubican en las axilas de hojas escamosas existentes en áreas deprimidas del tubérculo; cada yema representa un potencial tallo con internudos no desarrollados.

DE FRUTOS

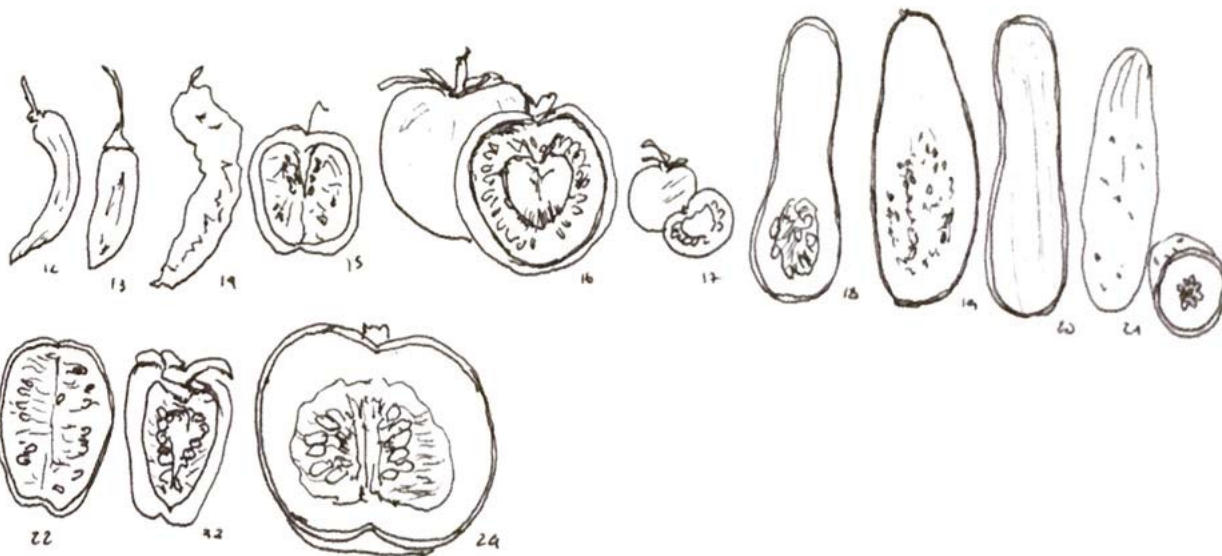
Crecen en forma de enredadera o a flor de tierra, se componen de flor, hojas, tallos y los frutos, que son la parte que llega a la cocina, la pulpa es la principal parte comestible. Generalmente tienen semillas y piel o cáscara que en las especies tiernas se puede comer.

El fruto es el órgano procedente de la flor, o de partes de ella, que contiene a las semillas hasta que estas maduran y luego contribuye a diseminarlas. Desde un punto de vista ontogénico, el fruto es el ovario desarrollado y maduro de las plantas con flor. La pared del ovario se engrosa al transformarse en la pared del fruto y se denomina pericarpio, cuya función es proteger a las semillas. Con frecuencia participan también en la formación del fruto otras partes de la flor además del ovario, como por ejemplo el cáliz o el receptáculo.

- 1 Papa Agata
- 2 Papa Asterix
- 3 Papa Arlantic
- 4 Papa Cardinal
- 5 Papa Monalisa
- 6 Papa Barraca
- 7 Papa Desiree
- 8 Papa Karu
- 9 Papa Yagana
- 10 Papa Camote



- 12 Ají Chileno
- 13 Ají Habanero
- 14 Ají Cacho de Cabra
- 15 Ají Rocoto
- 16 Tomate
- 17 Tomate Cherry
- 18 Zapallo Calabaza
- 19 Berenjena
- 20 Zapallo Italiano
- 21 Pepino
- 22 Alcayota
- 23 Pimentón
- 24 Zapallo



ALIMENTOS DE TEMPORADA

SEGÚN LA ESTACIÓN DEL AÑO

En un mundo cada vez más urbanizado se ha incrementado el acceso a frutas y verduras de importación y que están fuera de temporada en nuestra región. Sin embargo el consumo de alimentos de temporada tiene innumerables beneficios para nosotros y para el planeta. Existen varias razones por las que comer alimentos de temporada y de cultivo local es beneficioso. En primer lugar ayuda a reducir la energía y las emisiones de CO2 que se necesitan para el transporte. En segundo lugar, la fruta y verdura local se ha recogido en su punto óptimo de maduración y por consiguiente es más deliciosa que la transportada, que se ha recolectado verde y ha madurado de manera artificial en los contenedores. En tercer lugar, se ayuda a mantener la economía local y por último es una forma de conectar con el ciclo natural de las estaciones.

Comer alimentos de temporada tiene múltiples beneficios porque por un lado se consumen frescos, casi recién cosechados y por el otro son más económicos ya que abundan. Aunque la conservación no es un problema porque los métodos de congelación son seguros siempre es más saludable comer lo fresco ya que la naturaleza es sabia. Es recomendable comer alimentos de temporada ya que la naturaleza es muy sabia y nos ofrece en cada estación lo que necesitamos. Por ejemplo, en invierno, con el frío, necesitamos más dosis de vitamina C para reforzar nuestro sistema inmunitario, y para eso la naturaleza nos ofrece las naranjas, los pomelos, las mandarinas, la coliflor o los kiwis. En verano, con el calor, necesitamos alimentos más ricos en agua, como la sandía, el melón, la pera... y más ricos en betacarotenos para proteger nuestra piel.

En esta etapa se hace hincapié en los alimentos de invierno ya que son lo de temporada y bajo esto se consideran aspectos con respecto a la fruta y verdura de invierno.

“Los estudios muestran que en esta época se consumen más alimentos con alta densidad energética, especialmente grasas”, recalca el especialista. “Las razones no están del todo claras, aunque hay investigaciones que indican la influencia de la cantidad de horas de luz al día (menor en invierno) sobre los hábitos de ingesta de las personas. Incluso existen estudios que muestran que, en invierno, los hombres comen más cantidad y las mujeres ingieren más densidad de energía en sus alimentos, como dulces, pastelitos y esas cosas”, doctor Jean Camousseigt, nutriólogo de Megasalud.

Los alimentos de temporada son interesantes desde una triple perspectiva: nutricional, económica y ecológica.

La cantidad de nutrientes de un alimento (vitaminas y sales minerales entre otros) depende, entre otros factores, de la riqueza de los suelos en que se cultivan y del grado de manipulación a que se somete al producto. Parece lógico que las hortalizas consigan su desarrollo óptimo y ofrezcan su mejor aporte nutricional en las condiciones climáticas.

El alimento de temporada es casi siempre el que más conviene a los consumidores: normalmente más económico, su calidad organoléptica, según aseguran los especialistas en gastronomía, es también mejor. Además, consumiendo productos de temporada contribuimos a respetar el ciclo natural de producción, lo que conlleva una positiva repercusión en el medio ambiente.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Breva	•	•										•
Cerezas	•									•	•	•
Chirimoya			•	•	•	•	•					
Ciruela	•	•	•								•	•
Damasco	•	•	•							•	•	•
Durazno	•	•	•	•						•	•	•
Frambuesa						•	•	•				
Frutilla								!	!	!	!	!
Guinda										!	!	!
Fresón		•	•	•	•							
Frutos rojos								•	•			
Granada									•	•	•	
Higos							•	•	•			
Kiwi			•	•	•	•	•	•	•	!		
Limón				•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mandarina	•	•	•								•	•
Mango								•	•	•	•	
Manzana	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Maqui	•	•	•									
Melón						•	•	•	•			
Membrillo	•	•	•	•								
Mora	•	•	•									
Naranja	•	•	•	•							•	•
Níspero									•	•	•	•
Palta	•	•					•	•	•	•		
Pepino dulce	•	•	•								•	•
Pera	•	•	•	•	•							•
Plátano	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pomelo					•	•	•	•				•
Sandía						•	•	•				
Tuna	!	!	!	!								
Uvas	•	•	•	•	•	•						

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Ajo	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
AjÍ			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Alcachofa			*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Apio	*	*	*	*	*				*	*	*	*
Berengena	*	*	*	*	*				*	*	*	*
Betarraga			*	*	*	*	*					
Brocoli			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Calabacín	*	*	*	*	*	*	*	*			*	*
Cebolla	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Cilantro												
Coliflor				*	*	*	*	*	*	*		
Escarola					*	*	*	*				
Espárragos								*	*	*	*	*
Espinaca			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Guisantes	*	*	*								*	*
Habas						*	*	*	*	*		
Judías verdes	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*
Lechuga	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Nabo				*	*	*	*	*	*	*	*	*
Papa nueva			*	*	*							
Papa vieja										*	*	
Pepino	*	*	*	*							*	*
Pimentón			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Puerro	*	*	*	*	*				*	*	*	*
Rábano	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Repollo	*	*	*	*	*				*	*	*	*
Tomate	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*
Zanahoria	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zapallo italiano	*	*	*									

ESTADO NUTRITIVO

IMPORTANCIA MEDIANTE COLORES

Las frutas y vegetales de color rojo contienen antocianinas y licopeno, que ayudan a reducir el riesgo de padecer cáncer y enfermedades del corazón. Las frutas y vegetales de color rojo, contienen vitaminas A, B9, C, y minerales como el potasio, que ayudan a conservar la memoria, mantienen el sistema inmunológico saludable y limitan el riesgo de padecer infecciones del tracto urinario.

Los pigmentos que dan color amarillo o naranja a las frutas y vegetales son los carotenoides, que colaboran en la mejora de la función inmune y en reducir el riesgo de padecer enfermedades del corazón, cáncer y problemas de visión; el beta-caroteno es un carotenoide que utiliza el organismo para crear la vitamina A.

Las frutas y vegetales de color amarillo o naranja también contienen vitamina C, ácido fólico, y minerales como el potasio.

La clorofila se encuentra en frutas y verduras de color verde. Algunas de estas frutas y verduras pueden reducir el riesgo de sufrir cáncer y además mantienen en buen estado el sistema circulatorio; contienen luteína

y zeaxantina, que ayuda a prevenir problemas con la visión y osteoporosis; y también contienen vitaminas A, C, B9 y vitamina K.

Los alimentos blancos deben su color al contenido en polifenoles, que tienen propiedades antioxidantes llamados antoxantinas, que pueden ayudar a reducir el riesgo de padecer enfermedades del corazón y cáncer. Los alimentos como el ajo contienen alicina, la cual puede ayudar a reducir el riesgo de tener hipertensión, colesterol alto, cáncer y enfermedades del corazón y accidentes cardiovasculares. Estos alimentos también contienen vitamina C, B2, B3 y B9, y minerales como el potasio.

Las frutas y vegetales de color violeta, índigo y morado contienen vitamina C, compuestos fenólicos y antocianinas, estos últimos son pigmentos que se clasifican dentro de los flavonoides, con propiedades antioxidantes, que ayudan a luchar contra los radicales libres, mantienen la salud de tracto urinario y reducen el riesgo de padecer enfermedades del corazón, cáncer, degeneración macular y problemas de memoria.



VERDE

contienen luteína, un antioxidante que refuerza la visión. También tienen potasio, vitaminas C y K y ácido fólico.



NARANJO

ricos en vitamina C y betacaroteno ayudan a conservar una buena visión, mantener la piel sana y reforzar el sistema inmunitario.



ROJO

son ricos en fitoquímicos como el licopeno y las antocianinas, que mejoran la salud del corazón y disminuyen el riesgo de cáncer.



VIOLETA

sus antioxidantes y fitoquímicos combaten el envejecimiento, disminuyen el riesgo con cáncer y preservan la memoria.

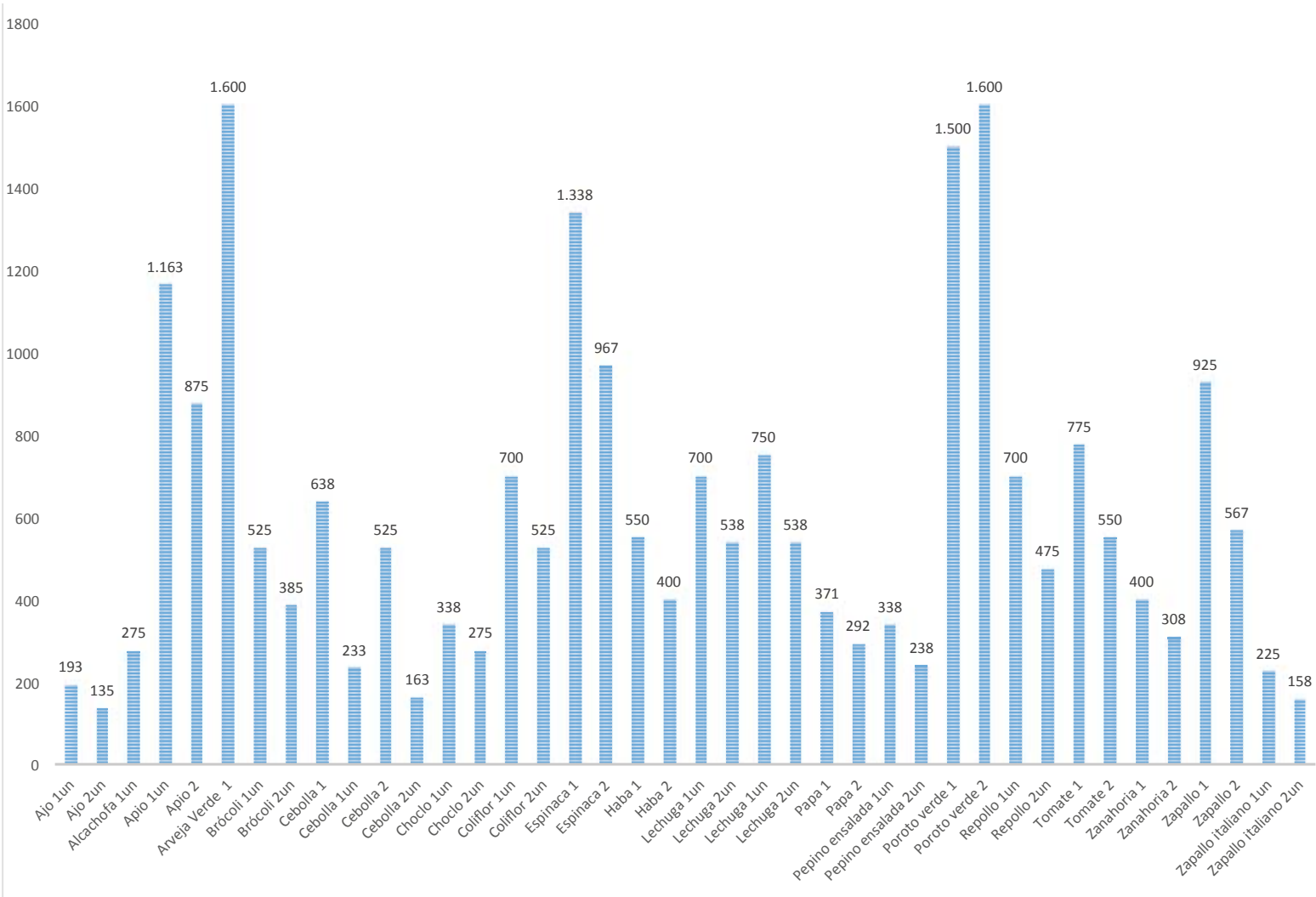


BLANCO

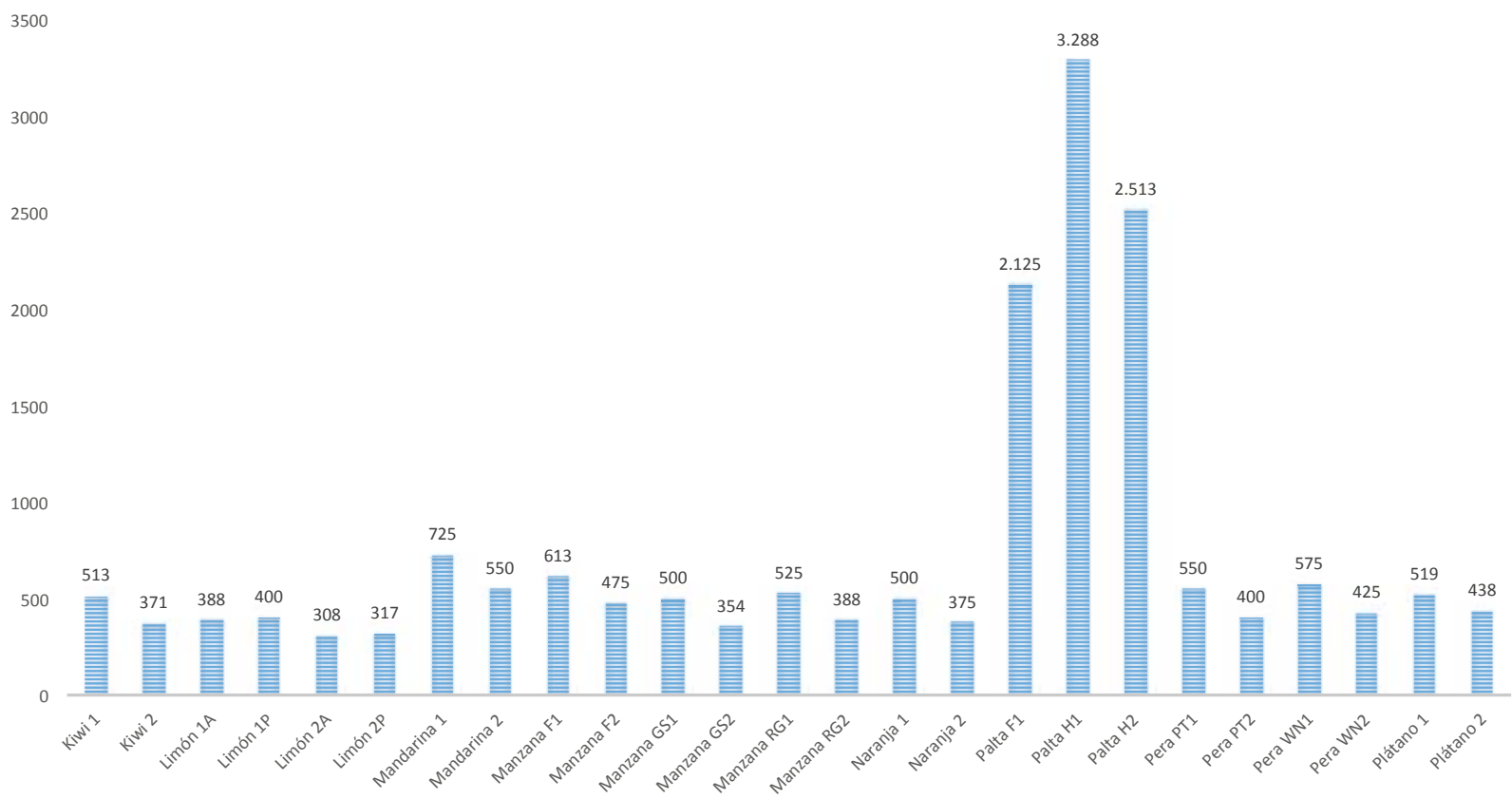
son ricos en fitoquímicos y potasio, que ayudan a reducir los niveles de colesterol, bajar la presión arterial y prevenir la diabetes.

