

COMEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE SUCRE: UN APORTE A LA MEMORIA GASTRONÓMICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

agosto de 2019

Autora:

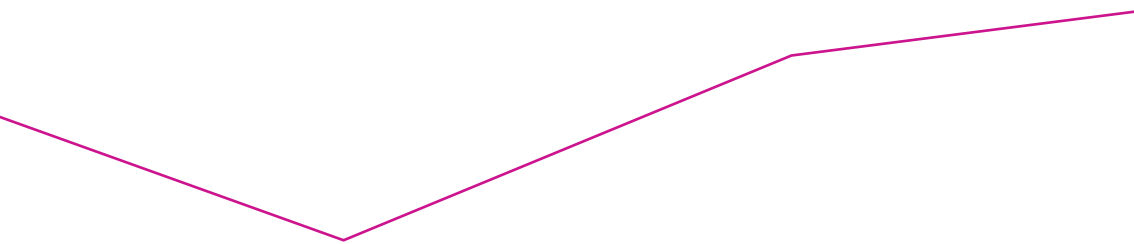
Patricia Pereira

Editoras:

Viviana Zamora

María Teresa Nogales





COMEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE SUCRE: UN APOORTE A LA MEMORIA GASTRONÓMICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

agosto de 2019



Autora:

Patricia Pereira

Editoras:

Viviana Zamora

María Teresa Nogales

INTRODUCCIÓN

La cocina es una de las expresiones culturales más representativas de un territorio y mediante sus sabores y colores se puede llegar a conocer un sinfín de historias y características de la identidad local. Por ello, la gastronomía cuenta mucho de una cultura y de la biodiversidad del entorno. En la ciudad de Sucre, miles de personas frecuentan los comedores del Mercado Central a lo largo del año para consumir los platos típicos de la comida chuquisaqueña a precios accesibles. La comida que se prepara diariamente por las vendedoras hace uso de una variedad de ingredientes que forman parte del patrimonio de la región. Gracias a esta labor, aún se mantienen vivas las recetas de antaño y los sabores tradicionales que caracterizan a esta ciudad capital.

La presente investigación explora tres comedores del Mercado Central de Sucre y busca dar a conocer sus dinámicas de funcionamiento, visibilizar las características de su oferta gastronómica e identificar los factores que toman en cuenta los consumidores a la hora de elegir dónde y qué comer. Se resalta que estos comedores se originaron como una iniciativa de la calle que con el tiempo se fueron formalizando e incorporando al mercado. Las condiciones en las que surgieron estos pequeños negocios eran precarias y pese a los años transcurridos, muchos continúan operando en condiciones poco óptimas a pesar de formar parte de uno de los mercados más importantes de la ciudad. Sin embargo, los comedores son un referente de la cocina tradicional y el hecho de que las vendedoras utilicen productos de la región para sus preparaciones realza la importancia de su función en relación a la conservación del patrimonio y la gastronomía regional.

En este contexto, el presente trabajo busca identificar la contribución de los comedores del Mercado Central de Sucre a la conservación de la memoria gastronómica y su aporte a la seguridad alimentaria. El primer capítulo del documento detalla las principales características de los comedores. El segundo capítulo describe la oferta gastronómica y factores relacionados: oferta, tendencias de demanda y hábitos alimentarios de la población. El tercer capítulo detalla la contribución de los comedores a la seguridad alimentaria. Finalmente, se presentan una serie de conclusiones.

Objetivos de la Investigación

- Describir las características principales de tres comedores del Mercado Central de Sucre.
- Identificar en qué medida los comedores del Mercado Central de Sucre aportan a la conservación de la memoria gastronómica y a la seguridad alimentaria.
- Visibilizar las necesidades que existen dentro del Mercado Central de Sucre y determinar cómo estas necesidades influyen en el funcionamiento y el servicio que prestan los comedores.

Metodología

Para este trabajo se aplicaron diferentes técnicas cualitativas de investigación diseñadas para facilitar el acercamiento a actores y su participación. Para la recolección, sistematización y análisis de la información se utilizaron diferentes técnicas que responden al carácter sociológico-cualitativo de la investigación. Los instrumentos aplicados fueron:

- **Reuniones presenciales:** se sostuvieron varias reuniones con las dirigentes e integrantes de los tres comedores para conversar sobre las necesidades y dificultades a las que se enfrentan diariamente en su espacio laboral y para conocer las características de su oferta gastronómica.
- **Entrevistas semi-estructuradas:** se realizaron 30 entrevistas a profundidad con las dueñas de los puestos de comida y 5 entrevistas a dirigentes y administradores del mercado. Las entrevistas estuvieron centradas en cono-

cer la oferta gastronómica de cada vendedora, su percepción acerca de la demanda culinaria de la ciudadanía y las dificultades cotidianas con las que se enfrentan en su actividad. De igual manera, se entablaron entrevistas con 27 consumidores de origen nacional y extranjero, para conocer sus apreciaciones respecto a la oferta culinaria de los comedores, la higiene e inocuidad de los alimentos que se sirven en el mercado, sus preferencias y hábitos alimenticios.

