

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA
INTERNACIONAL



Carrera: GASTRONOMÍA

ANÁLISIS COMPARATIVO SOBRE LA
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS
GASTRONÓMICOS DEL MERCADO LA VEGA
CENTRAL DE SANTIAGO-CHILE Y EL
MERCADO MAYORISTA DE QUITO-ECUADOR

Trabajo fin de carrera para la obtención del Título de
Tecnóloga en la Carrera de Gastronomía

AUTORA: Pillajo Pillajo Tatiana Alexandra

QUITO, MARZO DEL 2012

DEDICATORIA

Dedico esta tesis y toda mi carrera universitaria de varios años de estudio y sacrificio a Dios por estar siempre a mi lado en todo momento dándome fortaleza para poder alcanzar ansiada meta.

A mis padres por su cariño y apoyo en los momentos más difíciles, a ellos les debo toda mi vida y mi carrera, por sus consejos, regaños, momentos tristes y de alegría; los cuales me hacen sentir muy orgullosa de ellos y de mi misma como persona.

A mi hijo y hermano por darme la fuerza necesaria para lograr todas mis metas.

A todos ellos.

Gracias por su apoyo los quiero.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por la inteligencia y sabiduría que me dio para escoger el camino correcto de la vida.

A mis Padres ya que a lo largo de mi vida siempre me han sabido apoyar y guiar en mi educación y jamás dejaron de creer en mí.

A mi Hermano e Hijo por darme toda la fortaleza para salir adelante, brindándome todo su apoyo y comprensión para llegar a finalizar este proyecto.

A mis profesores por el apoyo y la paciencia necesaria y por sus conocimientos y experiencias les doy las gracias ya que a ellos les debo todos mis conocimientos adquiridos en esta Institución.

Agradezco profundamente de todo corazón por el apoyo que me brindan para poder alcanzar mi gran anhelada meta.

AUTORÍA

Yo, **Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo** autora del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo

Quito, 13 de Marzo del 2012

Lcda. María Fernanda Moreno
TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lcda. María Fernanda Moreno

Quito, 13 de Marzo del 2012

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Lcda. **María Fernanda Moreno**, por sus propios derechos, en calidad de Tutora del Trabajo fin de Carrera; y la señorita, **Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo**, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La señorita Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **“ANÁLISIS COMPARATIVO SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DEL MERCADO LA VEGA CENTRAL DE SANTIAGO-CHILE Y EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO-ECUADOR”**, para optar por el título de **TECNÓLOGA EN CARRERA DE GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría de la Lcda. María Fernanda Moreno.

DOS,- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad,

TERCERA: Los comparecientes, Lcda. **María Fernanda Moreno** en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y la señorita **Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo**, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **“ANÁLISIS COMPARATIVO SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DEL MERCADO LA VEGA CENTRAL DE SANTIAGO-CHILE Y EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO-ECUADOR”** y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Lcda. María Fernanda Moreno

Tatiana Alexandra Pillajo Pillajo

Quito, 13 de Marzo del 2012

ÍNDICE DE CONTENIDOS	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	1
 1.- CAPITULO I	
 1.1.- EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO Y LA VEGA CENTRAL	
 1.1.1. ANTECEDENTES.....	3
1.1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
1.1.3. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS.....	6
1.1.4. JUSTIFICACIÓN.....	7
 2.- CAPITULO II	
 2.1.- MARCO METODOLÓGICO	
 2.1.1 Metodología.....	8
2.1.2 Método deductivo.....	8
2.1.3 Técnicas.....	8

2.1.4 Instrumentos.....	8
2.2.- ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS.....	8
 3.- CAPITULO III	
 3.1 MARCO TÉORICO	
3.1.1 PAÍSES MOTIVO DE ESTUDIO COMPARATIVO	
3.1.2 CHILE, DATOS GENERALES.....	10
3.1.3 ECUADOR, DATOS GENERALES.....	14
 3.2 LA VEGA CENTRAL	
3.2.1 DATOS GENERALES.....	18
3.2.1.1 HISTORIA DE LA VEGA CENTRAL, SANTIAGO.....	19
3.2.1.2 CONSTRUCCIÓN DE LA VEGA.....	20
3.2.1.3 FUNDACIÓN DE LA VEGA CENTRAL.....	22
3.2.1.4 TRADICIÓN DE LA VEGA CENTRAL.....	23

3.2.1.5	HORARIO DEFINITIVO DE CARGA Y DESCARGA EN LA VEGA CENTRAL.....	23
3.2.1.6	LA VEGA CENTRAL ES EL MAYOR MERCADO DEL SANTIAGO POPULAR.....	25
3.2.1.7	LA VEGA CENTRAL COMO ESPACIO DE COMUNIDAD.....	25
3.2.1.8	FÉRTIL PROVINCIA.....	27
3.2.1.9	PRODUCTOS QUE LLEGAN A LA VEGA CENTRAL.....	29
3.2.1.10	PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA CHILENA.....	29
3.2.1.11	PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA CHILENA.....	30
3.2.1.12	COCINAS POR REGIONES.....	32
3.2.1.12.1	COCINA DE LA ZONA NORTE.....	32
3.2.1.12.2	COCINA DE LA ZONA SUR.....	33
3.2.1.12.3	COCINA TÍPICA DE ISLA DE PASCUA.....	33

3.2.1.13	REGIONES DE CHILE.....	34
----------	------------------------	----

3.2.1.14	MAPA DE REFERENCIA DEL SECTOR DE LA VEGA CENTRAL.....	35
----------	--	----

3.3 MERCADO MAYORISTA DE QUITO

3.3.1	DATOS GENERALES.....	36
-------	----------------------	----

3.3.1.1	CONSTRUCCIÓN DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO.....	36
---------	---	----

3.3.1.2	FUNDACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO.....	37
---------	--	----

3.3.1.3	MOVILIDAD EN EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO.....	39
---------	--	----

3.3.1.4	UN GIGANTE QUE TRABAJA EN LAS MADRUGADAS QUITENÑAS.....	41
---------	--	----

3.3.1.5	ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS.....	43
---------	--	----

3.3.1.6	PRODUCTOS QUE LLEGAN DE LAS PROVINCIAS.....	44
---------	--	----

3.3.1.7	PRODUCTOS DE TEMPORADA.....	51
---------	-----------------------------	----

3.3.1.8	PROVINCIAS.....	53
---------	-----------------	----

3.3.1.9	PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	54
3.3.1.10	PLATOS POR REGIONES.....	55
3.3.1.11	MAPA DE REFENCIA DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO.....	57
3.4	MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL.....	58
 4.- CAPITULO IV		
4.1	ANÁLISIS COMPARATIVO.....	60
CONCLUSIONES.....		67
RECOMENDACIONES.....		68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....		69
ANEXOS.....		73

INTRODUCCIÓN

El tema de investigación que estoy tratando es un Estudio Comparativo sobre la distribución de productos gastronómicos del Mercado la Vega Central de Santiago-Chile y el Mercado Mayorista de Quito-Ecuador.

En Chile; la Vega Central, está ubicado en el centro de la ciudad; es por esta razón que quieren remodelarlo para que tome un aspecto ordenado en función al espacio, decoración o infraestructura, ejemplo: Mall, para eliminar la congestión que se produce cuando llegan los camiones de carga.

Dar a conocer la identidad histórica que tiene La Vega Central para Chile, ya que es un lugar típico y frecuentado por extranjeros y por santiaguinos, donde ofrecen productos frescos y coloridos. En este lugar también se puede disfrutar de una deliciosa Gastronomía.

Aquí hablaremos acerca de la fundación, construcción y cuanto significa este mercado para los locatarios ya que aquí se surten diariamente a los amplios comedores de restaurantes, ferias libres y resto de la población de Santiago.

En el Ecuador los mercados constituyen un escenario básico para la comercialización de los productos alimenticios.

Es un mercado el que abastece directamente a la mayoría de la población y se aprovisionan otros canales de redistribución muy importantes en el país como: tiendas, restaurantes y últimamente a supermercados, ya que aquí llegan productos de todos los sectores.

Aquí la gente llega a vender sus productos a tempranas horas de la mañana ya que existen personas que se abastecen para sus negocios.

No es visitado por extranjeros; aquí solo visitan usuarios o consumidores.

La comercialización que se produce en el mercado Mayorista de Quito es mediante el intercambio de productos agropecuarios, esto quiere decir, que los productos pasan de las manos de los productores a los intermediarios.

Se realiza un análisis de las situaciones observadas e investigadas mediante el cual llegaremos a plantear el problema, intentando dar una solución adecuada en base a los objetivos propuestos.

Se realizará un marco teórico, en donde se describe el sustento de la investigación utilizando las herramientas necesarias de recolección de datos, instrumentos y herramientas utilizadas, en base a esto se realizará el correspondiente análisis e interpretación de los resultados.

Finalmente buscaremos una posible solución mediante las conclusiones y recomendaciones lo cual constituye el aporte de este trabajo de investigación.

1.- CAPITULO I

1.1.- EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO Y LA VEGA CENTRAL

1.1.1.- ANTECEDENTES (DIAGNÓSTICO PRELIMINAR)

Chile es un país ubicado en Sudamérica en la parte austral. Este es un país extenso, tiene cuatro estaciones al año, aquí existen 15 regiones. El Mercado la Vega Central se encuentra ubicado en la Región Metropolitana (Santiago): por el oriente Recoleta, por el poniente Avenida La Paz, al sur Artesanos y al norte Dávila Baeza. Aquí llegan principalmente frutas y verduras frescas, provenientes en su mayoría de las fértiles tierras de la zona central de Chile. En las regiones centrales ubicadas hacia el sur se produce trigo, avena, maíz, arroz, papas, lechugas, pepinos, zapallos, tomates, remolacha, manzanas, peras, uva de mesa, almendras, ciruelas, melones, duraznos y cerezas que se cultivan para la exportación. Es fundamental destacar que las viñas son un recurso muy valioso para la zona. La producción de vino es una de las más importantes a nivel nacional. La Vega Central principalmente provee a restaurantes de renombre hasta familias de escasos recursos de Santiago.

El Ecuador está ubicado en Sudamérica, aquí existen 4 regiones y 24 provincias. El Mercado Mayorista de Quito está ubicado en la provincia de Pichincha. Tiene una ubicación periférica a la ciudad de Quito (km. 4,8 de la Panamericana Sur) en la Av. Teniente Hugo Ortiz y Ayapamba. La mayoría de los comerciantes van a adquirir directamente de los productores que llegan de todo el país. La Provincia de Tungurahua produce frutas, legumbres y hortalizas. La Provincia de Pichincha abastece leche y carne. La Provincia de Manabí abastece pescados, mariscos y frutas tropicales. La región de Milagro (Guayas) abastece el arroz. La Provincia de Esmeraldas tiene un papel secundario con respecto a Manabí en la producción de pescado, mariscos y de frutas de la Costa. El Carchi es abastecedor de papa, granos frescos y secos. La Provincia de Imbabura es abastecedora de tomate y choclo. La papa, principalmente, la cebolla y el tomate, secundariamente, son los

únicos frescos que se venden al por mayor en el Mercado Mayorista. Este mercado abastece a la ciudad de Quito, a ferias y a restaurantes de la ciudad.

1.1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN (DEFINICIÓN)

En Chile y Ecuador, tenemos gran variedad de productos agrícolas y ganadería: Al Mercado Mayorista de Quito y a la Vega Central, llegan variedades de productos que son distribuidos en grandes cantidades a diferentes sectores para la elaboración de distintos platos típicos de cada País.

Ecuador limita al oeste con el Océano Pacífico, al norte con Colombia, y al sur y al este con Perú. Consta de tres zonas geográficas muy diferentes: La Sierra o tierras altas de los Andes, la Costa, y el Oriente.

Ecuador es un país exportador de plátano, por lo que éste representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana.

“Existen tres principales variedades de plátano: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde y el plátano maduro suelen prepararse fritos, asados o hervidos. El plátano maduro tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera”.¹

“El maíz es otro producto utilizado en la gastronomía ecuatoriana, se suele comer en tortillas de maíz conocidas como bonitísimas (se cocinan los choclos (elotes) en agua y sal), las mazamorras se las consume con queso fresco. La papa sirve de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o para los locros.

Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra acompañados de arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco (cerdo, lechón, cachorro) se elabora en varios lugares del país, como por ejemplo la fritada, hornado, chugchucas.

¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Ecuador>

Hay que destacar que en la Gastronomía Ecuatoriana los caldos (son conocidos como sopas o locros) suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina y son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yaguarlocro que es una sopa de papas, y lleva como ingrediente borrego y una salsa especial”.²

Chile se encuentra en el extremo occidental de Sudamérica. Limita al Norte con Perú; al este con Bolivia y Argentina; al oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur. Tiene un territorio largo y angosto.

“En Chile sus principales ingredientes en la cocina tradicional chilena corresponden a alimentos propios de esta zona, como el maíz, la papa y el tomate, entre otros.

También se incorporan la carne de vacuno y la de cordero, en la zona austral del país. El consumo de alimentos marinos es importante en las zonas costeras.

Los platos más tradicionales de la cocina chilena corresponden a los anticuchos, el asado, la carbonada, la cazuela, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas y el pastel de choclo.

Los postres más tradicionales son los alfajores, el manjar y el mote con huesillos.

El vino chileno es la principal bebida alcohólica, principalmente en sus cepas Cabernet Sauvignon y Merlot, famosas internacionalmente. Las bebidas tradicionales son la chicha y el pisco chileno, también producidas de la uva”.³

La agricultura y la ganadería son las principales actividades de las regiones del centro y del sur del país. La exportación de frutas y verduras ha alcanzado niveles históricos.