COSTO DE LOS ALIMENTOS

Sector: Valparaíso,
Tipo producto: Verduras
Tipo punto monitoreo: Feria libre



Sector: Valparaíso,
Tipo producto: Frutas
Tipo punto monitoreo: Feria libre



IV GAMA DE ALIMENTOS

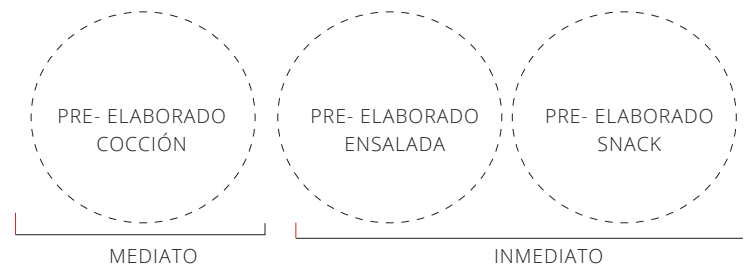
CÓMO SE CONSTRUYE UN PRE-- ELABORADO

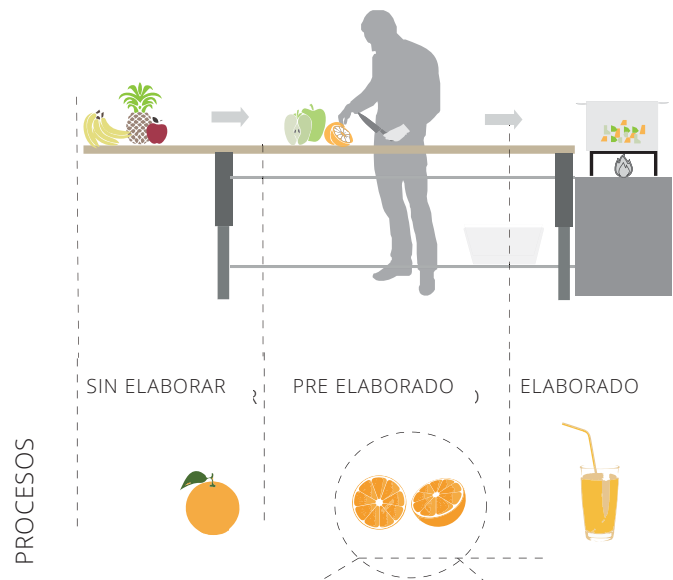
En un mundo donde todo lleva tecnicismos y se intenta dividir para generar un orden en sí, a los alimentos se les otorgó una manera de clasificarlos dependiendo de su origen y/o conservación, mas bien es un sistema utilizado para definir la manera en como una entidad recibe los productos y en que estado llegan, si son frescos, conservas o congelados. Cada gama de alimentos posee sus características propias, las que ahora explicaremos:

Corresponden a los alimentos frescos y en estado natural, llámese frutas, verduras y carnes sin tratamientos de conservación, irradiación o vacío. Llegan en el envase que la madre naturaleza les provee y poseen todas sus características de frescor. Esta es la gama mas apreciada por los chefs.

Son las conservas o enlatados. Encontramos las conocidas frutas en almíbar, mermeladas y pescados que han sido sometidos a una cocción y luego conservados en un entorno húmedo o graso para luego ser envasados en latas o frascos de vidrio para que perduren por largos periodos. Es la mejor manera de tener productos de estación cuando no se encuentran en sus tiempos de adquisición, dicen.

Encontramos toda la variedad de productos congelados, frutas y verduras son las mas utilizadas y es la mejor manera de obtener pescados y mariscos para una larga conservación, mientras hayan utilizado sistema IQF para su proceso.





- I
GAMA
ALIMENTOS FRESCOS
- II
GAMA
CONSERVAS Y ENLATADOS
- III
GAMA
CONGELADOS
- IV
GAMA
PRE-ELABORADOS
- V
GAMA
ELABORADOS
- VI
GAMA
IRRADIADOS

CASERO



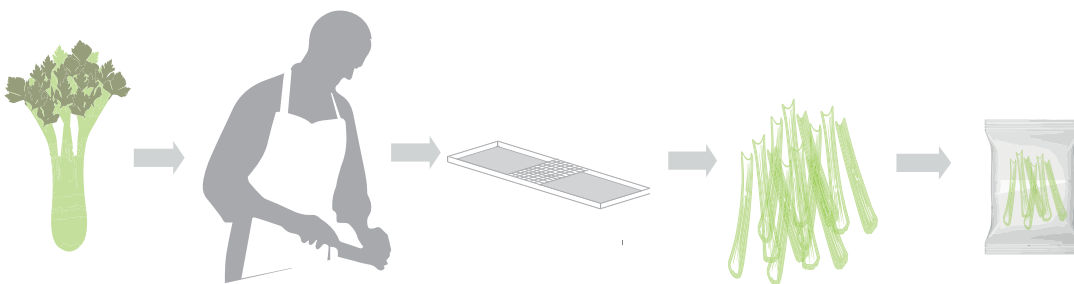
3 A 5 DÍAS

DURABILIDAD

INDUSTRIAL



7 A 12 DÍAS



PROCESO DE FABRICACIÓN

PROCESO MANUAL

Para evaluar los criterios de fabricación de un proceso manual hay que tener en consideración que el trabajo comprande de :

La inmediatez la misma persona que vende puede hacer un seguimiento de la cantidad que elabora, a través de la mano con un sistema manual, o simplemente mediante la aplicación de la “prueba del ojo” para optimizar lo justo.

Por otro lado el autocontrol como materia de energía ya que gestionar el proceso por su cuenta. La necesidad de ver lo que se elabora sobre una base regular, le da la oportunidad de evaluar el estado de su proceso de ejecución, lo que reduce la probabilidad de que un cliente reciba mercancía dañada.

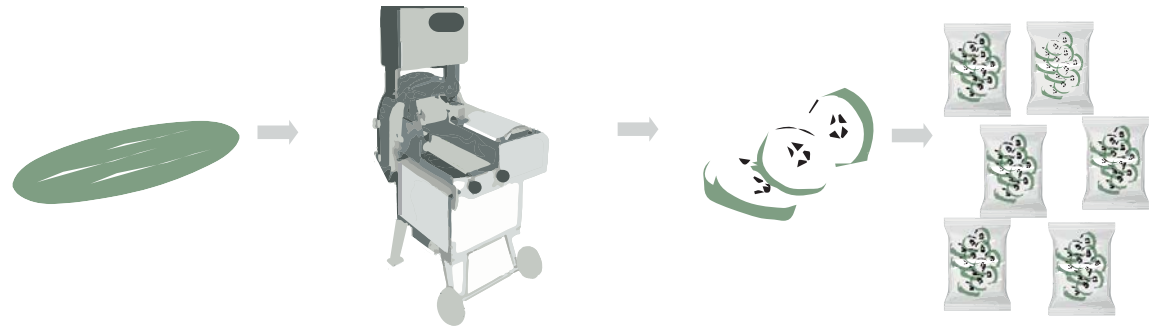
Una desventaja de este proceso es que pueden ser muy intensivos en trabajo. Ellos requieren un seguimiento continuo para asegurarse que cada transacción se contabilice y que los productos

se mantengan en los niveles de inventario adecuados. También es más difícil compartir información de inventario, ya que la falta de informatización hace que el acceso al inventario sea un proceso más engorroso. El tiempo dedicado a monitorear los niveles de inventario se podría utilizar en actividades más productivas para la persona o las personas.

Por último hay un alto grado de error humano, esto se basa en gran medida en las acciones de las personas, lo que aumenta la posibilidad de errores. La gente puede olvidarse de registrar una transacción o simplemente pueden contar mal el número de bienes. Esto da lugar a innecesarias órdenes adicionales que aumentan los costos de producción, pese a que la venta mediante este proceso cobra un valor mucho menor.



“Método casero, feria Av. Argentina”



PROCESO INDUSTRIAL

El proceso industrial es comprendido como todo el desarrollo sistemático que conlleva una serie de pasos ordenados organizadamente, se efectúan de forma alternativa o simultánea, los cuales se encuentran estrechamente relacionados entre sí y cuyo propósito es llegar a un resultado preciso.

Este proceso acoge el conjunto de operaciones diseñadas para la obtención, transformación o transporte de uno o varios productos primarios. De manera que el propósito de un proceso industrial está basado en el aprovechamiento eficaz de los recursos naturales de tal forma que éstos se conviertan en sustancias comestibles capaces de satisfacer más fácilmente las necesidades de los seres humanos y por consecuencia mejorar su calidad de vida.

La importancia de la industrialización es que optimiza los recursos humanos, ofreciendo un gran rendimiento con un mínimo requerimiento de personal. La cortadora de vegetales - aprobada en más de 1000 aplicaciones proporciona un máximo rendimiento a una relación calidad/precio imbatible.

Por otro lado se busca la máxima eficiencia higiénica con la finalidad de preservar la inocuidad de los alimentos. Disminuyendo los microorganismos.

La desventaja que producen estos procesos es que hay un porcentaje de alteración en los alimentos, al ser intervenidos pierde su alto grado de naturalidad, produciendo un efecto rebote a largo plazo y además sube considerablemente el precio.

"Máquina cortadora y procesadora de lechugas"



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

HERMETICIDAD Y DURABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

El ritmo de vida actual, la incorporación de la mujer al trabajo y la preocupación por alimentarnos de forma sana han influido en los últimos años de forma directa en nuestros hábitos alimentarios y en el tiempo que se dedica a los hogares a cocinar. Actualmente, el consumidor demanda alimentos en los que tiempo de cocinado o preparación sea lo menor posible.

La evolución de los hábitos se ve reflejada también en los envases, los cuales ya no son meros continentes de alimentos, sino elementos activos en la conservación o el marketing. Para ello, se desarrollan continuos estudios y diseños con el fin de mantener los alimentos frescos durante mas tiempo y a su vez resultar atractivos.

Así, por ejemplo, encontramos ensaladas listas para consumir gracias a un tipo de envasado, envases individuales, también platos precocinados que solo requieran un calentamiento en el microondas, para lo cual el envase ya viene perfectamente preparado, si percatarnos del procesado previo que permite tener a nuestra disposición estos productos preparados para su consumo.

TÉCNICAS DE ENVASADO

La búsqueda de envases que permitan ofertar productos higiénicamente frescos ha llevado a la diversificación de los métodos de envasado, los materiales y los tipos de tratamientos de conservación. A esto se le une el interés de los consumidores por la seguridad alimentaria, lo que ha hecho que en el momento actual, este tema sea centro de atención de todos los agentes que intervienen en la industria alimentaria.

En los países desarrollados se demandan productos mas naturales, lo mas semejantes posibles desde el punto de vista organoléptico y nutritivo a los productos frescos, sin que hayan sufrido un proceso severo y que a la vez, sean seguros desde

el punto de vista higiénico y que posean una vida útil mas larga, cualidad que por a otra parte resulta ser la preocupación de la mayor parte de los productores, pues de ella depende una eficaz distribución de sus productos.

De los mucho procedimientos de conservación de los alimentos que se emplean, solo unos pocos (pasterización y esterilización por calor) actúan esencialmente, ocasionan-

TRATAMIENTO POR CALOR

Esterilización: este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 °C. Los alimentos en este proceso se ven afectados en sus características organolépticas (la leche esterilizada tiene un aspecto amarillento y un cierto sabor tostado), y en la pérdida de nutrientes como vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) dependiendo de la duración del calor sometido al alimento.

Cocción: método empleado de forma domestica, generalmente puede destruir los microorganismos sensibles a las altas temperaturas, a la vez que permite que sobrevivan otras formas termo resistentes.

Lo mas difícil es lograr la cocción de las partes internas de los alimentos y conseguir que el procedimiento sea letal para los agentes patógenos. Ello depende del espesor del alimento que esta siendo cocido, la temperatura del aceite o del agua y la duración de la cocción. Los métodos de cocción mas frecuentemente usados son:

- Horneo y asado.
- Fritura en aceite
- Hornos microondas

Escaldado: consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación. Las verduras, una vez limpias, se sumergen en agua hirviendo; posteriormente se envasan en bolsas de congelación, al vacío e indicando la fecha de congelación inicial. El consumidor, de esta forma, puede calcular el tiempo de conservación del alimento.

Pasteurización: consiste en la aplicación de calor durante un tiempo determinado (que variará en función del alimento) a temperaturas que rondan los 80°C. Así se inactivan los gérmenes capaces de producir enfermedad. Lo que no se inactiva son sus esporas, por eso la leche una vez abierta se debe conservar en el refrigerador, y si no es consumida en un plazo de 3-4 días, hay que desecharla. No hay pérdida de nutrientes en este método de conservación.

ATMÓSFERAS PROTECTORAS

Para mantener el estado natural de los alimentos se recurre actualmente a distintas técnicas de envasado. De esta forma se logra conservar y proteger el alimento durante periodos mas largos de tiempo. Lastécnicas mas utilizadas son:

1.ATMOSFERA MODIFICADA: prolonga la vida útil del alimento, manteniendo la calidad original y minimizando el uso de aditivos y conservantes. La atmósfera modificada (MAP) se consigue realizando a vacío y posterior re-inyección de la mezcla adecuada de gases, de tal manera que la atmósfera que se consigue en el envase va variando con el paso del tiempo en función de las necesidades y respuesta del producto.

Este sistema consiste únicamente en sustituir la atmósfera que rodea al producto en el momento de envasado por otra especialmente diseñada para cada tipo de alimento y mantener estas condiciones mediante un envase permeable a los gases, lo que permite controlar mejor las reacciones químicas, enzimáticas y microbianas.

2.ENVASE AL VACÍO: consiste en la eliminación total del aire

dentro del envase, sin que sea remplazado por otro gas. Este método de envasado se emplea actualmente para distintos tipos de productos: carnes frescas, carnes curadas quesos, etc. En menor medida se utiliza en panadería otros productos con una consistencia blanda, ya que la aplicación de vacío puede provocar una deformación en el producto. En los productos envasados a vacío, en los que estos siguen evolucionando, al continuar con sus actividades respiratorias se produce una

disminución del porcentaje de oxígeno, con lo que aumenta el vacío y se produce un aumento en la concentración de dióxido de carbono y vapor de

3.ATMOSFERA CONTROLADA: es similar al de la atmósfera modificada, pero en este caso, la composición se ajusta de forma precisa a los requerimientos el producto envasado, manteniéndose constante durante todo el proceso.

1



2

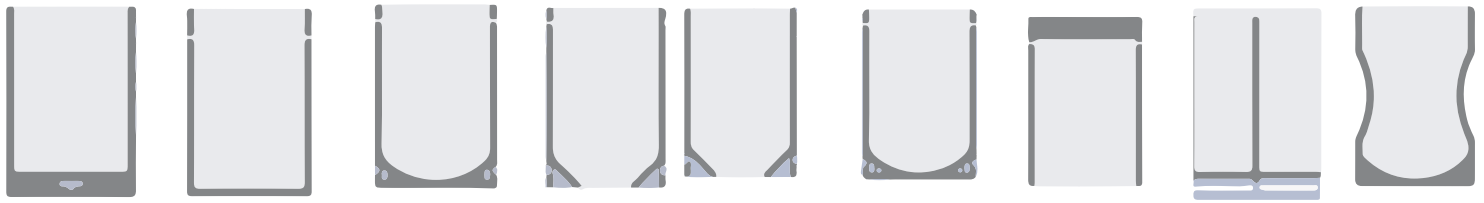


3



TIPOLOGÍAS

ATMOSFERA MODIFICADA



ATMOSFERA CONTROLADA



CATASTRO DE ALIMENTOS

PRE-ELABORADOS EN FERIAS Y SUPERMERCADOS



- 1 Acelga Picada 1cm.
- 2 Apio Media Luna
- 3 Apio Juliana
- 4 Betarraga Juliana
- 5 Betarraga Pelada
- 6 Betarraga Rallada
- 7 Betarraga Cubo
- 8 Brócoli Floreteado
- 9 Cebolla Pelada
- 10 Cebolla Cubo
- 11 Cebolla Pluma
- 12 Cebollín Entero
- 13 Ciboulette Entero
- 14 Cilantro Hoja
- 15 Coliflor Floreteada
- 16 Espinaca Hoja
- 17 Lechuga Costina Hoja
- 18 Lechuga Escarola Picada 1cm.
- 19 Lechuga Escarola Picada 3cm.
- 20 Papa Bastón

- 21 Papa Cubo
- 22 Papa Pelada
- 23 Perejil Hoja
- 24 Pimentón Rojo Juliana
- 25 Pimentón Verde Cubo
- 26 Pimentón Verde Juliana
- 27 Repollo Blanco Picado
- 28 Repollo Morado Picado
- 29 Rúcula Hoja
- 30 Tomate Cocktail Entero
- 31 Tomate Larga Vida Cubo
- 32 Zanahoria Cubo
- 33 Zanahoria Juliana
- 34 Zanahoria Rallada
- 35 Zanahoria Rodaja
- 36 Zanahoria Pelada
- 37 Zapallo Cubo
- 38 Zapallo Trozo
- 39 Zapallo Italiano Cubo
- 40 Zapallo Italiano Juliana



C
O
C
I
D
O
S



F41

F46



F42

F47



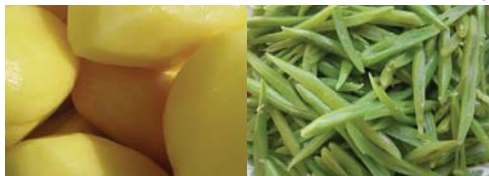
F43

F48



F44

F49



F45

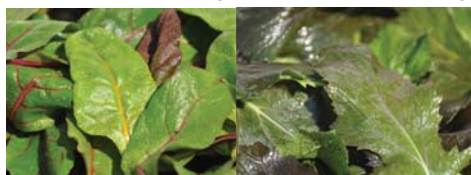
F50

H
O
J
A
S



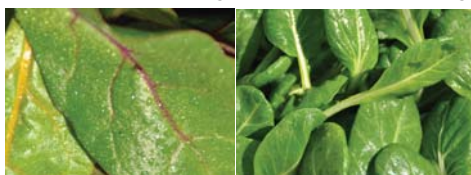
F51

F56



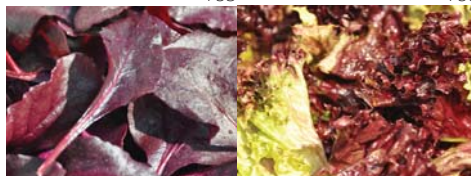
F52

F57



F53

F58



F54

F59



F55

- 41 Porotos burros
- 42 Betarraga cubo
- 43 Betarraga entera
- 44 Papa cubo
- 45 Papa pelada
- 46 Zanahoria pelada
- 47 Zanahoria cubo
- 48 Arvejas
- 49 Choclo
- 50 Porotos verdes
- 51 Mizuna
- 52 Acelga Suiza Baby
- 53 Acelga Suiza Gourmet
- 54 Betarraga Hoja
- 55 Lollo Bionda
- 56 Mostaza
- 57 Mostaza Dentada Roja
- 58 Tatsoi Rojo
- 59 Lollo Rosa

M
I
X

- 60 Cuatro Estaciones
- 61 Griego
- 62 Italiano
- 63 Tradicional
- 64 Piña
- 65 Manzana Roja entera
- 66 Manzana Roja Gajo
- 67 Manzana Verde entera sin
- 68 Manzana Verde Gajo
- 69 Arándanos
- 70 Berries
- 71 Frutillas
- 72 Uva verde
- 73 Uva Roja
- 74 Durazno
- 75 Kiwi
- 76 Sandia
- 77 Cerezas
- 78 Melón



F60



F61



F62



F63

F
R
U
T
A
S



F64



F69



F74



F65



F70



F75



F66



F71



F76



F67



F72



F77



F68



F73



F78

CAPITULO IV:

PUNTO FERIA SALUDABLE



CONTEXTO

CASO PUNTO FERIA SALUDABLE VIÑA DEL MAR

La propuesta que garantiza este grupo humanitario de feriantes para promover sus productos es ofrecer sus alimentos a partir de lo inmediato, la intención de elaborar un producto pero sin que alcance un valor de proceso acabado, es por ello que se hace incapié en el ofrecimiento de los alimentos frescos, recién cortados y de cómo se puede exponer de manera atrayente aquellos productos que forman parte de la primera gama de alimentos.