- **Validación de información recolectada:** toda la información recolectada mediante entrevistas, fue presentada y validada con la Administración del mercado, el sindicato de vendedoras y las dirigentes de los comedores. Para garantizar la veracidad de los datos y percepciones recolectadas, el trabajo se puso a consideración de los comedores mediante la organización de tres conversatorios.
- **Análisis de la información:** la sistematización de la información recogida en el trabajo de campo sirvió como insumo para el posterior análisis y la elaboración de conclusiones.

1. LOS COMEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE SUCRE

El Mercado Central de Sucre es un ícono de la ciudad y se caracteriza por ser uno de los espacios más visitados junto a la Plaza 25 de Mayo y la Casa de la Libertad. Dentro y fuera del mercado, decenas de vendedores y vendedoras ofertan una variedad de productos que en su conjunto reflejan la biodiversidad del departamento y la influencia de la globalización. En este escenario, centenares de personas realizan todo tipo de transacciones y la diversidad de la oferta lo ha convertido en un espacio no solo para comprar, sino también para comer.

El Mercado Central fue construido e inaugurado el año 1981. Según la Administración actual del Mercado, se autodefinen como un centro de abastecimiento y comercialización de productos primarios, alimentarios y una entidad de servicio en bien, beneficio y defensa de la economía popular. Los tres comedores que forman parte del mercado se rigen por normas pactadas entre la Administración, las dirigencias y los sindicatos de vendedoras. Así también, por acuerdos implícitos entre los diferentes actores. En este mercado, se generan alianzas e interactúan personas y familias; desde luego, también se suscitan conflictos y desencuentros. El Mercado Central es un lugar en el que no sólo se comercializan alimentos y mercancías variadas sino también donde se generan acuerdos que permiten tener una buena convivencia.

Mediante las visitas realizadas para llevar a cabo este estudio, se pudo evidenciar una participación mayoritaria de mujeres en los comedores del mercado. De los 60 puestos, 58 están a cargo de mujeres entre los 27 y 70 años de edad. En la mayoría

de los casos ellas se constituyen en jefas de hogar y su negocio es la fuente principal de ingresos para sus familias. Se resalta que las propietarias de los puestos suelen desempeñar varios roles de manera simultánea, como administrar su negocio, realizar las compras, cocinar y servir a los comensales. Sin duda, las relaciones familiares son fundamentales ya que muchas veces las vendedoras dirigen el negocio con el apoyo de otros miembros de la familia.

“Cada sector tiene un delegado o delegada que trabaja en coordinación con la Administración. De esa manera se articulan para el buen funcionamiento del mercado. Al final la institución que controla todo es la Alcaldía [gobierno autónomo municipal] mediante el Administrador. Los delegados de cada sector son elegidos por votación y el cargo es rotativo. De esa manera, en algún momento todos representan a su sector”.

Luis Plaza, et al (2014)¹

Principales Características

A pesar de haberse establecido en el mismo espacio, los tres comedores del mercado son diferentes entre sí y se destacan por tener características propias. Las vendedoras de alimentos preparados empezaron sus negocios en puestos temporales que poco a poco se fueron formalizando. Eventualmente, los ambientes donde hoy mantienen sus negocios fueron habilitados para responder a la demanda alimentaria de la población y brindar mayor comodidad a los comensales. Sin embargo, en su momento no se dimensionaron todas las necesidades vinculadas al rubro; situación que hoy genera retos en torno al espacio y la carencia de servicios básicos.

Tanto los tres comedores estudiados como el resto del mercado operan a pesar de múltiples dificultades, sobre todo relacionadas a la infraestructura e higiene del lugar; entre estos, la falta de agua por cañería, la obstrucción de alcantarillas y la falta de sistemas de ventilación. A esto se debe sumar la presencia de palomas, ratones y perros callejeros. Se resalta

que, en época de lluvias todos estos problemas se agravan por los taponamientos y por las filtraciones a raíz del mal estado de los techos y en épocas calurosas por la falta de agua y de sistemas de refrigeración que derivan en alimentos descompuestos y mayor pérdida de productos. Todas estas carencias generan un sinfín de problemas; a pesar de ello, las vendedoras se ven obligadas a acomodarse a esta realidad cotidiana y llevar a cabo sus actividades.