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Ecuador>

³ <http://es.wikipwdia.org/wiki/Chile>

1.1.3. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Realizar un estudio comparativo entre el Mercado Mayorista de Quito y el Mercado la Vega Central de Santiago de Chile en su condición como distribuidor y abastecedor de productos para la utilización en la gastronomía local.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Investigar la influencia que tienen estos dos mercados en el ámbito gastronómico.
- ✓ Motivar y ejecutar el mantenimiento higiénico y sanitario de los locales.
- ✓ Reconocer las diferencias más significativas entre los dos mercados al momento de abastecer al país.
- ✓ Establecer parámetros de calidad en los productos para la utilización en la ejecución de los procesos gastronómicos.

1.1.4. JUSTIFICACIÓN

Esta investigación es realizada con el fin de analizar los estándares de calidad que ofrecen los mercados la Vega Central de Santiago de Chile, y el Mercado Mayorista de Quito, con el fin de proporcionar a la población una adecuada información acerca de los productos distribuidos en dichos centros de abastecimiento.

Para esto se ha realizado un minucioso análisis visitando cada uno de los mercados; evaluando precios, calidad, cantidad, higiene, manipulación y almacenamiento de los productos. Aunque en algunas ocasiones tuvieron prohibiciones de realizar la investigación por parte de algunas autoridades pertinentes del Mercado Mayorista de Quito. Mientras que en La Vega Central tuvo acceso a la información deseada sin restricciones de ningún aspecto.

Los Productos que ofrecen los dos mercados son adecuados para la gastronomía local ya que se pueden realizar diferentes platos típicos de cada país proporcionando una alimentación sana y adecuada en base a los productos adquiridos en estos establecimientos. Aunque se podría recalcar también que los moradores aledaños a los mercados mencionados anteriormente se quejan de mal tratamiento de los desperdicios producidos por los mercados y la mala organización al momento de la descarga de los productos.

2. CAPITULO II

2.1. MARCO METODOLÓGICO

2.1.1 Metodología

El estudio está ubicado dentro de la metodología de investigación de campo, debido a que se realizó en el lugar donde se presenta el problema, país Chile, ciudad Santiago de Chile, y en el Ecuador, ciudad Quito.

2.1.2 Método deductivo

Parte de datos generales aceptados como válidos, para llegar a una conclusión de tipo particular.

2.1.3 Técnicas

Mediante las técnicas de recolección de datos en el lugar de estudio Chile y Ecuador.

2.1.4 Instrumentos

Entrevista a los propietarios de la Vega Central y El mercado Mayorista de Quito.

2.2. ASPECTOS SOCIO-ECONÓMICOS

El Mercado Mayorista de Quito en un principio fue creado para ser el proveedor mayorista de todos los locales minoristas existentes en la ciudad de Quito. El Mercado Mayorista de Quito no solo fue pionero a nivel de la ciudad sino también a nivel del país, pero desgraciadamente con el tiempo este mercado mayorista se volvió un centro con muchos almacenes que distribuyen productos a los mismos precios que otras tiendas olvidando que las ventas aquí eran al por

mayor. Aquí podemos encontrar una gran variedad de productos: verduras, legumbres, frutas, mariscos; que se venden en grandes y pequeñas cantidades ya que la mayoría son utilizados para tiendas, restaurantes, hoteles y hogares: las papas, diferentes granos son los productos que más se comercializan ya que son adquiridos por quintales.

3. CAPITULO III

3.1 MARCO TEÓRICO

3.1.1 PAÍSES MOTIVO DE ESTUDIO COMPARATIVO

3.1.2 CHILE, DATOS GENERALES

NOMBRE OFICIAL: República de Chile

CAPITAL: Santiago de Chile

COORDENADAS GEOGRÁFICAS: 30° 00' Sur, 71° 00' Oeste.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

“Chile es un país de América, ubicado en el extremo suroeste de América del Sur. Chile se encuentra en el extremo occidental de Sudamérica. Limita al Norte con Perú; al este con Bolivia y Argentina; al oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur. Tiene un territorio largo y angosto, que se extiende 4.200 kms. Entre la Cordillera de Los Andes y el Océano Pacífico, y 8.000 kms. De norte a sur- considerando la Antártica donde poseemos varias bases militares y científicas.

SUPERFICIE TOTAL: 748.800 Km²-

Superficie: La superficie continental es de 756.252 km² y de 1.250.000 km² en el territorio chileno antártico, que en total suman 2.006.626 km². Además, forman parte del territorio nacional las islas San Félix, San Ambrosio, Salas y Gómez, Isla de Pascua, Archipiélago Juan Fernández y las Islas Diego Ramírez”.⁴

POBLACIÓN

Chile tiene una población estimada de 17.248.450 habitantes al año 2011. Según el último censo realizado en 2002, esta cifra era de 15.116.435 habitantes, de los cuales 7.447.695 eran hombres y 7.668.740, mujeres.

⁴ <http://www.ciudad.cl/turismo/datos.php>

JEFE DE ESTADO: Sebastián Piñera Echenique (Presidente)

FIESTA NACIONAL: 18 de Septiembre. Día de la Independencia (1810)

DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

“El Estado de Chile está dividido en 15 regiones, 54 provincias y 346 comunas.

MONEDA

La moneda oficial del país es el peso chileno. Las monedas son de 1, 5, 10, 50, 100 y 500 pesos y los billetes de 500, 1.000, 2.000, 5.000, 10.000 y 20.000. Un dólar equivale a \$580. Es recomendable cambiar su dinero sólo en bancos o casas de cambios, no en la calle. También en los cajeros automáticos, malls y algunas estaciones de servicio”.⁵

LA BANDERA NACIONAL DE CHILE

Conocida como «La estrella solitaria», fue adoptada oficialmente el 18 de octubre de 1817. Está dividida horizontalmente en dos franjas: la superior es azul y blanca mientras que la inferior es roja. Sobre el cantón azul, se ubica una estrella de cinco puntas en color blanco. Las principales interpretaciones del uso de los colores de la bandera atribuyen al azul la representación de los cielos y el océano Pacífico, al blanco las cumbres nevadas de la cordillera de los Andes y al rojo la sangre vertida por los héroes nacionales en la lucha por la independencia.

RELIGIÓN

El 70% de la población practica la religión católica, Evangélicos 15,1%, Otra religión 4,4%, Ateo 8,3%.

IDIOMA

La lengua Oficial es el castellano, aunque existen algunos grupos indígenas en el norte y sur del país que aún mantienen su lengua original.

⁵ <http://www.ciudad.cl/turismo/datos.php>

CLIMA

La capital del país posee un clima mediterráneo templado cálido con una temperatura media anual de 14,5°C. La estación seca es prolongada y las precipitaciones invernales se extienden desde mayo a septiembre, aproximadamente, con temperaturas promedio de 21,5°C en enero y 8,4°C en julio. La pluviosidad promedio es de 256,3 mm. Chile posee gran variedad de climas y tipos de geografía. En el extremo norte se encuentra el Desierto de Atacama, el más árido del mundo, que se extiende desde las alturas de Los Andes hasta el mar. Esta zona se caracteriza por sus riquezas mineras y actividad pesquera e industrial que ha dado origen a sus principales ciudades y puertos. Los mayores atractivos turísticos son las ciudades y playas de templadas aguas, los valles y pueblos autóctonos de Los Andes y sus antiguos pueblos salitreros, entre otros.

Flanqueado por la cordillera de los Andes al este y el Océano Pacífico por el oeste, el país es una estrecha franja que en ningún punto sobrepasa los 360 km de ancho, mientras que de norte a sur mide 4.200 km. Esta extensión explica la sucesión de climas y paisajes. Por influencia de corrientes frías, el norte es desértico; allí se encuentran las principales minas de cobre y salitre. Chile es el primer productor y exportador de cobre del mundo. La región central, de clima templado, es apta para la agricultura, concentrándose en ella 65% de la población. El sur, más frío, está cubierto de bosques.

TRANSPORTE

“Para el transporte desde y hasta el Aeropuerto Internacional Arturo Merino Benítez existen diversas empresas que prestan este servicio y cuentan con buses, minibuses y taxis.

Taxis: Tienen taxímetro y cobran a partir de una tarifa base que aumenta según la cantidad de metros recorridos. Circulan las 24 hrs.

Buses Urbanos: Existe una amplia red interconectada de transporte público en cuyos recorridos se puede acceder a todos los sectores de la ciudad de Santiago.

Servicios Nocturnos: 1:00 hrs. hasta las 5:30 hrs.

Buses Interurbanos: Hay 4 terminales de buses con salidas al norte y sur del país e internacionales.

Terminal Santiago: Salidas al sur e internacionales.

Terminal San Borja: Salidas al norte y zona central.

Terminal Los Héroes: Salidas al norte, sur e internacional.

Terminal Alameda: Salidas a Viña del Mar, Valparaíso, sur y norte”.⁶

GASTRONOMÍA

La gastronomía chilena surge de la mezcla entre la gastronomía colonial española, con elementos de orígenes incaico y mapuche, y algunas influencias europeas.

Los principales ingredientes en la cocina tradicional chilena corresponden a alimentos propios de esta zona, como el maíz, la papa y el tomate, entre otros.

También se incorporan la carne de vacuno y la de cordero, en la zona austral del país, en tanto que el consumo de alimentos marinos es importante en las zonas costeras.

Los platos más tradicionales de la cocina chilena corresponden, entre otros, a los anticuchos, el asado, la carbonada, la cazuela, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas y el pastel de choclo.

Algunos postres tradicionales son los alfajores, el manjar y el mote con huesillos.

El vino chileno es la principal bebida alcohólica, principalmente en sus cepas Cabernet Sauvignon y Merlot, famosas internacionalmente. Otras bebidas tradicionales son la chicha y el pisco chileno, también producidas de la uva.

⁶ <http://www.ciudad.cl/turismo/datos.php>

AGRICULTURA

La agricultura y la ganadería son las principales actividades de las regiones del centro y del sur del país. La exportación de frutas y verduras ha alcanzado niveles históricos al abrirse las puertas de los mercados asiáticos y europeos, al igual que productos de la explotación forestal, pesquera y de crustáceos.

La industria chilena es principalmente de abastecimiento local, a excepción de la producción de harina de pescado. Ésta se concentra en Santiago y, en menor grado, en Valparaíso y en Concepción.

3.1.3 ECUADOR, DATOS GENERALES

CAPITAL:

QUITO, situada a 2.800 metros sobre el nivel del mar (población 1'839.853 millones).

UBICACIÓN GEOGRÁFICA:

“Ecuador limita al oeste con el Océano Pacífico, al norte con Colombia, y al sur y al este con Perú. Consta de tres zonas geográficas muy diferentes: La Sierra o tierras altas de los Andes, la Costa, y el Oriente. El Archipiélago de las Islas Galápagos, en el Océano Pacífico, a 1.000 km. del continente, también pertenece a Ecuador”.⁷

POBLACIÓN: “Algo más de 14 millones de habitantes”.⁸

COORDENADAS:

“1o21’ latitud N y 4o58’ latitud S; 75o11’ y 81o10’ longitud O.

SUPERFICIE: 283,520 km cuadrados.

⁷ <http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos-paises/ecuador/aspectos-generales.htm>

⁸ <http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos-paises/ecuador/aspectos-generales.htm>

DISTRIBUCIÓN POR SEXO: Masculino: 49,5% (6.018.353) Femenino: 50,5% (6.138.255).

TASA DE CRECIMIENTO POBLACIONAL: 1,95% (1995)

EXTENSIÓN: 256.370 Km2.

DENSIDAD: 43,8 habitantes por km2

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA: 4, 585,575

PNB PER CÁPITA: 2820 dólares USA (1999).

IDIOMA OFICIAL

El idioma oficial es el español. También se habla quichua y shuar, hablados por un alto porcentaje de la población nativa. El idioma extranjero más difundido es el inglés.

RELIGIÓN

94% de la población se confiesa católica; el 3% protestante y el 3% restante, agnóstico o seguidor de otras religiones.

ELECTRICIDAD: 110 Voltios

ANALFABETISMO: 8,4%

DIVISIÓN ADMINISTRATIVA (24 PROVINCIAS):

Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, El Oro, Esmeraldas, Galápagos, Guayas, Imbabura, Loja, Los Ríos, Manabí, Morona-Santiago, Napo, Orellana, Pastaza, Pichincha, Sucumbíos, Tungurahua, Zamora-Chinchipe, Santo Domingo de los Tsáchilas y Santa Elena.

CIUDADES PRINCIPALES

Guayaquil (población 2,500.000), Cuenca (600,000), Ambato (400,000), Machala (217,696) y Portoviejo (200.000).

PUERTOS MARÍTIMOS INTERNACIONALES

Esmeraldas, Manta, Guayaquil y Puerto Bolívar, además de la terminal petrolera de Balao

GOBIERNO

Estado unitario democrático, el Gobierno es republicano y presidencial. El poder se ejerce a través de los poderes Ejecutivo, Legislativo y Judicial

PRESIDENTE: Rafael Correa

VICEPRESIDENTE: Lenin Moreno

MONEDA

Dólar americano (la moneda ecuatoriana se llamaba SUCRE 1USD=25.000 Sucres)

BANDERA

Tres franjas horizontales, la superior amarilla, de doble ancho; la intermedia azul y la inferior roja. En el centro se encuentra el escudo del país.

HORA OFICIAL: GMT – 5 horas (normal / verano), Galápagos GMT-6.

FIESTA DE INDEPENDENCIA: 10 de Agosto”⁹

CLIMA

Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador continental se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca. Tanto en la Costa como en el Oriente la temperatura oscila entre los 20 °C y 33 °C, mientras que en la sierra, ésta suele estar entre los 8 °C y 26 °C. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a

⁹ <http://facee.wordpress.com/2007/08/17/datos-generales-de-ecuador/>

septiembre en la Amazonía. Galápagos tiene un clima más bien templado y su temperatura oscila entre 22 y 32 grados centígrados, aproximadamente.