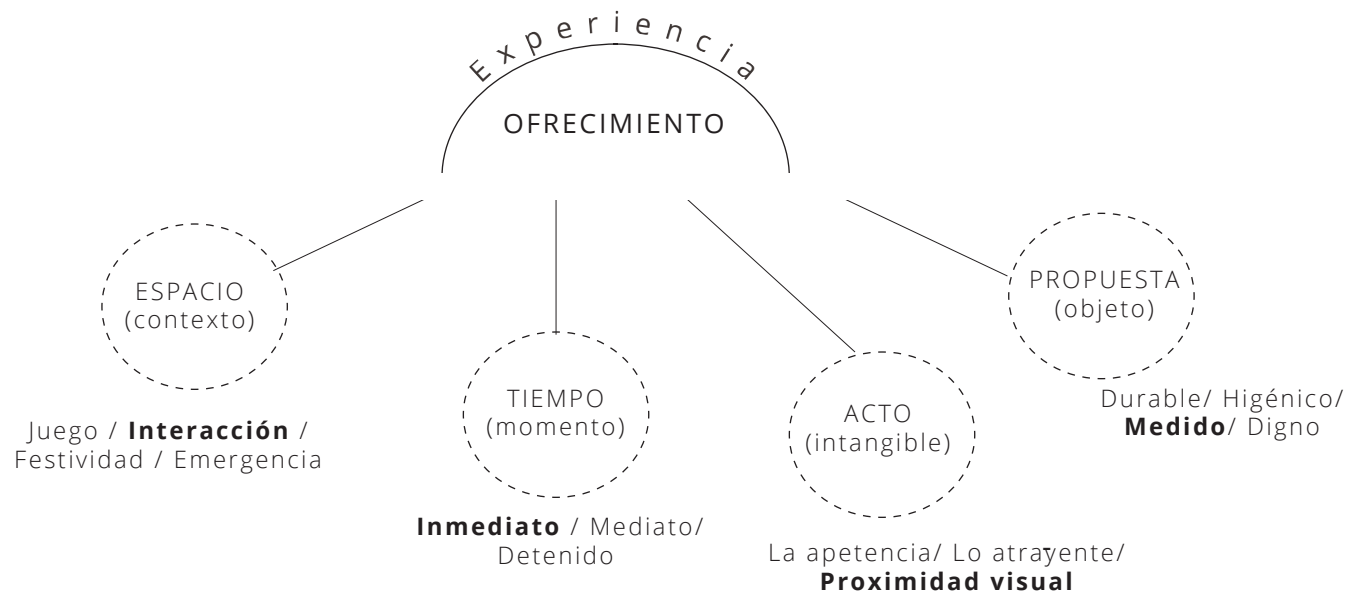
El primer punto de feria libre en Valparaíso es realizado por la señora Lita Millacarís quien fue la gestora de promover esta oportunidad de vender sus productos y aumentar el conocimiento de la alimentación saludable junto con los alumnos de la carrera de nutrición de la UDLA. Como primera propuesta se busca promover a través de la venta de productos a granel, sin embargo en el transcurso del tiempo se comienza a experimentar en las ensaladas pre elaboradas de consumo inmediato generando una mayor aceptación en el entorno y aportando a la creación de una rutina habitual. Es por ello que estas mujeres hoy se ubican en este punto de la ciudad Calle 7 .. de lunes a jueves de 11:00 am a 6:00 pm

El inicio de esta actividad se gestó por una actividad, entre docentes y alumnos que entregaron material educativo a los feriantes y consumidores de la feria de Avenida Argentina, oportunidad en que también se les realizó una evaluación nutricional, controlando peso y talla, indicándoles su índice de masa corporal (IMC), cuál es su peso ideal, y peso máximo.

Los alumnos entregaron trípticos educativos de enfermedades crónicas no transmisibles, guías alimentarias, colaciones saludables, entre otros. A la gente que participó en el stand UDLA, se le regaló frutas como incentivo a la comunidad por una alimentación saludable.

Hoy esta alianza entre feriantes y universidad está establecida como punto fijo, pasando a ser un lugar de trabajo oficial de la señora Lita.

En esta etapa quiero recoger la experiencia de estas mujeres que realizan un constante ofrecimiento a la comunidad, generando diariamente la búsqueda de un incentivo por promover aquello que pre elaboran, rescatar la importancia de cómo construir ese estímulo a través de los alimentos.





¿CÓMO SE PROPONE ANTE EL OFRECIMIENTO?

COMPOSICIÓN DE LO NATURAL

MEDIANTE LA APERTURA DE LOS ALIMENTOS

A partir de lo visto y recorrido en las ferias, se observa la particularidad de lo expuesto donde el énfasis de lo atrayente se muestra en la apertura de los alimentos, esta apertura se hace significativa porque crea dos momentos, el primero es la apariencia de lo fresco y por otro lado esta la trama natural que se desborda por el interior de las frutas o verduras.

Ambos momentos proyectan la significancia de la apariencia, la esencia de los alimentos como tal generan caracteres directamente perceptibles por los sentidos. Hay que desprender lo esencial de lo aparente.

Por lo cual la materia natural cobra un valor importante ya que componen armónicamente a los alimentos de tal manera que nuestros sentidos son capaces de captar esa percepción. Hay que mencionar que esta percepción se percibe de mayor forma desde la unidad de los elementos. La unidad que contiene un todo.

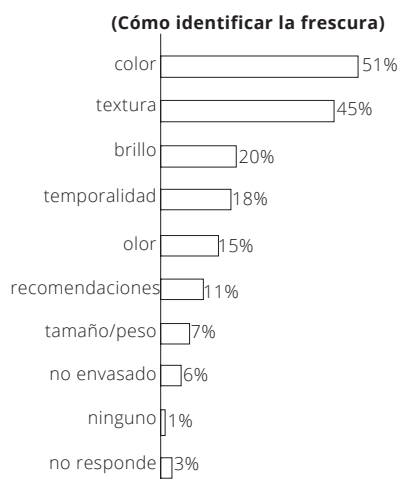
APARIENCIA DE LO FRESCO

La apariencia perceptiva de los alimentos frescos no sólo pertenece a un mundo sensitivo sino que se ha convertido en una tendencia muy importante en la lucha por aumentar la lógica de venta nivel de extensas cadenas de distribución. La habilidad de exponer la frescura promueve de mayor medida la aceptación y la búsqueda por elegir el consumo de esta gama de alimentos.

La naturaleza orgánica de las frutas y vegetales disponen de una significancia importante, son capaces de percibir los sentidos del entorno a través de sus texturas, colores y sabores.

“Cuando un producto está desprovisto de información previa como el origen, variedad o precio, los consumidores centran la valoración del alimento en atributos ligados al aspecto de los mismos, para emitir juicios acerca de la calidad de estos productos..”

Estudios de tracking de calidad organoléptica, Consumolab.
(Barómetro de consumo, 2007)



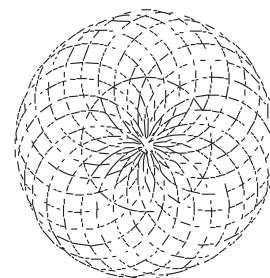
COLOR

Si bien el color es en esencia subjetivo y no hay reglas básicas para definir las emociones que nos produce, sí tiene sin duda un gran efecto emocional sobre las personas. Los colores cargan y transmiten información. Para el ojo del ser humano el color es una experiencia sensorial que se produce gracias a emisiones luminosas, que a su vez captan una impresión.

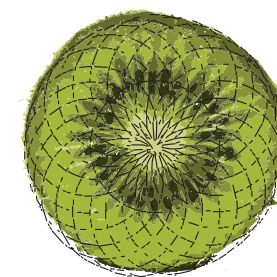
TEXTURA

Esta concepción se define como una irregularidad dentro de una superficie continua, es el hecho de que las texturas se perciban a través del tacto, precisamente a partir de estas variaciones de esta superficie se busca estimular el sentido de quienes se aproximan, captando lo efímero a través de los sentidos, por tanto, hay texturas que también pueden ser percibidas mediante la vista.

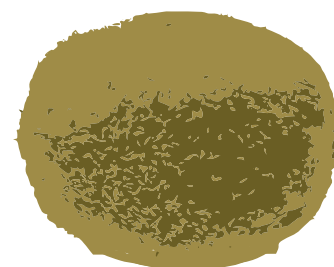
T
R
A
M
A



T
O
N
A
L
I
D
A
D



T
E
X
T
U
R
A



PATRONES NATURALES



TRAMA NATURAL

Una de las particularidades en las que se repara al observar las frutas es la composición de su trama natural por patrones siméticos. Desde el punto de vista geomético los alimentos frescos contienen en si mismo un patrón, una base estructural, capaz de generar un número ilimitado de módulos interiores, esta red modular da cabida a la concepción de una trama natural.

El diseño es una modalidad que recoge esta experiencia, a partir de lo estudiado en el mundo esta trama natural se ve estudiado por los fractales, ¿qué es un fractal?.. es un patrón geométrico que se autorreplica, infinitamente, a escalas menores, para producir formas y superficies irregulares que escapan de los dominios de la geometría clásica. Al igual que en la naturaleza holográfica, cada porción de un fractal, por más pequeña que ésta sea, proyecta la figura completa a una escala más pequeña.

éste objeto natural cuya estructura se repite a diferentes escalas, por mucho que nos acerquemos o alejemos del objeto, observaremos siempre la misma estructura. De hecho, somos incapaces de afirmar a qué distancia nos encontramos del objeto, ya que siempre lo veremos de la misma forma.

En una composición de las tramas busca un equilibrio a través del uso de líneas y formas.

Éste equilibrio se compone por lo simétrico y lo asimétrico. Lo simétrico conforma la división de dos partes iguales, existe igualdad de peso en ambos lados. No se encuentran elementos que sobresalgan más que el resto en importancia y peso. Por otro lado en lo asimétrico existen las mismas dimensiones en tamaño, color, peso etc, pero existe un equilibrio entre dos elementos. Al ser desiguales los pesos a un lado y otro del eje, el efecto es variado, se transmite tensión, dinamismo, vitalidad de las formas.

Fractales: la frontera entre el arte y las matemáticas, Universidad de Jaén

Al considerar que la apertura de los alimentos crea una trama natural, se desprende la idea de **¿cómo construir la apertura de los alimentos?.. ¿cómo crear un entramado a partir de lo abierto?.**

Para la composición se recoge la voluntad armónica visual, la cual consiste en agrupar simétricamente cada uno de los elementos expuestos generando un equilibrio visible en toda la imagen compositiva. Para la propuesta de una trama construida se reconoce a las frutas y verduras como cuerpos geométricos con una figura tridimensional, es decir, que se proyecta en tres dimensiones: largo, ancho y alto, característica que permite abstraer una proporción o una medida justa, abriendo la posibilidad de conformar el espacio interior y exterior de de estos elementos

En términos formales, para la construcción de este interior se hace una elección de alimentos que sean capaces de contener por si mismo, actuar como un soporte ante a otro conjunto de alimento, considerando la variedad de

TRAMA CONSTRUIDA

sus colores y textura. Hay verduras que por si misma son capaces de formar volúmenes estructurados. Se piensa básicamente en verduras que sean consistentes y que su capacidad de envolver no altere el interior que se busca construir.

En cuánto a la composición del interior más que buscar el acierto de una forma, se piensa en la amplitud de sabores y colores que se puede proyectar. Una trama de sabores es lo que crea el apetito de lo expuesto, la manifestación de lo atrayente.

El cuidado en la elección de sabores debe ser medido,

para ello debemos tener nociones de lo que es el **sabor y el flavor**, dos palabras que no significan exactamente lo mismo. Sabor, cualidad de una sustancia que es percibida por el sentido del gusto. Flavor, se define como la sensación producida por los compuestos químicos presentes en un alimento cuando impresionan simultáneamente los sentidos del gusto, olfato y tacto durante la masticación.





CONSISTENCIA

Se observa la consistencia como la unión y relación adecuada de todas las partes que forman un todo.

El término Consistencia genéricamentese puede aludir a la solidez de una estructura, del material que sea, la palabra consistencia nos permite evaluar cuál es la calidad requerida en términos de firmeza y complemento de algo. Los campos de estudio en los que se aplica son muy diversos, de hecho, nos podríamos aventurar a admitir que en cualquier estudio se es capaz de evidenciar el término consistencia para denotar la rigidez de lo que se percibe con los sentidos. Para entender un poco más el concepto de consistencia se debe abstraer la palabra de los campos en los que más es denotado.

En ésta etapa se alude a la consistencia como la fuerza que cobra la composición de construir una trama de alimentos, la experiencia de que con pequeñas cantidades se puede construir lo abundante de lo aparente.

Lo aparente que se busca configurar es la composición de lo mínimo, mostrar que con lo mínimo se puede crear una expectación de lo abundante, uno de los aspectos a los que hace referencia es a que “menos es más”, ésta frase concebida por el diseño se centra en ofrecer contenidos visuales abordados desde la simplicidad, apelando a un lenguaje sencillo, colores puros y líneas simples. Desde su inicio hasta el día de hoy, este movimiento fue siendo incluido en distintas piezas de diseño. Lo cual da cabida e inicia una apertura a ésta forma de diseñar los alimentos.



LO CONTUNDENTE / LO MEDIDO

Lo contundente lo asocio a lo abundante es un término que se usa frecuentemente en nuestro lenguaje para dar cuenta de aquello que se presenta en una importante y gran cantidad o que resulta ser cuantioso, numeroso. Las ensaladas tienen la propiedad de ser platos tan saludables como completos, pero como se asocian a preparaciones livianas, y muchas veces lo son, el cuidado debe estar en la selección de alimentos, la combinación adecuada y la medida justa.

Lo medido establece un valor importante ya que la implicancia de contener una porción de alimentos, al momento de servir, es muy fácil descuidar el ojo y presumir que la cantidad de comida es poca o la adecuada, por lo que medir las porciones es algo esencial.

Para construir un elemento hay que crear nociones de lo justo y la medida hace referencia a esta justeza cotidiana.





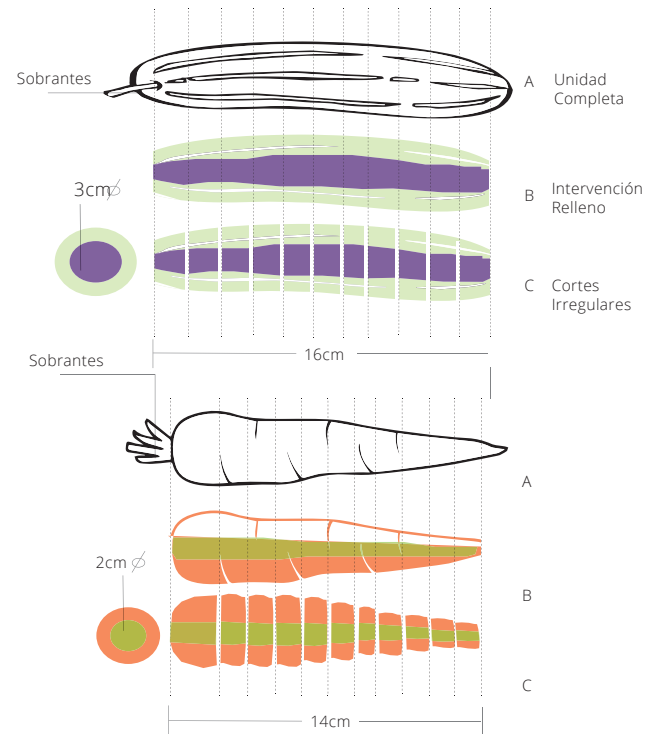
PROPUESTA I : CONSTRUIR LA APERTURA DE LO ALIMENTOS

A) LO CONTENIDO

A partir de cómo se conforma la composición natural en la apertura de los alimentos, lo que se quiere experimentar es como construir e intervenir esta manera de abrir un elemento.

En esta primera propuesta se quiere comprobar la capacidad que tiene un elemento de contener por sí mismo a otros, por lo cual se piensa en lo envolvente algo que sea capaz de ajustar y sujetar más partes a partir de una unidad. Para su elaboración se buscan alimentos que conformen una unidad consistente, es decir, que actúen como un soporte compacto y que en su interior se pueda crear un relleno. Se elige un pepino, una zanahoria y un zapallo italiano.

El resultante del zapallo italiano no fue conciso ya que su interior al ser blando deja un espacio de relleno muy abierto generando que su interior no quede compacto, por tanto se trabaja con los otros restantes. El pepino tiene la cualidad del sabor y la forma, su sabor neutro facilita la combinación con otras variables, y su forma da cabida a que un relleno al ser cortado vaya tomando un valor simétrico. Por otro lado la zanahoria cumple un aspecto parecido, con la diferencia en que el aprovechamiento total de la verdura se dificulta ya que sus formas irregulares no crean una simetría de cortes.