Según las entrevistas realizadas a las representantes del sindicato y la Administración del mercado, en los últimos años se han realizado refacciones y remodelaciones de ciertas áreas; sin embargo, son insuficientes. Así mismo, el año 2017, el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre se comprometió a realizar un proyecto de refacción total del mercado con el fin de mejorar la infraestructura y resolver los retos vinculados a la higiene. Las vendedoras comentan que se desconoce el estado del mismo y a raíz de las urgencias, demandan la implementación del proyecto a la brevedad posible ya que los problemas que acarrea el mercado afectan directamente a sus negocios. También repercuten sobre las personas que frecuentan el mercado.

Comedor Central.- Según las entrevistadas, este comedor posicionó al Mercado Central como el lugar donde se puede degustar comida típica chuquisaqueña. Es el comedor más antiguo del mercado y data de hace 36 años. Alberga 29 puestos de comida (22 en el Bloque A y 7 en el Bloque B) y 3 de refrescos. Aquí se encuentran 19 de los puestos más antiguos y de los que se constituyeron en un inicio. Actualmente, más de la mitad de los puestos son atendidos por familiares (hijas e hijos, sobrinas, primas, etc.) de las fundadoras. Así también, 11 puestos están a cargo de mujeres que antes de constituirse en propietarias trabajaron como ayudantes de cocina en los puestos. Vale recalcar que, algunas vendedoras son nuevas y se incorporaron al comedor después de un reordenamiento que se suscitó en el mercado.

Según las entrevistadas, este Comedor sirve aproximadamente 1.100 platos al día, entre sopas y segundos. El precio de los platos principales oscila entre los 10,00 y 18,00 Bs. mientras que el precio de las sopas oscila entre los 3,00 y 5,00 Bs. Según las vendedoras, los clientes son por lo general turistas nacionales y extranjeros que desean probar comida típica.

Desde luego, también frecuentan ciudadanos locales entre ellos: trabajadores, estudiantes y todo aquel que opte por un plato típico de la ciudad. En este espacio, los puestos cuentan con servicio de agua potable; sin embargo, el sistema de desagüe está deteriorado.

“Aprendí a cocinar a los 14 años en la casa en la que trabajaba. Vine a la capital como empleada doméstica. Hace 8 años que cocino en este puesto. Todos los días vengo aquí a las 8:00 de la mañana y para las 11:00 la comida ya está lista. Preparo albóndigas, falso conejo, picante de pollo y asado en olla. A veces me animo a hacer bocadillos de verdura”.

-Vendedora del Comedor Central

El Comedor Central se distingue por ofrecer platos típicos entre los que sobresalen:

- Chorizo
- Chuquisaqueño
- Mondongo
- Picante de Pollo
- K'ellu (Asado en Olla)
- Saice
- Nogada de Pollo o Cordero
- Milanesa
- Puchero
- Sopa de Maní
- Sopa de Pollo

“Aquí vendemos desde siempre, prácticamente vivimos en el comedor. Yo soy una de las primeras en llegar. Vengo temprano a preparar todo para que la comida esté lista a primeras horas de la mañana. A mi puesto viene gente de todo lado. Tengo clientes de hace 20 años porque cocino rico y les sirvo bien”.

-Vendedora del Comedor Central

Comedor Popular.- Este comedor funciona hace más de 25 años y cuenta con 26 puestos de comida y 5 de refrescos. El espacio que ocupan las vendedoras fue dotado con el fin de ordenar y formalizar la actividad ambulante de comida que anteriormente realizaban. Las 11 vendedoras más antiguas comentan que a lo largo de los años han evidenciado cambios en los patrones de consumo de alimentos; a pesar de ello, luchan por mantener la memoria de la cultura culinaria de la región.

Diariamente, el comedor recibe y sirve a alrededor de 900 comensales provenientes de diferentes partes del país y del extranjero; además de estudiantes, albañiles y otras personas. Aquí también se sirven platos típicos y los precios varían entre los 10,00 a 18,00 Bs. por plato. Una mayoría de las cocineras entrevistadas coincide en que la falta de agua por cañería y la falta de sistema de desagüe representan los problemas más grandes para sus negocios debido a que además de constituirse en condiciones inadecuadas para la manipulación de alimentos, se generan focos de infección.

“Nosotras vendíamos en el sector de las verduras donde ahora construyeron el salón del mercado. Ahí llevábamos nuestras comidas ya preparadas. Cuando empezaron a venir más vendedoras, nos trajeron aquí, donde cada una obtuvo un puesto al sorteo. Este sector no tiene piletas ni desagüe porque antes era el lugar de venta de cereales”.

-Vendedora del Comedor Popular

“He visto pasar a muchas generaciones desde este puesto de venta; delegaciones completas de estudiantes provenientes de Cochabamba y Santa Cruz comían aquí unas tres veces al año. Hacía picante hasta de 10 pollos enteros. Ahora ya no hay delegaciones y tampoco tenemos pensionados como hace años cuando la Carrera de Derecho funcionaba en el centro de la ciudad. La venta ha disminuido mucho más aun con todas las comederas ambulantes que nos quitan la venta”.