GASTRONOMÍA

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico o de los innumerables ríos navegables de la zona. Entre los principales pescados se encuentran el picudo, albacora, dorado, camotillo, chame, corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado son: sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, bollos, cazuelas, estofado de pescado con maní, encocado, etc. Un plato típico de la costa se llama Encebollado de pescado.

Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde suele comerse frito, asado o hervido. El plátano maduro suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una plétora de postres preparados a base del guineo.

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido. El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas; se cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, las mazamorras y los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. El Puré de papas o lo sirven de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o los locros. Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Algunos platos se combinan con verduras; como el seco que son trozos de carne servida con arroz.

Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco (cerdo, lechón, cachorro) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yaguarlocro que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrá degustar.

3.2 LA VEGA CENTRAL

3.2.1 DATOS GENERALES

La Vega, es una identidad histórica y muestra un Santiago popular y de esfuerzo. **“La Vega es el lugar más bullente, por su abundante comercio de productos del campo, que surten diariamente tanto a los amplios comedores de restaurantes, como a los ciudadanos más necesitados.**

Precursora de todos los mercados urbanos de Santiago, la Vega ha abastecido generaciones de santiaguinos por más de 100 años, principalmente con frutas y verduras frescas, provenientes en su mayoría de las fértiles tierras de la zona central de Chile”.¹⁰

Los excelentes precios que siempre han ofrecido sus locatarios y su ubicación privilegiada en el centro de la ciudad, hace que los capitalinos la consideren como una muy buena opción al momento de comprar los alimentos. Cualquier

¹⁰ http://www.chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=105516

conversación sobre economía doméstica que se considere bien informada, no dejará de mencionar sus reconocidas bondades.

Aquí el trabajo es duro: cada noche se abren las puertas del recinto de 9,5 hectáreas de extensión, donde llegan los camiones con productos que se descargan hasta el amanecer. Luego, en sus 150 bodegas empiezan los remates al por mayor, ya que surten a los 800 locatarios, que se dedican a vender al público en general.

En el trabajo intervienen una gran cantidad de personas y toda una gama de oficios especializados, gente honrada y trabajadora que funciona con sus leyes propias; pero también gente que ha caído en desgracia o que vive en la marginalidad social: cesantes, vagabundos o alcohólicos, quienes encuentran aquí como en los alrededores una oportunidad, un lugar de acogida o una mano amiga, que les permite subsistir.

Con el tiempo la gente comenzó a llamarla simplemente La Vega. (Por “la Vega del Mapocho” refiriéndose a la formación geográfica). Su disposición comprendía un gran número de callejuelas y cinco grandes patios, los que ordenados por autoridades del cabildo, ofrecían cada uno sólo carnes, en otro pescados y mariscos, verduras, frutas.

Ya desde el año 1926 fue propiedad municipal hasta que a mediados de los 80, un decreto presidencial les permitió a los comerciantes la compra de sus locales.

3.2.1.1 HISTORIA DE LA VEGA CENTRAL, SANTIAGO

Desde los lejanos tiempos de la conquista, en ambas riberas del río Mapocho y a pocos metros del centro de la ciudad de Santiago de Chile se formó el arrabal de La Chimba, cuyo significado en quechua es “de la otra banda”.

“A mediados del siglo XVIII era posible observar en este espacio una infinidad de precarias viviendas, como se les llamaba en la época, las cuales albergaban una numerosa población mal entretenida y “sin costumbres ni ocupación”. A mediados del siglo XIX, este lugar era conocido también como

“la Vega del Mapocho” y, junto con albergar a una vasta población popular, tenía la función de abastecer de productos frescos de chacarería y otros a los habitantes de Santiago”.¹¹

La canalización del río Mapocho permitió la delimitación y ordenamiento de la Vega, además de la construcción de galpones más adecuados para la descarga y venta de los productos traídos de los campos vecinos.

En 1895, gracias a la iniciativa de Agustín Gómez García, se inició la construcción de la Vega Central y la ampliación de sus terrenos, desde 1916, ocupan un espacio de 6.000 metros cuadrados. En aquel tiempo y por un largo período que perduró hasta la década de 1970 la venta de los productos se hacía por medio de remates al mejor postor.

En 1972 se calculaba que más de ocho mil personas, entre locatarios, martilleros, consignatarios, cargadores y empleados, trabajaban en la Vega Central y más de sesenta mil individuos compraban a diario en este lugar una gran variedad de productos.

En la década de los setenta y de los ochenta del siglo veinte concluyeron los remates municipales y se formó la Inmobiliaria Vega Central, la cual se rigió por los principios del libre mercado. Actualmente, este tradicional espacio santiaguino se enfrenta al desafío de la modernización no quiere sucumbir ante los proyectos urbanísticos de la capital, las restricciones municipales, los intereses inmobiliarios y la competencia del nuevo Mercado Mayorista de Santiago.

3.2.1.2 CONSTRUCCIÓN DE LA VEGA

“Hacia 1895 y gracias a las gestiones de Agustín Gómez García, ilustre vecino de La Chimba-, se inició la construcción de los galpones de la Vega Central y la ampliación de sus terrenos, los que al momento de la inauguración, en 1916, ocupaban un área de seis mil metros cuadrados. En esos años la Vega

¹¹ <http://lavega.obolog.com/historia-vega-central-16343>

adquirió la fisonomía y límites que aún conserva: por el oriente Recoleta, por el poniente Avenida La Paz, por el sur Artesanos y por el norte Dávila Baeza”.¹²

En cuanto a la Vega Chica, el letrero en la entrada consigna que el edificio fue construido a fines del siglo XIX para ser depósito de carros de tranvía de Santiago. Desde 1948 funciona como mercado de abastecimiento alimenticio para el sector central y norte de la ciudad. Es aquí donde se encuentra la mayor cantidad de cocinerías y ofertas de comida casera a buen precio y a toda hora.

Esta vocación de actividad constante en torno a la alimentación, encuentra su origen establecido ya en los primeros documentos que normaron este espacio. Así, en los Estatutos de la Sociedad Anónima Vega Central, de 1911, quedan selladas las razones para su ordenación: “Esta Sociedad, que la constituye el Mercado de la Vega, único sitio adonde llegan las carretas proveedoras de verduras, legumbres y frutas, ha nacido del anhelo que los comerciantes de la Vega y propietarios de los alrededores de este Mercado tenían de que no se alejara de un local tan central y de tanto comercio un establecimiento como la Vega Central, que había dado vida y movimiento a este barrio, creando intereses trascendentales en su entorno”.

Es precisamente la privilegiada ubicación de la Vega, a un paso del centro, lo que ha permitido la creación de intereses tan trascendentales como contrapuestos. Un plan de remodelación urbana que, desde hace un par de años, prohibió otorgar nuevas patentes comerciales al mercado mayorista que abastece a los locatarios, junto a la presión del sector inmobiliario por obtener tan atractivos terrenos, amenazan constantemente el tradicional movimiento de nuestro mercado más antiguo.

Hasta el momento, sorteando criterios privados y municipales, la Vega ha seguido funcionando al ritmo de antaño. Esto, porque pese a los persistentes apremios de la vida actual, la naturaleza de la transacción y el consumo de los bienes alimentarios se expresa aquí en sus términos más primigenios.

¹² <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega3.htm>

3.2.1.3 FUNDACIÓN DE LA VEGA CENTRAL

“Fue fundada en 1895 por Agustín Gómez García, un adinerado vecino del sector de "La Chimba" que comerciaba frutas, verduras y hortalizas.

En un comienzo fue llamado "Gran Mercado de Abastos de la Ciudad", pero con el tiempo el vecindario se acostumbró a llamarla simplemente La Vega”.¹³

Su extensión fue de una manzana, en la cual se entrelazaban, como en un intrincado laberinto, innumerables callejuelas y cinco grandes patios que resonaban desde el amanecer con el ruido de los carretones atiborrados de hortalizas y con el vocerío destemplado de los pregones. Pero no todo eran gritos y desordenes, había también cierta disciplina impuesta por las autoridades del cabildo: en un patio, por ejemplo sólo se vendían carnes, en otro, pescados y mariscos en el siguiente las verduras; en el cuarto patio, frutas y en el quinto artesanías populares.

En cuanto a su ubicación, La Vega siempre ha estado situada en el extremo sur de los barrios que hoy se llaman Independencia y Recoleta, casi al borde del río Mapocho y sus límites podrán fijarse entre las calles Dávila, Antonia López de Bello y Rengifo.

El barrio Recoleta debe su nombre a que en él se levantaron los templos de dos comunidades religiosas: los franciscanos y los dominicos. Se llamaron “recoletos” porque tenían como misión principal “recolectar” ayudas y alimentos para los indigentes.

Sus 9,5 hectáreas de extensión dan cabida a unos dos mil comerciantes minoristas, en los rubros hortícolas abarrotes, carnes y flores, además de unos 150 mayoristas que manejan el 20 por ciento de las ventas que se concretan en Santiago.

¹³ <http://labicicletaverde.bligoo.com/content/view/124153/La-Vega-Central.html>

La Vega Central es uno de los tres principales mercados de este tipo junto a Lo Valledor y al Mersan, quienes en conjunto, comercializan alrededor de 250 millones de dólares anuales.

3.2.1.4 TRADICIÓN DE LA VEGA CENTRAL

Vega Central, lugar típico e importante centro de abastecimiento de la capital, donde concurre desde el comerciante hasta la dueña de casa.

“En este lugar podemos encontrar diferentes personajes de sociedad como el vendedor ambulante, cargadores, caseros, el fletero, mascotas sin dueño y hasta el peculiar peluquero ambulante.”¹⁴

Reconocida también por sus cocinerías donde se ofrecen platos caseros a módicos precios, figurando incluso entre sus clientes más asiduos oficinistas de cuello y corbata. En ella conviven diariamente diferentes oficios populares, emblemáticos y reconocidos por todos pero considerados como mano de obra no calificada. No obstante son parte fundamental en el funcionamiento cotidiano de este lugar, encontrándose gente humilde, bonachona y alegre, impregnando su ambiente de picardía.

3.2.1.5 HORARIO DEFINITIVO DE CARGA Y DESCARGA EN LA VEGA CENTRAL

Los Horarios de atención para los santiaguinos es de Lunes a Domingo a partir de las seis de la mañana. **“Los horarios de carga y descarga de camiones en las comunas de Recoleta e Independencia serán desde las 21.00 hasta las 07.00 horas, informó el Subsecretario de Transportes, Patricio Tombolini”.**¹⁵

¹⁴ http://www.dibam.cl/contenido.asp?id_contenido=906

¹⁵ <http://www.emol.com/noticias/Nacional/detalle/detallenoticias.asp?idnoticia=78777>

Respecto a las grúas horquillas se permitió su uso, transitoriamente, a partir de las 12.00PM y hasta las 10.00AM aunque ya se ha decretado la prohibición de que éstas operen en las vías públicas.

El acuerdo adoptado por la Secretaría Regional de Transportes y Telecomunicaciones de la Región Metropolitana, las Municipalidades de Recoleta e Independencia, además de comerciantes y organizaciones pertenecientes a la Vega Central se adoptó teniendo presente que el reconocimiento a la función que ha cumplido la Vega durante la historia de Santiago, destacando de manera especial su rol social y el número de empleos que genera.

No obstante el subsecretario Tombolini ha destacado la importancia de las iniciativas privadas tendientes a crear centros de transferencia, como es el caso específico de Mersan, a fin de ayudar en los esfuerzos en que está empeñado el Gobierno para evitar la congestión vehicular y disminuir los niveles de contaminación en el gran Santiago.

Precisó al respecto, que Mersan es uno de los mercados mayoristas que pueden ser utilizados como estación de transferencia, junto con otra iniciativa que han comenzado a implementar los transportistas de la zona de Paine.

Las opiniones que han sido emitidas por las autoridades de Vivienda, Urbanismo y de Bienes Nacionales, Jaime Ravinet, el propio subsecretario Tombolini y el alcalde de Recoleta Gonzalo Cornejo, coinciden en que los terminales mayoristas no deben ubicarse en el centro de la ciudad".

El alcalde de Recoleta ha sostenido en forma enfática que desde el 15 del presente mes no se aceptarán movilizaciones. Ya llegamos a un acuerdo y el ministerio de Transportes será el garante, por lo que si se desconoce este acuerdo, desde esa fecha actuará Carabineros.

A juicio de Gonzalo Cornejo **"la actividad mayorista, enquistada en el sector de la Vega Central, le cuesta a la Municipalidad de Recoleta 400 millones de pesos anuales, más otro monto equivalente o cercano a la Municipalidad de**

Independencia. Esto corresponde a la limpieza de basura, reponer las veredas, repavimentar las calles, etc."¹⁶

3.2.1.6 LA VEGA CENTRAL ES EL MAYOR MERCADO DEL SANTIAGO POPULAR

En él podemos encontrar principalmente productos de campo que proveen desde restaurantes de renombre hasta familias de escasos recursos de nuestra capital.

Los camiones llegan cuando todavía es de noche y la descarga de productos dura hasta el amanecer. Luego la mercadería se remata al por mayor entre los locatarios, quienes venderán en sus puestos al público final, o como ellos los llaman cariñosamente: "caseros".

El lugar acoge un amplio tipo de personajes, desde gente de trabajo, hasta desempleados, vagabundos y alcohólicos. Entre sus mayores beneficios están la economía de consumo que significan para sus compradores, además de su excelente ubicación.

Veremos si el polémico proyecto logra llegar a concretarse superando las protestas y declaraciones de los locatarios y la gente del mundo cultural, que ve en este lugar una fuente de inspiración histórica. Si fuese cierto que no se perderá la esencia de La Vega, con esa atención personalizada tan única, esos convenientes precios y ese paisaje popular, no le vendría mal una manito de gato, ya que las calles están en mal estado y así se podría mejorar el tema de la higiene y la organización. Pero la desconfianza de los detractores también es entendible.

