

# **TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA**



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA: INFORME COMPARATIVO DE FRUTAS  
ENTRE EL MERCADO CENTRAL DE  
SANTIAGO DE CHILE FRENTE AL MERCADO  
CENTRAL DE QUITO**

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

**AUTOR: NELLY XIMENA QUINCHIGUANGO PUMA**

**TUTOR: TLGA. LORENA VINUEZA**

**QUITO - ECUADOR, ENERO DE 2011**

**NELLY XIMENA QUINCHIGUANGO PUMA**

**GASTRONOMÍA**

## **DEDICATORIA**

Este trabajo va dedicado a aquellas personas tan especiales y valiosas en mi vida.

Aquellos que me han sabido brindar su tiempo, amor, comprensión y apoyo incondicionalmente.

Gracias a mis padres y hermana por seguir conmigo hacia el camino del éxito.

Nelly Quinchiguango

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco al Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería “ITHI” y a sus docentes porque me dieron la oportunidad de explorar nuevas experiencias al realizar esta pasantía a Chile, permitiéndome poner a flote la iniciativa y capacidad que poseo, preparándome para afrontar cualquier dificultad en el futuro.

A la vez dirijo mis agradecimientos a la profesora Lorena Vinueza que ha sabido guiarme durante la preparación y culminación de este mi trabajo final ya que con su experiencia y conocimientos ha demostrado ser una excelente profesional y ahora gracias a ella veo plasmada mis ideas en este trabajo.

Gracias a todos.

## **AUTORÍA**

Yo, NELLY XIMENA QUINCHIGUANGO PUMA autor del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

---

NELLY XIMENA QUINCHIGUANGO PUMA

Quito, 07 de Enero de 2011

III.

Srta. Tecnóloga LORENA VINUEZA  
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 Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

---

Tecnóloga LORENA VINUEZA

Quito, 07 de Enero de 2011

IV.

## ACTA DE SESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Srta. Lorena Vinueza por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo fin de Carrera; y la Srta. NELLY QUINCHIGUANGO, por sus propios derechos, en calidad de autor del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO. La Srta. NELLY QUINCHIGUANGO realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **INFORME COMPARATIVO DE FRUTAS ENTRE EL MERCADO CENTRAL DE SANTIAGO DE CHILE FRENTE AL MERCADO CENTRAL DE QUITO** para optar por el título de TECNÓLOGA EN **GASTRONOMÍA** en el Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la tutoría de la señorita: LORENA VINUEZA.

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

TERCERA: Los comparecientes, Tlga. LORENA VINUEZA en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera y la Srta. NELLY XIMENA QUINCHIGUANGO PUMA, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **INFORME COMPARATIVO DE FRUTAS ENTRE EL MERCADO CENTRAL DE SANTIAGO DE CHILE FRENTE AL MERCADO CENTRAL DE QUITO** 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 sesión de derechos.

---

Tlga. LORENA VINUEZA

---

NELLY QUINCHIGUANGO

Quito, 07 de Enero de 2011

V.

# INDICE

Dedicatoria.....	I
Agradecimiento.....	II
Certificado de aprobación del trabajo final.....	III
Declaración de autenticidad y autoría.....	IV
Sesión de derechos.....	V
Introducción.....	1
1. Justificación.....	3
2. Objetivos	
2.1 Objetivo General.....	4
2.1 Objetivos Específicos.....	4
3. Marco Teórico	
3.1 Chile.....	5
3.1.1 Límites.....	5
3.1.2 Idioma oficial.....	5
3.1.3 Moneda.....	5
3.1.4 Clima.....	6
3.1.5 Gastronomía.....	6
3.1.6 Economía.....	7
3.1.7 Agricultura.....	8
3.1.8 Turismo.....	8
3.1.8.1 Atracciones turísticas de Santiago de Chile.....	9
3.1.9 Ciudades importantes.....	10
3.1.10 Transporte público.....	10
3.1.11 Alimentación.....	12
3.1.12 Agua.....	13

3.2 Contextualización.....	13
3.2.1 Macro.....	13
3.2.2 Meso.....	14
3.2.3 Micro.....	15
3.3 Mercado Central de Santiago de Chile.....	16
3.3.1 Industria Frutícola.....	17
3.3.2 Regiones de Producción.....	17
3.3.3 Diversidad en frutas.....	22
3.3.3.1 Almacenamiento de frutas.....	28
3.3.3.2 Exhibición de frutas.....	29
3.3.4 Temporalidad de frutas en Chile.....	31
3.4 Ecuador.....	32
3.4.1 Límites.....	32
3.4.2 Idioma.....	32
3.4.3 Cultura.....	32
3.4.4 Moneda.....	32
3.4.5 Turismo.....	33
3.5 Mercado Central de Quito.....	33
3.5.1 Variedad en frutas.....	34
3.5.1.1 Valores nutricionales.....	44
3.5.2 Temporalidad de frutas en Ecuador.....	46

4. Análisis Comparativo de frutas entre el Mercado Central de Santiago de Chile frente al Mercado Central de Quito.....	46
4.1 Cuadro Comparativo.....	48
5. Conclusiones.....	50
6. Recomendaciones.....	51
7. Bibliografía.....	52
8. Anexos.....	53

## INTRODUCCIÓN

Un *Mercado*, sitio público destinado permanentemente o en días señalados para vender, comprar o intercambiar productos de distintas regiones de un país o países con los cuales se mantengan relaciones comerciales.

En la actualidad, el Mercado Central de Santiago de Chile es un sitio distinguido gracias a la gastronomía de primer nivel que se ofrece en cada uno de los comercios que lo componen. Allí se han podido mantener las recetas tradicionales de los ancestros, las cuales integran el Patrimonio Nacional. La importancia del Mercado Central de Santiago de Chile radica en que forma parte de la vida misma de la ciudad.

Además, los propietarios de los locales cuentan con años de experiencia en su rubro. Incluso, hay comercios que existen desde hace más de 70 años. La administración de éstos ha pasado por varias generaciones. De esta manera, vemos cómo el Mercado Central de Santiago de Chile otorga una gran cantidad de ventajas en cuanto a la calidad de sus productos y a la atención personalizada de los dueños de los comercios. Entre los rubros presentes en el Mercado Central de Santiago de Chile se destacan: marisquería, frutería, yerbería, pescadería, restaurante, carnicería, botillería, centro de llamada, fiambrería, venta de empanadas, farmacia y quesería. Los turistas que se hospedan en la ciudad pueden concurrir durante toda la semana a degustar las exquisiteces que ofrecen todos los locales que se emplazan en el interior del Mercado Central de Santiago de Chile.

Cabe señalar que la importancia en presentar este trabajo es para tener una visión de lo que a mercados se refieren teniendo en cuenta que la venta, el trato, el manejo, manipulación e higiene en los puestos de venta es un tema de gran valor ya que se debe tener en cuenta que estos alimentos son los que se a diario llegan a la mesa de cada hogar.

El Mercado Central de Quito es uno de los mercados más antiguos de la capital, ya que antes de que un incendio acabe con lo que fuese una feria al aire libre fue cuando se decidió

la construcción de un mercado que ahora se destaca por una buena atención y una excelente presencia en cuanto a los puestos de cada área del mercado.

Las personas que trabajan en este centro de acopio se han esmerado en estos últimos años. Por ejemplo, el Mercado es uno de los que mejor maneja los estándares nacionales e internacionales con respecto a salubridad, higiene y atención al cliente. Es más, por ello, el 18 de junio pasado fue reconocido como "Mercado Saludable", por parte de la Organización Mundial de Salud, por cumplir con todas las exigencias de equipamiento y normas de comercialización.

Los 216 vendedores del Mercado Central luchan todos los días por convertir al sitio en un lugar que pueda competir con las grandes cadenas de supermercados de la ciudad. Hace tres años, los comerciantes no tenían esta meta, ya que las instalaciones se hallaban deterioradas por la basura y la falta de mantenimiento. La remodelación del mercado estuvo a cargo del Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural. Los vendedores financiaron el equipamiento de los puestos, que incluye artículos de acero inoxidable, vitrinas y frigoríficos.

La edificación cuenta con una nueva organización de los puestos de venta, según su especialización. Después de la sección de legumbres, sigue la de frutas, marcadas con letreros en el techo, que indican los productos que el consumidor puede conseguir en los diferentes sitios.

Las actividades comerciales son en las dos primeras plantas, donde los puestos están distribuidos de acuerdo con cada producto. En la tercera planta hay una guardería para los hijos de las vendedoras. También tres cámaras de refrigeración, una oficina administrativa, un salón de uso múltiple y baterías sanitarias.

## **1.- JUSTIFICACIÓN**

En la presente investigación se evidencia la falta de nociones del tema escogido. Tanto Ecuador como Chile se han caracterizado por las variedades de fruta de temporada sin embargo Chile ha sabido aprovechar su agricultura como un medio económico. En Ecuador en cambio se ha tecnificado en un monocultivo de exportación que es el banano dejando de lado la siembra y cosecha del resto de frutas.

La razón fundamental de la investigación está justificada en dar a conocer que tanto en Chile como en Ecuador la variedad de frutas está evidenciada pero en Ecuador se comercializa para consumos internos desaprovechando el uso del suelo y la mano de obra.