PROCESO 1

ALIMENTOS



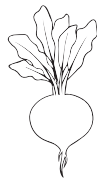
pepino

+



kiwi

+



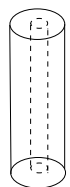
betarraga

+



lechuga

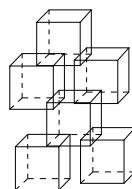
CORTES



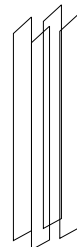
vaciado



rodajas



cubos



franjas

PROCESO 2

ALIMENTOS



zanahoria

+



brocoli

+



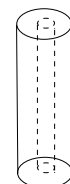
pera

+

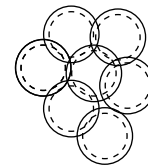


zanahoria

CORTES



vaciado



brotos



rayado



juliana



B) EL CONTENEDOR

Contenedor se llama al soporte en el que se contienen los alimentos. Uno de los aspectos a considerar esta propuesta fue cómo poder sustituir o cambiar esa forma de ofrecer mediante contenedores plástico, ya que se promueve lo natural, pero se contradice con su difusión poco ecológica, a partir de esto nace la idea de experimentar la consistencia creando un envoltorio natural y comestible, por cual se recoge una de la experiencias estudiadas, como fue la celebración de San Francisco 2014, por parte de la e[ad], donde se trabajo en faenas de platos comestibles.

Una de las características que se busca este soporte es que sea comestible, que sustituya el pan a la hora de ingerir una porción, que envuelva un contenido de alimentos de manera más natural, organica, doble funcionalidad y que se considere como un elemento atrayente para la rutina de las personas, considerando que lo que se quiere promover es la alimentación fresca.

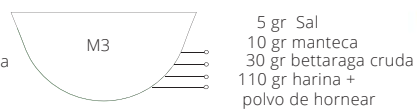
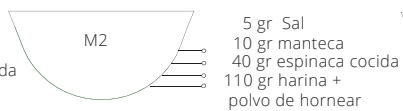
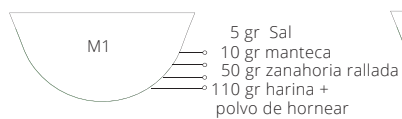
Se lleva a cabo una experimentación para poder probar la calidad y resistencia de la materia, a través de distintas consideraciones:

COLOR: la propuesta de color consiste en probar diferentes tipos de masa a partir de la mezcla de vegetales, se prueba con zanahoria, betarraga y espinaca con la finalidad de crear distintas tonalidades. Las masas adquieren un color inicial al momento de la mezclar y luego sufren una transformación al momento de hornear.

TEXTURA: Cada mezcla conforma una consistencia diferente de la masa, al mezclar con zanahoria rallada se crean relieves interrumpidos, al igual que la betarraga cruda, se ven trozos pero la masa queda más rugosa, la betarraga cocida deja la materia más homogénea mucho más suave y la espinaca cocida conforma una unidad uniforme, homogénea y suave



1ª propuesta : crear un molde a partir de una forma y textura natural.

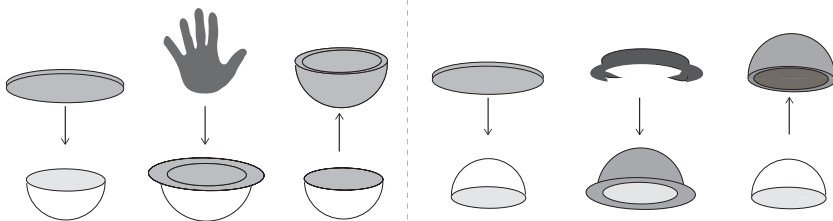


M1

P
R
O
C
E
S
O



F
O
R
M
A



M
A
T
E
R
I
A

M1

Masa de Zanahoria rallada, conforma una textura de la masa rugosa, se quebraja con facilidad y adquiere una baja tonalidad de su color.

M2

Masa de Espinaca cocida, la masa adquiere alto grado de homogeneidad, la textura de la masa es suave, moldeable, adquiere alta resistencia.

M3

Masa de Betarraga, cambia considerablemente de color al ser horneada, los trozos de betarraga quebran con facilidad la masa.



M3



M2



PROPUESTA II : CONFORMAR LA UNIDAD

A) LO CONTENIDO

En esta etapa se plantea la problemática de cómo mirar y ofrecer este cuerpo de verduras que conforman las ensaladas y proyectarlo hacia una unidad, un cuerpo consolidado que conforme un todo.

A partir de la primera propuesta, de cómo conformar la construcción de una trama, lo que se quiere proponer en esta fase es la proyección de un entramado simétrico, la composición simétrica compone el equilibrio de las partes, por lo que los volúmenes se distribuyen a ambos lados del eje horizontal en grupos iguales. El peso visual de los elementos está repartido de modo equivalente con respecto y puede ser visto desde el eje vertical u horizontal. Ésta forma de composición desea ofrecer una absoluta sensación de orden y unidad.

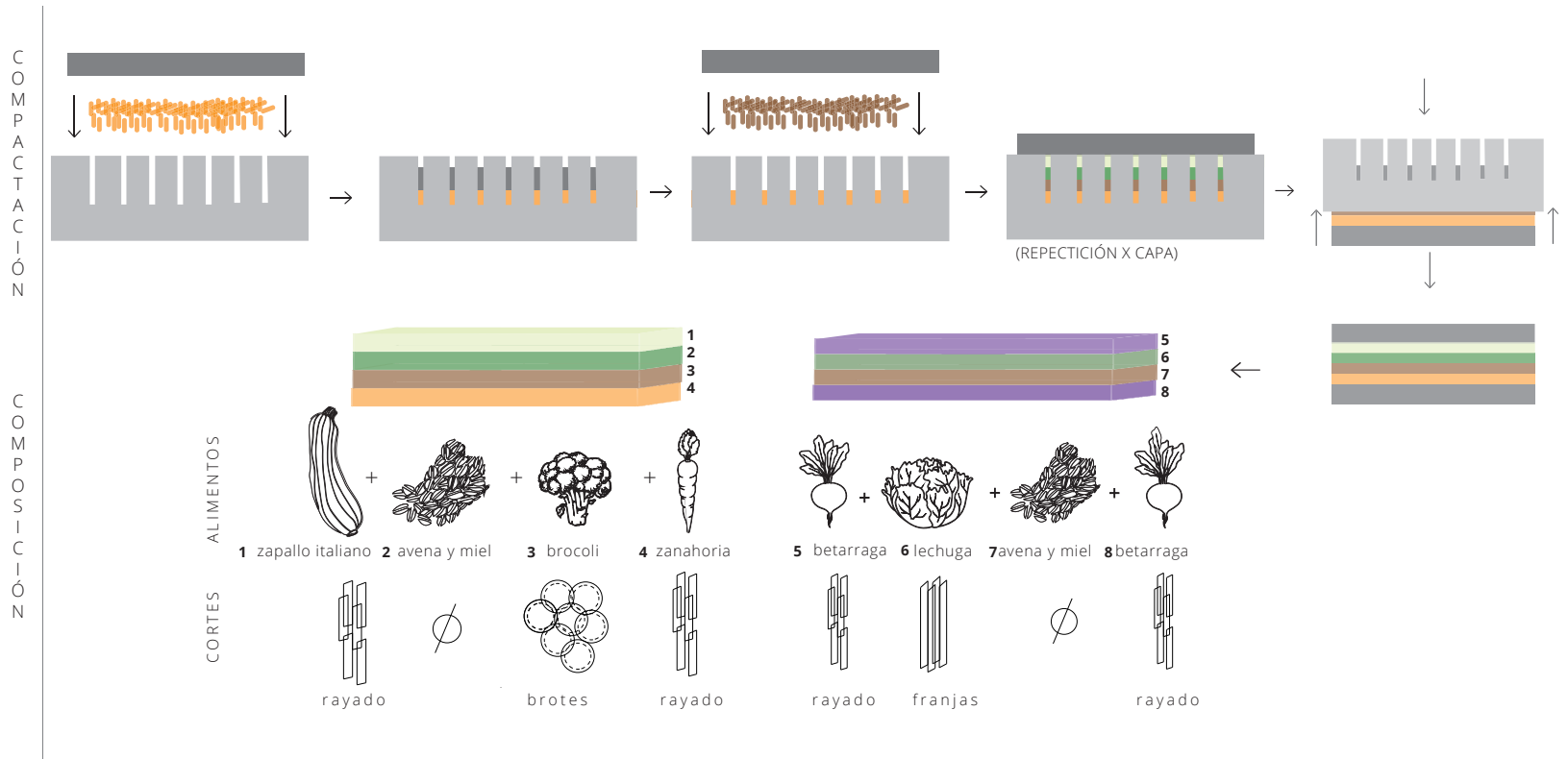
Al conformar los ejes horizontales, se crean un conjunto de trazados que se determinan por la variación del color que se agrega a cada capa, bajo esta premisa, la búsqueda de un color y sabor adecua

do se abre a una interrogante para la conformación de esta unidad.

La elección de los alimentos se hace a partir de los costos, ya que uno de los focos principales es conformar una manera de mostrar las cosas sin que se aleje de la realidad de lo que se vende. Se eligen alimentos tales como la betarraga, zanahoria, brocoli, pepino para consolidar una mezcla de sabores. Sin embargo aparece una nueva problemática que es la búsqueda de compactar esta unidad logrando la forma de trozos consistentes, que no se desarmen. Sin embargo los alimentos frescos tienen la alta característica de ser muy húmedos por que el agua genera que los espesores queden porosos y se comiencen a quebrajas.

Para consolidar la técnica y cuajar mejor la unidad se propone agregar avena con miel. Como resultado, ésta logra unir las partes, sin embargo, el sabor pierde su esencia con respecto a los demás vegetales.

Cuajar: Hacer que una sustancia líquida se vuelva más espesa y compacta





B) EL CONTENEDOR



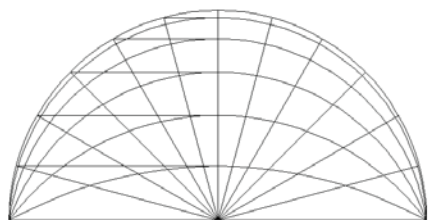
La propuesta del soporte comestible se consolida como objeto, llegando a la conclusión de que la consistencia más óptima de color y textura es la masa que se elabora con espinaca.

La espinaca tiene un alto valor nutritivo, es un excelente recurso natural de vitaminas, fibras y minerales, que en comparación con las carnes, aporta pocas calorías y no contiene grasas. Es también rica en fitonutrientes, especialmente el beta-caroteno y la luteína, convirtiéndola en un vegetal con propiedades antioxidantes que nos protegen del daño celular. Sus tallos son más ricos en fibra que las hojas.

Otra ventaja que abastece este contenedor comestible, es que al ser compuesto por verduras crea la composición de un material orgánico. En el caso de desperdiciar o perder este material se pueden rescatar las ventajas que proporcionan las materias orgánicas al medio ambiente como :

Contribuyen a que las partículas minerales individuales del suelo formen agregados estables, mejorando así la estructura del suelo y facilitando su laboreo. Favorece una buena porosidad, mejorando así la aireación y la penetración del agua. Disminuye los riesgos de erosión en la tierra.

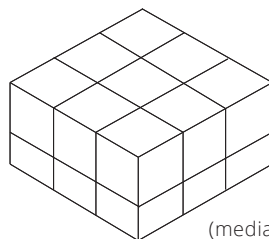
Cómo segunda fase se busca lograr la forma más óptima para el alcance de lo comestible. Lo cual es una cualidad signficante a la hora de diseñar y poner un objeto, porque existe un límite o brecha muy pequeña en identificar un elemento como comestible a un elemento estético, Los cuidados en la forma y proporciones son las que determinan la pre concepción de objeto. En este caso se hacen varias pruebas a través de formas circulares, cuadradas y rectangulares con la finalidad de buscar que es lo más adecuado para la mano y que me permite aclamar la aptenecia de lo expuesto.



(media esfera)

CIRCULARES:

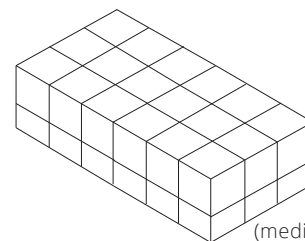
Ésta forma tiene mayor llegada a la hora de pre-concebir este elemento es comestible, ya que proyecta la forma de un plato, que se puede comer, muestra el contenido interior de forma extendida, con un esparcimiento de sus partes interiores creando la concepción de lo abundante, sin embargo no existe un orden de las unidades interiores, se pierde la construcción formal de las tramas y hay que tener un cuidado con la proporción y la profundidad de esta.



(media cubo)

CUADRADAS:

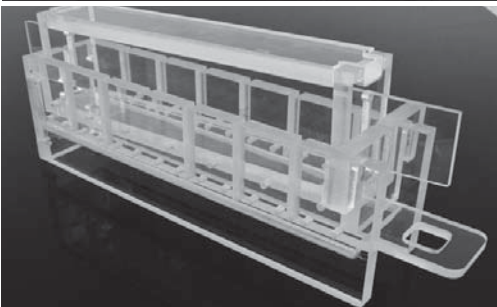
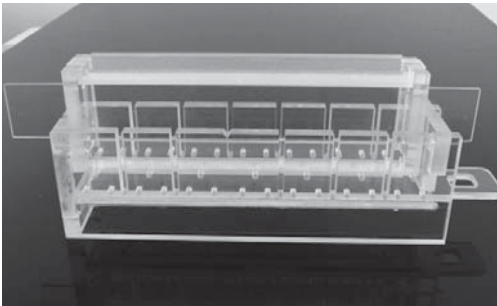
La materia de forma cuadrada bajo su pre-concepción visual se muestra como un elemento más estructurado, consistente, por lo cual genera un peligro a la hora de ofrecer porque no se cae en la cuenta que es comestible, abre la duda de que pertenece a un objeto de estética y que solo el interior es lo que se come. Por otro lado las esquinas quedan débiles al momento de honear, se quebrajan con facilidad.



(media paralelepípedo)

RECTANGULAR

La proporción y profundidad juega un rol clave para concebir un volumen rectangular, Existe una gran diferencia cuando se moldea un elemento alto, cerrado, a un rectángulo bajo y abierto, es decir que el primero crea la misma percepción estética que el cuadrado incluso más tosco por su tamaño, pero al crear un volumen prolongado con una altura mínima, justa y abrir una de las caras laterales, conforma de manera ideal la composición de el comer.



PROPUESTA III : PRENSADOR DE ALIMENTOS

PROCESO DE COMPACTACIÓN

Se propone la conformación de un objeto que sea capaz de compactar la unidad de alimentos, la primera decisión es depurar el estado de maqueta de la propuesta II repensando la composición de sus partes y la materialidad que lo compone.

La idea de conformar la unidad a través de un proceso de compactación es llevar a cabo la ejecución del prensado haciendo referencia a compactar un sólido y ocupe menos espacio del que podría abarcar.

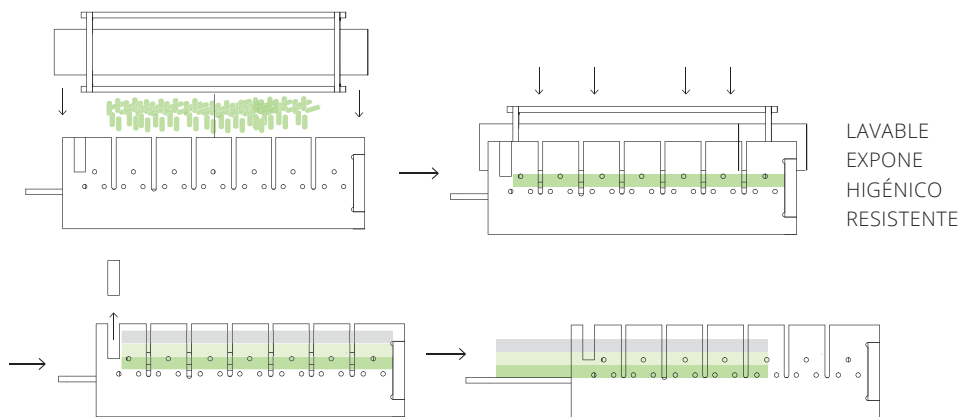
En la ejecución de este objeto se busca apretar o fijar capas de alimentos que estén separados por colores y sabores, estos espesores requieren un medio de algún procedimiento para comprimirlo o compactarlo, generalmente en una industria las máquinas que cumplen este propósito son las prensas.