-Vendedora del Comedor Popular

El Comedor Popular cuenta con una oferta fija de platos incluyendo:

- *Mondongo*
- *Chorizo*
- *Chuquisaqueño*
- *Picante de Pollo*
- *Picante de Carne*
- *Saice*
- *Salpicón*
- *Nogada*
- *Asado en Olla*
- *Milanesa*
- *Sopa de Maní*
- *Sopa de Pollo*
- *Puchero*

Comedor Familiar.- También conocido como el comedor de los agachaditos, este comedor es el más joven del mercado. Años atrás, las vendedoras estaban ubicadas en el estacionamiento del mercado y ofrecían platos sencillos a media mañana. Con el paso del tiempo, se fueron integrando al espacio que ocupan actualmente. Los puestos son pequeños, pero cuentan con mesón, lavaplatos con pileta y desagüe. Si bien algunos puestos cuentan con agua potable, no tienen un espacio para preparar la comida. Por esta razón, la comida se elabora en las casas de las vendedoras, a tempranas horas del día y luego es transportada al puesto.

Las vendedoras estiman que el comedor sirve aproximadamente 800 raciones al día, a una variedad de clientes desde familias completas hasta estudiantes. Este comedor se caracteriza por ofrecer un menú variado con sabor a hogar. Cada puesto ofrece entre dos y tres variedades de sopas al día y hasta seis variedades de segundo. Los costos oscilan entre los 10,00 y 12,00 Bs.

“Utilizo las verduras de mi huerto: acelga, espinaca, perejil, apio, lechuga, hierba buena y otras verduras. Hago sopa y también la ensalada. Mi comida es rica, cocino en el día; todo es fresco y nada está guardado. Por eso tengo buena clientela”.

-Vendedora del Comedor Familiar

“Nosotras vendíamos por donde podíamos. Colocábamos nuestras ollas en el estacionamiento del mercado o en la avenida y la gente se acercaba a comer papa con huevo y uchu luru, ají de palomitas y ají de fideo. Luego nos ubicaron en este sector. No cocinamos aquí en el comedor, lo hacemos en la casa”.

-Vendedora del Comedor Familiar

La oferta más común del Comedor Familiar consta de:

- *Ajé de Fideo*
- *Ajé de Palomitas*
- *Ajé de Papaliza*
- *Ajé de Pata*
- *Guiso de Lenteja*
- *Guiso de Cumanda*
- *Saice*
- *Nogada de Pollo o Cordero*
- *Picante de Pollo*
- *Sajta de Pollo*
- *Asado en Olla*
- *Chuleta con Ensalada de Remolacha*
- *Puchero*
- *Sopa de Maní*
- *Sopa de Verduras, Zapallo, Angolina o Quinoa*
- *Lagua de Trigo*
- *Lagua de Maíz*

2. OFERTA GASTRONÓMICA Y FACTORES ASOCIADOS

La cocina es un pilar fundamental de la cultura popular y se caracteriza por su versatilidad y por estar en un proceso constante de transformación. Sin duda, los comedores populares son uno de los bastiones de la cocina tradicional y se constituyen en una fuente de alimentación diaria para miles de personas que optan por consumir platos de su entorno y herencia social, cultural, productiva y ambiental. Gracias a estos pequeños negocios, muchos productos del patrimonio alimentario también se mantienen vivos y en la memoria colectiva de las personas.

El vínculo con lo rural y el rescate de saberes.- Según las entrevistas realizadas, la mayoría de las propietarias de los puestos en los comedores migraron de los municipios de Yotata, Yamparáez, Tarabuco, Ravelo, Tarvita, Sopachuy o Azurduy, o de los distritos rurales del municipio de Sucre. Muchas también indican que, a pesar de los años, han logrado guardar un vínculo estrecho con sus comunidades de origen. Así también, continúan usando su lengua materna lo que les permite comunicarse con clientes provenientes de áreas rurales en su idioma nativo.

Sin duda, los saberes culinarios se convirtieron en una herramienta de supervivencia para estas mujeres; a partir de ello, pudieron insertarse en la economía y hacerse cargo de sus familias. Muchas de ellas indican que aprendieron a cocinar porque llegaron a trabajar a casas de familias. Otras heredaron el oficio de sus madres y abuelas. Sin importar dónde o

cómo aprendieron a cocinar, indican que los conocimientos gastronómicos que poseen son el resultado de haber empezado a cocinar desde muy jóvenes. Así también, comentan que actualmente sus hijas e hijos, quienes nacieron en la ciudad, optan por otras fuentes de empleo. Sin embargo, consideran que el negocio de la comida resulta la mejor opción para el trabajo por cuenta propia.