3.2.1.7 LA VEGA CENTRAL COMO ESPACIO DE COMUNIDAD

La Vega Central de Santiago, el principal mercado de productos frescos de Chile está amenazada por el mercado inmobiliario que dice que debe irse de

¹⁶ <http://www.emol.com/noticias/Nacional/detalle/detallenoticias.asp?idnoticia=78777>

ahí porque es sucia, maloliente, insegura, genera congestión de tráfico y sobre todo, porque está a siete cuadras de la Plaza de Armas y ese terreno es demasiado valioso”¹⁷. La Vega Central ayuda y da apoyo a todas las personas que están a los alrededores de la Vega Central.

Es absurdo que un mercado de frescos, ruidoso, sucio, con tanto movimiento, ocupe un lugar tan central de la ciudad, donde el precio del metro cuadrado es cada vez más alto.

La Vega Central acoge en su interior a cerca de 1000 locales comerciales y en sus alrededores cerca de 500 tiendas y bodegas de mayoreo y semimayoreo.

Para un grupo importante de personas, especialmente para profesionales de áreas técnicas como el transporte y la economía, el hecho de mantener un mercado de productos frescos en una localización cercana al centro histórico de la ciudad, donde los precios del terreno son muy altos. Desde el punto de vista puramente “técnico”, es una aberración mantener actividades tan complejas y que generan congestión en áreas que podrían, de acuerdo al mercado de bienes raíces, estar mucho mejor aprovechadas, por ejemplo, con grandes torres de oficinas (sueño de varios representantes oficiales).

Debe reconocerse también el potencial vitalizador y la capacidad de transformación urbana que puede tener un mercado de este tipo, cuando se invierte en su mejoramiento y se utiliza una estrategia amplia que permite solucionar los problemas que una actividad de este tipo ocasiona. Observando los ejemplos de ciudades que han invertido en mejorar y recuperar sus mercados queda en evidencia esta capacidad del mercado como motor generador de cambio positivo en la ciudad. No sólo puede transformarse en un imán de atracción, sino que puede dar inicio a la recuperación de los sectores aledaños, generalmente en avanzado estado de deterioro.

Las perspectivas que visualizan las comunidades de la Vega están orientadas a transformar la Vega en un mercado de frescos de última generación,

¹⁷ http://arq.puc.cl/wp-content/uploads/2010/03/0328_aqa_0704_programa_meducci.pdf

aprovechando todas las modernas tecnologías que sirvan, no sólo para solucionar los problemas, sino para transformarlos cuando sea posible, en recursos. El mejor ejemplo es la basura que puede convertirse un negocio rentable de compostaje y permitirle a los beguinos abrir nuevas áreas de trabajo. El movimiento de carga puede ser separado del resto del tráfico de la ciudad y adoptar los estándares modernos más avanzados. Los estacionamientos subterráneos pueden transformarse en una importante fuente de ingresos para el mercado y de paso ofrecer los mejores sistemas modernos de seguridad a la población. Y, un aspecto de la mayor importancia, La Vega necesita y puede ofrecer una imagen arquitectónica y estética única, una imagen que responda a la importancia que tiene este lugar para la ciudad y el país, que la transforme en un hito del cual los santiaguinos y chilenos podamos sentirnos orgullosos.

3.2.1.8 FÉRTIL PROVINCIA

“Desde épocas coloniales, el sector aledaño al río Mapocho ha sido sucesiva y alegremente poblado por el comercio de los más diversos productos de la tierra. Hoy en día, un paseo por la Vega es tan recomendable para el estómago como para el bolsillo, vale la pena revisar el origen de tan caleidoscópica experiencia.

Por más de un siglo, la Vega -cuya etimología remite a la tierra llana y fértil- ha permitido el comercio de una gran variedad de productos vernáculos. Puestos fijos de verduras y de frutas, bodegas de papas, cebollas, zapallos y tomates, junto a carnicerías, chancherías y pescaderías, han visto pasar generaciones de familias locatarias, de trabajadores ambulantes y de una fiel y siempre creciente clientela.

Así también se mantiene y se desborda la enorme oferta, que va desde la materia prima más específica a los platos más codiciados de la gastronomía nacional, en numerosas y bullentes cocinerías cuyos fuegos parecen no apagarse nunca. Olores que se pican y colores que se fríen, manos que

revuelven y bocas que sonríen y que ofrecen el menú del día, el plato estrella, el sabor infalible, a precios al alcance de todo bolsillo.

Desde muy temprano, es posible degustar un caldo de pata, de lengua o cerebro, o un completo desayuno con té, marraqueta y paila de huevo. A toda hora, variopintos comensales se suceden en la búsqueda y el aprovechamiento de guatitas a la jardinera, porotos con longaniza, pescado frito, cazuela de vacuno, lomo a lo pobre, empanadas, riñones al jerez y ajiaco, por mencionar los ejemplos más deleitosos. La lista de preparaciones parece infinita y cada nuevo día, en las ollas de la Vega borbotea el sabor de los ingredientes de nuestra tierra”.¹⁸

Antes de que, hacia fines del siglo XVIII las tierras al norte del Mapocho fuesen integradas al perímetro urbano, la Vega ya se venía consolidando como un lugar privilegiado para el comercio popular. Desde la Colonia, los campesinos estacionaban sus carretas para vender el producto de su trabajo en la Cañadilla (actual Independencia), calle que, según Thayer Ojeda, en Santiago de Chile: el origen del nombre de sus calles (1904), “fue siempre un camino real por el cual se iba a las chacaras del lado norte de la ciudad”. De esta manera, el sector se ha asociado desde sus orígenes al abastecimiento de los frutos inmediatos del mundo rural y, con ello, al sabor más puro y la mejor calidad.

“Por su parte, la calle que corre a lo largo del río, y que dio su nombre al barrio que alberga la Vega era conocida como “calle de La Chimba”, término de origen quechua cuya traducción literal es “de la otra banda”.¹⁹ Según Carlos Lavín, en La Chimba (1947), el vocablo se aplicaba a las ciudades jardines que los incas ubicaban regularmente en la margen opuesta del río a cuyas orillas planeaban una población. Thayer Ojeda agrega que en esta arteria tuvieron preferentemente sus casas-quintas los magnates de la Colonia.

Del cruce de estos mundos surgieron nuevos ambientes cuya consolidación fue también incentivada por la construcción del puente de Calicanto (1779), que permitió que los comerciantes se establecieran en sus rampas de acceso y de

¹⁸ <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega1.htm>

¹⁹ <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega2.htm>

salida, motivando la circulación permanente de distintos grupos sociales que confluían en este nuevo espacio público.

3.2.1.9 PRODUCTOS QUE LLEGAN A LA VEGA CENTRAL

Los principales productos corresponden a los cereales como el trigo, avena, el maíz y las legumbres y hortalizas: lechugas, pepinos, zapallos, tomates, etc.

En las regiones centrales ubicadas hacia el sur, la agricultura produce arroz, trigo, leguminosas y papas, así como también remolacha.

El sector frutícola es favorecido por las condiciones del suelo y el clima. Manzanas, peras, uva de mesa, almendras, ciruelas, melones, duraznos y cerezas se cultivan para la exportación.

Es importante destacar que las viñas son un importante recurso de la zona y la producción de vino es una de las más importantes a nivel nacional.

3.2.1.10 PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA CHILENA

“Chile cuenta con una gran geografía, la cual ofrece una gran variedad de productos agrícolas, los cuales son utilizados para el mercado interno como para exportación.

- ✓ Uvas.
- ✓ Manzanas.
- ✓ Peras.
- ✓ Cebollas.
- ✓ Trigo.
- ✓ Maíz.
- ✓ Avena.
- ✓ Duraznos.

- ✓ **Ajo.**
- ✓ **Espárragos.**
- ✓ **Habas.**
- ✓ **Carne de vaca.**
- ✓ **Pollo.**
- ✓ **Lana.**
- ✓ **Pesca.**
- ✓ **Madera”.**²⁰

Ganadería: porcinos, bovinos y ovinos componen mayormente la masa ganadera, si bien la producción avícola también es importante. En las regiones del Maule y del Biobío la producción de bovinos, ovinos y porcinos permite la existencia de lecherías y plantas faenadoras.

En el ámbito agropecuario, la capacidad productiva de la Zona Central en esta materia, ha incentivado una activa agroindustria, dedicada a la elaboración de alimentos, lácteos, conservas y productos de molinería entre otros.

3.2.1.11 PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA CHILENA

La gastronomía de Chile es producto de la combinación de la tradición indígena a lo largo de ese país, junto al aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos gastronómicos. Se destaca por su variado sabor y color, acompañada de bebidas alcohólicas como el pisco chileno y el vino.

La herencia culinaria criolla fue transmitida de generación en generación mediante recetas guardadas en cuadernos o tarjetas.

“Los productos más cultivados tradicionalmente en Chile y más conocidos son:

²⁰ <http://laeconomia.cl/la-agricultura-chilena.html>

- **Aceituna** (aunque son de origen europeo, la variedad chilena es muy apreciada).
- **Chirimoya** (Chile es uno de los países que mejor cultiva esta fruta).
- **Maíz** (un cereal originario de los imperios precolombinos, cuyo cultivo fue adoptado por los mapuches).
- **Lúcuma** (un árbol, que se aplica principalmente a repostería y heladería).
- **Murtilla** (un fruto especialmente apreciado en la elaboración de mermelada y licor).
- **Aguacate** (fruto cultivado ya en la época precolombina, cuyo tercer productor mundial es Chile).
- **Patata** (muy usado en los platos chilenos, especialmente en los de cazuela).
- **Nalca o Pangue** Los peciolos de las hojas ("tallo") son comestibles, fibrosos y en mayor o menor medida astringentes, pero presentan abundante agua; y se utilizan crudos (en ensaladas o consumido en forma similar a una fruta, generalmente con sal) o en compotas. Sus hojas son utilizadas para el curanto, plato típico de Chiloé.
- **Quínoa** (también conocida como quinoa quinua): es un pseudocereal de la familia Chenopodiaceae”.²¹

En la gastronomía chilena tiene gran presencia la pesca, que se ve muy favorecida por la situación geográfica del país. Entre los pescados más importantes están el pulpo, el lenguado, el bacalao, la merluza, la raya, el mero, el atún o el congrio. Por otra parte, entre los mariscos se destacan

²¹http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cultivos_originarios_y_productos_populares

los langostinos, las gambas, las almejas, los cangrejos gigantes, las centollas, las ostras y las langostas.

3.2.1.12 COCINA POR REGIONES

En Chile se distinguen diferentes tipos de gastronomía según la zona geográfica, pero todas presentan unas características comunes: la abundancia de pescado, mariscos, carnes y aves que se preparan de diferentes variedades.

3.2.1.12.1 COCINA DE LA ZONA NORTE

“La cocina del norte ha sido formada del aporte de los productos de las culturas indígenas del altiplano andino, los aimaras y atacameños, quienes desarrollaron una intensa agricultura en base a la producción de locoto, maíz, oca, papa, quinua y zapallo; en ganadería, se utilizó mucho la carne de alpaca y llama”. ²²

También se encuentra la tradición marisquerías de la costa, que se mantiene hasta la actualidad con el consumo de bastantes platos en base a mariscos y pescados.

También fue importante la influencia de los diaguitas quienes ya desde tiempos precolombinos producían fermentaciones de algarrobo y otras semillas.

En el norte chico, destacan los valles de la Región de Atacama que produce uno de los aceites de oliva más afamados del país, y, junto a la región de Coquimbo, mantienen la producción de uno de los licores más problemáticos por su origen, el pisco. Amplia es la cantidad de bebidas alcohólicas y refrescos que se pueden encontrar en la gastronomía del norte: batidos de frutas, pajarete, serena libre, entre otros.

²²http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cocina_de_la_zona_norte

3.2.1.12.2 COCINA DE LA ZONA SUR

“Esta región ha tenido un gran aporte de la Cocina Mapuche, que aportó productos como el maíz, el merquén, las papas, los porotos, los zapallos, y también la gallina mapuche, la única gallina sudamericana precolombina, con la que se preparaban cazuelas antes de la llegada de los españoles”.²³

Otro importante aporte es la Cocina Chilota destacada por sus grandes variedades de papas (subespecie tuberosum), además de los platos a base de mariscos y pescados que constituyen parte importante en la gastronomía del sur del país. En Angelmó, existe el mercado más surtido a nivel nacional en lo que respecta a productos marinos; en tal mercado, se pueden consumir caldillo de mariscos, curanto en olla o pulmay, empanadas de mariscos. Algunos licores que se pueden encontrar en esta región son la chicha de manzana, el licor de oro, el muday y el murtado, entre otros.

Es importante destacar la influencia de la colonización alemana, que se llevó a cabo en el sur de Chile durante el siglo XIX, y su cocina que se ha mezclado con materiales típicos de la zona, creando, lo que muchos gourmets han denominado, "maravillosa combinación" entre la comida alemana y mapuche.

