



**COLEGIO  
COLONIAL DE PIRQUE**  
*Espíritu y Excelencia*

**PROTOCOLO - FERIA VERDE**  
*Comité Ambiental Colegio Colonial de Pirque*



La feria verde, iniciativa impulsada por el colegio Colonial de Pirque, gestionada por el Departamento de Sustentabilidad y apoyada por el comité ambiental de nuestro colegio, es una instancia de participación comprometida y solidaria de la comunidad escolar y de los habitantes de nuestra comuna, donde se busca fortalecer el cuidado del medio ambiente y de las personas apoyando el comercio y los productores locales, el consumo consciente y la alimentación saludable.

**ACERCA DE LOS PRODUCTORES:** Pueden formar parte de la Feria Verde productores artesanales, de preferencia locales, que busquen entregar productos de calidad, saludables y de bajo impacto ecológico. Los productos deben ser originales, de manera de evitar la competencia en un mercado pequeño. Deben inscribirse con la persona a cargo y establecer el compromiso de asistir regularmente en el día y horario fijado para la feria.

**ACERCA DE LOS CO-PRODUCTORES:** Se denomina co – productores a los consumidores habituales de la feria, que buscan una forma de consumo responsable y consciente y la reducción de su impacto ecológico. Entienden la importancia de su rol en el fortalecimiento de una economía a escala humana de comercio justo, estableciendo un compromiso con los productores, ayudando así a asegurar la sustentabilidad económica de sus emprendimientos. Pueden inscribirse con la persona a cargo de la feria para recibir invitaciones especiales y acceder a beneficios.

## PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LOS PRODUCTOS Y SUS PRODUCTOS.

### 1. De la materia prima e insumos básicos.

Estos deben ser integrales, no refinados; de difícil acceso en el mercado (exclusivos); acortar el tramo entre el productor y el consumidor.

### 2. Productos elaborados comestibles.

Que sean integrales y en total correlación con lo saludable; 100% caseros; estacionales; de preferencia gourmet e innovadores en la nutrición; que no se encuentren en el mercado cercano; de preferencia veganos.

### 3. De los productos elaborados no-comestibles y artesanales de autoría.

Que reduzcan la huella de carbono; amigables con el medio ambiente; que sean una alternativa novedosa; 100% producto artesanal.

### 4. Producción agrícola.

Que sean directamente de la chacra; en el caso de ser revendidos, que sean orgánicos; de la estación o de invernadero de la comuna.

### 5. Formato de entrega.

Se debe tender a la reducción de la huella de carbono, evitando el uso de bolsas plásticas, potes plásticos y envases de plumavit (poliestireno).

De ésta forma esperamos apoyar y fortalecer transversalmente la educación de nuestros niños, niñas y jóvenes; en conjunto con las familias, en torno al cuidado de medio ambiente, la alimentación saludable y los valores fundamentales del respeto, la solidaridad y el compromiso.