Para la elaboración formal del objeto se busca una materialidad resistente y lavable ya que al construir esta unidad de vegetales la suciedad se genera

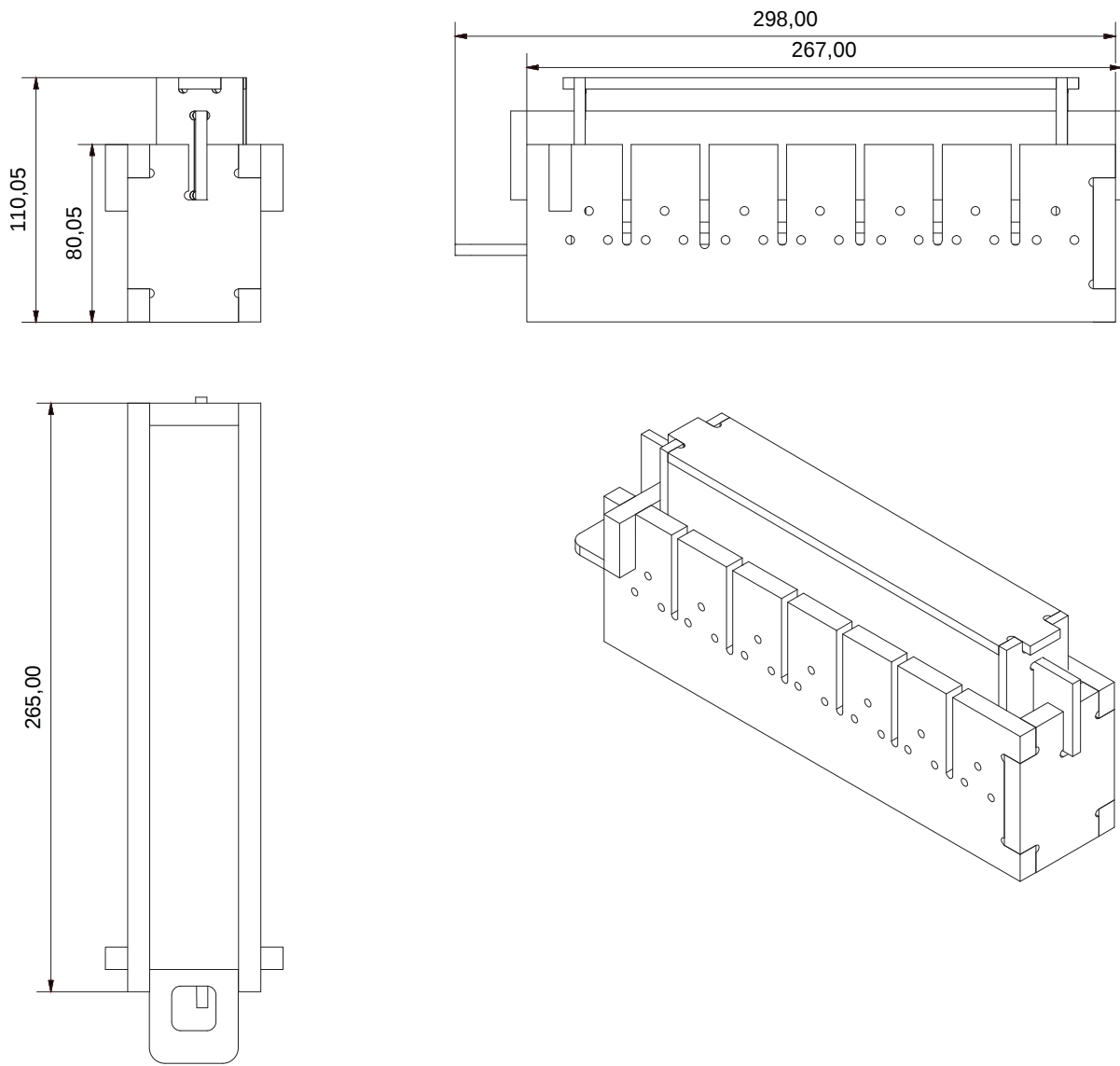
constantemente por los bordes, en el caso anterior una de las principales causas de porque se descarta la madera es porque el tinte natural de los alimentos macha considerablemente el material, por lo cual hay que estar constantemente lavando el objeto, la madera al estar en mayor contacto con el agua genera deformidades, se hincha se pierde su uniformidad inicial.

Por otro lado existen prácticas higiénicas que hay que considerar, el acrílico es un material transparente que permite evidenciar la ejecución de lo que se hace, es lavable sin interrumpir la forma inicial ni alternando el desgaste del material, se le pueden aplicar diferentes productos para depurar el lavado y no altera la composición material. Al ser un acrílico de 10 mm su consistencia es bastante firme sin correr riesgo de que se quiebre o exploten sus caras al momento de comprimir. Sin embargo una de sus desventajas es que se raya fácilmente al aplicar cortes en el material.

PROCESO DE COMPACTACIÓN

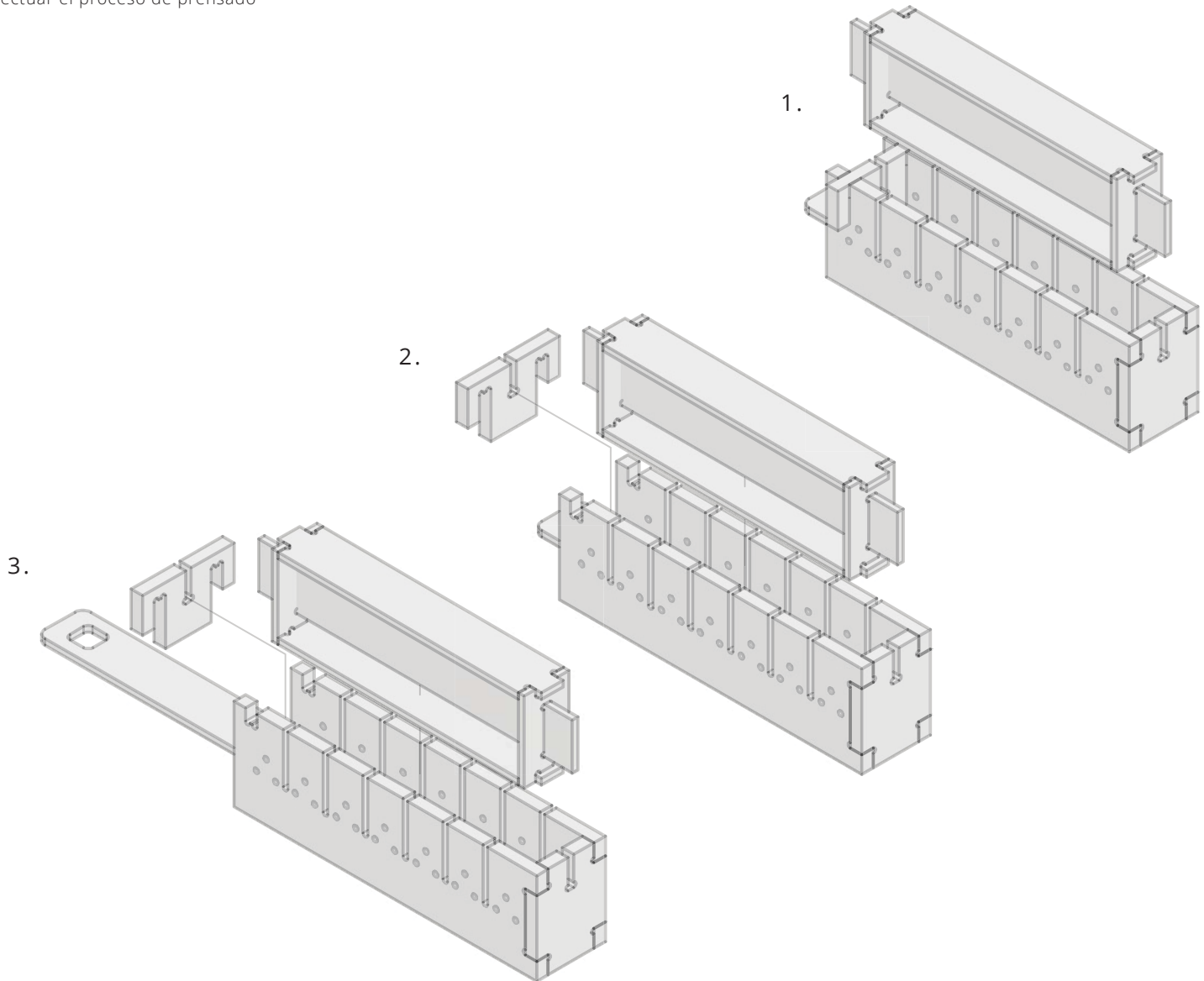


PLANIMETRÍA
Medidas objeto en su
totalidad.



MOMENTOS DEL OBJETO

Despliegue de sus partes al momento de
ejecutar el proceso de prensado





EJECUCIÓN DE LAS MASAS

Para la preparación de las masas se trabaja en un proceso sistemático el cual pretende ejeturar un proceso lo más depurado posible, se comprime la masa en una máquina aplastadora de masa para conformar la uniformidad de la masa , se segmenta la mezcla de masa en pequeñas unidades para luego ser estiradas, al cubrir una forma rectangular se crean bordes sobrantes de masa los cuales son reutilizables para otro estiramiento de la masa. Para dar un forma determinada se hacen moldes de aluminio forrados en papel aluminio, ya que el aluminio solo desprende partículas no recomendables para la ingesta de alimentos, por eso se hace fundamental recubrir con una capa de papel aluminio. El espacio utilizado para el horneado equivale a una bandeja de cocina eléctrica, por el tamaño del soporte alcanzan sólo 6 moldes de

de masa cada 12 minutos. Al producir un proceso en el hogar la sistematización del trabajo se hace más larga , por lo que de preferencia se debería pensar en módulos industriales, a modo de prueba se hornearon 30 masas.

En cuanto a la forma se probó que la disposición rectangular ,alargada es óptima para el alcance de la mano permite definir una unidad extendida con momentos a la hora de comer. Se propone abrir una de las cara cómo modo de exponer visualmente lo que se esta comiendo y además para generar un punto de inicio a la hora de comer, ya que al proponer un volumen cerrado se crea una percepción más grotesca de lo que se quiere comer, en el fondo se propone una invitación al insentivo de lo atractivo y a una manera se exponer lo abierto mediante espesores y capas.



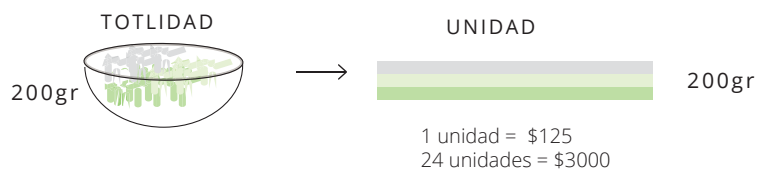
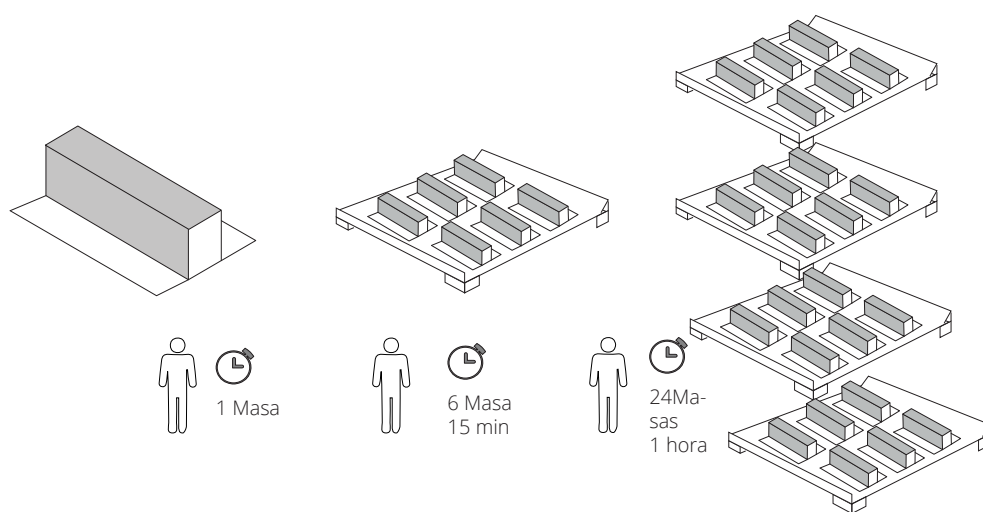
F1



F2

F1: Alcance de la altura óptima para el tamaño de la boca

F2: Elemento que se soporta en una mano



Propuesta: a partir de un todo conformar la unidad.

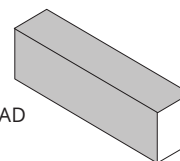
VALOR TOTAL X UNIDAD = \$1195

MASA + CONTENIDO + PRODUCCIÓN

COSTO DE PRODUCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD	PRECIO
Betarraga	5 unid	700
Zanahoria	8 unid	500
Zapallo italiano	2 unid	600
Apio	1/2	600
Espinaca	1/2	600
Brocoli	2 unid	1200
Harina	1 kilo	500
Aceite vegetal	1/8	400
Sal	1/2 cdt	10
		5110

COSTO POR UNIDAD



24 Masas = \$1510
1 Masas = \$70
Mano de obra = \$1000

EXPERIENCIA DEGUSTATIVA

PUNTO FERIA SALUDABLE, VIÑA DEL MAR

Para observar y recoger la experiencia de como las personas se enfrentan ante esta unidad contenedora se plantea a la señora Lita Millacaris, administradora principal del punto feria libre en la universidad de las Américas la idea de poder realizar una intervención degustativa a modo de estimar la apetación o rechazo de esta iniciativa.

La espacialidad del lugar se aocge en un sector del patio donde hay un continuo flujo de alumnado y funcionarios, esta experiencia se realiza sin previo aviso, para crear una expectación momentanea y ver el grado de proximidad que se genera en el entorno frente a esta intervención.

El día lunes 29 de septiembre, a las 13:00 hrs se monta una mesa desplegando en su superficies franjas donde se posan los soportes desgustativos. La intervención se hace inmediata reuninando a la comunidad en este pequeño espacio, creando una interacción directa con lo que se expone, la efectividad de proponer esta forma fue clave, ya que todos pudieron caer en la cuenta de lo que estaban

comiendo y por donde se debía comenzar a comer. A modo de prueba se ofrecen aderezos como aceite, limón , sal y salsa César. la importancia de aliñar los alimentos es un detalle muy importante, ya que no hay que olvidar que este cuerpo conforma la misma consistencia que un plato de ensaladas.

La propuesta que se estimaba era poder hacer estos mismos elementos en el momento, que la mujer del puesto pudiera compactar estas verduras y ofrecerlas a los demás. La experiencia si se pudo hacer, se comprobó que la señora Lita pudo usar el objeto prensador sin problemas, pero considerando que para construir este elemento mediante la prensa de acrílico se necesitan óptimas condiciones de higiene y en este caso el espacio no era suficientemente óptimo para llevar el proceso acabo.

Por parte de la comunidad de estudiantes hubo una gran aceptación el tiempo y la cantidad no basto para cantidad de personas que se querían acoger a esta iniciativa, cada persona realizó una cooperación en beneficio al punto feria libre.



CAPITULO V: SOPORTE COMESTIBLE

COMPOSICIÓN DE LO CÓNCAVO

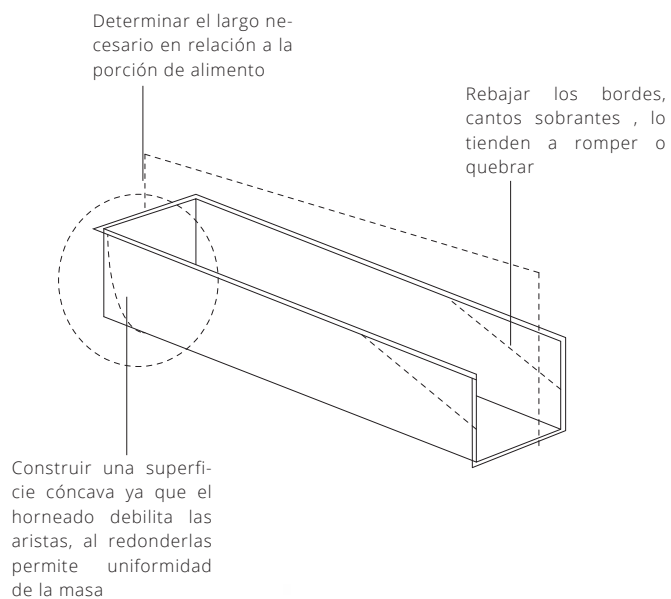
REPLANTEAMIENTO DE LA FORMA

Para continuar la experinecia recogida de cómo conformar un soporte comestible se propone re mirar esta composición de la forma de la masa, donde en primera instancia se recogen los comentarios de aquellas personas que respecta a paritir del sabor y la forma . Se persigue la idea de dar tonalidad a las masas con la intención de agregar un valor nutritivo al contenedor , pero tras varias pruebas se observa que la fnalidad no logra una consistnecia suave , se endurece muy rápido y se genera una diferencia muy tosca entre el conetenido de verduras picadas en su menor unidad, las cuales logran un aspecto más dósil al paladarconformación de esta pared resistente, a partir de la dos exprencias de San Francisco Illevada acabo en el 2014 y 2016 se determina sacar los ingredientes de ya que funcionaeron con bastante solidez. En cuanto a la forma se hacen varias pruebas de moldajes con respecto a la uniformidad de las masas, cada molde fue diseñado en 3

dimensiones para ser routeado en madera, logrando la capacidad de dar la forma exacta, con mayor homogeneidad y mayor distingo de la propuestas con respecto a las anteriores. La primera corrección es repensar este borde tan tajante de paralelepipedo creando una unidad más cóncava a lo que anexamente se propone la idea de incorporar canaletas que permitan escurrir la salsa ya que a partir de la primera experiencia se determina que es un aderzo constructivo , se hacen dos propuestas de incorporar la salsa, pero al caer observar el comportamiento de la masa se determina que la uniformidad se hace dificultosa ya que adquiere mucha deformación en los bordes.

Se propone trabajar con contornos cerrados que faciliten la unidad a que sea más pareja y bien construida de tal manera que al ser una superficie cerrada que cae la construcción de la forma va generando un aspecto con mejor acabado.

CONSIDERACIONES



PROPUESTAS NUEVAS FORMAS



Forma Molde A, Material: pino,



Forma B



Forma A



Contraforma Molde A, Material: pino,



PROPUESTA MOLDE A Y B

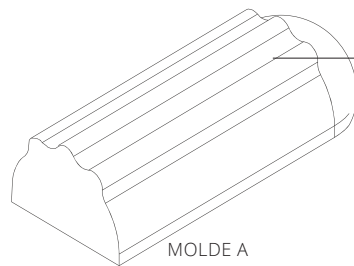
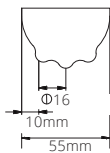
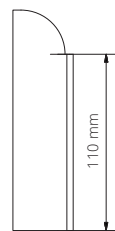
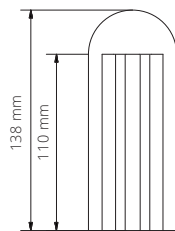
Para la construcción de los moldes se piensa en la nueva propuesta de dejar hendidos para escurrir la salsa, por lo cual se llevan a cabo formas horizontales que permitan modelar la masa a partir de una forma y una contra forma.

En base a esta experiencia puede darme cuenta que la masa tiene una mayor adaptación a la forma que a la contra forma ya que al ser horneada y moldeada tiene a caer por gravesas, en cambio la contraforma funciona mejor como superficie para consistencias más líquidas.

Por otra parte al crear formas los moldes deben tener rebordes bien marcados y delimitados ya que la masa tiene a deformarse mucho o queda uniformemente pareja desde fuera no se logran apreciar las formas en constraente, sino que en su interior se puede dibujar los segmentos de las

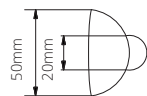
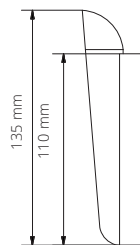
propuestas. En relación a la consturcción de ambos moldes el modelo A no aparece la intervención de los hendidos ya que la profundidad de los calados es muy mínima, al ser horneada asquiere una superficie mas plana pero con pequeñas irregularidades al ser segmentada por pequeños hendidos.