3.2.1.12.3 COCINA TÍPICA DE LA ISLA DE PASCUA

“La gastronomía típica de la Isla de Pascua está basada principalmente en pescados y mariscos, en especial la langosta. Al igual que en el sur de Chile, el curanto es la comida tradicional de la isla. Se acompaña con papas sin pelar, un budín dulce hecho con harina, zapallo y plátanos”.²⁴

²³ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cocina_de_la_zona_sur

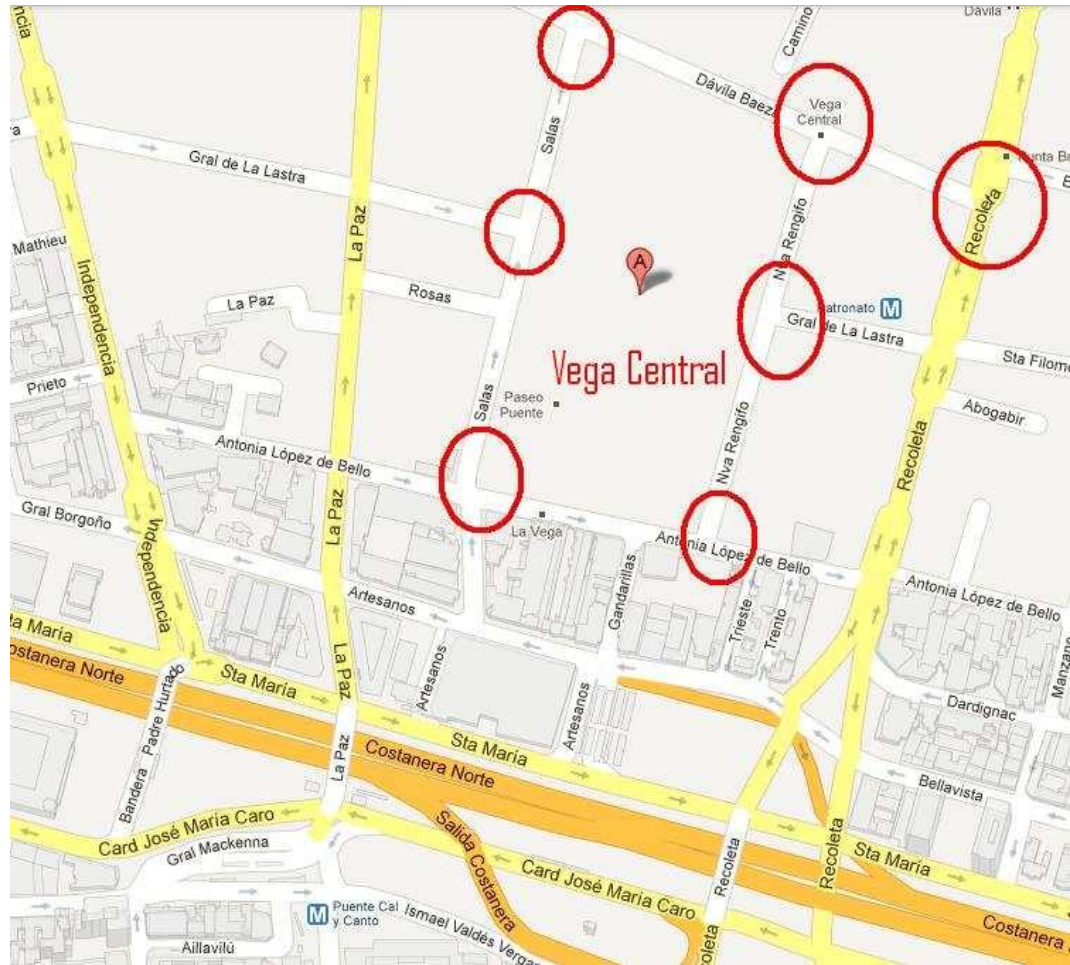
²⁴ <http://rie.cl/?a=172100>

3.2.1.13 “REGIONES DE CHILE”²⁵

1. Región De Tarapacá
2. Región De Antofagasta
3. Región De Atacama
4. Región De Coquimbo
5. Región De Valparaíso
6. Región Del Libertador General Bernardo O’Higgins
7. Región Del Maule
8. Región Del Bío - Bío
9. Región De La Araucanía
10. Región De Los Lagos
11. Región Aysén Del General Carlos Ibáñez Del Campo
12. Región De Magallanes Y La Antártica Chilena
13. Región Metropolitana
14. Región De Los Ríos
15. Región De Arica Y Parinacota

²⁵ <http://www.arabe.cl/chile/comunas.html>

3.2.1.13 MAPA DE REFERENCIA DEL SECTOR DE LA VEGA CENTRAL REGIONES DE CHILE



Fuente: <http://mapochojl.files.wordpress.com/2011/10/mapa-vega-central-foco-delincuencia.jpg>

3.3 MERCADO MAYORISTA DE QUITO

3.3.1 DATOS GENERALES

Nombre: Mercado Mayorista de Quito

Dirección: Av. Teniente Hugo Ortiz y Ayapamba

Administrador: Ing. Roberto Páez

Asesor Legal: Dr. Pablo Pacheco

Es un centro para los productos y alimentos que llegan de todo el Ecuador y otros países. Es uno de los principales centros de comercialización de frutas.

El Mercado Mayorista es grande ya que cuenta con puestos al aire libre, cubierta y almacenes. Aquí llegan camiones de todos tamaños y por supuesto miles de personas para adquirir grandes y pequeñas cantidades de productos a precios muy bajos.

Aquí la gente llega a vender sus productos a tempranas horas de la mañana por lo que existen personas que se abastecen para sus negocios. Productores e intermediarios comercializan toda clase de frutas al por mayor y menor.

En el mercado mayoristas también podemos encontrar a cargadores y tricicleros que recorren las 14 hectáreas del centro de abasto más grande de la ciudad desde la 01:00 de la mañana.

En la madrugada transportan sacos de papas, verduras, vegetales y otros productos que llegan al mercado en tráileres y los llevan hasta los puestos de los comerciantes.

3.3.1.1 CONSTRUCCIÓN DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO

Se basa en una inspiración de carácter internacional y en voluntad de desarrollar este tipo de mercados en América Latina (que surgió en la década del 60). Se decía que los objetivos fundamentales de su apertura eran:

La formación y el control de los precios de los productos alimenticios.

La reducción de la cadena de intermediación, gracias a la aproximación de los productores a los consumidores.

La ruptura de la dualidad de los comerciantes mayoristas-minoristas, causante de la especulación y de la escasa o nula transparencia de las transacciones. El abastecimiento de la totalidad de mercados de la ciudad. La estandarización de pesos y medidas.

Estas eran las expectativas, especialmente del Municipio. El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), pretendía además insertar este programa en un paquete de proyectos con alcances que involucraban las fases de la producción, transportación y circulación de los productos. Se apuntaba hacia el mejoramiento de las condiciones de pago a los productores, mediante el albergue que se podía brindar a estos actores.

Se contemplaba la instalación de una "red de frío" (transportes frigoríficos) que conecte a los lugares abastecedores, directamente con el Mercado Mayorista, y con un servicio de transporte intraurbano que articule al último con la red de mercados minoristas. A pesar de las excelentes características físicas del mercado, hasta el presente, no ha podido cumplir las aspiraciones para las que fue creada.

3.3.1.2 FUNDACIÓN DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO

El Mercado Mayorista de Quito, cumple 26 años de creación y habrá varias actividades para festejar. Según Hugo Villacrés, **“administrador, desde este lugar se abastece el 65% de productos y al resto de mercados de Quito, por lo que es necesario que se realicen obras que mejoren las condiciones de bodegaje y expendio de los alimentos”**.²⁶

²⁶ <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-mercado-mayorista-cumple-26-anos-de-servicio-a-los-quitenos-277822-277822.html>

Tiene una ubicación periférica a la ciudad de Quito (km. 4,8 de la Panamericana Sur) en la Av. Teniente Hugo Ortiz y Ayapamba, el Mercado Mayorista de Quito se fundó el 22 de septiembre de 1981, con la presencia de Oswaldo Hurtado, presidente de la República en ese entonces, el mercado fue inaugurado por el alcalde Álvaro Pérez sobre un área de 21 hectáreas que actualmente alberga cerca de 1 400 comerciantes.

Enmarcado en el Proyecto de Modernización de la Red de Mercados Municipales y Centrales de Abastecimiento, la Alcaldía, a través de la Administración del Mercado Mayorista, desde inicios de este año, y con una inversión de \$500 000, realiza obras para mejorar la movilidad, el manejo de desechos y los servicios.

Luego de 26 años, por primera vez se efectuó la repavimentación total del centro de comercialización, obra realizada por la Empresa Metropolitana de Obras Públicas (EMOP). En la parte oriental se realizó el cerramiento, se reconstruyen los bordillos y, hasta fines de este año, se mejorará el área administrativa para brindar un mejor servicio a los comerciantes y a los compradores que concurren a este centro de comercialización.

Para solucionar el problema de los vehículos que los fines de semana provocan problemas, se construyó una moderna área de parqueo que podrá recibir a 700 vehículos.

Se construye un moderno central de acopio de basura, puesto que el mercado produce entre 30 toneladas de basura, que estará lista para octubre del presente año.

En una segunda fase se prevé la construcción de un puente en el extremo oriental del mercado, lo que descongestionará totalmente el tráfico en el actual ingreso por la Av. Teniente Hugo Ortiz, y se construirán las cubiertas para el área de expendio de productos perecibles.

Mensualmente, la Administración del Mercado Mayorista de Quito entrega un

boletín estadístico acerca de la evolución en el nivel de precios de algunos productos que han conservado una tendencia ascendente o descendente.

El Mercado Mayorista atiende de lunes a sábado, ininterrumpidamente, cerrando únicamente de 18:00 a 21:00, y el domingo, de 17:00 a 07:00 del lunes. Esto permite que se realice la limpieza total de sus instalaciones sin provocar molestias a los propietarios de locales o a los compradores.

3.3.1.3 MOVILIDAD INTERNA EN EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO

Este plan se aplica los viernes desde las 24:00 hasta las 03:00 del siguiente día. La campaña es apoyada por la Policía Nacional, Policía Metropolitana, Empresa de Movilidad, Administración Zonal Eloy Alfaro, además de los representantes de los

“Esta iniciativa la realiza desde hace 10 meses el Municipio de Quito mediante la Coordinación de Mercados Ferias y Plataformas, y permite eliminar las largas filas de vehículos, camiones, camionetas y vehículos livianos, que ocasionaban congestión en varios barrios del sur de Quito”.²⁷

Entre las acciones que se han desarrollado se encuentran la reconstrucción del parqueadero oriental, iluminación, vallas informativas con horarios, material informativo sobre las zonas prohibidas para estacionarse, colocación de señalética vertical, trazado y señalización horizontal, habilitación del Sistema Ojos de Águila, plan integral que incluye la incorporación del sistema de perifoneo, rehabilitación del “Sistema de Parqueadero del Mercado Mayorista” y cerramiento, entre otros.

El Mercado Mayorista tiene una superficie de 14 hectáreas, donde a través de varias plataformas se comercializan diferentes productos.

Al momento existen en el mercado dos parqueaderos, uno exclusivamente para camiones con una capacidad para 300 vehículos y otro que se habilitó en la zona de abastos para 200 automotores livianos.

²⁷http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/movilidad_interna_mejora_en_el_mercado_mayorista--2162

Para esta estrategia se contó con la colaboración de 32 organizaciones del mercado, quienes se encuentran participando en el **“Consejo Participativo para la Movilidad del Mercado Mayorista de Quito”**²⁸, en este consejo participan también funcionarios de la secretaría de movilidad, quienes informan sobre las principales líneas de acción de movilidad que permita soluciones integrales a corto, mediano y largo plazo.

El resultado que se espera es la constitución de guías y manuales para los comerciantes, para que ellos sepan e informen a sus proveedores sobre los horarios y funcionamiento de los parqueaderos del mercado, a esto se suma la inversión realizada en señalética que se ha incorporado al mercado. Antes de estas acciones se generaban trancones en las principales vías de acceso al mercado, lo que ocasionaba malestar a los vecinos del sector.

La Policía Nacional se encarga de controlar los flujos, los sitios de parqueadero y la movilidad. Los uniformados realizan también la labor preventiva de sanción que consiste en la entrega de notificaciones y multas, las mismas que son de 120 dólares y la disminución de puntos en las licencias, esto por el mal estacionamiento, intervenir vías, etc.

Los miembros de las asociaciones serán los encargados de evaluar los operativos, delinear las acciones y regular los procesos de movilidad, mediante la colaboración de los comerciantes, autoridades municipales y Policía Nacional.

Las primeras acciones y consensos del Consejo han sido el apoyar los operativos permanentes, definir el horario establecido que es de 24h00 a 3h00, así también como la auto-convocatoria para reuniones que permitan la elaboración de instructivos de movilidad.

²⁸http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/movilidad_interna_mejora_en_el_mercado_mayorista--2162

El sábado 18 de diciembre se realizó el operativo de movilidad donde se habilitó el parqueadero posterior para el uso exclusivo de vehículos de carga pesada, trailers, camiones, los vehículos pequeños, camionetas se ubicaron el sector de abastos, y en el parqueadero del sector bancario.

3.3.1.4 UN GIGANTE QUE TRABAJA EN LAS MADRUGADAS QUITENAS

“Las labores en el Mercado Mayorista empiezan a las 02:00. A esa hora el movimiento, dentro y fuera del centro de venta, es intenso. Los compradores buscan la mejor oferta en los víveres de la canasta básica”.²⁹

El grito en la madrugada y es uno de los tantos que se escuchan, en las estrechas calles del Mercado Mayorista de Quito, en el sur de la ciudad. A este centro de venta llegan frutas, ajos, cebollas y pescado, la capital.

Las montañas, que rodean a Quito, están apagadas y en el trayecto hacia el mercado el viento sopla con intensidad.

A las dos de la mañana el silencio en las calles produce miedo. La ciudad duerme profundamente, pero hay un sector que está despierto y activo.

El sueño de los comerciantes del Mercado Mayorista se quedó perdido entre las doce y una de la mañana.

El espíritu trabajador e inquieto que grita ¡cochero, cochero! Este llamado se repetirá durante toda la madrugada y saldrá de los comerciantes y los compradores.

²⁹<http://www.ppelverdadero.com.ec/index.php/especial/item/un-gigante-que-trabaja-en-las-madrugadas-quitenas.html>

Las voces regatean, piden la yapa, dan instrucciones, ofrecen, exigen. Es la ley del mercado: el que grita más alto gana un cliente, un coche o atención.