Las características del menú y las preferencias - A lo largo de los años, el menú de los comedores ha cambiado muy poco. Las entrevistadas comentan que preparan lo que demandan los clientes, sin arriesgarse a cambiar el menú ya que están sujetas a los gustos y hábitos alimentarios de los consumidores. Consideran que cualquier modificación implicaría un riesgo para el negocio ya que enfrentan una competencia importante no solo entre comedores, sino también por una mayor presencia de comederas ambulantes.

La variedad de clientes conlleva a la necesidad de buscar un equilibrio en la oferta para poder complacer diferentes preferencias de gusto. Por un lado, las vendedoras indican que los clientes extranjeros evitan comer verduras crudas por temor a contraer enfermedades gastrointestinales mientras que los clientes nacionales prefieren carbohidratos como acompañamientos en los platos fuertes. Resaltan también que los niños y jóvenes rechazan las ensaladas. Frente a estas tendencias, las vendedoras han optado por dejar de ofrecer platos con verduras y legumbres como principal ingrediente. Lamentan, desde luego, que esta situación no permite aprovechar la variedad de ingredientes frescos y saludables que ofrece la región.

“En la casa donde yo trabajaba, todas las semanas se cocinaba picante de pollo, saice, k`ellu, puchero, sopa de maní y algunos guisos. Yo preparo lo mismo, eso nomás sé hacer. Claro que me gustaría aprender nuevos platos, especialmente comida vegetariana que tanto me piden los gringuitos”.

-Vendedora del Comedor Popular

Las cocineras más antiguas de los comedores hacen referencia a platos que fueron desapareciendo del menú:

- *Niños Envueltos preparados con arroz, carne molida, cebolla, vinagre, pimienta y orégano; envueltos en hoja de repollo y cocinados al vapor.*
- *Guiso de Acelga que consiste en un guisado suave de cebolla y ají rojo, carne molida y abundante acelga cortada; mezclado con mote pelado y papa cocida.*
- *Chanfaina preparada con tripa y sangre de cordero, orégano, vinagre, hierba buena y papas cocidas.*
- *Asado de Hígado cocinado en vinagre con pimienta; acompañado con papa huayco y ensalada de repollo y zanahoria.*

Además señalan que algunos ingredientes han sido eliminados, sobre todo por tener un costo elevado:

- *Puchero: ya no lleva repollo, chuño ni garbanzo.*
- *Nogada de pollo o cordero: ya no lleva pasas de uva.*

“Las personas siempre quieren carne de chancho, pollo o vaca. Dicen que si no hay carne no es comida; no les gustan las verduras. A los gringuitos sí, pero a veces la dejan porque piensan que está mal lavada. Hoy hice cuatro platos de salpicón de pollo para el almuerzo, son las 3:00 de la tarde y como verá solo este señor se animó a pedirlo. Al final mi ayudante y yo almorzaremos salpicón y todavía así me quedará un plato por vender”.

-Vendedora del Comedor Central

Insumos y centros de abasto.- Las vendedoras de los comedores indican que ante la imposibilidad de conservar y refrigerar los productos frescos que utilizan en sus preparaciones, prefieren adquirir los ingredientes diariamente del mismo mercado. Sin embargo, en el caso de insumos como papa, arroz, fideo, maíz y aceite, optan por adquirirlos del Mercado Campesino y El Morro donde obtienen precios más bajos. En algunos casos, las vendedoras realizan intercambios de ciertos ingredientes por platos de comida. Esta práctica para la provisión de insumos está basada, principalmente, en relaciones de amistad y parentesco.

Según las entrevistas el 38% de las vendedoras se abastece de insumos en el Mercado Central mientras que el 26% realiza sus compras en el Mercado Campesino o El Morro. El 33% indica que compra sus insumos en otros mercados y un 3% utiliza cultivos provenientes de su propio huerto urbano.

“Muchas veces no preguntamos de dónde viene el ají porque le compramos a la casera de siempre. Con ají peruano la comida no sale igual. El ají peruano no espesa igual que el chuquisaqueño. El ají de Monteagudo es el más rico”.

-Vendedora del Comedor Familiar

“Tres de mis cuatro hijos se criaron en este puesto. Entre platos y ollas los saqué adelante. Todos son profesionales y aunque ninguno se quiere hacer cargo del negocio, este puesto de comida es mi vida. Ya no tengo necesidad de venir pero también qué voy a hacer en mi casa, me voy a aburrir”.