El modelo B se concreta mejor la forma del calado pero la dificultad es que los bordes exteriores nunca quedan parejos o simétricos, hay un alto nivel de deformación, ya que al cortar los bordes antes de hornear la masa se empieza a contraer, y si se deja un borde externo para ser cortado después del horneado, se pierde la forma inicial y cóncava de la masa



Hendidos
para escurrir
salsa

MOLDE A



Borde como canaleta
para salsa

MOLDE B



Forma Molde B, Material: pino,



Contraforma Molde B, Material: pino,

PROPUESTA MOLDE C

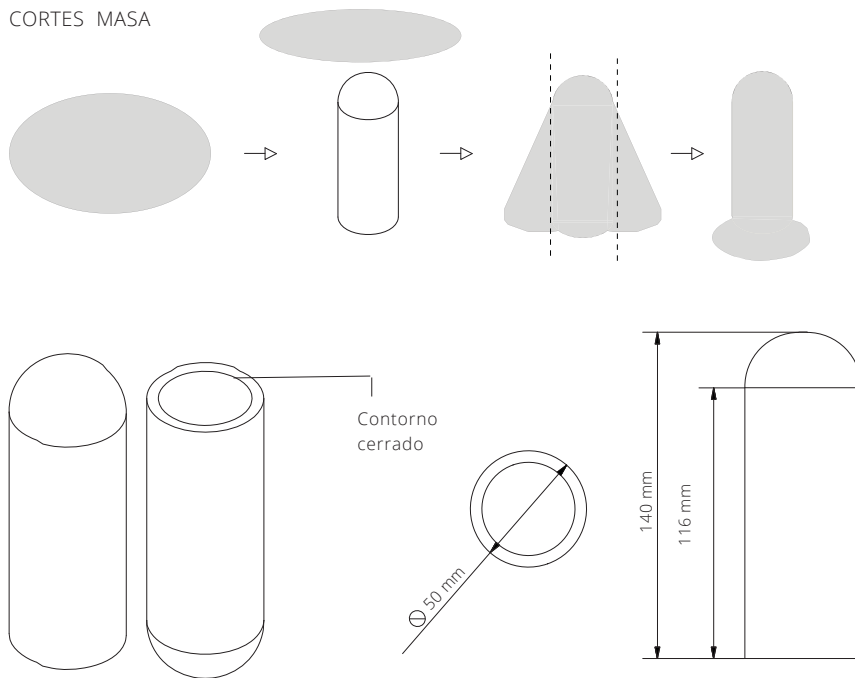
Se toma la decisión de crear un contorno cerrado para la preparación de y moldaje de la masa, ya que constructivamente el preparar una masa abierta crea imperfecciones poco precisas en los cantos o bordes de la masa, las irregularidades se apropian de toda la forma obstaculizando la homogenidad, en este caso se observa que la masa comienza apoderarse de una forma continua, se lleva acabo distintas pruebas de masas con diferentes ingredientes con la idea de concretar de mejor forma la suavidad y blandura de la superficie.

Componentes

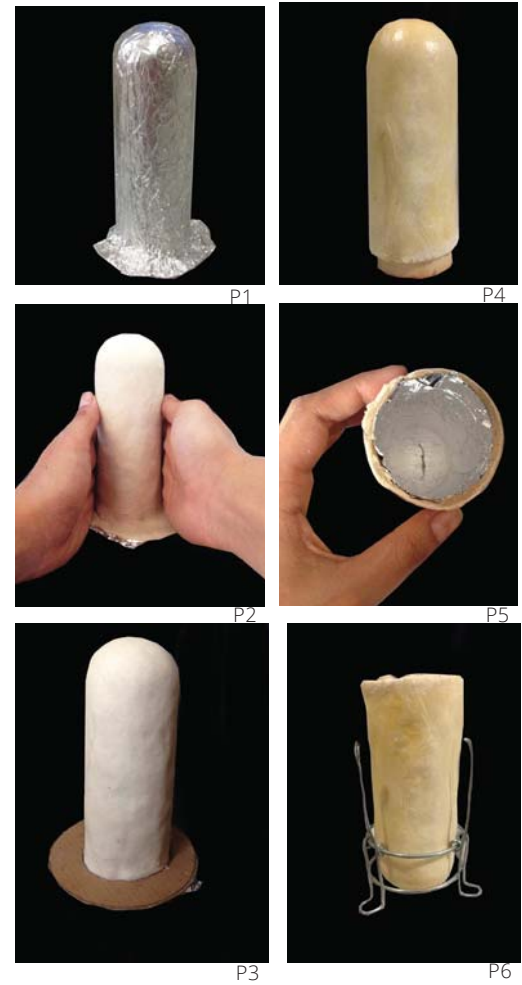
- Propuesta I : - Sal - Aceite - Agua tibia - Polvo royal
Harina sin polvo de hornear
- Propuesta II : Sal- Aceite - Harina con polvo de hornear
manteca - agua tibia
- Propuesta III: Sal - Aceite - Harina sin polvo de hornear
Agua tibia- Azúcar - Masa refrigerada
- Propuesta IV: Harina sin polvo de hornear- Azúcar- Sal
Aceite- Agua tibia - manteca



CORTES MASA



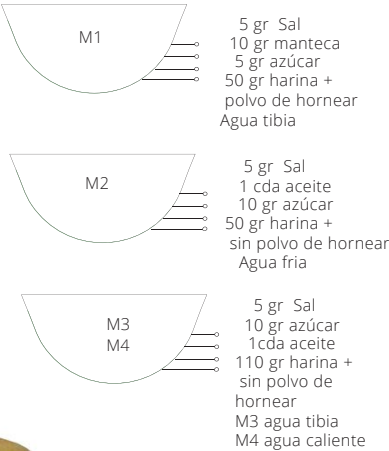
PROCESO DE HORNEADO

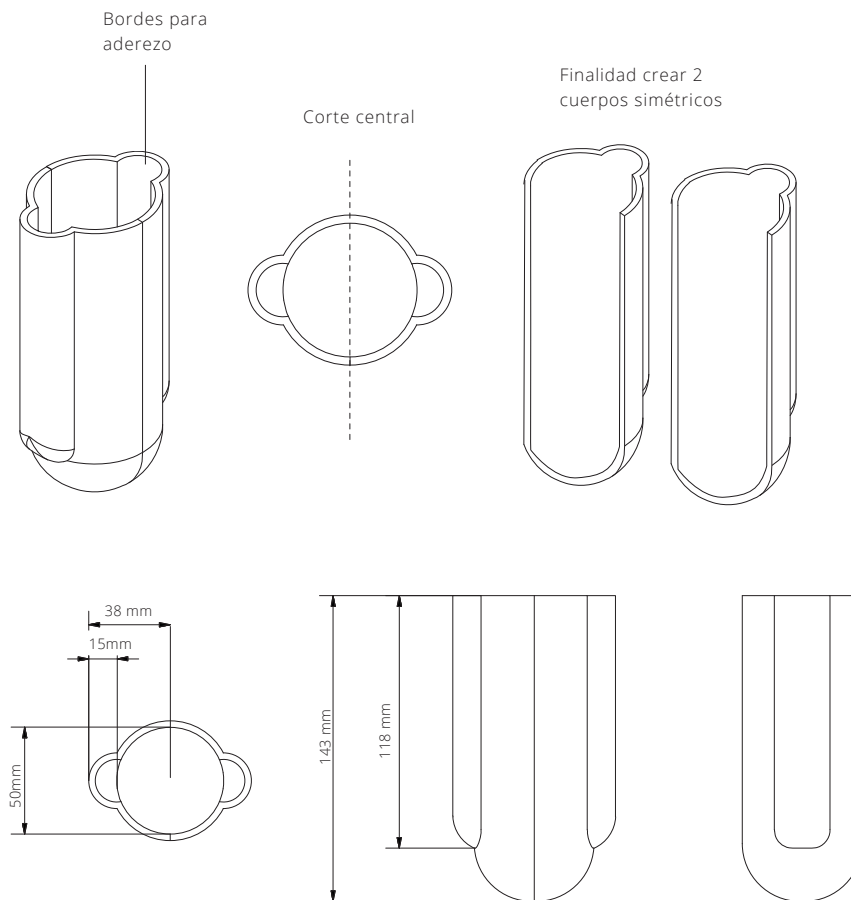


PROPUESTA MOLDE D

Como parte de la propuesta de conformar un contorno cerrado de la masa , se estudia la posibilidad de construir parte de la superficie para darle cabida a una aderezo con la intención de conformar la mezclas de sabores a partir de todo el contorno de la masa. Se crea un molde capaz de contener un borde externo pero hacia los dos lados. Se piensa en hacer dos bordes que construyan el espacio de la salsa con la intención de partir esta masa, es decir dividirla en dos segmentos iguales dejando hacia abajo la superficie que contendrá la salsa.

El comportamiento de la masa varía principalmente por la temperatura que se le aplica en el ambiente y lo más importante es dejar secarlas en sus propios moldes





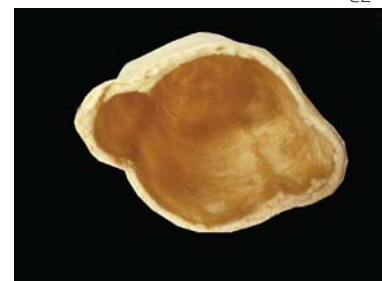
CORTES MASA



C1



C2

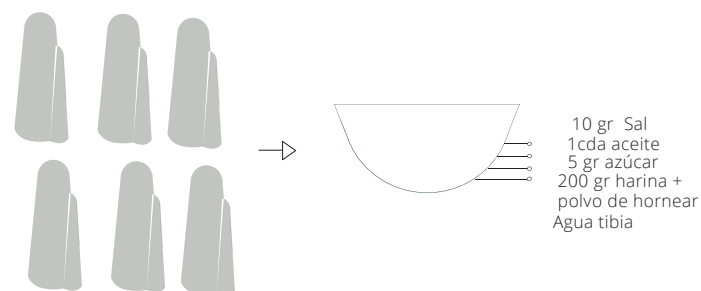


C3

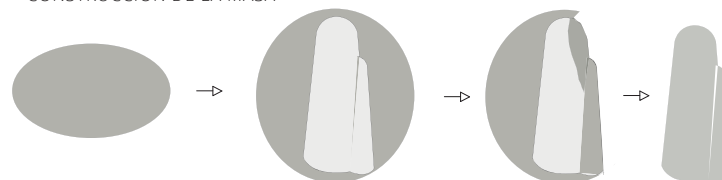


PROPUESTA FINAL MOLDE E

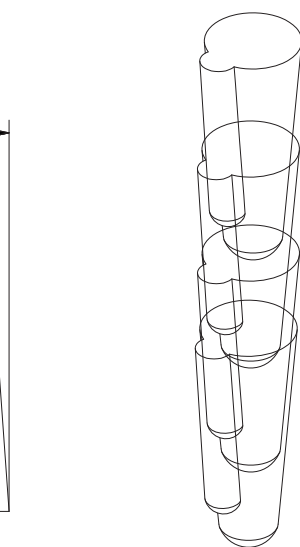
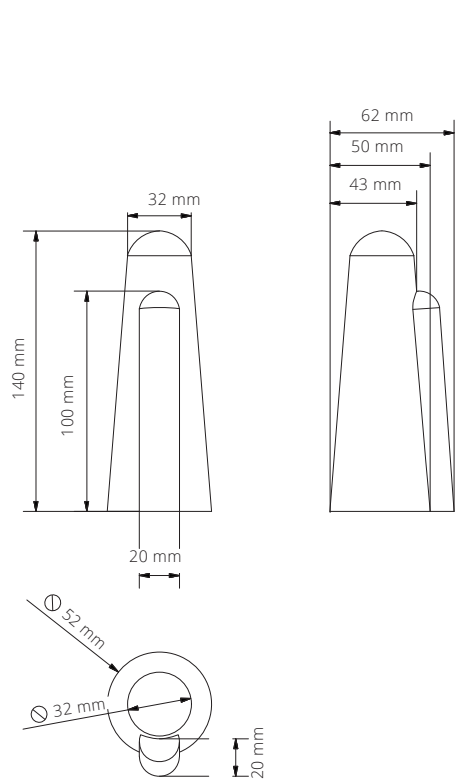
A partir de las pruebas llevada acabo por diferentes propuestas de moldes de masa se concluye aquellos aspectos que lograron aparecer como efectivos en el la realización de horneado y construcción de ese soporte comestible. En primera instancia se recoge la intención de incorporar un borde por el cual pueda escurrir un aderezo externo al contenido de verduras, al observar el molde D se puede apreciar una definición interna del borde construido lo que permite definir bien el área por donde se pretende generar un vacío, como proceso anterior al relleno de la masa, por otro lado se determina que aparece con mayor efectividad generar un contorno cerrado como aparece en el modelo C y a que la masa adquiere un estado compacto y no se interrumpe la confección de los bordes al aplicar un corte transversal. Por último se crea una forma cónica con la intención de que sea un cuerpo apilable, se busca una medida óptima para la mano ya que se piensa en la portabilidad continua de este elemento.



CONSTRUCCIÓN DE LA MASA

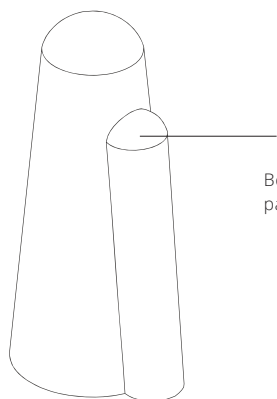


Para conformar el cierre del contorno se utiliza el mismo borde que se construyo para el aderezo



EN RELACIÓN A LA FORMA

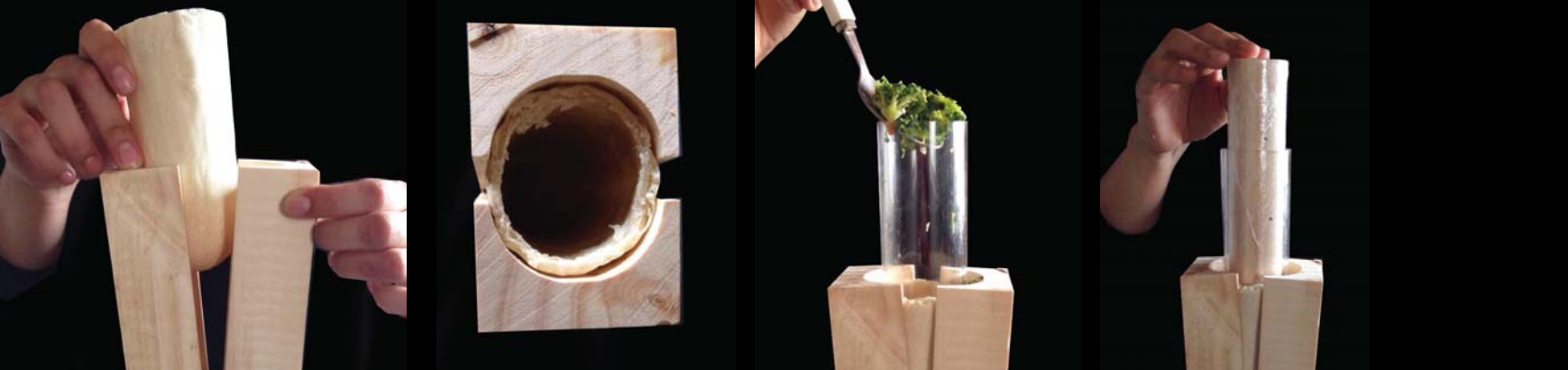
MEDIDO
PORTABLE
APILABLE



Borde construido
para aderezo



CAPITULO VI: UNIDAD COMPACTADORA



CÓMO COMPRIMIR MEDIANTE UN VOLUMEN

CUERPO MATRICIAL

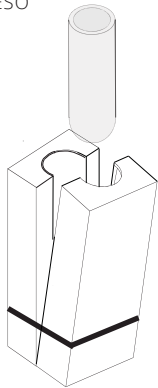
En relación a la etapa anterior se determina perseguir esta manera de conformar una porción unificada que me permita portar una cantidad considerable de vegetales Siguiendo la línea de constuir un objeto compactador se piensa en llevar acabo un modo más seriado para construir un contenedor comestible, es decir que el proceso me permita conformar varios a la vez de forma simultánea. En primera instancia se pretende trabajar con matrices abiertas creando la forma y contraforma de la compresión, el cuidado que se debe mantener en este proceso es no interrumpir la continuidad del acabado es decir que los objetos no pueden obstruir o entorpecer la serie de un proceso, por lo que cualquier impedimento no aporta a la eficiencia de lo que se quiere lograr, al contrario debe ser un mecanismo facilitador para obtener un resultado .

Al decidir trabajar con un contorno cerrado de masa como soporte comestible se piensa en construir un bloque cerrado que compone la misma forma de la masa generando una presión , al llevar la forma a la verticalidad, el proceso opta por otra secuencia aquello que se comprime tiene una dirección continua hacia abajo generando una presión leve.

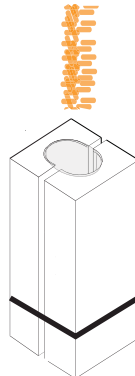
La intención de mostrar y generar un entramado de alimentos se intenta perseguir, conformando a partir de un bloque cerrado la compresión de varios alimentos por capas y luego llevar un corte central que me permita observar el interior de lo expuesto, sin embargo el proceso se hace un poco engorroso al ser un elemento que contiene líquido constante por los vegetales entorpece y diiiculta esta segmentación simétrica de sus partes. Por lo que se decide construir un volúmen a partir de un contenedor con forma cerrada e uniforme.



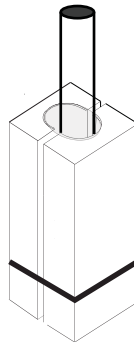
PROCESO



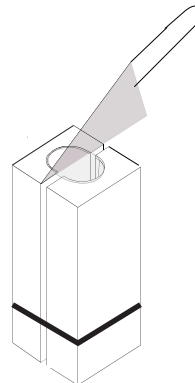
1 Incorporación de la masa dentro del bloque



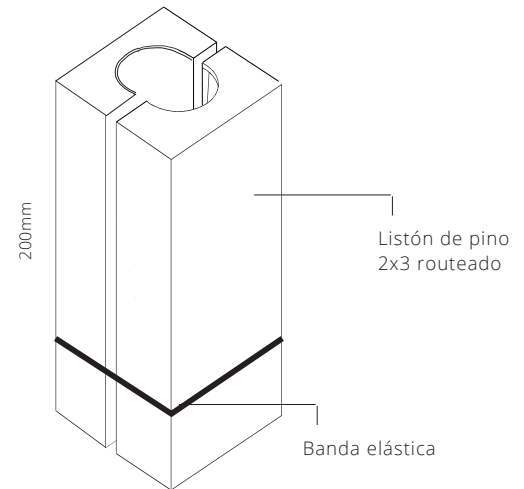
2 Se introducen alimentos separados, generando diferentes capas



3 Se empuja con un émbolo cada vez que se aplica alimento



4 Corte transversal para obtener 2 porciones



(Pieza routeada con la forma específica de la masa)



Maqueta de la matriz como unidad llevada al conjunto para generar un proceso en serie



CONFORMACIÓN DE LA UNIDAD EN SERIE

En la forma elegida anterior se opta por un volumen que genere un vaciado con la intención de incorporar salsa de manera uniforme en toda la parte del volumen para ello se propone diferentes maneras de construir este interior a través de piezas anexas se pretende guiar una manera de comprimir dejando siempre la expectación del interior. Pero en términos constructivos la segmentación simétrica se descarta ya que finalmente los alimentos no cobran mayor diferencia al ser segmentados decidiendo llenar un bloque completo, un bloque cónico pero separando la unidad contenida de este reborde o espesor que separa y divide la diferencia de sabores generando un matiz diferente a la hora de probar la masa, finalmente se considera un bloque matricial con capacidad de comprimir desde el exterior hacia el interior.