Desplazarse por las calles que circundan el mercado es difícil. El transeúnte escapa de ser arrollado por los vehículos, por los coches o por algún cargador apresurado que es capaz de llevar sobre su espalda dos y tres sacos de productos.

Los que se arriesgan a circular en auto deben armarse de paciencia. Es como manejar al mediodía por las avenidas más congestionadas de Quito: un completo desastre. En conclusión, es más práctico envolverse en una cobija, ponerse guantes y lanzarse a conquistar las calles del Mayorista, con el riesgo de meter el pie en algún charco o correr con la mala suerte de pisar una cáscara y caer. A pesar de eso, la mejor manera de conocer el mercado es caminando.

En el ingreso al mercado encontramos unos plátanos pintones apilados sobre la calle dan la bienvenida a los compradores. Los plátanos verdes se esconden tímidos detrás de sus compañeros mientras unas piñas circulan a gran velocidad dentro de un coche. Más adelante, unas naranjas intentan saltar la cerca donde las ha encerrado el comerciante.

“En el Mercado Mayorista todo parece tener vida. Los colores de las frutas y verduras compiten con los focos de los camiones y de los locales comerciales. El movimiento es constante”.³⁰ Quintales de cebolla paiteña y cajones de tomate se pasean de un lado a otro, mientras en otra zona del mercado las escamas de un pescado se esparcen en el aire.

De lunes a domingo funcionan diariamente con horarios regulados por Municipio de Quito. Y los días de feria, son los martes y sábados. .

³⁰ <http://www.ppelverdadero.com.ec/index.php/especial/item/un-gigante-que-trabaja-en-las-madrugadas-quitenas.html>

3.3.1.5 ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS

Por estar alejado de los otros mercados, ya que tiene una ubicación periférica a la ciudad (km. 4,8 de la Panamericana Sur) y por no haberse implementado ningún programa que involucre el transporte, su papel de abastecedor de los mercados minoristas es impracticable. Pero la razón principal de este problema radica en el alejamiento de los objetivos previstos. Por lo expuesto, su presencia no ha afectado al funcionamiento del sistema "tradicional" de mercados y así este último sigue vigente.

Los mercados mayoristas tradicionales siguen jugando el mismo papel, ya que continúa el desplazamiento que realizan los comerciantes vinculados a las actividades de compra y venta de los productos, depende de la fusión que cumplen en la comercialización los mayoristas o minoristas del tipo de producto con el que se vinculan y de las características de los mercados o ferias donde trabajan.

El Mercado Mayorista que está poco involucrado con la comercialización de productos frescos o perecibles, que es la especialidad de los mercados, sino en productos alimenticios procesados. Esta orientación impide que "forme" precios y que incida en la determinación del tamaño de la cadena de intermediación. Por otro lado, debido a su vinculación con productos no perecibles o poco perecibles, el Mercado Mayorista es susceptible y, de hecho, es el escenario de la especulación de los productos.

“La Provincia de Tungurahua con Patate, Pelileo, Quero, Ambato y San Francisco, que producen frutas, legumbres y hortalizas.

La Provincia de Pichincha con Santo Domingo de los Tsáchilas, el Valle de Los Chillos, la zona noroccidental (Nanegal y Nanegalito), la zona este (Tumbaco, Pifo, Yaruquí, El Quinche) y Machachi que, a más de los productos señalados, abastecen leche y carne.

La Provincia de Manabí con Chone, Manta, Quininde, Puerto López, San Roque, Santa Ana, Portoviejo, El Carmen y Laurel, que abastecen de pescado, mariscos y frutas tropicales.

La región de Milagro (Guayas) para el arroz.

La Provincia de Esmeraldas que tiene un papel secundario respecto de Manabí en la producción de pescado, mariscos y de frutas de la Costa.

El Carchi abastecedor de papa, granos frescos y secos.

La Provincia de Imbabura es abastecedora de tomate procedente de Pimampiro y de choclo. Sin embargo, las grandes transacciones que ligan a Quito con sus abastecedores son canalizadas a través de tres centros básicos: Ambato, que posee una red de mercados mayoristas y que tiene una importancia interregional; Santo Domingo de los Colorados, que funciona como puerto de los productos de la Costa y de su propia área de influencia; y la Provincia del Carchi”.³¹

La papa, principalmente, la cebolla y el tomate, secundariamente, son los únicos frescos que se venden al por mayor en el Mercado Mayorista.

3.3.1.6 PRODUCTOS QUE LLEGAN DE LAS PROVINCIAS³²

PROVINCIA DEL CARCHI

Productos:

- ✓ Papas
- ✓ Maíz
- ✓ Trigo
- ✓ Arveja
- ✓ Fréjol

³¹http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/24049.pdf

³² <http://www.efemerides.ec/1/mayo/sierra.htm>

PROVINCIA DE BOLÍVAR

Productos:

- ✓ Lenteja
- ✓ Trigo
- ✓ Maíz
- ✓ Legumbres

PROVINCIA DE IMBABURA

Productos:

- ✓ Maíz
- ✓ Fréjol seco
- ✓ Café
- ✓ Caña de azúcar

PROVINCIA DEL CHIMBORAZO

Productos:

- ✓ Cereales
- ✓ Tubérculos
- ✓ Hortalizas

PROVINCIA DE PICHINCHA

Productos:

- ✓ Papas
- ✓ Maíz
- ✓ Trigo
- ✓ Cebada
- ✓ Palma africana

PROVINCIA DE CAÑAR

Productos:

- ✓ Trigo
- ✓ Cebada
- ✓ Maíz
- ✓ Papas
- ✓ Arveja

PROVINCIA DE COTOPAXI

Productos:

- ✓ Papas
- ✓ Maíz,
- ✓ Trigo
- ✓ Cebada
- ✓ Palma

PROVINCIA DEL AZUAY

Productos:

- ✓ Frutas
- ✓ Hortalizas

PROVINCIA DEL TUNGURAHUA

Productos:

- ✓ Frutas,
- ✓ Flores
- ✓ Hortalizas

PROVINCIA DE LOJA

Productos:

- ✓ Maíz
- ✓ Fréjol
- ✓ Caña de azúcar

PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS

Productos:

- ✓ Bananos
- ✓ Maíz

PROVINCIA DE ESMERALDAS

Productos:

- ✓ Maíz
- ✓ Cítricos
- ✓ Frutas

PROVINCIA DE MANABI

Productos:

- ✓ Maíz
- ✓ Cacao
- ✓ Café
- ✓ Frutas tropicales

PROVINCIA DE LOS RÍOS

Productos:

- ✓ Arroz
- ✓ Flores
- ✓ Hortalizas

PROVINCIA DEL GUAYAS

Productos:

- ✓ Arroz
- ✓ Cacao
- ✓ Café
- ✓ Explotación de camarones

PROVINCIA DE SANTA ELENA

Productos:

- ✓ Arroz
- ✓ Cacao
- ✓ Café
- ✓ Explotación de camarones

PROVINCIA DE EL ORO

Productos:

- ✓ Banano
- ✓ Café
- ✓ Cacao

PROVINCIA DE SUCUMBIOS

Productos:

- ✓ Plátano
- ✓ Cacao
- ✓ Café
- ✓ Palma africana.

PROVINCIA DE NAPO

✓ **Productos:**

- ✓ Maíz
- ✓ Café
- ✓ Palma africana

PROVINCIA DE ORELLANA

Productos:

- ✓ Yuca
- ✓ Plátano

- ✓ Palma

PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

Productos:

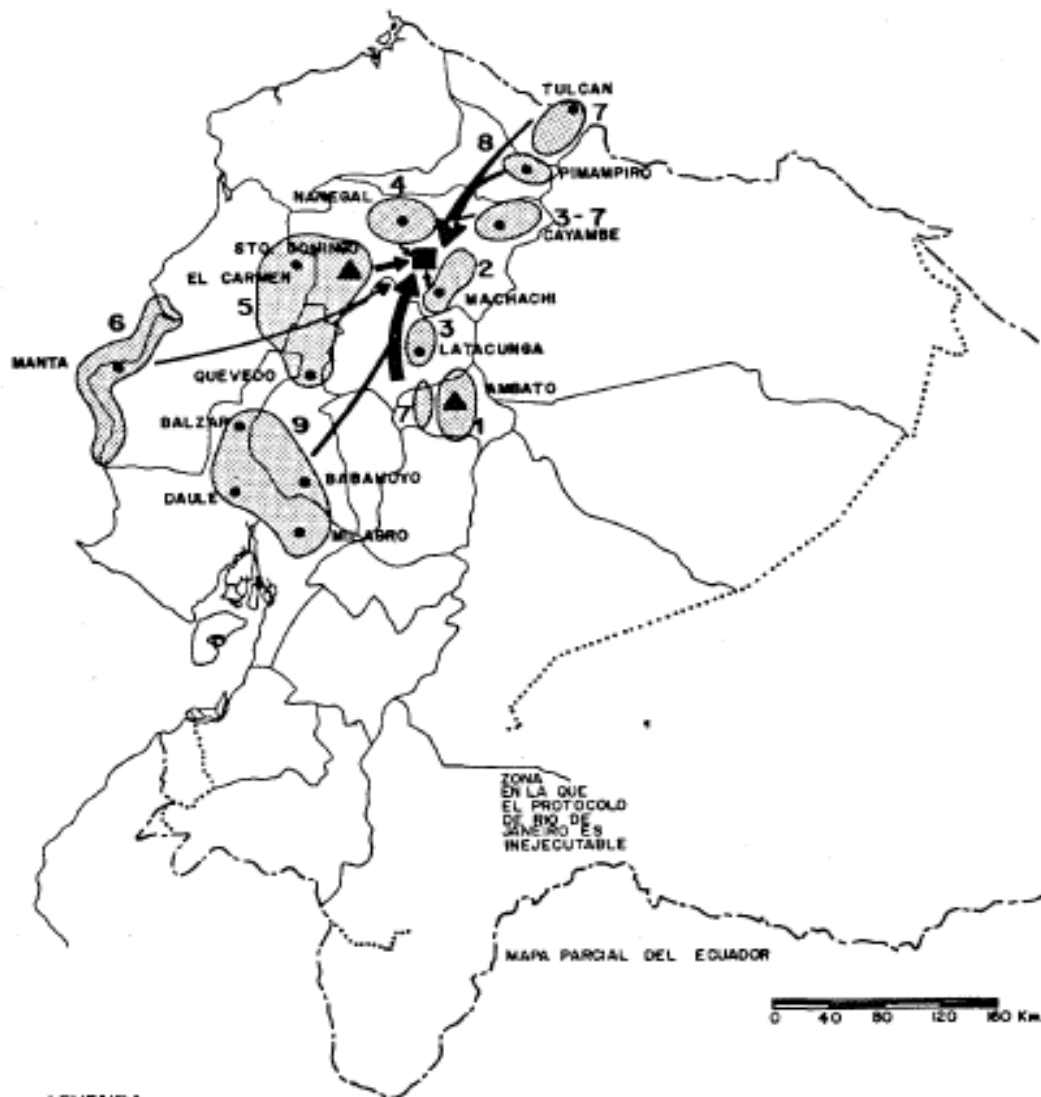
- ✓ Maíz
- ✓ Yuca
- ✓ Camote
- ✓ Naranjilla

PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE

Productos:

- ✓ Maíz
- ✓ Yuca
- ✓ Camote
- ✓ Naranjilla

PRINCIPALES REGIONES Y CIUDADES ABASTECEDORAS DE QUITO EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS



LEYENDA:

-  Principales regiones de producción
 Centros urbanos abastecedores

- 1: Frutas (de la Sierra), legumbres, hortalizas
- 2: Legumbres, hortalizas
- 3: Leche, productos lácteos
- 4: Leche, carne
- 5: Frutas tropicales **carne**

- 6: Pescado, mariscos
7: Papas, granos frescos y secos
8: Tomate, maíz tierno
9: Arroz

Fuente: http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/24049.pdf

3.3.1.7 PRODUCTOS DE TEMPORADA

“En el Ecuador en los productos de temporada hay ahorro. La compra de los productos de temporada se traduce en un ahorro para los consumidores. En las épocas de cosecha aumenta la oferta, con lo cual los costos de ciertos productos agrícolas disminuyen”. ³³

El limón, el maracuyá, la uva, el zapote y otras frutas son parte de la oferta que se registra. Sus precios más bajos se convierten en un beneficio para el bolsillo.

El limón es una fruta de cosecha permanente, en tanto que la naranja sale entre mayo y julio.

Hugo Villacrés, administrador del Mercado Mayorista de Quito, explica que una de las medidas para afrontar la evolución de los precios es consumir los productos de temporada. “Mucha gente desconoce la época de cosecha de cada producto, pero se puede dar cuenta en el momento en que los precios bajan en el mercado”.

Los costos aumentan cuando pasa la época de cosecha, aunque hay zonas donde la producción es permanente. Ello permite atender parcialmente la demanda.

Eduardo Cañar, ingeniero agrónomo, puntualiza que algunos sectores que cuentan con agua de riego pueden mantener los cultivos, pero el precio aumenta.

Los consumidores tienen otras alternativas para ahorrar. Villacrés considera que la gente puede abastecerse de productos no perecibles durante su temporada y guardarse para el resto del año.

Por ejemplo, durante la cosecha de arroz de mayo a junio, los precios descienden y es un buen momento para abastecerse.

³³ http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=5844

El administrador recomienda que varias personas se agrupen para adquirir un quintal de arroz y luego dividirlo para abaratar costos.

Pese a la oferta en ciertas épocas, los productos tienden a subir de precio por la especulación, como ocurre en Semana Santa con los granos. “Los vendedores saben cuándo se prefieren estos productos y aumenta el precio”, señala Villacrés. También se puede conservar un alimento. La carne de cerdo se puede cocinar y guardar en el congelador.