La otra atribución está impulsada por dar a conocer el manejo de frutas en los mercados, diferenciar los estándares de calidad, manejo e higiene.

## **2.- OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GENERAL**

- ✓ Investigar acerca de la venta de frutas del Mercado Central de Santiago de Chile frente al Mercado Central de Quito, efectuando las comparaciones acerca de los productos de mayor importancia y preferencia que las personas tienen, tanto en Chile como en Ecuador.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Indicar sobre las temporadas en las cuales se pueden encontrar una variedad de las diferentes clases de frutas.
- ✓ Realizar una comparación entre los Mercados de Santiago de Chile y el de Quito con relación a los puestos de venta, específicamente de frutas.
- ✓ Incentivar el consumo de las frutas ecuatorianas mediante la investigación realizada.

### **3. MARCO TEÓRICO**

#### **3.1 CHILE**



**BANDERA**



**ESCUDO**

#### **Capital**

Santiago de Chile

#### **Forma de gobierno**

República democrática presidencial

#### **Presidente**

Sebastián Piñera

#### **3.1.1 Límites**

Chile limita al norte con el Perú, al Este con Bolivia y Argentina, al Oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur.

#### **3.1.2 Idioma oficial**

El idioma oficial es el castellano, existiendo además lenguas de los pueblos originarios que hoy aun se utilizan, entre ellas se encuentra el mapudungún (mapuche), el quechua, y el rapa nui. Además, el personal de servicios turísticos, en su mayoría habla inglés y, algunos, alemán y francés.

#### **3.1.3 Moneda**

La moneda oficial es el peso chileno. En todo el país se encuentran casas de cambio con diversas monedas extranjeras disponibles.

### **3.1.4 Clima**

- El clima de Chile es muy variado, siendo determinado por la latitud, su cercanía al mar y la altitud. En general, el país es recorrido por dos cordilleras paralelas, la de la Costa y de los Andes, en medio de las cuales hay un Valle Central, que más al sur en el golfo de Corcovado se hunde en el mar, dando origen a una zona de archipiélagos, penínsulas y fiordos culminando al final del continente en el Cabo de Hornos.
- Desde el límite con el Perú hasta el río Copiapó se presenta una planicie desértica con precipitaciones escasas y que cuenta con una temperatura media de 16°C, la cual disminuye a medida que se asciende hacia la cordillera de Los Andes. Al sur de este río y hasta el río Aconcagua la temperatura media es de 15°C, aumentando ligeramente las precipitaciones a una media de 113 mm. Desde el río Aconcagua hasta el río Biobío aumentan las lluvias que se concentran en invierno, con una media de 360 mm, y una temperatura media de 14°C. Hacia el sur de este río y hacia el golfo de Corcovado siguen disminuyendo las temperaturas medias, en este caso 12°C y aumentando las lluvias, que van entre 943 a 2.488 mm. Del Golfo Corcovado al Cabo de Hornos, la temperatura media es de solo 9°C, con una precipitación de 2.820 mm.
- Santiago, la capital de Chile, posee un clima mediterráneo. Las estaciones están bien definidas. La Primavera entre Septiembre y Noviembre. El Verano, entre Diciembre y Febrero; este último es seco y cálido con temperaturas que fácilmente pueden sobrepasar los 30°C, con las noches más frescas. Otoño es entre Marzo y Mayo y las temperaturas disminuyen gradualmente, mientras que en el invierno se presenta entre Junio y Agosto a temperaturas muy bajas, alcanzando grados bajo cero con presencia de nieve.

### **3.1.5 Gastronomía**

Al igual que en el caso del arte, la gastronomía chilena surge de la mezcla entre las gastronomía colonial española con elementos de origen 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 incorpora la carne de vacuno y de cordero en la zona austral del país, mientras 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, Carménère y Merlot, famosas internacionalmente. Otras bebidas tradicionales son el vino pipeño, la chicha y el pisco chileno, también producidas de la uva.

### **3.1.6 Economía**

La economía chilena es conocida internacionalmente como una de las más sólidas del continente. A pesar de que a lo largo de su historia ha enfrentado diversos períodos de crisis, en los últimos años ha tenido un importante y sostenido crecimiento. El modelo económico neoliberal, que fue implantado durante el Régimen Militar, se ha mantenido por los gobiernos concertacionistas, que sólo le han hecho cambios menores para costear los programas sociales del gobierno.

A comienzos de mayo de 2010, Chile se convirtió en el primer miembro pleno de la OCDE en Sudamérica y segundo en América Latina, después de México, debido al reconocimiento en los avances económicos de las últimas décadas, desarrollo social y fuerte reestructuración institucional, que ha llevado a Chile a ubicarse en la treintena de miembros de esta organización, que agrupa a las principales economías industrializadas del mundo.

Tras años aislados, Chile en la actualidad es un mercado abierto al mundo, con una economía caracterizada por la exportación y la explotación de materias primas.

El principal producto comercial es la minería del cobre, el cual satisface el 36% del mercado mundial, aunque también es importante la explotación de otros recursos como molibdeno, oro y plata.<sup>[51]</sup> En la actualidad, la extracción cuprífera representa el 30% de las

exportaciones del país, la que en 1970 llegaba a más del 60% de éstas. La empresa nacional Codelco Chile es una de las mineras más grande del mundo y explota algunos de los principales yacimientos del país, como Chuquicamata y El Teniente. La minería es la principal actividad económica de las regiones de Tarapacá, Antofagasta y Atacama y es de gran importancia en las regiones de Coquimbo, Valparaíso y O'Higgins. En la Región de Magallanes, la explotación de yacimientos de petróleo es de suma importancia para el abastecimiento interno.

Por otro lado, Chile se ha convertido en plataforma de inversiones extranjeras para otros países de Latinoamérica y muchas empresas han comenzado a instalar sus sedes corporativas en Santiago. También tiene una importante presencia en inversiones en el sector servicios en Latinoamérica.

### **3.1.7 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 europeos y asiáticos, al igual que productos de la explotación forestal, pesquera y de crustáceos. Un ejemplo de esto es que, durante los últimos años, Chile ha alcanzado a Noruega, el principal exportador del mundo de salmón,<sup>[52]</sup> y es uno de los más importantes en el rubro vitivinícola.

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. Durante los últimos años se ha tratado de impulsar la industria agroalimentaria con el fin de convertir a Chile en una potencia de este rubro hacia el año 2010.

### **3.1.8 Turismo**

Chile es un país de bellos y grandes contrastes, que sorprende constantemente a medida que ofrece una gran variedad de posibilidades a realizar dentro de su territorio.

- Al norte de Santiago nace el valle longitudinal, entre la ciudad de Los Andes y la Cordillera de la Costa. Se extiende 1.000 kms. hacia el sur hasta la ciudad de Puerto Montt y concentra la mayor cantidad de población y actividad económica del país. El turismo cobra gran importancia en la zona, centrándose especialmente en sus playas, lagos y volcanes de gran belleza, ríos de abundante pesca y hermosas ciudades.
- Al sur de Puerto Montt, el territorio cambia nuevamente y parte de él se disgrega en cientos de islas y canales, glaciales y ríos, insertos en medio de una espesa vegetación virgen que se extiende hasta la rivera misma de los cerros. Es un lugar privilegiado para el turismo de aventura y el descanso en contacto directo con la naturaleza.
- Finalmente, en el extremo austral y a lo largo de toda la Tierra del Fuego, se extiende la Pampa Patagónica. La hermosa ciudad de Punta Arenas, con sus antiguas mansiones y particular atractivo es punto de partida del recorrido hacia lugares de especial belleza e interés, como las Torres del Paine, el Fuerte Bulnes y el Continente Antártico.
- En el sur, imperdible son los Canales Australes y la Patagonia, así como recorrer Chile Insular.
- En la Zona Centro, una muy buena opción es hacer la Ruta de Vino y visitar centros invernales destacados por sus canchas de esquí, y por supuesto, practicar andinismo.
- En el Norte, se puede rescatar el turismo rural, visita a lugares arqueológicos y astronómicos. No se puede dejar de mencionar las muy diversas playas del litoral chileno y los Parques Nacionales que son protegidos a lo largo del país, diferentes ecosistemas que develan una flora y fauna única, en donde se puede realizar actividades de Ecoturismo. También, a lo largo de Chile, se pueden realizar actividades de Turismo Aventura como rafting y kayaking, turismo Cultural y Religioso.

### **3.1.8.1 Atracciones turísticas de Santiago de Chile**

- Iglesias y Museos: Museo histórico nacional, Casa La Chascona, Museo Chileno de Arte Precolombino, Museo y Palacio de Bellas Artes, Museo de la Solidaridad de Salvador Allende, Iglesia San Francisco, Convento San Francisco.
- Plaza Principal, Casa Colorada y Palacio de la Moneda: Plaza de Armas, Casa de Correo Central, Catedral Metropolitana, Casa Colorada y Palacio de la Moneda.
- Parques de Santiago de Chile: Cerro Santa Lucía, Parque Metropolitano, Parque Quinta Normal, Parque O'Higgins.
- Villa Grimaldi y Mercado Central

### **3.1.9 Ciudades importantes**

Las ciudades más importantes, además de Santiago, la capital, con 5.257.937 habitantes, son: Antofagasta (225.316 habitantes), Concepción (800.000), Temuco (210.587), Valparaíso / Viña del Mar (566.992) principal puerto del país, localizado a 120 kms. al oeste de Santiago, y Puerto Montt (110.139)

Santiago se ubica en la Región Metropolitana a 543 metros sobre el nivel del mar, en la zona central de Chile y está dividido en 32 comunas, las que son administradas por sus respectivas municipalidades. El centro de Santiago es donde están las oficinas principales de los bancos, así como las dependencias del gobierno. Las empresas comerciales se están desplazando hacia el oriente de la ciudad, a las comunas de Providencia, Vitacura y Las Condes.