"Se busca conformar bloques como unidades independientes pero que a su vez puedan trabajar todas en serie."

Sugerencia de calces para bloque como unidad independiente. .
Moldeado en la router CNC con forma específico de la masa que se trabaja

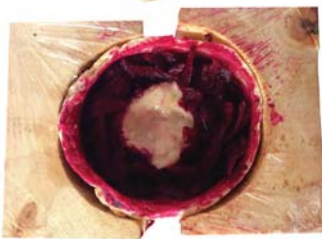




Resultado
Prueba 1



P1



P1

INCORPORACIÓN DEL VACIADO

La propuesta en la que se quiere persistir es la incorporación de una salsa a este gran bocado, con la idea de generar una combinación de sabores que sea visualmente atrayente y en terminos formales apetitosa al paladar, se propone la idea de dejar un vaciado permanente que permita comprimir los alimentos de manera paralela sin tener que afectar el espacio donde eventualmente escurriría esta salsa.

Para la conformación de este proceso se proponen diferentes maneras de construir el interior de este vacío, como primera prueba se pretende dejar el interior con un orificio, para que la salsa escurra por el cuerpo del contenedor y luego poder paratir este volumen creando dos unidades por separado, este proceso se hace un poco engorroso ya que el líquido tiene a escurrir por los alimentos dejando que el corte sea visualmente descuidado.

Como segunda propuesta a partir de la unidad de masa construida por dos calados semicirculares se puede llevar acabo un proceso más homogéneo para construir el borde que se quiere destacar, al tener un cuerpo simétrico se sigue pensando en la partición de dos mitades una vez que se realice la operación de compactado.

En esta prueba se cubren los dos orificios laterales dejando un apoyo constante para que no tope la superficie de es volúmen de masa, y se compacta de manera uniforme hacia abajo de manera sutil , sin tanta presión de compacto.

El resultado es proporcional, a partir de una unidad se obtienen dos elementos comestibles consistentes con un reborde para escurrir la salsa, el corte aparece como un término acabado, visualmente se puede ver la segmentación de las tramas pero constructivamente se genera una leve dificultad al cortar en vertical.



Resultado
Prueba 2



P2



P3

CONSTRUCCIÓN DEL BORDE

A partir de las pruebas llevadas acabo anteriormente se buscaba constantemente conformar cuerpos simétricos a partir de una unidad, es decir que de un bloque se masa con alimento comprimidos se pudieran obtener dos elementos comestibles de la forma más similar.

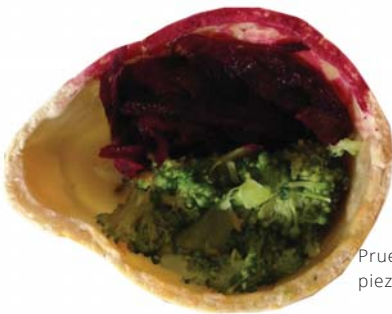
Sin embargo en el proceso constructivo de relleno aparecen dificultades que entorpecen la limpieza del proceso, por lo cual se decide trabajar con un contenedor que sea cerrado permitiendo en su interior conformar un relleno de alimentos, la particularidad de este proceso es el cuidado por mantener un borde continuo que me permita incorporar un segundo ingrediente a la propuesta que se pretende compactar, este reborde genera la diferencia de sabores concluída a lo largo

de toda la superficie.

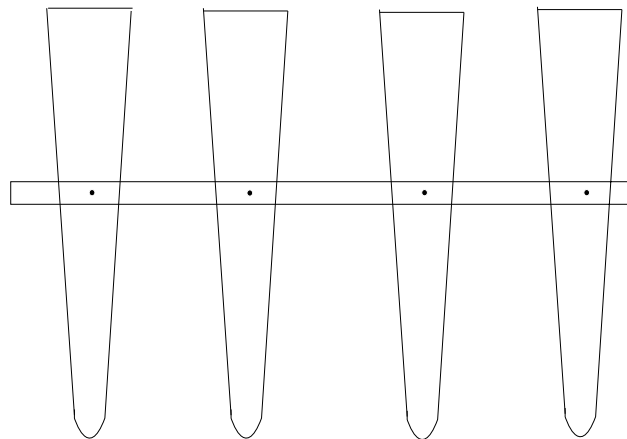
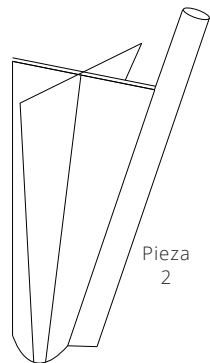
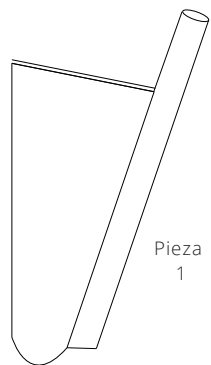
Para este proceso se hacen pruebas de pequeñas matrices que se incorporen dentro de la masa creando una separación continua sin obstruir el proceso final, el relleno de verduras. La primera propuesta es segmentar el relleno de las verduras a partir de cuatro espacios creando una separación de cuatro bloques. El sistema de relleno no es continuo ya que los orificios son muy pequeños y se decide hacer una pieza con la separación de dos segmentos de relleno, sin embargo sigue dificultando el proceso, por lo que se determina aún mas simple, crear una pieza que sea capaz de cubrir estos orificios de forma regular y que se repita con los cuatro a la vez, por lo que finalmente se decide hacer una pieza de cuatro tubos que separen el proceso de compacto y relleno de salsa.



Prueba
pieza 2

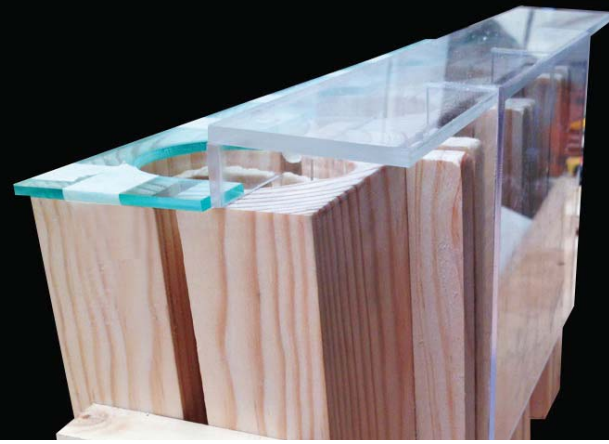
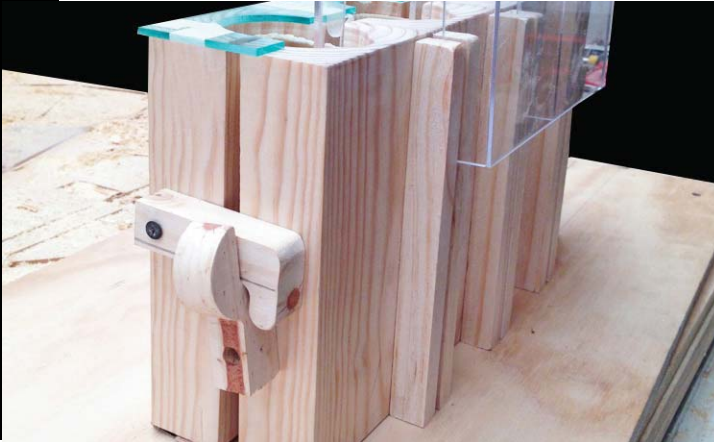


Prueba
pieza 1



Pieza en planta de 4 listones con forma de semiesfera unidos por una banda central. Ante la prueba de las otras piezas 1 y 2 se decide que hay que conformar una pieza que solo cubra el borde externo de la masa.





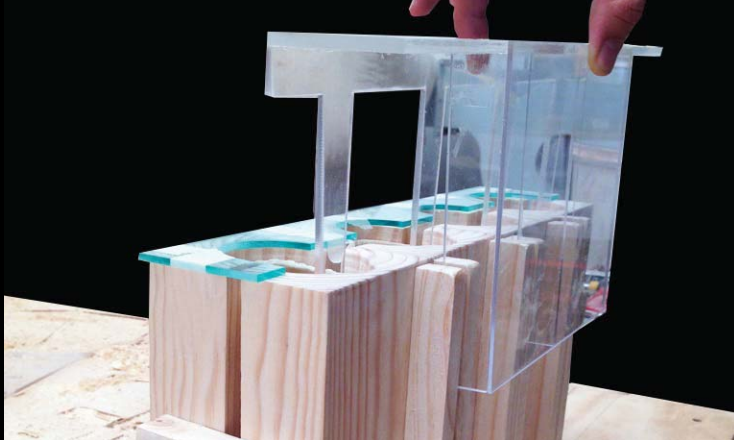
LA MATRIZ COMO OBJETO DE PROCESO

La primera propuesta de la matriz era crear un cuerpo unificado que funcionara como unidad independiente y a la vez se pudieran abrirse o trabajar simultáneamente, sin embargo se observa que la variante entre que sea un objeto como unidad a que sea un bloque unificado que me permita hacer uno o varios procesos de compactación de masa no varía ampliamente.

La construcción de esta matriz se hace a partir de un bloque cerrado que sea capaz de sostener este soporte comestible y se pueda trabajar en el interior sin problemas. A este bloque se le suman piezas necesarias para llevar a cabo el proceso de armado como la pieza separadora de alimentos que permite dejar el vacío del borde, por lo que se incorpora este elemento a la misma matriz a través de guías por una de las caras laterales y un borde para sujetar este elemento. el objeto consta de dos momentos el relleno, y la apertura.

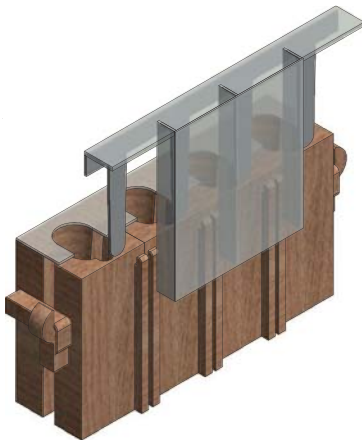
MATERIALIDAD :

El objeto fue construido con listones de pino seco , luego fueron ruteados en la máquina CNC creando moldes uniformes pero con pequeñas variantes, para impregnar la madera y construir un mayor higiene al objeto se le echa aceite de linaza a modo de tratamiento de la madera ya que el pino no es una madera de las más nobles , aún así los beneficios no se hacen tan efectivos ya que al trabajar con alimentos esta logra teñir sus caras exteriores por lo tanto el manchado es constante sobre todo al trabajar con alimentos que continúen mucha agua. La proyección de este prototipo era usar acrílico o algún plástico que sea moldeable con la finalidad de otorgar una superficie lavable y fácil de limpiar, ya que la cantidad de residuos que dejan los alimentos siempre será de un porcentaje notorio.

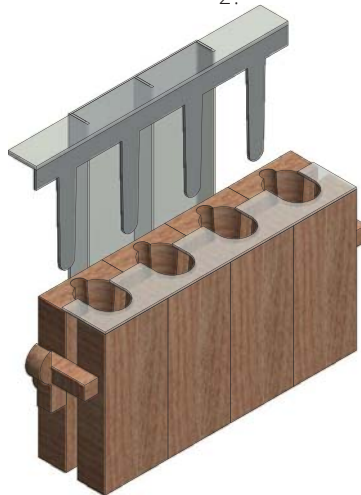


PIEZA QUE CONSTRUYE EL VACIADO

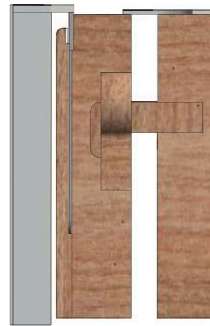
1.



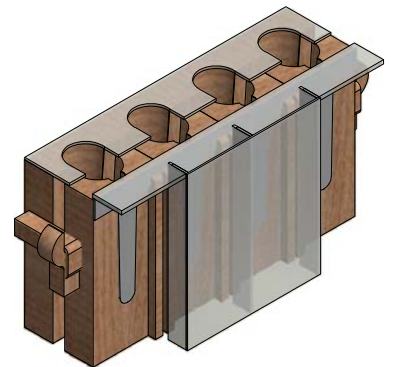
2.



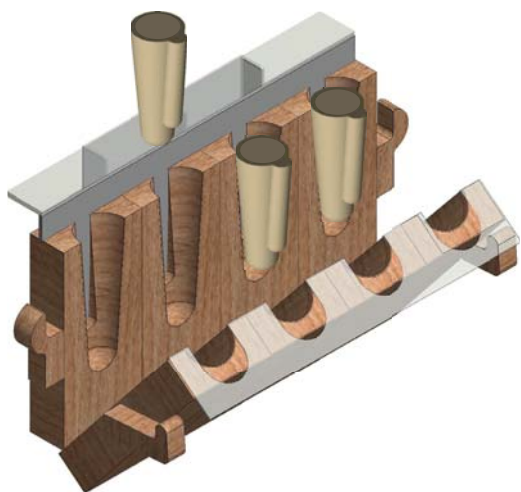
3.



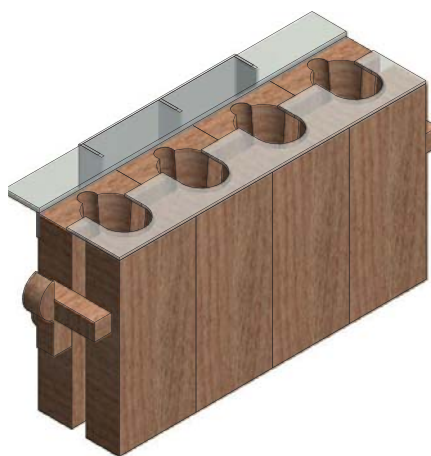
4.



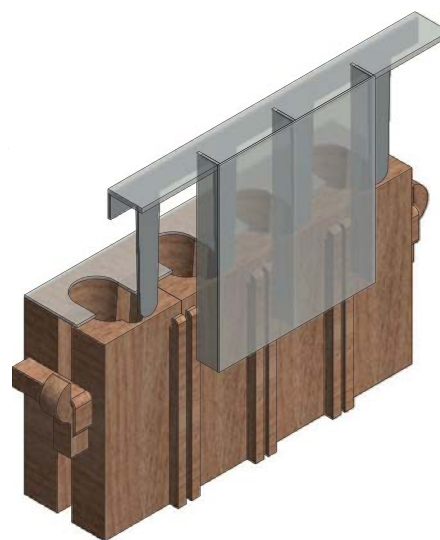
DESPLIEGUE DEL OBJETO MATRICIAL



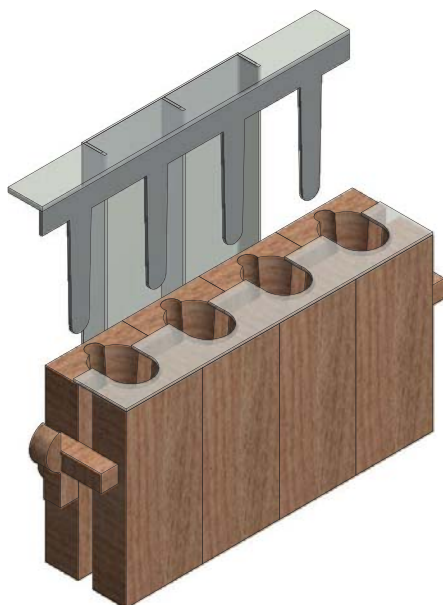
1. Se abre la matriz permitiendo dejar las masas de manera holgada



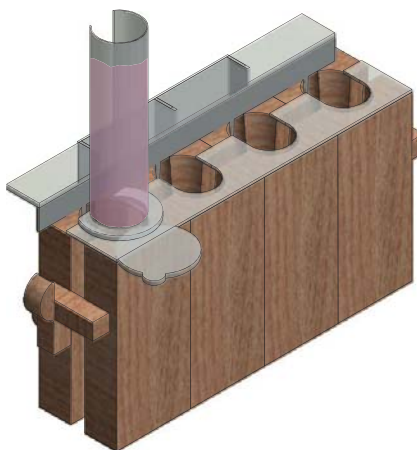
2. Se cierra el bloque matricial para alinear las masas y dejarlas en un eje horizontal



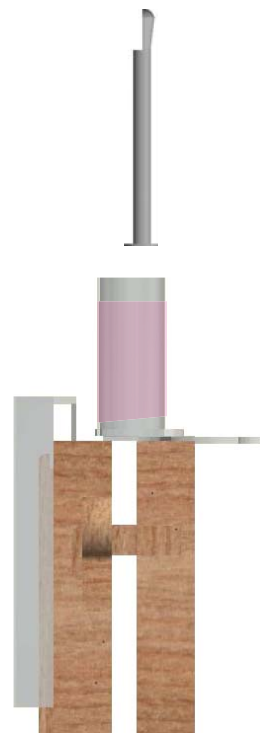
3. Se saca la pieza de acrílico y se incorpora al interior de la masa por el borde saliente



4. La cualidad de esta pieza es que permite generar un vaciado en el borde donde se le va incorporar el aderezo



5. Se utiliza el elemento compactador para dejar caer los alimentos hacia el interior



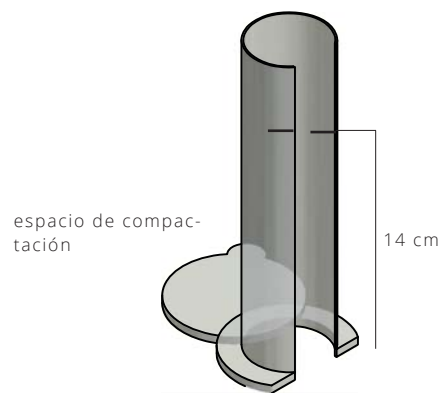
6. Finalmente con la pse emouja los alimentos con una paleta que en el otro extremo tiene una tapa para prem



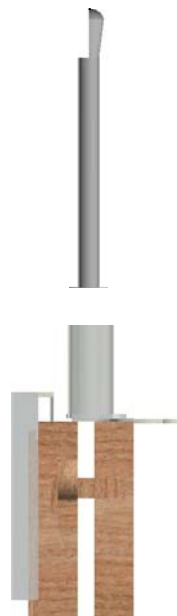
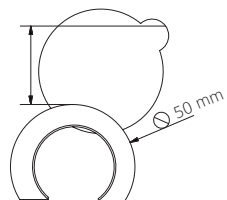
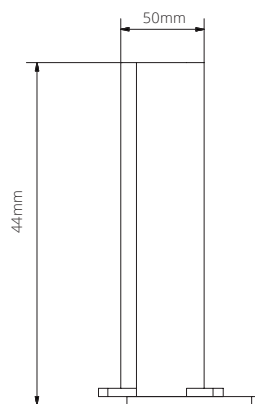
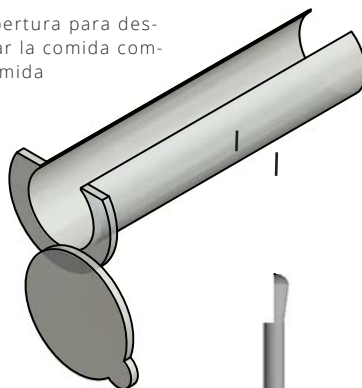
ELEMENTO COMPACTADOR

Para generar el vínculo entre los alimentos y esta matriz de compactación, se necesita un elemento que sea capaz de depositar el contenido sobre el contenedor. Para la realización de este objeto se determina construir una pieza capaz de incorporar una porción lo mas justa para calzar adentro del área contenedora de la masa.

