



Un Nuevo Concepto de Modelo de Feria Libre en el año del Bicentenario



Una feria limpia, ecológica, ordenada, organizada, con comerciantes capacitados, que ofrecen productos cada vez más llamativos, embolsados, con un sello propio de la feria libre; que se instala en espacios públicos multiusos como parques, con juegos para los niños, y que al mismo trabaja en forma armónica con el municipio. En resumidas cuentas, un concepto de feria modelo, idea que la Asociación de Ferias Libres viene impulsando desde que nace como organización gremial, hace diez años, y que hoy comienza a ver luces concretas de su implementación, justo cuando se cumplen 200 años desde que se tienen los primeros antecedentes de una feria libre en La Serena.

Todos estos temas para alcanzar un nuevo concepto de modelo de feria libre serán vistos durante este año en el marco del Proyecto “Nuevo Modelo Feria una Visión Innovadora”, ejecutado por la ONG Espacio y Fomento y apoyado por Innova Chile de CORFO con el patrocinio de ASOF A.G. Busca, entre otros objetivos, conformar una Red de Innovadores constituida por los mismos comerciantes para transmitir conocimientos que favorezcan el levantamiento de ferias modelos.

Por: Marta Pédola, Periodista- comunicaciones@asof.cl



Una feria organizada que trabaja con una visión de colectivo a través de un sindicato y que es capaz de generar alianzas con la comunidad es un rasgo del nuevo concepto de feria

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, aunando 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.

Mediante organización interna la Feria El Montijo ha logrado controlar autónomamente el comercio clandestino, que crece en tiempos de crisis debido la cesantía.



Con el tiempo 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 que era una forma de fomentar el consumo de frutas y verduras”, dice. El trabajo se fue mezclando con visitas a colegios y jardines infantiles donde los feriantes llevaban las populares “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 los 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. Esta actividad se realiza una vez al año en agosto.



El Festival de la Legumbre forma parte de las actividades de alimentación saludable que la Feria El Montijo inició y que se ha propagado a otras comunas. En la foto, Cecilia Garay con sus clásicas ensaladas que vende en bandejas y bolsas. Alimentación saludable es su especialidad.

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 existían 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 lo suspendíamos con días sin trabajar”. Afirma 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 financiado en un 20% por el municipio y el resto por los comerciantes.

La nueva feria debe tender a la autogestión comercial y organizacional, señala el Presidente de ASOF A.G, Héctor Tejada



Para el Presidente de la Asociación de Organizaciones de Ferias Libres, Persas y afines, Héctor Tejada, este nuevo concepto de feria justamente integra desarrollar modelos legales y organizacionales en su interior. “Es decir, formas legales para funcionar como una unidad comercial con el fin de alcanzar una gestión moderna de la feria libre, lo que se traduce en una serie de avances, desde mejorar el comportamiento de los comerciantes hasta la búsqueda de nuevos mecanismos que brinden mayor estabilidad en el uso del espacio, como por ejemplo la concesión”, dice. Para el dirigente del sector, la meta es alcanzar la autogestión de las ferias.

La organización en El Montijo dio frutos este 2010. 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.



Cecilia Garay vende todo tipo de verduras y ensaladas
Cel: 07- 7432032
Martes y jueves en Feria la Capilla (Capilla c/ Huelén, Cerro Navia)
Miércoles y sábados Feria Mapocho (Mapocho c/ Resbalón, Cerro Navia)
Jueves y domingo Feria El Montijo (Salvador Gutiérrez c/ Rolando Petersen, Cerro Navia)

Un nuevo modelo de negocio de ferias libres

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



Antonio Huinca vende helados de máquina de todo tipo y empanadas
Cel: 09- 6319676

Sábado en la Feria Santa Rosa de Chena (Primera Transversal/ entre Primera y Segunda Avenida, comuna de Padre Hurtado)

Domingo Feria El Manzano (El Manzano/ entre Brasilia y Primera Transversal, comuna de Padre Hurtado)

Antonio Huinca junto a su máquina de helados que le permite ofrecer 20 sabores distintos. Dice que en verano hace “furor”.