La mayoría de los hoteles, zonas bancarias y de entretenimiento están localizados en estas comunas. La zona industrial de Santiago, está ubicada en el norte y norponiente de la ciudad, en las comunas de Quilicura, Huechuraba y Pudahuel. Los sectores Sur y Poniente son principalmente residenciales.

### **3.1.10 Transporte público**

#### **Taxis**

Existen muchos y se encuentran disponibles a toda hora, se distinguen por estar pintados de negro con techo amarillo.

## **El Metro**

El Metro de Santiago es un modelo de limpieza y buen servicio. Se destaca por su rapidez, es seguro y barato. El Metro tiene cinco líneas que recorren prácticamente toda la ciudad.

En el sistema del metro existen diferentes tipos de boletos así como diversos precios que varían según el horario del día (mayor o menor afluencia de público). En la actualidad, es posible pagar con un sistema de prepago denominado "Tarjeta Bip", que permite también su uso en la locomoción colectiva capitalina.

## **Transantiago**

Transantiago es un sistema de transporte público urbano que opera en el área metropolitana de la ciudad de Santiago, capital de Chile.

Destinado a cambiar por completo la organización del transporte colectivo existente en la urbe, Transantiago comenzó a operar en una primera etapa desde el 22 de octubre de 2005 siendo completada el 10 de febrero de 2007; fecha en que se realizó la transición definitiva al nuevo sistema, el cual tiene un plazo para la implementación de nuevos buses, recorridos e infraestructura hasta el año 2011.

Transantiago reformó por completo la malla de recorridos de las antiguas micros, diseñando un sistema basado en el uso de servicios alimentadores y troncales, en conjunto con el Metro de Santiago. Para ello, se desarrolló una enorme inversión en infraestructura y flota vehicular, y además se estableció el uso de una "Tarjeta Bip", con el fin de establecer un sistema tarifario integrado.

## **Buses interurbanos**

Existen varias compañías de buses que prestan servicio a todas las ciudades y regiones del país, así como también al extranjero realizando viajes hacia Argentina, Perú, Bolivia, Brasil, Ecuador, Paraguay, Uruguay. El servicio en general es bueno y los horarios respetados.

## **Trenes**

El Sistema Estatal de Ferrocarriles (EFE) funciona solamente desde Santiago hacia el Sur del país, pasando por varios pueblos y ciudades como Rancagua, Talca, Chillán, Concepción, y como última estación Temuco. Los trenes disponen vagones de diferentes clases para todo tipo de necesidades, este medio es bastante cómodo y económico; como experiencia de viaje es muy recomendable.

También existe un tren en el extremo norte de Chile, que hace un recorrido desde Arica hasta La Paz (Bolivia).

En cuanto a carreteras, Chile cuenta con una extensión de más de 100.000 km de vías, de las cuales más de 16.000 se encuentran pavimentadas. Desde mediados de los años 1990 se ha producido un importante mejoramiento de estas vías gracias a los procesos de licitaciones que permitieron la construcción de más de 2.500 km de autopistas de nivel internacional, destacando gran parte de la Carretera Panamericana que recorre Chile entre Arica y la isla de Chiloé, las rutas entre Santiago, Valparaíso y el Litoral Central y las autopistas urbanas capitalinas, inauguradas entre 2004 y 2006. Otra vía de gran importancia es la Carretera Austral que conecta la región de Aisén con el resto del país, a pesar de estar cortada en algunos tramos en que se utilizan ferrys. Los pasos de Chacalluta y Tambo Quemado sirven como conexión fronteriza con el Perú y Bolivia en la zona norte del país, mientras con Argentina existen más de 40 a lo largo de la Cordillera, siendo el más importante el de Cristo Redentor entre Los Andes y Mendoza.

A pesar de la gran cantidad de costas, la navegación es poco utilizada como medio de transporte de pasajeros a excepción de la zona austral, donde sirve como conexión entre las diversas islas. Por otro lado, para Chile es de gran importancia la flota mercante para el 95% de las exportaciones e importaciones de productos que utilizan este sistema. Los principales puertos son, de norte a sur: Arica, Iquique, Antofagasta, Mejillones, Coquimbo, Valparaíso, San Antonio, Talcahuano, Puerto Montt y Punta Arenas.

### **3.1.11 Alimentación**

En Chile se acostumbra tener tres o cuatro comidas diarias; desayuno, almuerzo, once y cena, siendo el almuerzo y la cena las comidas más importantes del día.

En la comida chilena típica es bueno recomendar algunos platos importantes como las empanadas (hay de diferentes variedades). También son dignos de ser probados: pastel de choclos, humitas, porotos granados y curanto que es una comida típica de la isla grande de Chiloé. Se prepara dentro de un hoyo con piedras hecho en el suelo el que se satura con distintos tipos de carnes y mariscos, los que se dan en abundancia en las costas del país y que han alcanzado un gran reconocimiento internacional, tales son los locos, machas, almejas, choritos, erizos, centolla, y pescados como el congrio, salmón, corvina y lenguado.

Los vinos y frutas de Chile también han sido destacados fuera del territorio nacional por su calidad y buena selección.

En Santiago es posible encontrar restaurantes de todo tipo y precios, los que van desde comida étnica hasta comida rápida o fast food. En regiones, sin embargo los lugares no son muy variados siendo los más comunes los de comida chilena, carnes, comida china e italiana.

### **3.1.12 Agua**

A pesar de que el agua potable de Santiago es completamente segura para ser directamente ingerida, se recomienda a personas cuyos organismos son más susceptibles a los cambios, ingerir agua embotellada los primeros días de estadía, debido al alto contenido de minerales del agua potable, lo que podría ocasionar alguna molestia estomacal.

## **3.2 CONTEXTUALIZACIÓN**

### **3.2.1 MACRO**

Conocida internacionalmente por su calidad, la fruta fresca chilena se ha posicionado como un producto altamente apetecido por los más exigentes consumidores en el mundo. La extensión de las regiones productivas, sumadas a las óptimas condiciones de clima y suelo, permiten una oferta continua y variada a lo largo de los 365 días del año. Además, por su

ubicación geográfica, Chile desarrolla su mayor producción en contra estación respecto de los principales mercados consumidores del Hemisferio Norte, lo que permite abastecerlos con fruta fresca durante el invierno.

Chile es el mayor exportador mundial de uvas y el segundo más grande en kiwis y paltas. En el hemisferio sur, Chile es el mayor exportador de manzanas, ciruelas, duraznos, nectarines, peras y berries. Los envíos totales de este sector han pasado desde los US\$ 168 millones en 1980 a US\$ 2.277 en 2005. Actualmente, Chile exporta directamente a 70 mercados de destino sobre 75 especies y variedades hortofrutícolas.

Ecuador, en el sector agrícola es un importante exportador de bananas (primer lugar a nivel mundial en su producción y exportación), de flores, y el octavo productor mundial de cacao. Es significativa también su producción de camarón, caña de azúcar, arroz, algodón, maíz, palmitos y café. Su riqueza maderera comprende grandes extensiones de eucalipto en todo el país, así como manglar. Pinos y cedros son plantados en la región de la Sierra; nogales y romerillo; y madera de balsa, en la cuenca del río Guayas. Por otra parte, la industria se concentra principalmente en Guayaquil, el mayor centro industrial del país, y en Quito donde en los últimos años la industria ha crecido considerablemente y es la principal ciudad a nivel empresarial. La producción industrial está dirigida principalmente al mercado interno. Pese a lo anterior, existe una limitada exportación de productos elaborados o procesados industrialmente. Entre éstos destacan los alimentos enlatados, licores, joyas, muebles y más.

### **3.2.2 MESO**

En las diferentes regiones y mercados de la población chilena se pueden encontrar una gran variedad de productos frutales, siendo un gran problema la falta de consumo de este tipo de productos a pesar de contar durante todo el año con una gama de surtidos.

El problema está en que no comen frutas y verduras en suficiente cantidad.

Principalmente, lo que más se consume es pan, golosinas y comida chatarra, enfocándose en tres comidas diarias que no incluyen la cena.

En las regiones estudiadas del Ecuador, el consumo de V&F es bajo según las recomendaciones internacionales de consumir mínimo 5 porciones de verduras y frutas al día, todos los días. El promedio de la frecuencia diaria de consumo de frutas en la Costa, Sierra, Oriente y Galápagos es del 20%; el promedio de la frecuencia diaria de consumo de verduras es de aproximadamente el 17%. En cuanto a la cantidad consumida que para los efectos de la investigación se consideró adecuada 3 o más porciones de frutas y 3 o más tazas de verduras al día, fue alrededor de 18 % para las frutas y del 5% para las verduras.

