



El microempresario Antonio Huinca es un ejemplo de lo que los feriantes pueden lograr gracias a este proyecto patrocinado por ASOF.

Proyecto "Nuevo modelo de feria: Una visión innovadora"

# Mucho más que frutas y verduras

**Con esta iniciativa** se busca, entre otros objetivos, conformar una red de innovadores constituida por los mismos comerciantes para transmitir conocimientos que favorezcan el levantamiento de ferias modelo.

EMT  
Fotografías: ASOF

Si alguien se pregunta cómo sería una feria ideal, probablemente la respuesta de muchos arrojaría adjetivos como limpia, ecológica, ordenada, organizada, con comerciantes capacitados, que ofrecen productos cada vez más llamativos y embolsados; en resumidas cuentas, un concepto de feria modelo.

Esta es una idea que la Asociación de Ferias Libres (ASOF) conserva des-

de sus comienzos como organización gremial, hace diez años, y que hoy se ve más cerca justo cuando se cumplen 200 años desde que se tienen los primeros antecedentes de la primera feria en La Serena.

Todos estos temas, referidos a alcanzar un nuevo concepto de feria libre, serán vistos durante este año en el marco del proyecto "Nuevo modelo de feria: Una visión innovadora". A partir de esta iniciativa la ONG Espacio y Fomento, apoyada por Innova

Chile de Corfo y con el patrocinio de la Asociación de Ferias Libres (ASOF), capacitará a 320 comerciantes para que transmitan ideas en las distintas ferias. Finalmente, se gestará una red de innovadores compuesta por comerciantes de ferias libres de todo el país. Además, se realizarán seminarios de este proyecto Nodo en otras ciudades; el próximo se hará el día 23 de agosto en Valparaíso.

(Continúa en la página 2)

## (Mucho más que frutas y verduras)

(viene de la página 1)

### FERIANTES MODELOS

**CECILIA GARAY** recuerda cómo era la feria de sus padres, también comerciantes en El Montijo, en la comuna de Cerro Navia, una feria que tiene 40 años. "La vida era cruda, trabajábamos en barro con carretelas, era la ley de la selva". De entonces al 2010 dice que se ha avanzado muchísimo, esencialmente debido al fortalecimiento interno que los comerciantes han alcanzado a través de la formación de su sindicato, que los ha llevado a trabajar en forma colectiva. La ex presidenta de la feria El Montijo sostiene que antes existía un solo sindicato unificado que reunía a todas las agrupaciones de la comuna, reuniendo a cerca de 800 feriantes.

En 1998 levantan la idea de un sindicato por feria, puesto que las necesidades y demandas entre las ferias de una misma comuna eran totalmente distintas. Nace el Sindicato de Trabajadores Independientes Comerciantes de Ferias Libres El Montijo. "Lo primero que trabajamos fue el tema de los coleros. Decidimos cuidar nuestra fuente de trabajo y generamos delegados encargados de sacar a los clandestinos", afirma Garay.

Con el tiempo los feriantes fueron generando alianzas con el municipio mediante una mesa de diálogo, desarrollando actividades relativas a la alimentación saludable. "Había mucha obesidad en la comuna y comenzamos a trabajar con los consultorios. Además, nos dimos cuenta de que era una forma de fomentar el consumo de frutas y verduras", dice Cecilia.

El trabajo se fue mezclando con visitas a colegios y jardines infantiles donde los feriantes llevaban colaciones saludables que deleitaban a los pequeños. En

2004 se realiza por primera vez la Fiesta de la Legumbre, como hito en la comuna, día en que se cocinan enormes ollas de porotos, lentejas y garbanzos, que los comerciantes de El Montijo regalan a la comunidad y a clientes de la feria. Actualmente, esta actividad se realiza una vez al año, y para 2010 está programada para el lunes 16 de agosto.

La organización de esta feria también ha repercutido en el comportamiento de los feriantes, ya que se han preocupado de erradicar el consumo de alcohol y de drogas que antes existía en las ferias. "A los que se portaban mal, les advertíamos primero, después si no nos daba resultado, les mandábamos una notificación y a la tercera falta los suspendíamos con días sin trabajar", dice la feriante y agrega que fue la única solución para mejorar la imagen de su feria.

Otro logro alcanzado por El Montijo, gracias al trabajo colectivo coordinado desde el sindicato, fue la pavimentación del lugar donde se ubica la feria, que fue financiada en un 20% por el municipio y el resto por los comerciantes.

La organización en El Montijo dio frutos este año. Acaba de adjudicarse el Fondo de Modernización de Ferias apoyado por Sercotec y al cual postularon como sindicato. Los 216 comerciantes debieron unirse y estar todos de acuerdo para presentar un proyecto, que les permitirá mejorar su infraestructura y les brindará capacitación.

### DATO

CECILIA GARAY VENDE TODO  
TIPO DE VERDURAS Y ENSALADAS  
CEL: 07- 7432032  
ANTONIO HUINCA VENDE  
HELADOS DE MÁQUINA DE TODO  
TIPO Y EMPANADAS  
CEL: 09- 6319676

**"HABÍA MUCHA OBESIDAD EN LA COMUNA Y COMENZAMOS A TRABAJAR CON LOS CONSULTORIOS". CECILIA GARAY.**



La feriante Cecilia Garay muestra sus ensaladas envasadas.

### UN NUEVO MODELO DE NEGOCIO

Mejorar la competitividad de la feria libre en el mercado es otro de los objetivos que impulsan los comerciantes para alcanzar un nuevo concepto de feria modelo. Muchos han levantado ideas distintas, en forma espontánea, a veces como mecanismos de sobrevivencia y para paliar una mala situación económica.

Estas iniciativas que nacen desde la sabiduría popular, son las que la ASOF ha buscado para darlas a conocer al resto de sus feriantes. Ensaladas embolsadas, chapsui, papas listas para freír y hasta helados en cono de barquillo, se pueden encontrar en las ferias libres.

Una heladería de calidad, pero en una feria libre, es la idea que viene trabajando Antonio Huinca de la comuna de Padre Hurtado. En 1974, cuando quedó cesante, empezó a vender helados en la calle en una caja sencilla, se dio cuenta que era un buen negocio y sacó un puesto en la feria de Peñaflor.

"Entendí que si me perfeccionaba podía vender más", dice Huinca. La enorme distancia entre la feria y el lugar donde compraba los helados, lo obligó a adquirir una conservadora en su casa y, más tarde, una máquina moderna de helados, de 160 kilos, que acarrea mediante un carro especialmente habilitado para el transporte. "Pasé de dos sabores a ofrecer 20; ofrezco helados bañados en chocolate, con salsas y en barquillos. Los beneficios de vender con la máquina es que es cerrada e higiénica, es una cosa novedosa y buena", sostiene.

Desde que Antonio comenzó con la venta de helados en la feria, le han seguido cinco compañeros. Dice que en tiempos de bajas temperaturas, se las arregla ofreciendo empanadas, cuya receta se la dio su yerno que es maestro pastelero.



Antonio Huinca cuenta a sus colegas de las ferias libres, acerca de su experiencia como emprendedor.