-Vendedora del Comedor Popular

Los productos de mayor uso en el menú son:

- *Tubérculos: papa, papaliza, chuño*
- *Hortalizas y verduras: cebolla, zanahoria, pimentón, tomate, lechuga, repollo, remolacha, pepino, perejil, apio, cebolla verde, acelga, espinaca, choclo*
- *Calabazas: angolina, zapallo*
- *Aromáticas: hierba buena*
- *Legumbres: lenteja y frejol, cumanda, habas, arvejas, vainitas*
- *Carnes: cerdo, pollo, res, cordero*
- *Menudencias: panza, libro, patas de vaca, cuero de chancho, patitas y molleja de pollo*
- *Ajíes: ají rojo y amarillo, dulce y semi-picante, uchú lurú (pepa de ají), cumbarito, locoto*
- *Oleaginosas: maní*
- *Cereales y granos: arroz, mote, mote pelado, quinua, trigo entero, trigo triturado, maíz chank'á*
- *Harinas: trigo y maíz para agua, fideo*
- *Aceite y grasas: aceite vegetal de girasol, manteca de cerdo*
- *Condimentos: pimienta, comino, orégano seco, ajo, palillo, vinagre, sal*
- *Otros productos utilizados en pequeñas cantidades: huevo, queso, mayonesa, pan, hígado, tripa y sangre de cordero, plátano para freír y oca*

Higiene e inocuidad.- Las vendedoras indican que en años recientes, sus clientes han aumentado sus exigencias respecto a la higiene de los alimentos. Al parecer, esto responde a una mayor conciencia social en torno a la inocuidad como condición primordial para llevar una vida sana y saludable. Tanto la Administración del mercado como las dirigentes de los comedores y el sindicato de vendedoras consideran que la inocuidad en las prácticas alimentarias aún no se ha adoptado

plenamente, aunque reconocen que es imprescindible para lograr la confianza de los consumidores. Entre los problemas más comunes se destacan una inadecuada manipulación de los alimentos, falta de sistemas de conservación de insumos frescos, reutilización de restos de comida e inadecuadas prácticas de desecho y manejo de residuos (sólidos y líquidos).

Las entrevistadas indican que, a pesar de que la comuna lleva a cabo controles, estos no cuentan con un procedimiento y/o protocolo establecido. Revelan que en muchos casos han participado de capacitaciones sobre manipulación de alimentos; sin embargo, los problemas vinculados a infraestructura y servicios básicos no permiten garantizar salubridad e inocuidad de los alimentos. Por ello, mientras no se realicen las reacciones requeridas, no existirán las condiciones adecuadas para garantizar salubridad.

“Cómo quieren que mejoremos si tenemos que trabajar en estas condiciones. Nunca nos hacen caso. Nosotras pagamos alquiler por los puestos y el lugar es insano. Los pisos están desechos y tenemos que ir por agua al sector de las papas. Hay más palomas que gente, por eso también ya no quieren venir a comer aquí”.

-Vendedora del Comedor Popular

3. COMEDORES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

“La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”ⁱⁱ

Alrededor del mundo, la globalización ha llevado a una estandarización de la alimentación y hoy se estima que el 75% de los alimentos del mundo provienen de tan solo 12 plantas y 5 especies de animalesⁱⁱⁱ. Frente a este panorama, las dietas tradicionales y nativas de los diferentes pueblos y naciones del mundo están siendo remplazadas por alimentos procesados, altos en grasas y azúcar. Este tipo de dieta influye, en gran medida, sobre la malnutrición que actualmente afecta aproximadamente a 2 mil millones de personas alrededor del mundo.^{iv}

En este contexto, se considera que la gastronomía y la recuperación del patrimonio alimentario local pueden servir como mecanismos para mejorar la seguridad alimentaria. Así también, los comedores populares de los mercados se presentan como plataformas óptimas para garantizar que miles de comensales, que recurren a estos negocios para alimentarse en el día a día, continúen accediendo a alimentos frescos preparados con ingredientes locales, sanos y nutritivos. Se resalta que, para que este tipo de espacios aporten genuinamente a la seguridad alimentaria será necesario generar condiciones de higiene y una mayor incorporación de frutas y/o verduras en los platos que actualmente se caracterizan más por la presencia de carnes y carbohidratos. Este tipo de esfuerzo se de-

berá implementar a partir de estrategias diseñadas de manera participativa con las vendedoras y con el acompañamiento de una variedad de actores públicos y privados.

Para identificar la contribución de los comedores del Mercado Central a la seguridad alimentaria es necesario realizar un análisis de diferentes factores identificados en el trabajo de campo, a partir de una mirada a los tres pilares de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso y uso adecuado de los alimentos.