La principal barrera que enfrenta la población objetivo para mejorar su consumo de frutas y verduras es el precio, barrera particularmente difícil de abordar y superar. A esta barrera se suman otras como la percepción por parte de la población objetivo que las frutas y verduras no llenan, que no dan energía, que las frutas engordan, que no son alimentos de primera necesidad y el desconocimiento de recetas y formas de preparación.

### **3.2.3 MICRO**

La Vega, el Mercado Central y la Estación Mapocho: tres lugares vecinos, que perfilan la identidad histórica y muestran un Santiago popular y de esfuerzo. De estos, 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.

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

El Mercado Mayorista de Quito es uno de los principales centros de comercialización de frutas. Allí productores e intermediarios comercializan toda clase de frutas al por mayor y menor. Es preferible ir muy temprano para comprar las frutas directamente a los productores que llegan de todo el país.

En los mercados municipales de Quito, como Santa Clara, Iñaquito, Central, también se ofertan las frutas.

La feria de San Roque, en el Centro de la capital, es otro lugar en donde se encuentran frutas frescas y a precios bajos.

### **3.3 Mercado Central de Santiago de Chile**

Construido entre 1868 y 1872, lo diseñó el arquitecto Fermín Vivaceta en estructura metálica. Fue prefabricado en Inglaterra y se montó en el lugar. Su destino inicial era presentar exposiciones de artistas nacionales pero pronto se habilitó como mercado. Hoy ofrece una pintoresca exhibición de pescados, mariscos, frutas, legumbres, artesanías y cuenta con llamativos restaurantes.

El edificio que ocupa el Mercado Central de Santiago de Chile presenta una estructura de hierro fundido en Glasgow, Escocia. A fines de la década de 1860, Fermín Vivaceta comenzó a dirigir las obras necesarias para plasmar el proyecto inicial. Finalmente, el Mercado Central de Santiago de Chile abrió sus puertas en 1872, período en el que Federico Errázuriz Zañartu era el Presidente de la Nación.

El Mercado Central de Santiago de Chile es el espacio con mayor concentración de locales gastronómicos que comercializan platos típicos de la región. En sus instalaciones se pueden disfrutar variados platos, provenientes de la zona marítima, de ríos, o de las manos de los mejores cocineros de la Región Metropolitana.

Como todos los emprendimientos similares, el Mercado Central de Santiago de Chile ofrece en sus instalaciones los servicios de una gran cantidad de comercios discriminados de acuerdo al rubro. De este modo, el complejo es una alternativa a las grandes cadenas de

supermercados que representan numerosos capitales transnacionales. En este caso, el Mercado Central de Santiago de Chile simboliza capitales nacionales y ofrece productos de mejor calidad que los que se retiran de las góndolas de los hipermercados más famosos.

### **3.3.1 Industria Frutícola**

La industria frutícola de Chile es líder en la exportación de fruta fresca dentro del hemisferio sur, siendo el tercer sector más importante de la economía nacional.

También se la considera una de las áreas más importantes para el desarrollo de nuestro país, al generar una fuente importante de empleos e inversiones.

La industria de fruta fresca chilena se caracteriza por tener más de 7.800 productores, 250.000 hectáreas de cultivo y 518 empresas exportadoras, que envían más de 75 especies de fruta a más de 100 países en todo el mundo.

### **3.3.2 Regiones de producción**

## **III REGIÓN**

### **ATACAMA**

#### **Valle de Copiapó**

El descongelamiento de los glaciares de la Cordillera de los Andes envía ríos gélidos al suelo desértico que se encuentra más abajo, donde esculpen los valles que son fortificados por la corriente rica en nutrientes. Por esto, en Atacama tiene lugar un fenómeno único en Chile. El valle de Copiapó, en Atacama, es el primero entre las regiones productoras de Chile en cosechar y exportar uvas frescas cada temporada.

La región está dividida en dos partes: El valle superior, localizado cerca de la Cordillera de los Andes, y el valle inferior, cerca de la costa. En general, el clima del valle de Copiapó es muy parecido al del valle Coachella, en California, ya que recibe muy poca lluvia durante el breve invierno, pero la diferencia en la temperatura promedio entre los valles superior e inferior da como resultado una diferencia de 20 días, adelantando la fecha de cosecha.

Aquí una lista de los productos cosechados en mayor o menor cantidad en esta región:

Uva de mesa, olivo, palto, limonero, naranjo, clementina, nectarino, nogal, granada, durazno, damasco, frutilla, chirimoyo, membrillo, peral europeo, mango, higo, tuna, manzano verde, níspero, ciruelo japonés, manzano rojo.

## **IV REGIÓN**

### **COQUIMBO**

#### **Valle de Vicuña y de Ovalle**

La región de Coquimbo presenta dos valles distintos, cada uno de ellos con un clima y condiciones de cultivo únicos. El valle de Vicuña se ubica a lo largo del río Elqui, originado en las alturas de los Andes. Ovalle está más al sur, y comprende dos valles más pequeños, cada uno de ellos con su propio microclima: el bajo Ovalle y el alto El Palqui.

A pesar de poseer varios valles, la región de Coquimbo como tal es reconocida por sus uvas frescas de mesa y así como sucede en el valle de Copiapó, las diferencias de temperatura entre el valle superior y el inferior provocan que haya una diferencia de 20 días en el período de cosecha.

## **V REGIÓN**

### **ACONCAGUA**

#### **Valle de Aconcagua, San Felipe, Los Andes, Quillota**

Los huertos y viñas del valle de Aconcagua son regados por más de 100 canales y acueductos, cada uno de los cuales acarrea una corriente gélida que proviene de los Andes, que a su vez es transportada por el río Aconcagua y sus afluentes. Con su abundancia natural de agua rica en nutrientes, este valle fue la primera zona de cultivo plantada durante los primeros años de la industria frutera en Chile. En la actualidad produce la mayor variedad de frutas frescas de las nueve regiones de cultivo en Chile, produciendo más del doble que la región de Coquimbo.

El valle de Aconcagua está dividido en tres zonas de cultivo principales: una costera y dos interiores, llamadas Quillota, San Felipe y los Andes, respectivamente. Aunque San Felipe y los Andes están ubicados en valles separados, gozan de climas similares (muy parecido al valle inferior de San Joaquín, en California, pero con temperaturas más bajas durante la noche). Este fenómeno le otorga a la región frutas con carozo; uvas y variedades de manzanas rojas de mayor pigmentación, lo que les da un mayor atractivo. El valle costero de Quillota posee un clima excepcional para productos subtropicales, como las paltas. Actualmente, el 65% de la producción de paltas chilenas se cultiva en Quillota.

## **REGIÓN METROPOLITANA**

### **Colina, Talagante, Maipo, Paine**

La apropiadamente denominada región Metropolitana rodea la capital de Chile, Santiago, una moderna metrópoli de 5.5 millones de habitantes. Las cuatro zonas de cultivo principales de la región están en la periferia, donde se encuentran algunas de las mejores viñas del país. Rodeada completamente por montañas, la región Metropolitana es considerada un área de transición entre el calor y la aridez del norte y la fresca del valle central, que comienza en esta región y se extiende hacia el sur.

Debido a la zona montañosa circundante, el clima de la región Metropolitana no se ve afectado por la influencia costera. Esto crea un clima estable y cálido la mayor parte del año. Junto con los ríos de la zona y su sistema de canales, las condiciones de cultivo son ideales para el óptimo crecimiento de uvas, kiwis, peras y frutas con carozo.

## **VI. REGIÓN**

### **RANCAGUA**

#### **Libertador Bernardo O'Higgins, Valle de**

#### **Rancagua, Valle de Requínoa**

En el corazón de la región de Rancagua se encuentra el fresco y fértil Valle Central, que comienza al norte en la región Metropolitana y se extiende hasta más allá de Curicó, por el

sur. Por siglos, los ricos suelos de Rancagua sustentaron el trigo y el maíz. Pero hoy en día, en este lugar se cultiva fruta en abundancia, ya que Rancagua es la mayor región productora de fruta fresca.

La geografía de este lugar refleja una transición a un territorio menos montañoso, unido a valles amplios y bien definidos. Además, hay una transición hacia temperaturas más bajas, influenciadas por un sistema persistente de alta presión a lo largo de la costa del Pacífico. ¿El resultado? Rancagua recibe más agua lluvia al año que las regiones que se encuentran más al norte de ella. Sin embargo, su estación seca es más larga y calurosa, requiriendo más represas y sistemas de canales que conduzcan el agua de riego, para asegurar una abundante producción de fruta fresca de calidad.

## **VII. REGIÓN**

### **MAULE**

#### **Curicó, Maule, Linares, Cauquenes**

El valle central continúa hacia el sur a través de la región del Maule, donde la altura de la Cordillera de los Andes disminuye ligeramente y se convierte en largos y amplios valles, ideales para el cultivo de frutas de calidad. Aquí el agua lluvia es abundante, sin embargo, debido a las mañanas brumosas en los meses de verano, se cultivan pocas uvas de mesa y variedades de frutas con carozo. Por el contrario, esta región es conocida por sus manzanas, kiwis, peras y berries.

El clima es más frío que en las regiones de cultivo del norte, con grandes fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche que aumentan la pigmentación en las variedades de manzanas rojas.