Daniela Burbano, **“nutricionista, explica que dentro de la pirámide de alimentación, cada producto proporciona una dieta balanceada y moderada que incluye vitaminas y minerales”**.³⁴ Por lo tanto es posible consumir todo tipo de alimentos, pero sin excesos.

En este tiempo en que el arroz se cotiza a USD 40 el quintal, Burbano aconseja suplir la gramínea con papa, yuca, quinua, arroz de cebada o granos. Estos alimentos tienen similares cantidades de carbohidratos que el arroz y son útiles para una dieta adecuada. También se puede combinarlos con las hortalizas y se completan los nutrientes necesarios.

Dentro de los consejos para consumir los productos de temporada está congelar los alimentos. Según Burbano, con este método se pierden los nutrientes líquidos y el valor nutritivo tiende a disminuir, pero no se agota. **“En caso de utilizarlo, es mejor congelar el alimento en porciones, porque una vez descongelado no se debe guardar”**,³⁵ recomendó.

³⁴ http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=5844

³⁵ http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=5844

3.3.1.8 PROVINCIAS

“El territorio ecuatoriano se divide en 24 provincias, las cuales se dividen en cantones, los mismos que se dividen en parroquias, las que a su vez se dividen en urbanas o rurales”.³⁶

Azuay	Cuenca
Bolívar	Guaranda
Cañar	Azogues
Carchi	Tulcán
Chimborazo	Riobamba
Cotopaxi	Latacunga
El Oro	Machala
Esmeraldas	Esmeraldas
Galápagos Puerto	Baquerizo Moreno
Guayas	Guayaquil
Imbabura	Ibarra
Loja	Loja
Los Ríos	Babahoyo
Manabí	Portoviejo
Morona Santiago	Macas
Napo	Tena
Orellana Puerto	Francisco de Orellana

³⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Ecuador#Provincias>

Pastaza	Puyo
Pichincha	Quito
Santa Elena	Santa Elena
Santo Domingo	Santo Domingo
Sucumbíos	Nueva Loja
Tungurahua	Ambato
Zamora Chinchipe	Zamora

3.3.1.9 PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

“El Ecuador a pesar de ser un país pequeño tiene una variedad increíble de sabores y aromas en la gastronomía, esto se debe a que cuenta con cuatro regiones naturales con climas muy diversos que aportan condimentos, costumbres y tradiciones ya que se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales”.³⁷

La gastronomía ecuatoriana es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido cambiando.

Entre los productos más utilizados por los cocineros de este país se encuentran los frijoles, la patata y el maíz que son elementos primordiales en los menús diarios de los ecuatorianos.

Pero no sólo la gastronomía ecuatoriana se nutre de esos productos sino que la carne de cerdo o de pavo también suelen ser platos típicos.

³⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador

Las diversas especias que llevan todos los platos ecuatorianos se suelen condimentar con cilantro, laurel, ají, canela, albahaca, orégano.

El maíz es uno de los más antiguos cereales que se utiliza en la cocina ecuatoriana (bebidas, postres, empanadas, tortitas, etc.). Sin dejar a un lado la avena y el arroz que hoy en día es muy utilizado.

La diversidad de climas en el Ecuador nos da una amplia variedad de frutas, se pueden destacar las frutas tropicales como: la piña, banana, plátano, coco, papaya o el mango.

3.3.1.10 PLATOS POR REGIONES³⁸

- **Provincia de Pichincha**

Entre sus platos típicos tienen el Ceviche de Palmito, Locro de papas, Cerdo horneado, cuy horneado y Seco de Guanta.

- **Provincia del Carchi**

Son tradicionales los preparados con papas, habas, choclos, carne de cerdo, de cuy y de gallina. Hay varios platos típicos, pero se destaca el: llamado “hornado pastuso”, con tortillas de papa, habas y mellocos.

- **Provincia de Imbabura**

Entre sus platos típicos tienen el Caldo de Pata, Hornado, Empanadas de Morocho, Helados de Paila, Arrope de Mora, Nogadas.

- **Provincia del Cotopaxi**

El plato típico se llama Chugchucaras. Está formado por Cuero de Cerdo reventado, Mote, empanadas, canguil, Plátanos maduros, choclos. La bebida tradicional es la chicha. Se lo puede acompañar con cervezas o gaseosas.

- **Provincia de Tungurahua**

Se disfruta la deliciosa colada morada acompañada con una porción de pan o también con las guaguas de pan.

³⁸http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador#Platos_por_regiones

- **Provincia de Bolívar**

Entre los platos típicos de la zona están: tortillas de maíz en tiesto, pan de los finados, el Sancocho, buñuelos y bolas de verde.

- **Provincia de Chimborazo**

Sus platos más comunes son: Yaguarlocro, Hornado, Tortillas de Maíz, Tortas de papas, Fritada. Entre las bebidas alcohólicas están el Canelazo, Chicha con huevo.

- **Provincia del Cañar**

Sus platos son preparados a base de Maíz, las Humitas, los Tamales, tortillas de maíz. El motepillo con queso es también muy conocido entre los alimentos más solicitados en esta provincia.

- **Provincia del Azuay**

Cuy a la Brasa es uno de los platos típicos de la provincia, así como el motepillo.

- **Provincia de Loja**

Chivo al Huevo, Plato típico de la provincia. El Repe Blanco, preparado a base de Guineo Verde y Quesillo.

- **Provincia de Sto. Domingo de los Tsáchilas**

Arroz Blanco acompañando la carne, pollo y pescado.

- **Provincia del Guayas**

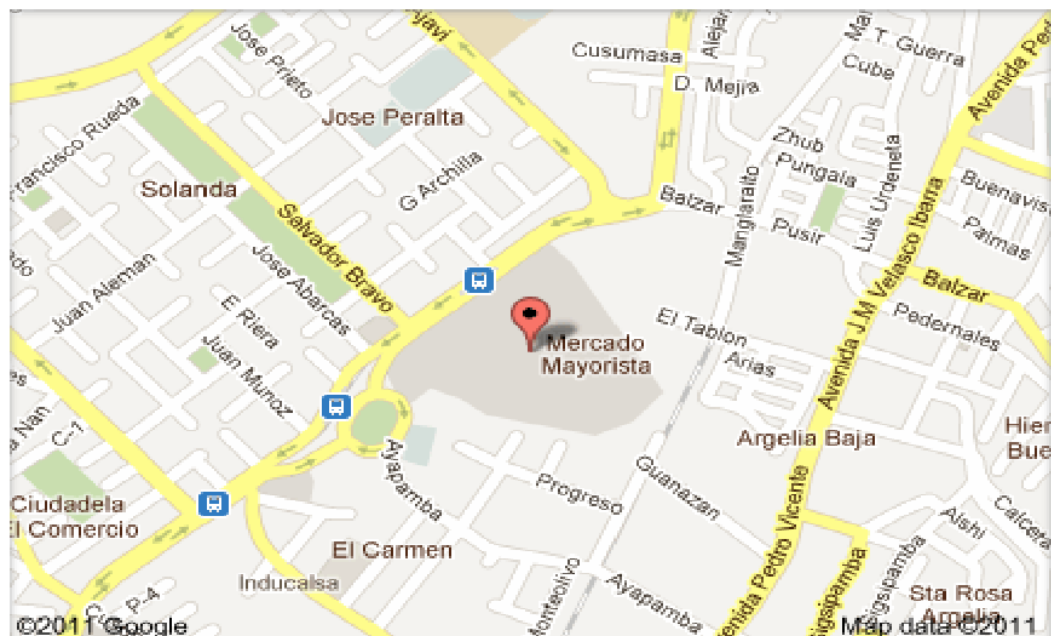
Ceviche, yapingacho, arroz con menestra, encebollado de albacora.

3.3.1.11

MAPA DE REFERENCIA DEL MERCADO MAYORISTA DE QUITO



Mercado Mayorista



Fuente: Internet

3.4 MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL

Mote con huesillos: son duraznos secos rehidratados, trigo, agua y chancaca.³⁹

El curanto: La palabra curanto viene del mapudungun *curantü*, que significa "piedra calentada por el sol". Se prepara al aire libre, llevando el nombre de "curanto en hoyo", es decir el que está hecho en un pozo cavado en la tierra, aproximadamente de un metro y medio de profundidad. A base de mariscos y papa. Cinco horas de duración.⁴⁰

Muday: (del mapudungun muday) es un tipo de bebida alcohólica hecha mediante la fermentación de granos de cereales como maíz o trigo.⁴¹

El pisco chileno: es una bebida alcohólica de la familia de los brandy, perteneciente a una variedad de aguardiente de uvas. Es un producto con denominación de origen que se produce en las regiones de Atacama y Coquimbo de Chile.⁴²

El lúcumo: (*Pouteria lucuma*), la especie de *Pouteria* más extendida y comercialmente más valiosa, es un árbol de la familia de las sapotáceas. Se cultiva por su fruto llamado lúcuma empleado en gastronomía, sobre todo en la preparación de dulces, postres y helados.⁴³

La murta o murtilla: (*Ugni molinae* Turcz.) es un arbusto de la familia de las mirtáceas, nativa del centro y sur de Chile y de zonas aledañas en Argentina; se

³⁹ <http://www.trekkingchile.com/ES/cocina-chilena-platos.php>

⁴⁰ <http://es.wikipedia.org/wiki/Curanto>

⁴¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Muday>

⁴² http://es.wikipedia.org/wiki/Pisco_chileno

⁴³ http://es.wikipedia.org/wiki/Pouteria_lucuma

cultiva por sus frutos, de agradable sabor y aroma, que se emplean en gastronomía.⁴⁴

La nalca o pangue: (*Gunnera tinctoria*) es una planta ornamental y comestible perteneciente a la familia Gunneraceae. Es nativa de zonas templadas de Chile y de Argentina.⁴⁵

Charquicán: es un guiso tradicional sudamericano, típico del noreste de Argentina, Chile y Perú, cuyo nombre pareciera originarse del quechua Charquikanka , que significa "carne seca a la brasa".⁴⁶

El pajarete: es un vino licoroso, muy fino y delicado, resultado de la combinación de vino con arroyo. Pajarete es una forma de fermento dulce de gran calidad de los mostos chilenos. Lo caracterizan su sabor dulce, de un grado alcohólico moderado pero engañoso, viscoso, de un color canela pálido, semi espumante, aromático y sabroso.⁴⁷

Carbonada: La carbonada es un plato típico de Argentina, Chile y Bolivia. Es realizado en una olla o cacerola sobre un fogón de leña con los siguientes ingredientes: trozos de zapallo o maíz blando, carne de ternera, cordero o chivo, duraznos secos. Hervir hasta obtener una consistencia y finalmente condimentar.⁴⁸

⁴⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Ugni_molinae

⁴⁵ http://es.wikipedia.org/wiki/Gunnera_tinctoria

⁴⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Charquic%C3%A1n>

⁴⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/Pajarete>

⁴⁸ <http://www.trekkingchile.com/ES/cocina-chilena-platos.php>

4. CAPITULO IV

4.1. ANÁLISIS COMPARATIVO

Aquí haremos la comparación de los dos mercados tanto en Chile como en Ecuador, las cuales se estudiarán en este análisis.

ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO Y LA VEGA CENTRAL DE CHILE.

MERCADO LA VEGA CENTRAL	MERCADO MAYORISTA DE QUITO
CATEGORÍA La categorización del Mercado de la Vega es MERCADO DE ABASTOS Y CENTRO DE ABASTECIMIENTO. DATOS TÉCNICOS Nombre: La Vega Central de Santiago Dirección: Zona comprendida por las calles, Dávila Baeza al Norte, Avenida La Paz al poniente, Av. Santa María al Sur y Av. Recoleta al Oriente. Funcionalidad: Pese a ser una zona de Interés Patrimonial. La Vega central presenta graves problemas de infraestructura.	CATEGORÍA La categorización del Mercado Mayorista de Quito es TERMINAL DE TRANSFERENCIA DE VÍVERES. DATOS TÉCNICOS Nombre: Mercado Mayorista de Quito Dirección: Av. Teniente Hugo Ortiz y Ayapamba. Funcionalidad: Conformada por carnicerías, abarrotes, lácteos, pollerías, pescados, mariscos, verduras y frutas. Pertenece al Municipio Metropolitano de Quito y está mejorando la vialidad para evitar las filas de camiones.

Vega Central es un mercado comercial turístico ya que tiene una identidad histórica como Patrimonio Cultural de la Ciudad aquí también se realiza la actividad comercial minorista y mayorista".	El Mercado Mayorista de Quito es exclusivo para la comercialización de los productos alimenticios abasteciendo directamente a la población y a otros lugares. Y no tiene potencial turístico.
Vega es el lugar de amplio movimiento comercial, por su abundante comercio de productos del campo.	El Mercado Mayorista de Quito es el centro de acopio de productos más grande y diverso de la capital.
En la Vega Central de Santiago si permiten tomar fotografías a los turistas ya que es un lugar típico de la ciudad.	En el Mercado Mayorista de Quito está prohibido tomar fotografías por miedo a alguna represalia.
La Vega Central por su tradición es el mejor anzuelo para atraer el turismo local e internacional y expandir las actividades económicas.	El mercado mayorista no atrae turismo, ya que no es lugar típico.
Aquí podemos encontrar gran oferta de platos típicos y exóticos de calidad en un ambiente único y pintoresco.	En el Mercado Mayorista no hay venta de platos típicos y los pocos lugares que hay no representan un atractivo real.
La Vega Central es la feria libre más grande del país y una de las zonas más reconocidas de la capital.	El Mercado Mayorista de Quito es la feria más grande y reconocida de la ciudad, ya que cuenta con puestos al aire libre, cubierta y almacenes.

FUNDACIÓN	FUNDACIÓN
Fundada en 1895 por un adinerado vecino del sector de “La Chimba” llamado Agustín Gómez García, ya que se dedicaba a comercializar frutas, verduras y hortalizas.	Fundada el 22 de septiembre de 1981, con la presencia Oswaldo Hurtado, y el presidente de la República de ese entonces.