- *La **disponibilidad** implica que los alimentos están presentes y disponibles dentro del radio de convivencia y en lugares de venta.*

La disponibilidad de los alimentos está íntimamente ligada a la producción local y patrones de importación que en su conjunto garantizan el abastecimiento de productos destinados al consumo en el hogar. Ciertamente, garantizar que los alimentos estén disponibles en lugares de venta también dependerá de sistemas de logística y distribución que garanticen que un alimento pueda llegar a su destino. El funcionamiento de estos sistemas estará influenciado por el acceso a infraestructura que, irrespectivamente de condiciones climáticas u otras, facilite el movimiento eficiente y oportuno entre territorios que producen y aquellos que comercializan y consumen.

En lo vinculado a los comedores del Mercado Central, la oferta de alimentos se realiza en una infraestructura de fácil acceso, en el centro de la ciudad. Su ubicación permite y facilita a que miles de personas acudan a los comedores para disfrutar de un menú variado. No se deberá ignorar que el menú está influenciado por la disponibilidad de los ingredientes que están sujetos a un sinnúmero de relaciones sociales y comerciales.

- *El **acceso** implica que el consumidor tiene la capacidad física y económica de acceder a los alimentos.*

Si bien la disponibilidad de alimentos es imprescindible, las personas deben poder acceder a alimentos de calidad en todo momento y en las cantidades requeridas. Se resalta que, a nivel local, la ciudadanía debe poder acceder a alimentos recorriendo a espacios de comercialización (mercados, ferias, supermercados, restaurantes, comedores, etc.) dentro de su

radio de convivencia y sin mayores dificultades. En este contexto, abastecerse de alimentos no debería suponer un viaje. De igual manera, la ciudadanía deberá poder adquirir sus alimentos a precios justos y razonables; sin que este tipo de transacción implique un perjuicio a la economía del hogar.

En el contexto de los comedores del Mercado Central, se resalta que los precios de los platos ofrecidos (sopas y segundos) se sujetan a la economía local. Por ello, personas de toda economía pueden acceder a la oferta del día. Así mismo, las vendedoras indicaron que después de las horas pico, reducen los precios de lo que no pudieron vender para que personas de menores ingresos también tengan oportunidad de comer en sus puestos. En algunos casos, cuando tienen remanentes, también alimentan sin costo alguno a personas en estado de indigencia. Se considera que este modelo de negocio es el reflejo de una economía solidaria que han adoptado muchas de las vendedoras.

Es importante hacer notar que el costo de los platos está influenciado por el precio de los ingredientes que se utilizan en el preparado. Por ello, las vendedoras recurren a diferentes mercados para obtener mejores precios y mantener un menú económico. Indican que cualquier incremento en los insumos debería suponer un incremento en los platos; sin embargo, prefieren asumir la diferencia y no transferir ese incremento ya que ello podría implicar una pérdida de clientela.

- *El **uso adecuado** existe cuando el consumidor tiene los conocimientos necesarios y los hábitos adecuados para alimentarse de manera sana y saludable.*

Sin duda, un requisito esencial para la seguridad alimentaria es garantizar que los alimentos consumidos generen un aporte nutricional al cuerpo y no transmitan enfermedad. Por ello, la importancia de garantizar que la ciudadanía cuente con información básica y funcional acerca de los beneficios o riesgos que presentan los diferentes tipos de alimentos y la importancia de garantizar que las personas realicen una manipulación adecuada de los alimentos para que estos no se conviertan en vehículos para la transmisión de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs). Este último es especialmente imprescindible en lugares de expendio de bebidas y alimentos.

En torno a los comedores del Mercado Central, se resalta que los preparados rescatan sabores locales y ofertan platos de la cocina tradicional chuquisaqueña. Si bien estas son más saludables que la oferta de comida rápida o chatarra, las vendedoras reconocen que no todos los preparados son saludables y en gran medida se han reducido o inclusive eliminado los acompañamientos de verduras frescas. Esta tendencia surgió a partir del rechazo de este tipo de acompañamientos por los diferentes tipos de clientes; sin embargo, se considera importante que las vendedoras generen mayor equilibrio de alimentos en sus preparados para así garantizar un mayor aporte nutricional. Complementariamente, se considera que actores públicos y privados pueden aportar mediante la implementación de esfuerzos orientados a concientizar a la ciudadanía acerca de la importancia de comer alimentos frescos y variados que aporten mayor cantidad de nutrientes al cuerpo.

Se resalta que las carencias de servicios e infraestructura expuestas en las entrevistas con las vendedoras y verificados mediante el trabajo de campo, juegan un rol determinante en la incapacidad de garantizar condiciones inocuas en los comedores del Mercado Central. Por ello, es imprescindible que el gobierno local priorice y dé lugar a las refacciones y remodelaciones pendientes; sin estas, todos los servicios que presta el mercado, incluyendo el expendio de alimentos preparados, seguirán generando focos de infección y facilitando la transmisión de ETAs.