## **VIII. REGIÓN**

### **BÍO BÍO**

Esta región se caracteriza por tener tres distintas zonas climáticas: cálida y húmeda a lo largo de la costa, un moderado clima mediterráneo interior y frías condiciones en la

Cordillera de los Andes. La región del Bío Bío recibe una buena cantidad de agua lluvia, lo que da como resultado una gran cantidad de industrias de agrícolas en desarrollo.

Aunque el área dedicada al cultivo de frutas se ha triplicado en los últimos años, las viñas de Bío Bío representan el sustento principal de la región. Bío Bío no sólo es conocida por sus uvas de mesa, sino también por sus manzanas y berries de alta calidad.

## **IX. REGIÓN**

### **LA ARAUCANÍA**

La Cordillera de los Andes le da forma y define la región de la Araucanía, repleta de antiguos volcanes, bosques frescos y lagos cristalinos. El hermoso y verde paisaje hace de esta área el principal destino de los turistas que visitan el sur de Chile, a la vez que la región sigue siendo una zona agrícola muy activa.

Ampliamente conocida por sus manzanas y peras, la región de la Araucanía ha comenzado recientemente a exportar excelentes cerezas y berries. El amplio rango de frutas refleja la diversidad de paisajes que caracteriza esta región, un lugar único donde la belleza natural, el turismo y la agricultura coexisten en paz y armonía.

## **X. REGIÓN**

### **LOS LAGOS**

Los Lagos ofrecen un clima más húmedo y lluvioso. La región brinda un amplio rango de terrenos y centros poblados, que van desde tierras agrícolas hasta la ciudad de Valdivia y la isla de Chiloé.

El clima húmedo de Los Lagos da como resultado temporadas de cultivo y períodos de producción más cortos, lo que hace que los agricultores de esta región tengan que ser más cuidadosos durante la producción y cosecha. Las principales exportaciones de Los Lagos incluyen berries y kiwis.

### **3.3.3 Diversidad en frutas**

#### **Moras**



Crecen, en su mayoría, en el sur de Chile, donde la temperatura y el clima son adecuados para producir frutas dulces y firmes. Las moras debieran ser de un color negro uniforme y brillante, firme y bien formado.

#### **Frambuesas**



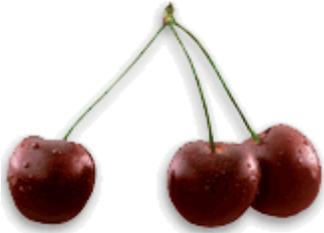
El rango de colores va del rojo al dorado. Debieran estar bien formadas y ser de color uniforme, lo que indica que la fruta está lista para ser consumida.

#### **Frutillas**



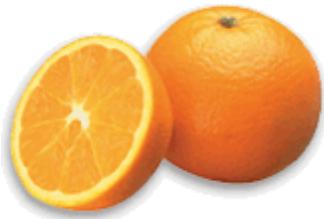
Es la única fruta que tiene sus semillas expuestas. Debiera ser de un buen tamaño, moderadamente firme, de color rojo uniforme.

### **Cerezas**



Cereza muy firme, jugosa y de brillante piel (rojo intenso o rojo muy oscuro). El corazón de la cereza es blanco, y es levemente crujiente.

### **Naranjas**



Esta fruta es grande y posee una pulpa sabrosa. Es una fruta de excelente calidad, y su jugo retiene el sabor dulce después de ser exprimido.

### **Mandarinas**



Es de pulpa anaranjada, dulce, de pocas semillas, redonda, de tamaño pequeño a mediano y cáscara granulada.

### **Limonos**



Posee una cáscara relativamente gruesa, es de cuello pequeño con pocas semillas y muy jugoso.

### **Ciruelas**



Ésta es una ciruela grande y morada, de pulpa amarilla y agradable sabor dulce. Es muy versátil, adecuada para consumo fresco, mermeladas y salsas.

### **Damascos**



Los damascos son de un color naranja brillante cuando maduran. Tienen muy buen sabor cuando están maduros.

### **Duraznos**



En esta variedad el hueso no está adherido a la pulpa de la fruta. Su sabor es sabroso, tiene buena apariencia y una larga vida a temperatura ambiente.

### **Kiwis**



La fruta es de forma cilíndrica, tiene una cáscara delgada y áspera, cubierta de pequeños vellos, y su pulpa es de un verde brillante. Las semillas de su interior están dispuestas en forma de corona alrededor de un centro blanco, y son pequeñas y comestibles.

### **Manzanas**

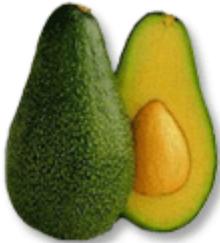


La pulpa de la manzana es blanca, tienen muy buen aroma, son crujientes y muy jugosas.



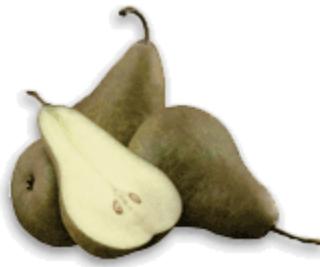
Esta variedad posee un color verde brillante y una textura firme. Además tiene un sabor agridulce.

### **Paltas**



**Palta** de piel verde, de muy buena calidad, de tamaño medio, forma ovalada, cuesco mediano a grande, fácil de pelar, sabor suave.

### **Peras**



Son muy sensibles a los golpes. El color cambia, según el grado de madurez desde verde a amarillo.

### **Uvas**



Esta variedad con semillas se distingue por el tamaño y color de su grano, que va del rojizo hasta el rojo oscuro. Es crujiente, con pulpa firme y excelente sabor.



Esta es una variedad de uva alargada, sin semillas y de color verde claro, conocida por su textura crujiente y jugosa y por su dulce sabor. A veces presenta una tonalidad amarilla, que usualmente se asocia a un racimo de uvas más maduro.



A pesar de que su rango de color varía desde el azul al negro, su pulpa es verde y muy jugosa. Tiene bayas grandes y redondas, cáscara firme y un sabor moderadamente dulce.

### 3.3.3.1 Almacenamiento de frutas

- Es recomendable refrigerar las **frutillas** con su cáliz, y retirarlas cuando vaya a comer la fruta.
- Mantener la fruta seca y nunca guardar cerca de carne o productos lácteos, ya que éstas absorben sus olores.
- Es muy importante mantener las cerezas refrigeradas para proteger su textura y sabor ante las altas temperaturas.
- Los cítricos se almacenan a 5 – 6° C, y no requieren de una refrigeración rigurosa. Bajo las mejores condiciones, las naranjas pueden ser almacenadas por más de 12 semanas.
- La mejor temperatura para almacenar los limones es entre los 12 - 14° C.
- Los limones pueden ser almacenados por más de 6 meses. Si están verdes pueden ser almacenados por períodos de tiempo más largos que cuando están amarillos.
- En general, las frutas cítricas tienen una fragancia agradable e intensa, por lo que es recomendable que sean almacenadas lejos de otras frutas y vegetales.
- Almacenar las ciruelas a 0° C, con una humedad relativa del 90 – 95%. Las ciruelas pueden ser almacenadas en estas condiciones de 2 a 4 semanas.
- Almacenar a 0°C, nunca almacene damascos a temperaturas más altas, ya que pierden su sabor y su textura se vuelve granulosa. Almacenarlos a una humedad relativa del 90%. Esto es esencial para evitar que se deshidraten.
- Los **duraznos** de color brillante y moderadamente duros madurarán en 2 ó 3 días si se dejan a temperatura ambiente.
- Los kiwis deben ser almacenados por largos períodos de tiempo en atmósfera controlada.
- Conservar la temperatura a 0° C, sin variaciones y a una humedad relativa del 90 al 95%.
- A temperatura ambiente, el kiwi tarda de 3 a 5 días en madurar. Una vez maduro, puede ser refrigerado durante 2 a 3 semanas.

- Las manzanas continúan su maduración después de la cosecha. Por esta razón es importante mantenerlas almacenadas continuamente a 0° C, con una humedad relativa del 90%, condiciones esenciales para extender su tiempo máximo de almacenamiento.
- Las manzanas deberían ser tratadas con delicadeza, para evitar golpes y mantener su cáscara intacta.
- Para que la **palta** madure se debe colocar a temperatura ambiente, envuelta en papel.
- Las paltas maduras pueden almacenarse a 4°C durante una semana.
- No se debe poner las cajas de peras en superficies húmedas, para prevenir su deterioro. No apile cajas en más de cinco o seis niveles, para prevenir un exceso de carga.
- Las peras maduran en un período de 3 a 5 días después de retirarlas de su almacenamiento refrigerado.
- Una vez que están maduras, duran un par de días más.
- Las condiciones ideales de almacenamiento de las uvas de mesa son de 0° C, con una humedad relativa del 90 – 95%.
- Antes y durante el almacenamiento, las frutas golpeadas o dañadas se deben eliminar.
- Se debe evitar almacenar las uvas de mesa cerca de cebollas, ya que las uvas absorberán su olor.

### **3.3.3.2 Exhibición de frutas**

- La fruta debe estar bien formada, seca y su color debe ser uniforme.
- Si la fruta es presentada en envases o productos de papel se debe tener cuidado con la humedad y con las manchas, especialmente en el fondo de la caja. Puede ser una señal de maduración excesiva.
- Asegurarse de que el pedicelo sea verde y que siempre esté adherido a la fruta.
- Las cerezas deben ser firmes, redondas y de un brillante color escarlata.