Una gelatería de categoría, pero en una feria libre, es la idea que viene trabajando Antonio Huinca de Padre Hurtado. En el año 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, hoy comuna de Padre Hurtado. “Entendí que si me perfeccionaba podía vender más”, dice. 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 5 compañeros más. Dice que en tiempos de bajas temperaturas, se las arregla ofreciendo empanadas, cuya receta se la dio su yerno que es maestro pastelero.

¿Son los feriantes innovadores?

El académico de la USACH Luis Sáez destaca que las ferias libres deben saber aprovechar sus potencialidades, como ser el sitio de abastecimiento de frutas y verduras de la población y la cercanía entre feriante y casera



¿Son los feriantes innovadores? Así partió la charla impartida por el académico de la USACH, Luis Sáez, quien se encuentra desarrollando un estudio acerca del consumo hortofrutícola a nivel nacional que tiene a las ferias libres como sitio número uno de abastecimiento. En el Seminario “Nuevo Modelo de Feria una Visión Innovadora” Sáez destacó que las ferias libres deben desarrollar mecanismos distintos para ofrecer sus productos, ya que tienen la ventaja de que un 80% de frutas y verduras que se consumen a nivel interno se adquieren en estos espacios.



“Es importante que indaguen el mercado, sepan bien qué se ofrece y qué hace falta para desarrollar nuevos productos y mejorar sus presentaciones”, señala Luis Sáez el académico de la Facultad de Agronegocios de la USACH que realiza una investigación sobre consumo hortofrutícola.

Sáez resaltó las potencialidades que tienen los feriantes, su cercanía con el cliente, lo que facilita el contacto con caseritos y caseritas. Prácticas tan sencillas como saber sacarle provecho a las propiedades de las verduras o entregar recetas propias de la sabiduría popular podrían traducirse en un aumento de las ventas. En tiempos de heladas, cuando los precios de algunas hortalizas se han elevado, los feriantes han realizado un llamado a diversificar el consumo, a cocinar sanamente y barato, utilizando las hojas de betarragas para sopas o los tallos de acelga para hacer “pejerreyes falsos”.



Innova Chile de CORFO tiene enormes expectativas del éxito del proyecto, sobretodo en el ámbito del fortalecimiento de redes de los comerciantes. En la foto: Helen Fell, de la entidad gubernamental dirigiéndose a los comerciantes de las ferias libres en el Seminario “Nuevo Modelo Feria una Visión Innovadora” del pasado 26 de julio.

Helen Fell, Ejecutiva de Innova Chile de CORFO y responsable de este nodo, confirma que con el proyecto “Nuevo Modelo de Feria una Visión Innovadora” tienen altas expectativas “para que los feriantes potencien sus redes y conozcan el potencial y las innovaciones que pueden asumir”, señala.

A partir de esta iniciativa la ONG Espacio y Fomento, con el patrocinio de la Asociación de Ferias Libres, 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.

Para los comerciantes que estén interesados en pertenecer a esta red de innovadores, pueden contactarse a nodomodelodeferia@gmail.com

Áreas de trabajo que integra el Nuevo Modelo de Feria Libre

- 1.- Generación de más y mejores negocios para las ferias y sus comerciantes.
- 2.- Relación amigable con su entorno, traducida en ferias limpias, ecológicas y que facilitan en su espacio el desarrollo cultural y social de la comunidad.
- 3.- Desarrollo de las Organizaciones de ferias; conocimiento y aplicación de los principios del Proyecto de Ley de Ferias Libres, que permita avanzar a la auto-gestión de cada feria.
- 4.- Integración de las ferias al desarrollo local y regional, como uno de los principales aportes a la economía comunal, regional y nacional.
- 5.- Mejoramiento de la imagen comercial, renovación de la infraestructura y del equipamiento de las ferias y cada uno de sus puestos.
- 6.- Formación de los comerciantes y Dirigentes, que permita mejorar la gestión de los puestos, de las ferias y la calidad de vida de los feriantes.