CONCLUSIONES

A raíz de lo investigado en el transcurso de la elaboración de este estudio, se presentan las siguientes conclusiones:

- El menú de los comedores del Mercado Central se caracteriza, principalmente, por una **oferta diaria de platos tradicionales chuquisaqueños, muchos de ellos con calidad patrimonial**.¹ Esta oferta es de conocimiento popular y económicamente accesible, características que atraen a una variedad de comensales. Su permanencia en el tiempo ha llevado a constituir los comedores en un referente de la identidad regional y mediante sus negocios las vendedoras mantienen viva la memoria gastronómica de la ciudad y del departamento.
- Diariamente, las vendedoras elaboran platos utilizando productos emblemáticos del departamento y en gran medida provenientes de la agricultura familiar de la región. Al constituirse en un negocio popular, adoptado por miles de personas, la gastronomía puede servir para **potenciar circuitos cortos de comercialización**. Por ello, la importancia de generar mayor conocimiento acerca del poder del consumo de productos locales y generar espacios de articulación que faciliten la generación de alianzas entre actores del sistema alimentario.

¹ Un plato tiene calidad patrimonial cuando éste se ha estabilizado en el tiempo y se transmite de generación en generación, convirtiéndose en un elemento patrimonial familiar, o en caso de ser compartido por un número mayor de personas, un patrimonio grupal (Rafael Moreno Rojas, 2018).

- La oferta de platos que caracteriza los comedores del Mercado Central presenta una **opción más saludable que la oferta callejera de comida chatarra**. Debido a que muchas personas no llegan a casa para comer, optan por comer lo que está al alcance. Típicamente, la oferta más accesible tiende a ser menos saludable. En este contexto, los comedores presentan una opción económicamente accesible que busca replicar el sabor a hogar y que hace uso de ingredientes frescos de proveniencia local.
- Los alimentos deben aportar a la nutrición de las personas y no deben transmitir enfermedad. En este sentido, **la refacción general del Mercado Central incluyendo los comedores se considera una prioridad** frente a la necesidad de resguardar la salud pública. La refacción debe garantizar condiciones laborales para las personas que desempeñan labores cotidianas en el mercado a tiempo de garantizar condiciones óptimas para el expendio de bebidas y alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

- i L. Plaza, L. Reinoso, M. Stumvoll y J. Ríos. (2014). Trabajo: "Mercado Central de Sucre, Estructuras e Imaginarios" Sucre. Bolivia. <https://www.ecorfan.org/bolivia/handbooks/ciencias%20sociales%20I/Articulo%208.pdf>
- ii FAO (2003). Una introducción a los conceptos básicos de seguridad alimentaria. FAO Guías Prácticas. <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>
- iii FAO (2004). Building on Gender, Agrobiodiversity and Local Knowledge: What is happening to agrobiodiversity? Manual de Capacitación. Roma, Italia. <http://www.fao.org/docrep/007/y5609e/y5609e02.htm>
- iv Organización Mundial de la Salud (2019). El hambre en el mundo lleva tres años sin disminuir y la obesidad sigue creciendo. Comunicado de Prensa. Página web institucional. Nueva York. <https://www.who.int/es/news-room/detail/15-07-2019-world-hunger-is-still-not-going-down-after-three-years-and-obesity-is-still-growing-un-report>

Extendemos un agradecimiento a la Administración del Mercado Central de Sucre, a los Dirigentes del Sindicato Mixto de Vendedoras del Mercado Central de Sucre y a las Delegadas y vendedoras de los Comedores Central, Popular y Familiar del Mercado Central de Sucre por compartir su experiencia y brindar información valiosa para esta investigación.

Comedores del Mercado Central de Sucre: un aporte a la memoria gastronómica y seguridad alimentaria

/ Mercado / Alimentos / Seguridad Alimentaria / Comedores Populares / Municipio de Sucre / Patrimonio Gastronómico / Emprendimientos Alimentarios / Vendedoras / Comida Tradicional /



ALTERNATIVAS

Cultivando Comunidades

Fundación Alternativas
Calle Lisimaco Gutiérrez, No. 490

Edificio De Luna, Oficina 5B

Sopocachi, La Paz, Bolivia

Tel: (+591) 2 2434711

www.alternativascc.org

 @Alternativascc

AUTORA:

Patricia Pereira, Fundación Alternativas

EDITORAS:

Viviana Zamora & Maria Teresa Nogales, Fundación Alternativas

DISEÑO, DIAGRAMACIÓN E ILUSTRACIÓN:

wok ideas.

Impreso en Bolivia

Agosto 2019

Esta publicación fue posible con el apoyo de:





ALTERNATIVAS
Cultivando Comunidades

Para acceder a una versión digital visita:

www.alternativascc.org/es/publicaciones