- Una **cereza** completamente madura es pesada, jugosa y más sustanciosa que una verde.
- Almacenar las **cerezas** en su envase para evitar la manipulación.
  
- Presentar la fruta que sea firme al tacto y esté libre de defectos e imperfecciones. La cáscara debe brillar y no mostrar ninguna imperfección, arrugas o áreas suaves.
  
- El peso de una naranja debe corresponder a su tamaño. Las naranjas grandes deben pesar más, mientras que aquellas que no pesan mucho tienen más cáscara, menos pulpa y menos jugo.
  
- Presentar los limones entre las hortalizas, de esta manera se destacan más y son más atractivos. Por ejemplo, podrían estar rodeados de lechugas, para sugerir su uso en ensaladas y en la cocina.
  
- Se debe separar cualquier ciruela que esté demasiado madura, ya que su sabor comienza a disminuir como resultado de los cambios en la consistencia de la pulpa.
  
- Presentar sólo aquellos damascos firmes, jugosos y listos para el consumo.
  
- Presentar la fruta en su envase de transporte, para disminuir los malos manejos.
  
- Evitar realizar movimientos bruscos cuando se manipulen damascos, y no apilar demasiados en el anaquel o en el envase de presentación.
  
- Presente las frutas más redondas, de color amarillo y con un matiz rojo.
  
- Los duraznos maduros son suaves al tacto y tienen una fragancia dulce.
  
- Presente los **duraznos** en contenedores abiertos, nunca en una sección refrigerada.
  
- No poner los kiwis cerca de frutas que emitan etileno (manzanas, peras y plátanos), ya que esto provoca un proceso de maduración acelerado.
  
- Se recomienda presentar los kiwis en anaqueles refrigerados si están maduros y a temperatura ambiente si la fruta todavía está verde.
  
- Es preferible presentar los kiwis en sus bandejas de transporte.

- Todas las manzanas deberían ser firmes y levemente duras.
- Para asegurarse de que la manzana sea crujiente y sabrosa, su cáscara debería ser brillante y sin ninguna imperfección, excepto por unas pequeñas manchas típicas de ciertas variedades.
- En la exhibición se recomienda colocar las paltas en capas simples o dobles para evitar el daño por compresión y la manipulación excesiva por los consumidores.
- Mientras más verde esté la pera es más dura, lo que es ideal para propósitos de presentación.
- Mientras más verde sea el tallo, más fresca será la uva de mesa.
- Nunca se debe humedecer la fruta ni permitir que se moje mientras está en el anaquel.
- Recordar, las uvas son una fruta de compra compulsiva, por lo tanto, se deben exhibir en un lugar destacado.
- Para darle atractivo y color a la presentación, es recomendable alternar las variedades verdes, rojas y negras.

### **3.3.4 Temporalidad de frutas en Chile**

**Verano (diciembre - abril):** Ciruelas, Cerezas, Damascos, Duraznos, Frutillas, Peras, Sandias, Uvas.

**Otoño – invierno (abril – junio/junio septiembre):** Limones, Mandarina, Manzana, Naranja, Palta.

**Primavera – verano (septiembre – diciembre/ diciembre abril):** Frutillas, Limones, Manzanas, Naranjas, Paltas.

### **3.4 ECUADOR**



**BANDERA**



**ESCUDO**

#### **3.4.1 Límites**

La República del Ecuador, sin incluir a Galápagos, limita: al Norte, con la República de Colombia, al Este y Sur, con la República de Perú; y al Oeste con el Océano Pacífico.

#### **3.4.2 Idioma**

El idioma oficial es el castellano. Se conservan las lenguas quichua, shuar, achuar, cofán, siona, secoya. En los establecimientos educativos se enseña el idioma inglés.

#### **3.4.3 Cultura**

En el territorio actual del Ecuador subsisten varias culturas de origen prehispánico, son estos nombres y ubicación; Awa, en las provincias de Carchi e Imbabura. Tsáchila o Colorado, en Santo Domingo de los Colorados, Chachi o Cayapa en la provincia de Esmeraldas, Quichua en varias provincias de la Sierra y en las orientales de Napo y Pastaza, Shuar en Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, Achuar en Morona Santiago, Cofán en Napo, Siona y Secoya en Sucumbíos y Huaorani en Pastaza y Napo.

#### **3.4.4 Moneda**

En Ecuador es el dólar de Estados Unidos, que en el 2000 sustituyó al sucre.

#### **3.4.5 Turismo**

Los atractivos que ofrece el Ecuador a los turistas nacionales e internacionales son muchos y de especial calidad. Todas las regiones del país están llenas de lugares y de gentes dignas de conocerse. La Sierra posee los paisajes montañosos bellos, la Costa es una sucesión de playas encantadoras, el Oriente es una reserva mundial de la ecología y una muestra excepcional de las maravillas de la naturaleza y Galápagos proporciona la oportunidad de ponerse en contacto con las especies marinas y terrestres.

### **3.5 Mercado Central de Quito**

En el año 1950 en el centro de la ciudad de Quito, funcionaban por separado dos ferias al aire libre en donde los habitantes se proveían de toda clase de productos alimenticios, la una en la plaza La Marín y la otra en la plaza de San Blas.

En un lamentable incidente en una de las covachas donde expendían abastos se produjo un incendio que consumió casi todos los puestos que conformaban la feria de San Blas, quedando de esta manera varias familias seriamente afectadas por la falta de un sitio para trabajar.

Los comerciantes de la feria de La Marín se solidarizaron y temiendo que lo mismo les pueda suceder decidieron unirse para solicitar a las autoridades municipales la donación de un terreno donde puedan construir un mercado. Todo el sacrificio de este grupo de personas dio sus frutos cuando el Alcalde electo de ese entonces el Dr. Carlos Chiriboga Villagomez les entrega en propiedad el terreno conocido como el Toril pues ahí se faenaba reses (El Camal) ubicado en las calles Manabí y Av. Pichincha. Luego de recibir este terreno y gracias al apoyo del señor Mantilla, propietario fundador de la empresa El Comercio, de su garantía para que el Banco La Previsora otorgue un préstamo que fue cancelado por los comerciantes, para la construcción del edificio que lleva por nombre hasta la actualidad Mercado Central de Quito.

El 26 de Febrero de 1.952 el mercado abrió sus puertas oficialmente a toda la ciudadanía de la ciudad de Quito. El Mercado Central es uno de los más tradicionales y concurridos debido a los buenos productos y bajos precios que ofrece. Se ubica a pocas cuadras del conocido sector de La Marín, parte del centro de Quito. Funciona en un local amplio de dos

plantas donde el visitante encuentra todo tipo de verduras, frutas, carnes, mariscos, cereales y flores.

Durante todo el año en los mercados de Quito hay una variedad de frutas, que nunca faltan durante el año. Por ejemplo, la frutilla, manzana, papaya, tomate de árbol, se ofertan en octubre en grandes cantidades y a bajos precios con respecto a otras épocas del año.

El Mercado Central de Quito es el primer proyecto concluido dentro del plan del Cabildo de mejorar las condiciones de venta en los centros de expendio populares.

### **3.5.1 Variedad en frutas**

#### **Plátano**



En el país se encuentra en numerosas cantidades, principalmente en la región Costa y a su vez en la Amazonía y en la Sierra pero en menor proporción.

#### **Frutilla**



Aparte de ser exquisita tiene mucho beneficio para la salud.

La planta florece por un breve período (un mes y 20 días) y durante 20 días se recolecta la fruta. El suelo debe ser fértil y con suficientes nutrientes para su desarrollo. En el país se siembra en la Sierra, Amazonía y el subtrópico.

### **Piña**



Una fruta tropical agrídulce, que es sana y nutritiva.

Pueden realizarse dos cosechas al año. La zona entre Santo Domingo y Quevedo es una de las de mayor producción de piña en el país. La fruta, además de deliciosa, también es nutritiva. Tiene vitaminas y minerales.

### **Papaya**



Producto muy delicioso con altas propiedades medicinales.

Las principales zonas de producción de papaya están en las provincias de Guayas, Manabí, Los Ríos, Santo Domingo y Santa Elena. La papaya refuerza la inmunidad gracias a su alto contenido en vitamina C.

### **Uvilla**



Una planta que crece en forma silvestre pero muy apetecida.

El fruto de uvilla, además de su consumo directo, se utiliza en la elaboración de dulces, jaleas, mermeladas, manjares y cremas. Las zonas óptimas para el cultivo de la uvilla son todas las provincias de la Sierra ecuatoriana.

### **Tomate de árbol**



Se consume en jugos, dulces, mermeladas y jaleas.

Las provincias más representativas en cultivos de esta fruta son Imbabura, Tungurahua y Pichincha. La planta se adapta muy bien a todo tipo de suelo. Es considerada como una de las frutas que fortalecen el cerebro.

### **Manzana**



La manzana puede comerse fresca, pelada o con piel.

El cultivo de manzana en el país está en Tungurahua y en Carchi, que son las principales zonas productoras. También, se importa de Chile, Perú y Estados Unidos. La manzana es rica en pectina, azúcares y vitamina C.