La primera prueba es construir una pieza con la misma figura cónica que el contenedor con la idea de empujar los alimentos en dirección contraria. Se determina que esta pieza se contrae constantemente obstruyendo el paso fluído de los alimentos , por lo que la segunda propuesta es conformar un volumen uniforme como lo es un cilindro con la idea de depositar directamente la comida hacia el interior de la matriz, a este cuerpo cilíndrico se le hace un calado con la idea de pasar por entre medio una especie de émbolo que empuje directamente hasta la superficie final, este contenedor comprime la cantidad de alimento pero no consturye la forma del mismo recipiente.



Abertura para deslizar la comida comprimida



CAPITULO VII: CONSTRUCCIÓ MÓDULO



PROPUESTA DE UN ESPACIO MODULAR

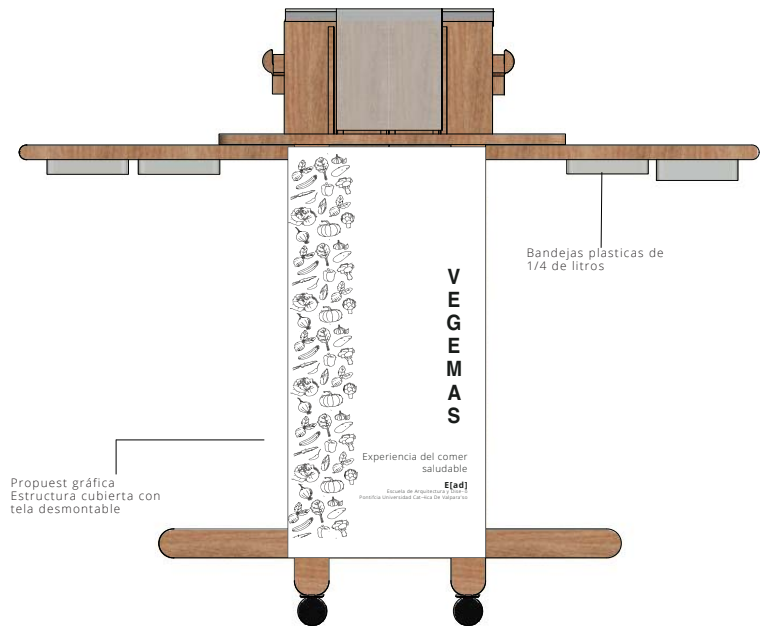
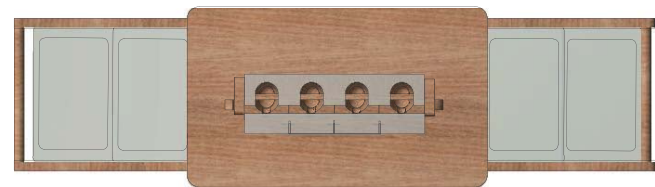
En base a la propuesta se busca conformar esta matriz de armado delimitada en un espacio de trabajo que me permita construir todo el proceso de armado sintetizado dentro del mismo módulo, la idea de crear un carro modular es constituir un espacio para un tercero que sea capaz de llevar acabo la ejecución por si mismo en este caso esta pensado para las mujeres que venden sus productos de la feria y quieran ofrecer de manera diferente esta cercanía con las personas para promover sus productos.

La conformación del mesón de trabajo requiere partes que compongan todo el proceso, se decide poner dentro del mismo espacio un lugar para poner las verduras, un lugar de guardado y movilidad constante, requerida en el caso de que se quiera transportar de un lugar a otro. El objeto al ser transportable permite que la persona pueda permanecer como punto fijo en varias partes dentro de un mismo lugar, acercando de manera

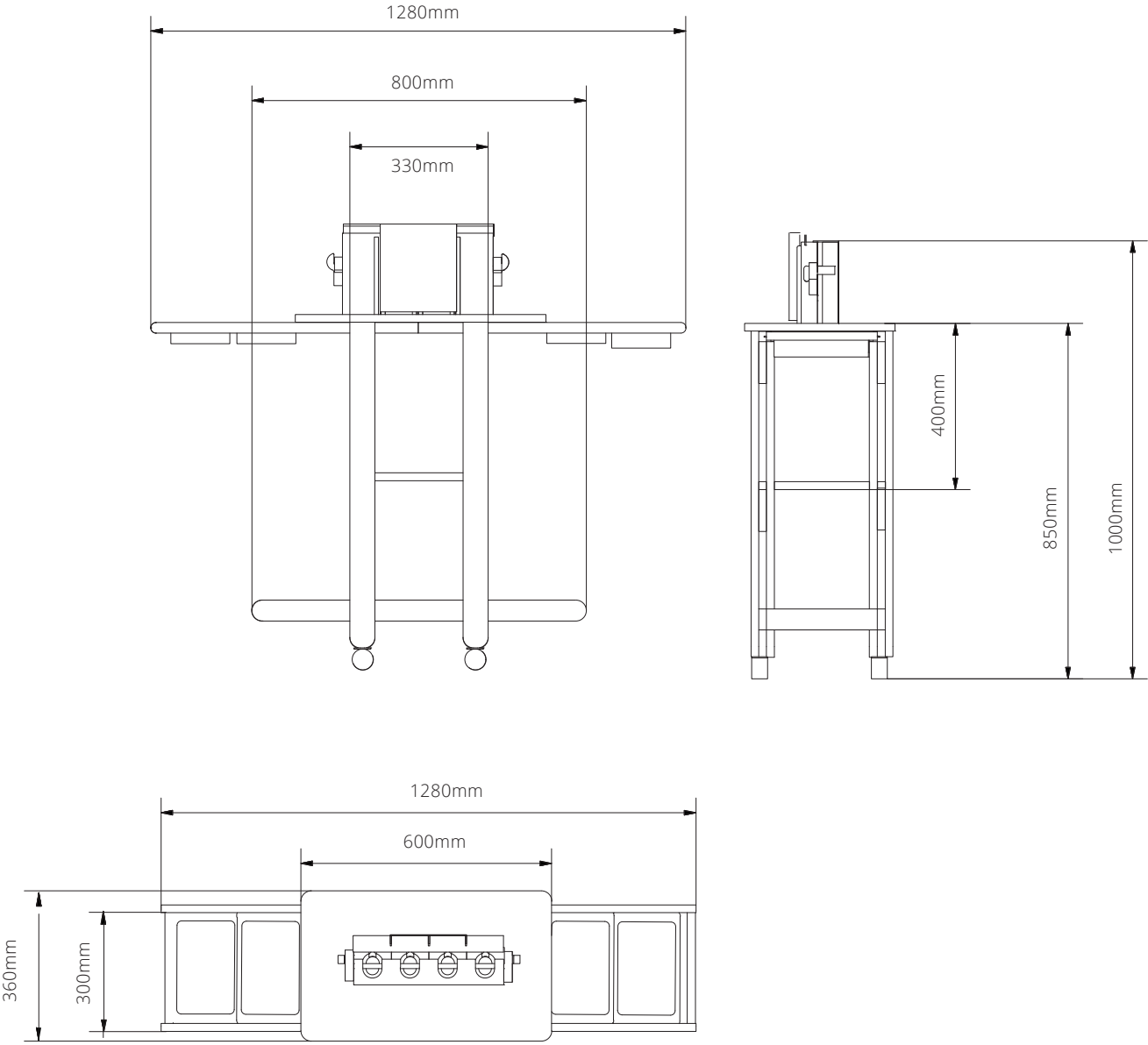
significativa al entorno, al crear un espacio que muestre aquel proceso que se lleve acabo genera una constante espectación por parte de las personas por observar que es lo que se contiene al interior y la mirada de afuera genera una constante apetencia de los alimentos que lo hacen visualmente atractivo, generando aún más el espacio de reunión.

La espectación del proceso conforma parte de la propuesta ya que se pretende abordar lo inmediato y parte del proceso inmediato es crear una especie de interacción constante entre las personas y la persona que ofrece. El tiempo y el espacio conforman parte fundamental del proceso formal ya que a partir de eso se empieza a observar aquellas cosas esenciales dentro del ejecución que facilitan y dificultan la continuidad del proceso.

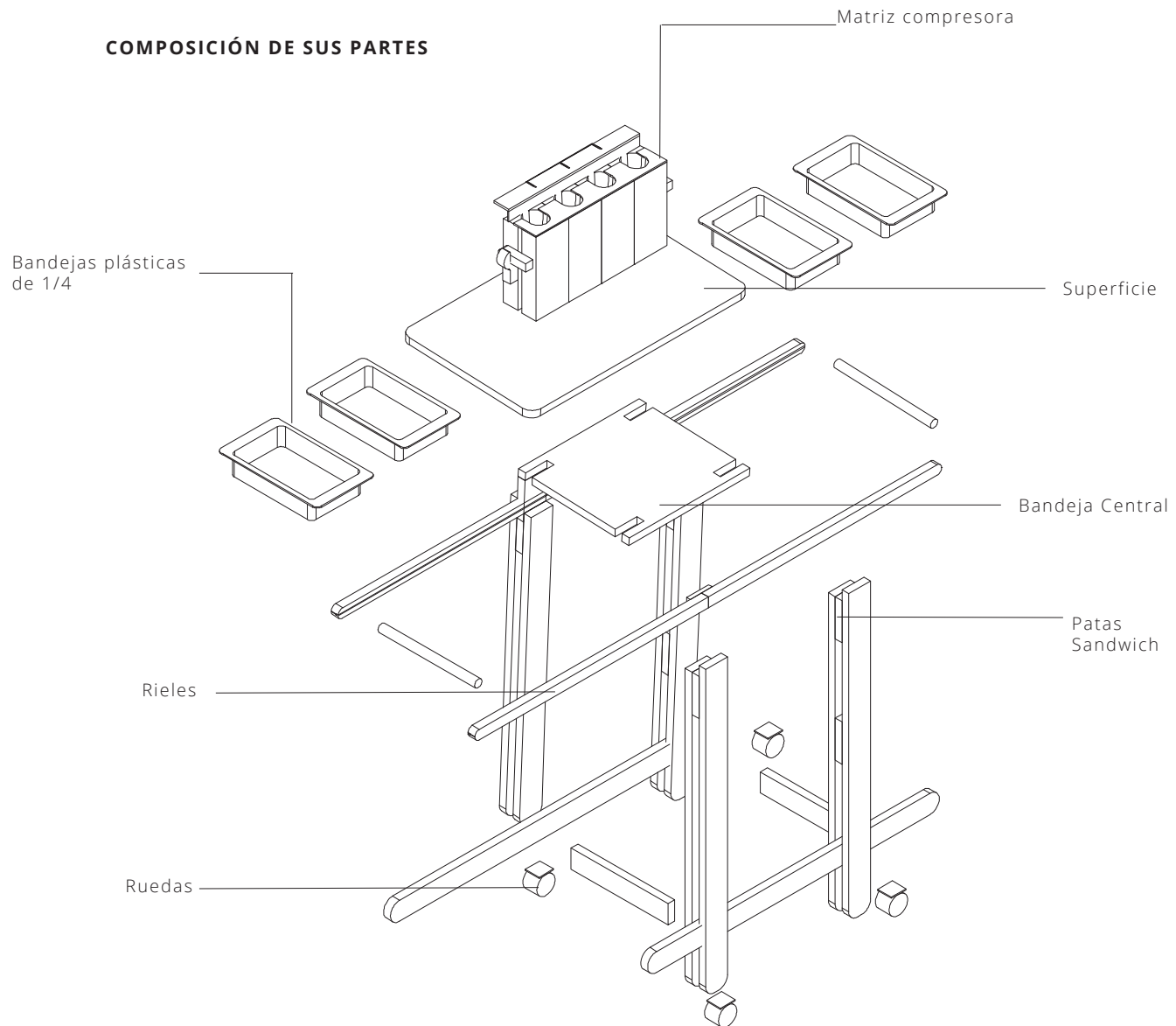
El módulo se desarma en forma independiente para poder ser trasladado.



PLANIMETRÍA



COMPOSICIÓN DE SUS PARTES



RECUENTO FOTOGRÁFICO



F4

F3-4 : Primeras pruebas de relleno y compactación



F5



F1



F2



F3



F6



F7

F5-6-7 :Fotografías del módulo antes de su funcionamiento
F1-2 Soporte comestible con un portabocado de apoyo

EXPERIENCIA FORMAL

E[ad] Pucv, Escuela de Arquitectura y Diseño

Previo a la realización de una segunda experiencia degustativa se pretende conformar la construcción de un espacio de trabajo con la finalidad de acotar y vincular este proceso de pre elaboración de verdura compactada, para ello se construye un módulo como soporte para realizar un proceso, éste módulo cuenta con la capacidad de proporcionar un espacio que integre aquellos requerimientos que se necesitan desde el punto de vista inmediato. En un principio se piensa como un soporte capaz de vincular todos los procesos que se lleven a cabo al momento de preparar estas vegemusas, sin embargo se determina que este mismo módulo es capaz de otorgar un espacio de venta como punto de reunión entre los espectadores. La secuencia del proceso se va determinando de forma lineal proponiendo un mesón con bandejas por ambos lados capaz de poder retirar el alimento y llevarlo siempre al centro de la mesa. Esta unidad compactadora se piensa como una forma de generar un alimento de forma seriada, pero con la complejidad de que debe pertenecer a lo inmediato.

Para probar y observar como se comporta este objeto de diseño frente a un grupo de personas, es lo que permite identificar el impacto que provoca y cuáles son las mejoras y aciertos dentro del trabajo. En esta situación se conforma lo inmediato vinculando el tiempo y el lugar. Para construir lo inmediato se debe caer en la cuenta de cómo las personas se comportan ante una situación desconocida. Lo particular de este objeto es que mantiene la expectación constante de las personas, creando una mayor aptencia de saber que es lo que se va a probar, pero así mismo se necesita una experticia para poder ir conformando con acto continuo.

A partir de esta experiencia recogo aquellos puntos que se hacen poco eficientes para la fluidez de un proceso por lo que se debería pensar detenidamente en que es lo que necesito más a la mano aquello próximo que no me permita entorpecer aquello de lo que se hace. La creación de este objeto permite el encuentro, lo contenido al paso.



CITAS BIBLIOGRÁFICAS

- Parkin,Michael (2014). Economía. Pearson. p. 44.
- Barraza.M, Brandt.J, Gaete.C (2006). Memoria Intersubjetiva y Redes de Comunicación. Valparaíso. Universidad de Playa Ancha. p. 1
- Barraza. M, Brandt.J, Gaete.C (2006). Memoria Intersubjetiva y Redes de Comunicación. Valparaíso. Universidad de Playa Ancha. p. 6
- Barrientos Barría, Natalia (2011). Los beneficios de los mercados y ferias en la ciudad, Santiago. Plataforma Urbana
- Barrientos Barría, Natalia (2011). Los beneficios de los mercados y ferias en la ciudad, Santiago. Plataforma Urbana
- Ministerio de Salud (2016). Normas sanitarias de funcionamiento de mercados de abasto y ferias. p.6
- Organización Mundial de la Salud (2015). Inocuidad de los alimentos. OMS, FAO
- Pelayo, M (2011). La seguridad alimentaria en las ferias y mercados al aire libre. p. 1
- Ministerio de Salud (2003). Manipulación de alimentos,Manual. p. 32
- Ministerio de salud y deportes (2003). Manual del manipulador de Alimentos . p. 49
- Pelayo, M (2011). La seguridad alimentaria en las ferias y mercados al aire libre.
- [12] Ministerio de Salud (2003). Manipulación de alimentos,Manual. p. 27
- Pelayo, M (2011). La seguridad alimentaria en las ferias y mercados al aire libre.

SITIOS WEB

http://www.nutrinfo.com/biblioteca/libros_digitales/manipulacion_alimentos.pdf

<http://www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos2.shtml>

<http://www.fao.org/>
<http://proyectocardonal.blogspot.cl/>

http://4w.sercotec.cl/Productos/FondodeDesarrollodeFeriasLibres_Regi%C3%B3nMetrop.aspx

<http://asof.cl/>
<http://www.eufic.org/article/es/artid/How-to-minimise-food-waste/>
http://www.portalnutricional.com/alimentos/las_fru-tas.php
<http://www.5aldia.cl/>

<http://frutas-verduras.com/WordPress3/>

<http://www.edualimentaria.com/frutas-hortalizas-fruitos-secos-composicion-propiedades>

<http://diragro.odepa.cl/>
<http://www.centrocere.cl/sistema-regional-de-innovacion-hortofruticola/>

<http://hidrotecnologia.galeon.com/cvitae1185302.html>

http://asof.cl/wordpress/wp-content/uploads/2016/05/catastro-ferias-libres_baja.pdf

<http://www.24horas.cl/nacional/estudio-revela-que-los-chilenos-suelen-aumentar-la-portion-de-los-alimentos-2016570>

COLOFÓN

La presente edición esta a cargo de la autora Camila Saavedra, se termino de imprimir el mes de diciembre del 2016 en papel couche de 200gr.

Se ha usado tipografía de la familia Open Sans, con sus variantes bold, regular y light.

Ésta edición a sido diagramada en el programa Adobe Indesign , Vectorizado en Adobe Illustrator, Fotografías editadas en Adobe Photoshop y dibujada en el programa Autodesk Inventor 2017.