HA ABASTECIDO DESDE	HA ABASTECIDO DESDE
La Vega Central ha sido por más de 100 años el principal mercado de frutas y verduras de la capital, donde los visitantes pueden encontrar una gran variedad de productos a muy bajos precios.	El Mercado Mayorista de Quito surge hace 28 años como el principal canal de distribución más importante de la capital. Aquí podemos adquirir en pequeñas y grandes cantidades a precios muchos más bajos que en cualquier lugar.

TRADICIÓN	TRADICIÓN
La Vega Central es un lugar simbólico para los chilenos por su tradición culinaria y patrimonial.	El Mercado Mayorista de Quito no es un lugar simbólico sino un lugar de transferencia de víveres.
La Vega Central es un lugar tradicional ya que pertenece a la Zona De Interés Patrimonial.	El Mercado Mayorista no es tradicional ya que pertenece al Municipio de Metropolitano de Quito.

Aquí encontramos todo tipo de personajes humildes y pintorescos como: cargadores, vendedores ambulantes, caseros etc.	En este lugar encontramos gente muy humilde al momento de prestar sus servicios como por ejemplo: “vega mi caserita”.
---	---

SUPERFICIE	SUPERFICIE
La Vega Central tiene una superficie de 9,5 hectáreas. Distribuidas en 150 bodegas que se encargan de comercializar a los 800 locatarios que son quienes se dedican a vender al público general. Puestos fijos de verduras y de frutas, bodegas junto a carnicerías, chancherías y pescaderías.	El Mercado Mayorista tiene una superficie de 14 hectáreas, donde a través de varias plataformas se comercializan diferentes productos. El Mercado Mayorista cuenta con puestos fijos y ventas ambulantes en sus alrededores.

ABREN SUS PUERTAS	ABREN SUS PUERTAS
Todo cobra vida en este mercado a partir de las 5 de la mañana hora en el que se tratan frutas y verduras de diversos sectores del país.	En el Mercado Mayorista Quito todo parece tener vida a las 2 de la mañana. Los colores de las frutas y verduras compiten con los focos de los camiones y de los locales comerciales.

A QUIEN ABASTECE	A QUIEN ABASTECE
Abastece diariamente tanto a los amplios comedores de restaurantes, como a los ciudadanos de Santiago, principalmente gran variedad de frutas y verduras frescas. El mercado abastece en altos volúmenes.	Es proveedor de distintas bodegas de minoristas, consumidores de tiendas y restaurantes de la ciudad, ya que es el principal centro de comercialización de frutas, legumbres y víveres. El abastece a la totalidad de mercados de la ciudad.

DESCARGA DE PRODUCTOS	DESCARGA DE PRODUCTOS
Cada noche llegan los camiones con productos que se descargan hasta el amanecer.	Aquí llegan camiones de todos tamaños y por supuesto miles de personas para adquirir grandes y pequeñas cantidades de productos a precios muy bajos.

DE DONDE PROVIENEN LOS PRODUCTOS	DE DONDE PROVIENEN LOS PRODUCTOS
Son provenientes de las tierras fértiles de la zona central de Chile. En la Vega Central se puede apreciar gran variedad de frutas y legumbres cultivadas de diferentes regiones del país, ya que se destacan tanto en	Proviene de todas las provincias y regiones del Ecuador. En el Mercado Mayorista de Quito se caracteriza por la variedad de productos y alimentos que llegan de todo el Ecuador y de otros países.

recetas como en la exportación de distintos negocios.	Es el principal centro de comercialización de frutas nacionales e internacionales.
---	--

PRODUCTOS QUE OFRECEN	PRODUCTOS QUE OFRECEN
Se mantiene y se desborda la enorme oferta, que va desde la materia prima más específica a los platos más codiciados de la gastronomía nacional. En la Vega Central ofrecen productos de campo de todas las regiones como por ejemplo: verduras, legumbres y hortalizas.	Comercializan productos agropecuarios en estado natural, semi-elaborados y otros productos de primera necesidad que van desde el productor al consumidor

PRODUCTOS PRINCIPALES	PRODUCTOS PRINCIPALES
Los productos más utilizados en la cocina tradicional chilena son de origen indígena: la patata, el maíz y el poroto (judías verdes). El maíz, llamado choclo en el país, es un ingrediente esencial de varios platos típicos. El pastel de choclo, es el más	Entre los productos más utilizados en la gastronomía ecuatoriana se encuentran los frijoles, la patata y el maíz que son elementos primordiales en los menús diarios de los ecuatorianos. El maíz es uno de los más antiguos cereales que se utiliza en la cocina ecuatoriana (bebidas, postres,

característico.	empanadas, tortitas, etc.). Sin dejar a un lado la avena y el arroz que hoy en día es muy utilizado.
-----------------	--

GASTRONOMÍA CHILENA	GASTRONOMÍA ECUATORIANA
Es una combinación de la tradición indígena, junto con el aporte de la gastronomía colonial española, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos gastronómicos. La herencia culinaria criolla fue transmitida de generación en generación. En la gastronomía chilena se destaca por su variado sabor y color, acompañada de bebidas alcohólicas como el pisco chileno y el vino.	Es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido cambiando. Las regiones naturales y los diversos climas aportan condimentos, costumbres y tradiciones. A pesar de ser un país pequeño tiene una variedad increíble de sabores y aromas en la gastronomía.

CONCLUSIONES

- El Mercado Mayorista de Quito es un centro de abastecimiento muy importante en nuestro país ya que distribuye a toda la ciudad y a otros lugares para ser procesados en las operaciones gastronómicas.
- El Mercado Mayorista tiene como finalidad que los usuarios puedan encontrar todo tipo de productos de primera necesidad en un mismo lugar y a precios cómodos.
- En el Mercado Mayorista se puede adquirir productos frescos de excelente calidad ya que van directamente del productor al consumidor.
- La higiene y la limpieza del Mercado Mayorista de Quito deben ser el reflejo de los productos que se pueden adquirir en ese lugar.
- Almacenar los productos en cuartos fríos para así lograr que los productos estén en buen estado y no exista ninguna contaminación.
- La Vega Central es un lugar donde se comercializan productos de campo aquí podemos encontrar toda clase de verduras, hortalizas, frutas, carnes.
- La Vega Central es considerada una buena opción al momento de comprar; ya que aquí, podemos encontrar productos nacionales como internacionales.
- La Vega Central es un lugar donde no solo se adquieren productos si no también podemos encontrar una gran variedad de platos típicos.
- En la Vega Central los productos son de excelente calidad, mejor que los que se encuentra en los supermercados.
- La Vega Central es un lugar simbólico para Santiago por su importante tradición culinaria y patrimonial.

RECOMENDACIONES

- Se debería implementar un patio de comidas en el Mercado Mayorista ya que es un centro de abastecimiento que debe satisfacer todas las necesidades de sus usuarios.
- Capacitar a los propietarios de todas las áreas del Mercado Mayorista para así poder brindar un mejor servicio de preventa, venta y pos-venta.
- Es recomendable mejorar el sistema de higiene y limpieza, concientizando a todos los propietarios del mercado a través del uso de uniformes, mejorando la presentación e imagen, y tomando en cuenta el nuevo esquema de la recolección de basura.
- Se debe tomar en cuenta el tráfico que genera todas las mañanas a la entrada del mercado; se debe controlar el ingreso mediante horarios específicos y así evitaremos la congestión vehicular.
- Se debe implementar cuartos fríos para almacenar los productos y así mantenerlos frescos para poder ofrecer al cliente un buen producto.
- El mercado debería ser visitado por los turistas y brindar seguridad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ECUADOR

- <http://www.efemerides.ec/1/mayo/sierra.htm>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=680>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Ecuador#Provincias>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador#Platos_por_regiones

SOBRE EL MERCADO MAYORISTA DE QUITO

- <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-mercado-mayorista-cumple-26-anos-de-servicio-a-los-quitinos-277822-277822.html>
- http://www.ciudadaniainformada.com/noticias-ciudadania-ecuador0/noticias-ciudadania-ecuador/browse/6/ir_a/lista-quito/article//ambiente-electoral-en-el-mercado-mayorista.html
- <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/en-las-calles-de-quito-hay-15-692-vendedores-164824-164824.html>
- www.radiomunicipal.gov.ec - Radio Pública del Distrito Metropolitano de Quito
- <http://www.elcomercio.com>
- <http://octavodigital3.wordpress.com/2011/02/04/una-manana-en-el-mercado-mayorista/>
- http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/24049.pdf
- http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/movilidad_interna_mejora_en_el_mercado_mayorista--2162
- http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/cc-2010/26539.pdf
- <http://www2.elcomercio.com>

- http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=5844
- <http://www.ppelverdadero.com.ec/index.php/especial/item/un-gigante-que-trabaja-en-las-madrugadas-quitenas.html>
- http://maps.google.com.ec/maps?hl=es&client=firefox-a&hs=Cvg&rls=org.mozilla:esES:official&channel=np&q=mapa+del+mercado+mayorista+de+quito&gs_upl=3665152631015562191810101010174513694142.3.11610&bav=on.2,or.r_gc.r_pw.,cf.osb&biw=1280&bih=697&um=1&ie=UTF8&hq=&hnear=0x91d598ed19b7d557:0x2894701c1eee03a1,Mercado+Mayorista,+Quito&gl=ec&ei=V5nwTtqqLYHegQe10rSgAg&sa=X&oi=geocode_result&ct=image&resnum=1&ved=0CCAQ8gEwA

CHILE

- http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura_en_Chile
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile
- <http://culturizate.lacotelera.net/post/2006/12/17/gastronomia-chile>
- <http://laeconomia.cl/la-agricultura-chilena.html>
- <http://www.arabe.cl/chile/comunas.html>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cocina_de_la_zona_norte
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cocina_de_la_zona_sur
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile#Cultivos_originarios_y_productos_populares
- <http://rie.cl/?a=172100>
- <http://www.trekkingchile.com/ES/cocina-chilena-platos.php>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Curanto>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Muday>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Pisco_chileno
- http://es.wikipedia.org/wiki/Pouteria_lucuma
- http://es.wikipedia.org/wiki/Ugni_molinae
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gunnera_tinctoria

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Charquic%C3%A1n>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Pajarete>
- <http://www.trekkingchile.com/ES/cocina-chilena-platos.php>

SOBRE LA VEGA CENTRAL

- http://arq.puc.cl/wp-content/uploads/2010/03/0328_aqa_0704_programa_meducci.pdf
- DUCCI, María Elena (compiladora); CORRAL, Adriana [et al.]. La Vega Central: problemática y propuestas. Colección de papers del curso Taller de Investigación. Pontificia Universidad Católica de Chile, Escuela de Arquitectura, 2001-2004.
- IVELIC, Milán. La Vega Central: tránsito suspendido. Catálogo de exposición de arte en el Museo de Bellas Artes, curadora Luz María William son. Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago, Chile, 2005.
- MÖLLER-HOLTKAMP B., Tomas. Mercado Vega Central: superposición de usos públicos. Tesis (Arquitecto), profesor guía Juan Ignacio López S. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, 2009.
- SAAVEDRA M., María Consuelo. Proyecto de identidad visual para la Vega Central. Tesis (Diseñador). Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, 2001.
- TAPIA LEÓN, Claudio Andrés. Infraestructura de espacios colectivos Transformación de la Vega Central. Tesis (Arquitecto), profesor guía Juan Ignacio López. Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile, 2007.
- <http://labrujuladelcamaleon.wordpress.com/2009/04/19/el-mercado-de-la-vega-central/>
- <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega2.html>
- <http://labicicletaverde.bligoo.com/content/view/124153/La-Vega-Central.html>

- www.lavega.cl
- <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega3.html>
- <http://lavegacentral.obolog.com/historia-vega-central-16345>
- <http://lavega.obolog.com/historia-vega-central-16343>
- <http://puntasur.wordpress.com/2009/08/06/la-vega-central-santiago-de-chile/>
- http://www.chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=105516
- <http://www.asof.cl/organizaciones/images/prensa/lavega.pdf>
- http://www.chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=28276
- <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/vega1.htm>

SOBRE LA CHIMBA

- AA.VV. De la Chimba a Recoleta: ponte bella. I. Municipalidad de Recoleta, Santiago, Chile, 2007.
- LAVÍN, Carlos. La Chimba (del viejo Santiago). Zig-Zag, Santiago, Chile, 1947.
- ROSALES, Justo Abel. La Chimba antigua: La Cañadilla de Santiago (1541-1887). Difusión, Santiago, Chile, 1948.
- Guía de patrimonio y cultura de la Chimba: Pedro de Valdivia Norte, Barrio Bellavista, La Vega, Patronato, Parque Metropolitano, Cerro San Cristóbal, Parque de Las Esculturas, Cementerio General.
- Ciudad Viva, Santiago, Chile, 2007.

ANEXOS

LA VEGA CENTRAL



Fuente: http://viviendoaltiro.blogspot.com/2011_03_01_archive.html



Fuente: <http://www.ea.cl/blog.aspx?q=aWRfdXN1YXJpbz00Mw==>



Fuente: <http://www.ea.cl/blog.aspx?q=aWRfdXN1YXJpbz00Mw==>



Fuente: <http://www.ea.cl/blog.aspx?q=aWRfdXN1YXJpbz00Mw==>



Fuente: <http://www.ea.cl/userfiles/image/3.jpg>

MERCADO MAYORISTA DE QUITO



Fuente: <http://livewellecuador.com/default.aspx>



Fuente: El Autor



Fuente: El Autor



Fuente: <http://livewellecuador.com/default.aspx>



Fuente: El Autor



Fuente: El Autor



Fuente: <http://livewellecuador.com/default.aspx>



Fuente: <http://livewellecuador.com/default.aspx>