### **Mora**



La mora debe estar muy madura para ingerirla.

En el Ecuador, la mora se cultiva a una altitud de entre 1 800 y 3 000 metros en las Tungurahua, Cotopaxi, Pichincha, Imbabura, Carchi y Bolívar. Esta fruta silvestre tiene un rendimiento anual de 12 a 18 kilos por cada planta.

### **Mandarina**



La mandarina es una fruta deliciosa que se puede saborear en la época de invierno, cuyas propiedades son ricas en vitamina C, las cuales aumentan las defensas, evitando varias enfermedades durante la época de frío, en especial las de tipo respiratorio.

### **Guayaba**



La guayaba tiene niveles muy elevados de vitamina C.

Las zonas más productoras de guayaba son Santa Clara y Mera (Pastaza) y Baños (Tungurahua). También se produce en las zonas bajas del trópico y subtrópico. Contiene vitamina C en niveles superiores a cítricos como la naranja.

### **Capulí**



El capulí es un fruto redondo, pequeño, negro o muy rojo, con una pulpa jugosa y dulce, cubierta por una membrana muy delgada, teniendo en su interior una pepita o corozo a manera de almendra; se lo come crudo.

Este es el fruto del indio de la sierra ecuatoriana; proviene de un árbol grande y frondoso, del que, a manera de racimos, cuelgan los frutos.

Hay muchas variedades de capulíes; florecen desde el tercer año de sembrados, dando el fruto el mismo año.

Estos se los puede encontrar en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Azuay.

### **Claudia**



El color de su piel es verde oscuro y la pulpa verde pálido muy jugosa y refrescante. Es excelente como fruta de mesa o para la elaboración de compotas, conservas y mermeladas.

### **Peras**



Muy baja en calorías, con abundante fibra y carente totalmente de sodio, la pera, es un alimento muy adecuado en las dietas para perder peso.

### **Chirimoya**



Es un fruto fresco, aromático de buen sabor y pulpa blanda arenosa, que contiene las semillas, unas pepas de color negro. El aspecto externo de este fruto se diferencia según la procedencia: las de la costa son cubiertas de una cáscara fuerte, pero lisa.

Se cree que es originaria del Ecuador, aunque algunos cronistas de indios indican que es de Perú; pero hay la evidencia de que las mejores chirimoyas se cosechan en Nambacola, provincia de Loja, dando algunos frutos hasta un peso de seis libras.

## **Cocos**



Estas palmeras propias de los trópicos dan unos frutos grandes, redondos con un pericarpio leñoso, cuyas paredes internas, cuando es tierno, están revestidas de una pulpa carnosa, blanda y blanca, conteniendo un líquido fresco, semi – dulce, que es el agua de coco. Todo este interior se transforma conforme sigue la maduración, y ya bien maduro, la pulpa interna es compacta, dura, capaz de que se la puede rallar, haciendo de esto algunas preparaciones y extrayendo especialmente la leche y aceite de coco.

## **Granadilla**



Es un fruto ovoide, cuya parte externa constituye una cubierta fuerte, dura, córnea; se rompe a presión, encontrando un reservorio de tejido celular; resistente, en el que se alojan las semillas.

El color del fruto es anaranjado con pintas negras.

Crece en todos los lugares de temperatura benigna, pero es abundante en la Región Oriental, Gualaquiza y Chigiüida. La de mejor sabor es la granadilla de Quijos.

### **Naranjilla**



La naranjilla es un fruto redondo, pequeño de color amarillo o anaranjado, jugosa y moderadamente agria.

Las hojas de este arbust están cubiertas de una vellosidad blanquecina; se producen en lugares calientes; generalmente se dan en el Oriente; entrando en mucha cantidad por Baños, provincia del Tungurahua.

En el Ecuador se le da mucha utilidad en la cocina; la única dificultad que existe es obtener una larga conservación del jugo que se extrae, pues se descompone fácilmente.

### **Taxo**



Es una enredadera que produce un fruto agri – dulce; la parte comestible es gelatinosa y encierra muchas semillas de color negro; la sustancia comestible es de color rosado, que se encuentra dentro de una cápsula blanca y resistente; todo esto protegido por una cáscara

más o menos suave, de color verde y, a veces, cuando está muy madura, es amarillenta. En quichua se llama GULLAN.

### **Tuna**



Esta planta autóctona se encuentra aclimatada e incluso asilvestrada en la región del Mediterráneo, tanto en las costas africanas como europeas. Es una planta espinosa y su fruto, la tuna, también es espinosa; por eso es necesario cogerla con la mano forrada de un cuero.

El fruto es ovalado, de color verde o jaspeado de granate; esto sucede cuando el contenido del fruto es rojo. Esta pulpa, que también puede ser blanca, es jugosa, fresca, dulce, muy agradable y llena de semillas muy pequeñas.

### **Sapote**



El sapote de América Central es un fruto grande, de cáscara fuerte, cuya pulpa homogénea, de color verde – oscuro generalmente es suave y dulce.

### **Babaco**



Es una de las especies parecidas a la papaya, pero de sabor menos agradable y se utiliza especialmente en dulces.

### **Ovos**



El "Ovo" es una fruta que se la denomina comúnmente y generalmente en los andes ecuatoriana, llamada así por la mayoría de personas, considerándose un nombre ancestral. En la costa ecuatoriana se lo llama "Ciruela".

### **Mango**



Los frutos son ovalados de tamaño muy variable. Su color es verde claro al principio y luego van variando hasta su maduración. La carne es jugosa, dulce, fibrosa, con un profundo buen aroma y muy buen sabor.

### 3.5.1.1 Valores nutricionales

\* El plátano tiene: Vitaminas B6, B, C.

Minerales: sodio, potasio, magnesio y zinc.

Su contenido en fibra, como ocurre en la mayoría de frutas, ayuda al desarrollo y mantenimiento de la flora intestinal, factor que contribuye a prevenir problemas como el estreñimiento.

Aporta nutrientes como el potasio y el magnesio, muy importantes en las personas de avanzada edad; así como muy poco sodio, ideal para aquellos que han de reducir el consumo de sal (cloruro sódico).

\*Las frutillas son ricas en vitaminas y minerales.

Su consumo es ideal en dietas para adelgazar. Además, contiene gran cantidad de antioxidantes y vitamina C. Previene afecciones cardíacas, cerebrales y diferentes tipos de cáncer, mejora las funciones renales.

\*La piña es adecuada para la circulación sanguínea.

Previene la trombosis, ataques cardíacos.

Disminuye la presión sanguínea alta o hipertensión. Contiene sustancias químicas que estimulan los riñones. Ayuda en el proceso de la digestión. Es una gran fuente de vitamina C.

\*La mandarina contiene antioxidantes, los cuales pueden ayudar a prevenir el daño causado por los radicales libres, brindando protección contra diferentes tipos de cáncer.

\*La papaya combate el estreñimiento.

Facilita la digestión y calma el dolor e inflamación del estómago.

Agiliza cicatrizaciones externas e internas (por ejemplo las úlceras gástricas).

Elimina los parásitos intestinales.

\*La uvilla reconstruye y fortifica el nervio óptico.

Ayuda a la purificación de la sangre.

Eficaz en las afecciones de la garganta.

Es una fruta ideal para los diabéticos.

Ayuda a eliminar parásitos intestinales.

Favorece el tratamiento de la próstata.

\*El tomate de árbol tiene ácido gamma amino butírico que baja la tensión arterial. Es útil para los hipertensos, no así para quienes sufren de tensión baja. Contiene calorías, proteínas, calcio, fósforo, hierro, vitaminas C y A. Contribuye a curar migrañas. Ayuda a reducir el abdomen.

\*La manzana ayuda en desarreglos intestinales. Tiene calcio, hierro, fibras, magnesio, fósforo y potasio entre otros. Posee grandes propiedades como antioxidante por su contenido en vitamina E. Tiene funciones anti cancerígenas. Puede ser incluida como dieta para adelgazar.

\*La mora contiene un antioxidante con propiedades anti cancerígenas.

Ayuda a prevenir el envejecimiento de las células y protege de los rayos UV.

Contienen vitaminas A, C, B y E, y calcio, fósforo, magnesio y potasio.

\*La guayaba tiene un elevado índice de potasio, que ayuda, regula y protege al sistema nervioso, y en menor grado magnesio, calcio, fósforo y hierro. Aporta con fibra que actúa

como un leve laxante, reduciendo el riesgo de infecciones. Destaca su contenido en vitamina C.

### **3.5.2 Temporalidad de frutas en Ecuador**

Los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero son los meses en los que se encuentran ovos, mandarinas, sapotes, mangos, claudias, capulí (febrero), peras. En lo que se refiere a frutas como la naranjilla, granadilla, plátano, frutillas, naranjas, papaya, coco, guayaba, uvilla, mora, taxo, tuna, entre otras, se las puede encontrar durante todo el año.

## **4. ANÁLISIS COMPARATIVO DE FRUTAS ENTRE EL MERCADO CENTRAL DE SANTIAGO DE CHILE, FRENTE AL MERCADO CENTRAL DE QUITO**

En los comercios que se emplazan en el interior del **Mercado Central de Santiago de Chile** se puede degustar una exquisita combinación de preparaciones muy comunes en los barrios de la capital y en sectores emblemáticos del interior del país. Entre los platos más deliciosos se destacan las comidas típicas, los mariscos y algunas preparaciones de nivel internacional.

Como todos los emprendimientos similares, el Mercado Central de Santiago de Chile ofrece en sus instalaciones los servicios de una gran cantidad de comercios discriminados de acuerdo al rubro. De este modo, el complejo es una alternativa a las grandes cadenas de supermercados que representan numerosos capitales transnacionales. En este caso, el Mercado Central de Santiago de Chile simboliza capitales nacionales y ofrece productos de mejor calidad que los que se retiran de las góndolas de los hipermercados más famosos.

Además, los propietarios de los locales cuentan con años de experiencia en su rubro. Incluso, hay comercios que existen desde hace más de 70 años. La administración de éstos ha pasado por varias generaciones. De esta manera, vemos cómo el Mercado Central de Santiago de Chile otorga una gran cantidad de ventajas en cuanto a la calidad de sus productos y a la atención personalizada de los dueños de los comercios que en su mayoría son hombres.

Entre los rubros presentes en el Mercado Central de Santiago de Chile se destacan: marisquería, frutería, yerbería, pescadería, restaurante, carnicería, botillería, centro de llamada, fiambrería, venta de empanadas, farmacia y quesería. Los turistas que se hospedan en la ciudad pueden concurrir durante toda la semana a degustar las exquisiteces que ofrecen todos los locales que se emplazan en el interior del Mercado Central de Santiago de Chile.

Por otra parte el Mercado Central de Quito es uno de los más tradicionales y concurridos debido a los buenos productos y bajos precios que ofrece. Se localiza a pocas cuadras del conocido sector de La Marín, parte del centro de Quito. Funciona en un local amplio de dos plantas donde el visitante encuentra una variedad de puestos de todo tipo en donde pueden adquirir lo que son frutas, verduras, carnes, mariscos, cereales, flores. Además que cuenta con un cómodo lugar de comidas en los que al mismo tiempo se puede degustar de unos deliciosos jugos de fruta natural.

En cuanto a atención dentro del Mercado Central de Quito, se manifiesta una atención amable por parte de sus propietarios que a diferencia del Mercado Central de Santiago de Chile aquí son mujeres las dueñas de los negocios.

Debido a que Chile es un país productor y exportador de frutas, se debe destacar que Ecuador es uno de los países que tiene una gran mayoría de acogimiento de frutas chilenas pero se debe recalcar que no es mucha la variedad que se presenta en nuestro país como en otros continentes como Europa, Asia y países como Estados Unidos. Los principales productos que se muestran en los puestos del Mercado Central de Quito son las manzanas y las uvas; sin dejar de mencionar los kiwis pero estos en un porcentaje menor a las frutas antes mencionadas.

Por el contrario en los puestos del Mercado Central de Santiago se puede observar una gran variedad de frutas y no solamente frescas, sino que de la misma manera se pueden encontrar en su mayoría frutas en conservas, enlatados o a su vez deshidratadas. Así mismo se debe mencionar que a Chile también llegan productos ecuatorianos; principalmente los bananos y en una cantidad menor los babacos.

Una de las frutas que tienen un alto consumo en los dos países es la **palta**, en nuestro país conocido como **aguacate**. Este producto es uno de los más adquiridos por parte de los chilenos ya que lo consumen en casi todas las comidas, es por ello que en la visita al Mercado Central de Santiago se puede divisar una gran cantidad de paltas en los diferentes puestos de venta. Por otra parte en Ecuador el aguacate es consumido muy poco por las personas ya que el precio no es muy accesible para todos a pesar de que Ecuador es un país productor de aguacates que incluso lo exportan a países como Colombia y Perú.

Se debe mencionar que el Mercado Central de Quito es mucho más concurrido a los puestos de frutas que en Chile, ya que en su mayoría el Mercado Central de Santiago lo ocupan los puestos de mariscos y restaurantes de diferentes categorías. Además que en Chile la gente no está acostumbrada a consumir mucha fruta, a pesar de ser un país rico en cuanto a estos productos.

Los horarios en los que se reciben a los clientes son los siguientes:

En el Mercado Central de Santiago:

Lunes a Domingo de 8:00 a 19:00

En el Mercado Central de Quito:

Lunes a Domingo de 7:00 a 19:00

#### 4.1 CUADRO COMPARATIVO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Mercado Central de Santiago existe numerosos locales de expendio de mariscos, restaurantes compartidos con puestos de venta de artesanías y muy pocos puestos de expendio de frutas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Mercado Central de Quito en cambio existe una equidad de puestos de frutas, verduras, víveres, carnes, mariscos, flores y puestos de comida.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los comercios existentes en el Mercado Central de Santiago de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Mercado Central de Quito abrió sus puertas en el año de 1952,</li> </ul>

<p>Chile abre sus puertas al público en el año de 1872 siendo más antiguo que el Mercado Central de Quito.</p>	<p>época desde la cual los comerciantes han ido dejando sus comercios de generación en generación.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Mercado Central de Chile se expende casi en su totalidad frutas chilenas con excepción dl banano y el babaco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el Mercado Central de Quito se expenden frutas tanto como ecuatorianas como de otros países dentro de esta variedad se da prioridad a la fruta chilena.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En Chile se conoce como palta al aguacate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al contrario de Chile en Ecuador se conoce como aguacate a la palta.</li> </ul>

## **5. CONCLUSIONES:**

En función de los objetivos propuestos al inicio del trabajo y de acuerdo a las diferentes investigaciones se llegó a las siguientes conclusiones:

- Con relación a la comparación entre los dos mercados se puede decir que el Mercado Central de Quito posee una mayor variedad de productos frutales en sus diferentes puestos que en el Mercado Central de Santiago.
- Tanto Chile como Ecuador poseen diversidad en frutas, sin embargo Chile es un país que gracias a la presencia de las 4 estaciones durante el año les permite tener más ventajas en cuanto a cultivos y ventas, siendo así que las uvas y manzanas son los principales productos de exportación siendo así que se los encuentra en la mayoría de los mercados.
- La preferencia de ecuatorianos en cuanto a frutas chilenas ha ido relegando el consumo de frutas ecuatorianas, lo que está influenciando directamente sobre el volumen de cultivo y en algunos casos dispersándose su consumo.

## **6. RECOMENDACIONES:**

El Informe Comparativo de frutas entre el Mercado Central de Santiago de Chile frente al Mercado Central de Quito, recoge una serie de temas que merecen ser tomada en cuenta de manera prioritaria.

A continuación unas recomendaciones:

- Que esta investigación realizada sobre la producción y venta de frutas en Chile sirva de apoyo para darnos cuenta que el desarrollo de exportación de Chile es mayoritario, debido al aprovechamiento tanto de clima como de suelo y apoyos gubernamentales.
- Siendo Ecuador un país fértil en cultivos no se ha realizado un aprovechamiento tanto en recursos como en mano de obra, lo que ha repercutido cuidado en un bajo consumo interno.
- Concientizar a la población en general en el consumo de las frutas ecuatorianas.
- Cabe mencionar que a pesar de que Chile fue el país anfitrión donde se realizó la pasantía, también merece señalar que el Mercado Central de Santiago debería tener en cuenta en ampliar sus instalaciones ya que son muy pocos los puestos en los que se pueden encontrar una variedad de frutas.
- Deberían implementar más vigilancia en las afueras del Mercado Central de Quito, ya que esta zona es un poco peligrosa por la presencia de delincuentes y mendigos.

## 7. BIBLIOGRAFÍA

- [www.chileanfreshfruit.com](http://www.chileanfreshfruit.com)
- [www.lataxnet.net](http://www.lataxnet.net)
- [es.wikipedia.org/wiki/Chile](http://es.wikipedia.org/wiki/Chile)
- [www.mapasdechile.com.ar](http://www.mapasdechile.com.ar)
- [www.chileinfo.com](http://www.chileinfo.com)
- [www.martita.cl](http://www.martita.cl)
- Información y folletos entregados por parte de la Embajada de Chile
- [www.cuidadodelasalud.com](http://www.cuidadodelasalud.com)
- [www.alimentateecuador.gov.ec](http://www.alimentateecuador.gov.ec)
- [www.ecuador.com](http://www.ecuador.com)
- [www4.elcomercio.com](http://www4.elcomercio.com)
- [mercado-central-quito.globered.com](http://mercado-central-quito.globered.com)
- [www.hoy.com.ec](http://www.hoy.com.ec)
- [es.viajes.yahoo.com](http://es.viajes.yahoo.com)
- [www.botanical-online.com](http://www.botanical-online.com)
- Paredes Irene, Folklore Nutricional Ecuatoriano
- Romero Palacio Manuel Efraín, Manual de Información para los niños del Ecuador

## 8. ANEXOS

## **PALACIO DE LA MONEDA**



## **CATEDRAL DE SANTIAGO DE CHILE**



## **MERCADO CENTRAL DE SANTIAGO DE CHILE**





## CERRO SANTA LUCÍA



## VALPARAÍSO



## COLISEO QUINTA VERGARA



## VIÑA DEL MAR



## VIÑEDOS CONCHA Y TORO



**CASA MUSEO “LA SEBASTIANA”**

